

PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEI PASTI AI DEGENTI E DIPENDENTI DELL'ISTITUTO IRCCS-CROB DI RIONERO IN VULTURE (PZ).

NORME DI PARTECIPAZIONE E DISCIPLINARE DI GARA

ALLEGATI CHE FANNO PARTE DEL PRESENTE DISCIPLINARE:

ALLEGATO 1: MODELLO FAC-SIMILE DI DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

ALLEGATO 2: MODELLO ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

ALLEGATO 3: SCHEMA DI OFFERTA

ALLEGATO 4: SCHEMA DI CONTRATTO

ARTICOLO 1

OGGETTO

L' ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO - Centro Di Riferimento Oncologico Della Basilicata con sede in Rionero in Vulture (PZ), deve provvedere all'espletamento della gara d'appalto, mediante procedura aperta ai sensi di quanto previsto dagli artt. 3 comma 37, 54 comma 2 e 55 commi 1 e 5 del D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163, come modificato dalla Legge 12 luglio 2006, n. 228, per la fornitura dei pasti ai degenti e dipendenti occorrenti all'I.R.C.C.S. di Rionero in V. (PZ).

Il suddetto servizio comprende:

1. Fornitura di pasti ai degenti per mezzo di vassoi personalizzati e relativo vasellame, posate e quant'altro necessario per l'esecuzione del servizio, nonché i pasti per i dipendenti e per eventuali altri commensali appositamente autorizzati;
2. Fornitura di pasti ai degenti della Medicina Nucleare per mezzo di vassoi e posate monouso e quant'altro necessario per l'esecuzione del servizio;
3. Fornitura ai pazienti della dialisi di un pasto freddo (cestino) che sarà costituito da un panino farcito e ½ litro d'acqua;
4. Gestione prenotazione pasti, mediante software e hardware messo a disposizione dalla ditta;
5. Consegna dei relativi vassoi, mediante appositi carrelli e loro successivo ritiro, presso i reparti dell'Istituto;
6. Lavori di Adeguamento ed arredo locali, e gestione mensa aziendale;
7. Ritiro dei rifiuti derivanti dalla consumazione dei pasti e relativo allontanamento e smaltimento, secondo il regolamento vigente nel comune di Rionero in Vulture.

Si precisa che la consegna dei vassoi ai degenti verrà effettuata da personale interno.

E' RICHIESTO SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO.

ARTICOLO 2

DURATA DELL'APPALTO

La durata del servizio è stabilita in anni cinque, a decorrere dal quindicesimo giorno successivo alla sottoscrizione del contratto.

L'Istituto si riserva la facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per la stessa, qualora disposizioni legislative e regolamentari non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero nei casi stabiliti dal capitolato speciale di appalto.

ARTICOLO 3

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto, a base d'asta, per i cinque anni, è stabilito in €. 1.800.000,00, oltre l'iva ai sensi di legge, determinato in base alle seguenti occorrenze annuali stimate:

- Giornate alimentari per degenti ordinari n. 17.000/anno, (composte da colazione, pranzo e cena);
- Giornate alimentari per degenti DH, DS n. 7.500/anno, (composte da pranzo o cena);
- Giornate alimentari dipendenti e non dipendenti, aventi diritto: n. 11.000/anno (composte da solo pranzo);
- Pasti freddi per dialisi: n. 7.500 (cestini).

Non sono ammesse offerte in aumento.

Sarà liquidato in favore della ditta il corrispettivo dei soli pasti consumati in ciascun periodo, determinandone l'importo in base all'offerta formulata per ciascuna delle quattro suddette tipologie di pasto.

Qualora durante l'esecuzione della fornitura si dovesse verificare un aumento dei pasti superiore al 10% del totale stimato in ragione annua, la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare un ulteriore sconto del 15% sui prezzi di aggiudicazione sui pasti in eccedenza.

Oneri per la sicurezza pari a €. 0.

Documento DUVRI allegato.

ARTICOLO 4

CODICE CIG ASSEGNATO ALLA PROCEDURA DI GARA

Alla procedura di gara è assegnato il Codice identificativo gara (CIG) : **04124837BB**

La ditta che intende partecipare alla gara in oggetto, a **pena di esclusione**, dovrà comprovare l'avvenuto pagamento della contribuzione CIG in uno dei modi indicati al successivo ART.11 - punto A8.

Art. 5 DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale, dei documenti complementari e di tutta la documentazione contrattuale applicabile, verranno adottate le seguenti definizioni:

- a) Gestione e Potenziamento: Attività di servizio oggetto del presente appalto, suddivisibile a sua volta nelle fasi operative elencate nel Titolo IV. Nel presente Capitolato viene utilizzato indifferentemente il termine "servizio".
- b) HACCP: (Hazard Analysis and Critical Control Point)= procedimento di approccio logico e strutturato all'analisi e al controllo dei potenziali rischi connessi alle operazioni di produzione alimentare.
- c) Conservazione a caldo dei piatti: fase del mantenimento a caldo/a freddo delle pietanze fino alle distribuzione e consumo, garantendo alle pietanze la conservazione delle caratteristiche organolettiche.
- d) Distribuzione: fase del raggiungimento del luogo del consumo del pasto.
- e) Grammature: quantità, espresse in grammi, degli alimenti facenti parte dei pasti oggetto di preparazione.

ARTICOLO 6 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La gara è regolata:

1. dalle vigenti disposizioni di legge e di regolamento sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato;
2. dalla Direttiva 2004/18/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004, relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, di forniture e di servizi;
3. dal Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163, concernente il "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE", come modificato dalla Legge 12 luglio 2006, n. 228 e s.m.i.;
4. dai RR.DD. n.2440 del 18/11/1923 e n.827 del 23/05/1924, per quanto non modificati o abrogati dal codice dei contratti;
5. dal D.p.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il "Testo unico delle disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa";
6. dalla legge 12 marzo 1999, n. 68 disciplinante le "*norme per il diritto al lavoro dei disabili*";
7. dalla Legge 31 maggio 1965, n. 575, e s.m.i. e dal D.Lgs 8 agosto 1994, n. 490 (normativa antimafia);
8. dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n.54 (Normativa sul controllo del latte e prodotti a base di

- latte) e s m. ed i. ;
9. dal D. Legislativo. 123/93 “Attuazione della direttiva 89/397/CEE sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari” e s m. ed i. ;
 10. dal D. Legislativo n° 155 del 26 maggio 1997 “Attuazione della direttiva 93/43/CEE sull’igiene dei prodotti alimentari” e s m. ed i. ;
 11. dal D. Legislativo n° 156/97 “Attuazione direttiva 93/99/CEE sulle misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari” e s m. ed i. ;
 12. dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 del 26 gennaio 1998, e s m. ed i. e s m. ed i. ;
 13. dalla Circolare del Ministero della Sanità n.11 del 7 agosto 1998;
 14. dal Decreto-Legge 15 giugno 1998 n.182 recante “Modifiche alla normativa in materia di accertamenti sulla produzione lattiera, e disposizioni sull’igiene dei prodotti alimentari” coordinato con la legge di conversione 3 agosto 1998 n.276, e s m. ed i. ;
 15. dal Regolamento locale di Igiene;
 16. dalla Legge Regionale 20.5.2002 n.18 Disposizioni per la precauzione in materia alimentare per la coltivazione, l’allevamento, la sperimentazione e la commercializzazione di organismi modificati e di prodotti da essi modificati – norme per la produzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche.
 17. dalle condizioni contenute nel presente disciplinare e nel capitolato speciale d’appalto e relativi allegati;
 18. dal Codice Civile e dalle altre disposizioni inerenti alla materia contrattuale per quanto non regolato e previsto dalle precedenti fonti normative.

ARTICOLO 7

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono esclusi dalla partecipazione alla gara, i concorrenti che non soddisfino i requisiti di ordine generale di cui all’art. 38 del D.Lgs 163/2006.

Inoltre:

1. E' fatto divieto ai concorrenti (art. 37 comma 7) di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'[articolo 34, comma 1, lettera b\)](#), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'[articolo 353 del codice penale](#).

2. Sono esclusi, ai sensi dell’art. 49 comma 8 del D.Lgs 163/2006, i concorrenti che si siano impegnati a mettere propri mezzi a disposizione di altro concorrente, salvo che con questo non partecipino in raggruppamento o consorzio.

La sussistenza di una delle situazioni dei punti precedenti comporta l’esclusione di tutti i concorrenti coinvolti.

Possano concorrere alla gara gli iscritti nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, o equivalenti in Paesi CE, ai sensi dell'art. 39 "Requisiti di idoneità professionale" del D.Lgs 163/2006, per il settore relativo al servizio oggetto del presente appalto.

Nel caso di Società costituite all'estero, deve essere provata l'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs n. 163 del 2006, mediante dichiarazione giurata, o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito.

I fornitori appartenenti a Stati membri che non figurano nel citato allegato attestano, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui sono residenti.

RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESA

E' ammessa la presentazione di offerte da parte di concorrenti raggruppati o raggruppandi e di consorzi ordinari costituiti o *costituendi ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006*.

La partecipazione in R.T.I./A.T.I. non è tuttavia consentita tra soggetti che, singolarmente, sono in grado di soddisfare i requisiti richiesti dal bando di gara.

E' consentita la presentazione di offerte da parte di raggruppamenti o di consorzi ordinari non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti i concorrenti che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti, e:

- contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
 - specificare le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici.
- I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

L'offerta dei concorrenti raggruppati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Istituto, nonché del subappaltatore e dei fornitori.

Successivamente alla presentazione dell'offerta non è ammesso, pena l'esclusione dei concorrenti coinvolti, né il raggruppamento né la costituzione di consorzio tra concorrenti che abbiano già inviato separatamente una offerta.

Salvo i casi di cui ai commi 18 e 19 dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006, è vietata, pena l'esclusione dei concorrenti coinvolti, qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

E' vietata, pena l'esclusione dei concorrenti coinvolti, l'associazione in partecipazione (art. 37 comma 9 del D.Lgs 163/2006).

L'inosservanza dei divieti anzidetti, oltre alla esclusione dalla gara, comporta l'annullamento

dell'eventuale aggiudicazione o la nullità del contratto eventualmente stipulato (art. 37 comma10 del D.Lgs163/2006).

ARTICOLO 8 CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà effettuata, **a lotto unico ed indivisibile**, con il metodo previsto dall'articolo 83 del D.Lgs n. 163 del 2006, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri sottoriportati;

1) Qualità _____ Punt*o* 50;

2) Prezzo _____ Punt*o* 50.

I criteri di scelta e l'attribuzione del punteggio relativo alla qualità dell'offerta saranno insindacabilmente fondati sull'esame degli elementi tecnici dei singoli progetti secondo i seguenti criteri:

PARAMETRO	DESCRIZIONE	MAX PUNTEGGIO
1	PROGETTO TECNICO/OPERATIVO GESTIONALE	32
2	METODOLOGIE DI CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO	3
3	ULTERIORI ELEMENTI DEL SERVIZIO	15

1 - Progetto Tecnico operativo gestionale.....Punt*o* 32

I suddetti punti sono così attribuiti:

1.1 Progetto per la veicolazione dei pasti: Punt*o* 14

- stabilimento: punti max 3;
- mezzo/i di trasporto da utilizzare: punti max 2;
- tempo intercorrente tra pasto pronto e quello in cui può iniziare la distribuzione all'utente finale, fermo restando il mantenimento delle caratteristiche di igiene, salubrità, organolettiche e nutrizionali degli alimenti distribuiti: punti max. 4;

- qualità dei contenitori e cestini utilizzati per veicolare i pasti, in termini di garanzia, qualità e della temperatura al momento del consumo dei pasti: punti max 3;
- attrezzature e accessori per la distribuzione ed il consumo dei pasti, qualità della posateria monouso: punti max 2.

1.2 Progetto relativo al sistema utilizzato per la preparazione dei pasti: Punti 9

- igiene e la pulizia del personale operativo (vestiario e protocolli operativi adottati: punti max 3;
- igiene e la pulizia e degli ambienti di conservazione e produzione: punti max 3;
- igiene e sistema adottato per la distribuzione dei pasti: punti max 3.

1.3 Minimale organizzazione del lavoro con descrizione delle linee di processo: Punti 9

- modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari: punti max 3;
- procedure di lavorazione e distribuzione dei pasti: punti max 3;
- età media del parco macchine e delle attrezzature impiegate: punti max 3.

2 - Metodologie di controllo qualità del servizio.....Punti 3

- metodo di controllo e verifica della qualità del servizio reso: punti max 1;
- impiego di derrate con controllo della filiera alimentare e/o denominazione di origine controllata o protetta: punti max 2.

3 – Ulteriori elementi del servizio.....Punti 15

- politica manutentiva adottata a garanzia della continuità del servizio: punti max 3;
- presenza e contenuti di un effettivo piano di "risk management" per garantire la continuità del servizio in caso di necessità/emergenza (per es., esistenza di un centro di cottura alternativo; disponibilità di un congruo numero di mezzi di distribuzione, etc.): punti max 4;
- modalità di gestione del servizio di prenotazione pasti per i degenti e per il personale dipendente: punti max 3;
- tipologia, qualità, quantità e varietà dei menù proposti riguardo a degenti e dipendenti: punti max 3;
- sistemazione ed arredo della sala mensa per i dipendenti: punti max 2.

La somma dei valori dei punteggi ottenuti attraverso la valutazione dei punti sopra elencati condurrà alla valutazione del "Valore qualitativo dell'offerta" (P1).

Verrà quindi valutata l'offerta economica.

Alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso saranno attribuiti 50 punti. Alle altre offerte sarà attribuito il punteggio ottenuto applicando la seguente formula:

$P2 = 50 \times (C.min / C.off)$ dove:

P2 = punteggio da attribuire all'offerta in esame;

C. min = costo minimo tra le offerte.

C. off. = costo dell'offerta in esame;

P=P1+P2.

La Ditta che avrà ottenuto il punteggio totale più alto risulterà aggiudicataria.

ARTICOLO 9

VALIDITA' DELL'OFFERTA

L'offerta è revocabile incondizionatamente solo e soltanto prima del termine di scadenza per la presentazione della stessa.

Trascorso tale termine la proposta contrattuale diventa irrevocabile e la Ditta concorrente è vincolata alle condizioni espresse nella propria offerta per un periodo di 180 giorni a partire dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta.

Trascorso tale termine senza che sia intervenuta l'aggiudicazione, la Ditta concorrente, con espressa dichiarazione scritta da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell'offerta, può recedere dall'offerta stessa.

ARTICOLO 10

TERMINE PERENTORIO E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara le Ditte interessate dovranno far pervenire al seguente indirizzo:
I.R.C.C.S.- C.R.O.B. Via Padre Pio, 1 – 85028 Rionero in Vulture (PZ)

entro e non oltre (**termine perentorio, pena esclusione**)

le ore 13,00 del giorno **18/02/2010**

plico chiuso, con colla o nastro sigillante (**senza ceralacca**) con apposizione di timbro recante la ragione sociale della Ditta partecipante, e controfirmato sui lembi di chiusura, contenente la documentazione richiesta ai fini dell'ammissibilità alla gara, e l'offerta economica.

Il suddetto plico dovrà recare esternamente, le seguenti diciture:

☒ **“PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEI PASTI AI DEGENTI E DIPENDENTI ”.**

☒ **GLI ESTREMI DEL MITTENTE (DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE DEL CONCORRENTE), CON RELATIVO INDIRIZZO, NUMERO TELEFONICO E NUMERO DI FAX.**

L'invio del plico è ad esclusivo rischio del mittente, e dovrà essere eseguito in uno dei seguenti modi a scelta del concorrente:

A) con raccomandata A/R per mezzo del servizio postale, ovvero mediante servizio di posta celere, o tramite agenzia autorizzata;

B) In qualunque altro modo, anche mediante consegna a mano del plico all'ufficio protocollo dell'Ente.

Non sarà tenuto conto dei plichi che pervenissero o fossero consegnati in ritardo, intendendosi quest'Ente esonerato da ogni responsabilità per gli eventuali ritardi di recapito, anche se dovuti a cause di forza maggiore, o per la consegna effettuata ad indirizzo diverso da quello sopraindicato.

Oltre il termine perentorio di cui innanzi, non sarà riconosciuta valida alcun'offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva d'offerta precedente.

A tal fine fa fede la data di ricezione del plico apposta dall'Ufficio Protocollo.

OFFERTA SOSTITUTIVA

E' ammessa la presentazione di offerta sostitutiva di offerta già presentata, a condizione che:

- a) sia presentata dal medesimo offerente;
- b) riporti sul plico la dicitura "OFFERTA SOSTITUTIVA" scritta in rosso;
- c) sia presentata entro i termini stabiliti nel presente bando.

Le condizioni enunciate devono verificarsi simultaneamente.

ARTICOLO 11

PLICO-OFFERTA e CONTENUTO DELLA BUSTA "A"

All'interno del plico di cui al precedente articolo 10 dovranno rinvenirsi, a pena di esclusione, n° 3 buste sigillate, così identificate e predisposte:

- busta "A"(sigillata) recante la dicitura: **BUSTA A - documentazione amministrativa;**

- busta “B” (sigillata) recante la dicitura **BUSTA B - progetto di organizzazione del servizio**;
- busta “C” (sigillata) recante la dicitura **BUSTA C – offerta economica**.

CONTENUTO DELLA BUSTA A

Deve riportare, oltre all'indirizzo della Ditta mittente, la seguente dicitura: **"DOCUMENTAZIONEAMMINISTRATIVA "**.

I documenti da presentare ed inserire in detta busta, **a pena di esclusione dalla gara**, sono:

A1) Istanza di partecipazione ed autocertificazione del possesso dei requisiti di partecipazione: redatta mediante compilazione, sottoscrizione e allegazione di copia di documento di identità, in conformità al D.P.R. 445/2000, dell'apposito modulo accluso quale parte integrante del presente Disciplinare di gara alla voce **"ALLEGATO 1"**. Detta istanza comprende, secondo il suddetto modulo, dichiarazione cumulativa resa ai sensi del citato D.P.R. 445/2000, e s.m.i, a cui si rimanda integralmente per il contenuto, per i requisiti di partecipazione a gara da attestare e per ogni ulteriore istruzione utile alla compilazione.

A2) -dimostrazione della capacità economica e finanziaria delle ditte concorrenti con presentazione dei seguenti documenti:

1. idonee dichiarazioni bancarie in originale, rilasciate da almeno due Istituti Bancari o intermediari autorizzati ex Legge 1° settembre 1993, n. 385, riferite alla ditta offerente o a ciascuna ditta concorrente partecipante nel caso di raggruppamento d'impresa, da cui risulti che la ditta concorrente ha sempre fatto fronte a tutti gli impegni con regolarità e puntualità, e che è in possesso delle capacità economiche e finanziarie per l'adeguato svolgimento del servizio oggetto di gara.

Tali dichiarazioni dovranno fare espresso riferimento alla gara d'appalto di cui al presente disciplinare.

2. dichiarazione di data successiva all'emissione del bando, resa ai sensi e per gli effetti

dell'articolo 47 del D.p.R. 445/2000, corredata **senza alcuna possibilità di successiva integrazione a pena la esclusione dalla gara**, da copia fotostatica, ancorché non autenticata, della carta di identità del sottoscrittore, in corso di validità, o di altro documento equipollente, munito di fotografia rilasciato da una amministrazione dello Stato, in corso di validità [art. 35 comma 2 D.p.R. 445/2000], resa dal rappresentante legale o dalla persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la ditta offerente, in cui sia attestato:

- **il fatturato globale d'impresa realizzato negli esercizi 2006, 2007 e 2008**, pari ad almeno l'importo complessivo a base d'asta;
- **l'importo del fatturato relativo al servizio oggetto della gara** realizzato negli esercizi 2006, 2007 e 2008.

Nota: in caso di RTI o Consorzi, tutte le imprese raggruppate o consorziate indicate come esecutrici del servizio devono presentare le dichiarazioni di cui sopra.

A3) -dimostrazione della capacità tecnica delle Ditte concorrenti, con presentazione dei seguenti documenti:

Dichiarazione di data successiva all'emissione del bando, resa ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del D.p.R. 445/2000, corredata **senza alcuna possibilità di successiva integrazione a pena la esclusione dalla gara**, da copia fotostatica, ancorché non autenticata, della carta di identità del sottoscrittore, in corso di validità, o di altro documento equipollente, munito di fotografia rilasciato da una amministrazione dello Stato, in corso di validità [art. 35 comma 2 D.p.R. 445/2000], resa dal rappresentante legale o dalla persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente l'Impresa offerente attestante:

1. l'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi; se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi e forniture prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;
2. l'ottenimento della certificazione di conformità – con specificazione della relativa data - del sistema di qualità aziendale alle norme UNI EN ISO 9001:2000 e UNI EN ISO 14001 di tutela ambientale, entrambi in corso di validità, rilasciati da organismo accreditato.

A4) -Garanzia a corredo dell'offerta, pari al 2% dell'importo complessivo presunto quinquennale posto a base d'asta, iva esclusa.

Detta garanzia può essere costituita, a scelta dell'offerente:

1. con una delle modalità sottoindicate:
 - presso il Tesoriere dell'Azienda: Banca Popolare di Bari S.p.A. – Potenza, che ne rilascerà apposita ricevuta, da allegare unitamente ai documenti richiesti ai precedenti punti ai fini dell'ammissione alla gara;
 - mediante assegno circolare intestato all' IRCCS – CROB di Rionero in V. (PZ). e "NON TRASFERIBILE"; non è ammessa alcuna altra, diversa tipologia di assegno;
2. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell' IRCCS – CROB di Rionero in V. (PZ);

3. con fidejussione bancaria rilasciata da Aziende di Credito di cui all'art. 5 del Regio Decreto Legge 12 marzo 1936, n. 375, e successive modifiche ed integrazioni;
4. con polizza assicurativa rilasciata da Impresa d'assicurazioni debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con D.p.R. 13 febbraio 1959, n. 449 e successive modificazioni.
5. Con polizza fidejussoria rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 1° settembre 1993, n. 358, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Qualora la garanzia a corredo dell'offerta sia prestata secondo una delle modalità di cui ai precedenti punti 3, 4, e 5, deve contenere l'esplicito riferimento ai commi 4 e 5 dell'articolo 75 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e, cioè:

- a) Deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- b) la rinuncia alla eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile;
- c) la operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta di questo Istituto.
- d) avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta, **ed essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia, per ulteriori centottanta giorni**, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta dell'IRCCS – CROB di Rionero in V. (PZ) nel corso della procedura.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicataria e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

In caso di R.T.I. la cauzione provvisoria, prestata secondo una delle modalità di cui ai precedenti punti 3, 4, e 5, dovrà essere effettuata dal concorrente designato capogruppo con l'indicazione esplicita degli altri operatori economici facenti parte del raggruppamento, e della copertura del rischio anche per tutti loro.

In caso di Consorzio, la cauzione provvisoria dovrà essere effettuata dal Consorzio medesimo.

L'importo della garanzia [**art. 75 comma 7 D.Lgs 163/2006**], è ridotto del 50% per le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Per fruire di tale beneficio, l'Impresa segnala in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta con la presentazione dell'originale o copia autenticata ai sensi di legge della certificazione suddetta, ovvero mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi della normativa vigente (D.p.R. 445/2000), resa dal rappresentante legale o dalla persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente della Ditta offerente, e corredata senza alcuna possibilità di successiva integrazione a pena la esclusione dalla gara, da copia fotostatica, ancorché non autenticata, della carta di identità del sottoscrittore, in corso di validità, o di altro documento equipollente, munito di fotografia rilasciato da una amministrazione dello Stato, in corso di validità [art. 35 comma 2 D.p.R. 445/2000].

A.5 – Lettera d'impegno ai sensi dell'art. 75, comma 8 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. da parte di "un soggetto fidejussore" a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., qualora l'offerente

risultasse aggiudicatario

La lettera in questione dovrà contenere l'esplicito riferimento alla gara oggetto del presente disciplinare.

La predetta lettera d'impegno dovrà essere presentata anche se la garanzia a corredo dell'offerta di cui al precedente punto **A.4**, sia stata costituita in una delle forme indicate ai riferimenti 1 e 2.

Qualora la cauzione provvisoria sia prestata secondo una delle modalità di cui al precedente punto **A.4**, riferimenti 3, 4, e 5, l'impegno del "**soggetto fidejussore**" a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, potrà essere riportato all'interno, ovvero in appendice alla polizza presentata.

Si precisa che le offerte non corredate dalla lettera di impegno del fidejussore di cui al presente punto A.5 saranno escluse dalla gara, ai sensi di quanto prescritto dall'art. 75, comma 8 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i .

A6) - **Certificazione di avvenuto sopralluogo, a pena di esclusione**, necessaria per l'ammissione alla gara, da redigersi mediante il modello "**ALLEGATO 2" SOPRALLUOGO**", accluso di seguito quale parte integrante al presente disciplinare, a cui si rimanda per il contenuto e ulteriori istruzioni.

Nota: In caso di RTI e Consorzi, l'effettuazione del sopralluogo è rimessa all'organizzazione interna delle ditte raggruppate o consorziate, ed è effettuabile da parte di uno qualsiasi dei componenti della RTI o dei consorziati; pertanto la presentazione del

modello "**ALLEGATO 2 " (SOPRALLUOGO)** negli atti di gara è sufficiente, di per sé, a dimostrare pienamente che il soggetto firmatario è titolato ad effettuare il sopralluogo stesso, con la conseguente operatività della piena conoscenza da parte di tutti i soggetti raggruppati o consorziati degli ambienti e delle situazioni oggetto di sopralluogo.

A7) - **Copia dei seguenti atti di gara:**

- Disciplinare di Gara;
- Capitolato di Gara e suoi relativi allegati debitamente firmati pagina per pagina per incondizionata accettazione; a tal riguardo, si richiama espressamente il divieto di modifica di cui al punto DOCUMENTAZIONE INFORMATICA dell'art. 30 del presente disciplinare.

A8) **Documentazione relativa all'avvenuto pagamento della contribuzione CIG**, a titolo di partecipazione alla gara, dovuto all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici ai sensi dell'art.1, commi 65 e 67 per l'ammontare di **EURO 70,00** in uno dei seguenti modi:

1. nel caso di versamento on line al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale: la ditta dovrà allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;
2. nel caso di versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584), la ditta dovrà allegare all'offerta la ricevuta originale del versamento ovvero fotocopia di esso corredata da dichiarazione di autenticità e fotocopia di un documento di identità in corso di validità (dalla

causale del versamento dovrà evincersi denominazione e codice fiscale del partecipante e numero di codice identificativo (CIG) che per la presente procedura è: **Lotto CIG** _____.

L'Amministrazione controllerà, anche attraverso l'accesso al Simog, l'avvenuto pagamento, l'esattezza dell'importo e la corretta rispondenza al codice CIG con quello assegnato alla procedura in corso. Non è ammessa integrazione successiva; **l'impresa che non abbia eseguito il pagamento o lo abbia eseguito in misura inferiore a quella prevista non è ammessa a gara, e non ha diritto a rimborso.**

La documentazione da presentare ai fini dell'ammissibilità alla gara, da redigersi obbligatoriamente in lingua italiana, non può essere sostituita da alcuna dichiarazione che faccia riferimento a documenti esibiti per la partecipazione ad altre gare, o già esistenti a qualsiasi titolo presso questo Istituto.

Per rendere più scorrevole la verifica della documentazione richiesta i concorrenti sono invitati a predisporre i documenti con la stessa numerazione e ordine di cui sopra, rilegandoli in un fascicolo unico mediante apposizione di spille o altra forma di stabile rilegatura.

Art. 12 CONTENUTO DELLA BUSTA "B"

La busta dovrà riportare la dicitura "Progetto di organizzazione del servizio", e contenere il progetto operativo di esecuzione del servizio concernente la descrizione di massima, di tutti gli aspetti e modalità operative con le quali intende procedere all'espletamento del servizio, nel rispetto delle indicazioni del capitolato e dei suoi allegati, articolato come segue.

B.1 - Progetto Tecnico operativo gestionale (non superiore a venti pagine dattiloscritte dai punti B.1.1 a B.1.3) contenente:

B.1.1 Progetto per la veicolazione dei pasti:

- stabilimento;
- mezzo/i di trasporto da utilizzare;
- tempo intercorrente tra pasto pronto e quello in cui può iniziare la distribuzione all'utente finale, fermo restando il mantenimento delle caratteristiche di igiene, salubrità, organolettiche e nutrizionali degli alimenti distribuiti;
- qualità dei contenitori e cestini utilizzati per veicolare i pasti, in termini di garanzia, qualità e della temperatura al momento del consumo dei pasti;
- attrezzature e accessori per la distribuzione ed il consumo dei pasti, qualità della posateria monouso.

B.1.2 Progetto relativo al sistema utilizzato per la preparazione dei pasti:

- igiene e la pulizia del personale operativo (vestiario e protocolli operativi adottati);
- igiene e la pulizia e degli ambienti di conservazione e produzione;
- igiene e sistema adottato per la distribuzione dei pasti.

B.1.3 Minimale organizzazione del lavoro con descrizione delle linee di processo:

- modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari;
- procedure di lavorazione e distribuzione dei pasti;
- età media del parco macchine e delle attrezzature impiegate.

B.2 - Metodologie di controllo qualità del servizio esplicitate come segue:

- metodo di controllo e verifica della qualità del servizio reso;
- impiego di derrate con controllo della filiera alimentare e/o denominazione di origine controllata o protetta.

B. 3 – Ulteriori elementi del servizio esplicitate come segue:

- politica manutentiva adottata a garanzia della continuità del servizio;
- presenza di un effettivo piano di “risk management” per garantire la continuità del servizio in caso di necessità/emergenza (per es., esistenza di un centro di cottura alternativo; disponibilità di un congruo numero di mezzi di distribuzione, etc.);
- modalità di gestione del servizio di prenotazione pasti per i degenti e per il personale dipendente;
- tipologia, qualità, quantità e varietà dei menù proposti riguardo a degenti e dipendenti;
- sistemazione ed arredo della sala mensa per i dipendenti.

I documenti sopra indicati, eventualmente prodotti in lingua straniera, devono essere accompagnati da traduzione in lingua italiana a norma di legge.

I documenti prodotti dalle Imprese comunitarie debbono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti direttive dell'Unione Europea.

La documentazione di cui innanzi, sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante

dell'Offerente, ovvero dai legali rappresentanti delle Ditte eventualmente associate, deve essere racchiusa in busta, sigillata e controfirmato sui lembi, recante la seguente dicitura: BUSTA "B" – DOCUMENTAZIONE TECNICA.

L'Offerente potrà allegare alla documentazione sopra elencata qualsiasi altro materiale tecnico illustrativo utile alla valutazione del progetto in lingua italiana, purché accompagnato da traduzione in lingua italiana.

Art. 13 CONTENUTO DELLA BUSTA "C"

La busta "C" dovrà riportare la dicitura “offerta economica”, e contenere l’offerta proposta dalla ditta per l’espletamento del servizio.

L’offerta economica, redatta in lingua italiana e in regola con la vigente normativa sul bollo, dovrà essere incondizionata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso da persona avente i poteri per impegnare l’Offerente, ed espressa in cifre e lettere. In caso di discordanza tra le indicazioni in

lettere e quelle in cifre, saranno valide le indicazioni più vantaggiose per la Stazione Appaltante.

L'offerta economica dovrà essere formulata esponendo in cifre ed in lettere, i costi dell'offerta e redatta secondo il fac-simile allegato.

Nel caso di discordanza tra prezzo d'offerta in cifre e quello ripetuto in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per la stazione appaltante.

L'offerta vincola la Ditta concorrente.

LA NON OSSERVANZA ANCHE DI UNA SOLA DELLE MODALITÀ SOPRA DESCRITTE, POTRÀ DETERMINARE L'ESCLUSIONE DALLA GARA A INSINDACABILE GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE.

In caso di offerta presentata da raggruppamenti di Imprese, essa deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate e deve specificare il tipo di servizio che sarà erogato dalle singole imprese, nonché contenere apposita dichiarazione con l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse Imprese si conformeranno alla disciplina prevista dal D. Lgs. n. 163/2006.

Si precisa che non saranno accettati documenti redatti a mano.

In caso di discordanza tra i prezzi offerti nelle singole voci e quelli riportati nel totale complessivo, varrà l'offerta più conveniente per la SA

L'offerta dovrà essere racchiusa in busta intestata dell'Offerente, sigillata e controfirmata sui lembi, recante la seguente dicitura: BUSTA "C" - OFFERTA ECONOMICA.

AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 49 D.Lgs 163/2006 e s.m.i. il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, avvalendosi dei requisiti di altro operatore economico, detto ausiliario.

A tal fine il concorrente dovrà allegare, pena l'esclusione:

- a) una sua dichiarazione verificabile ai sensi dell'art. 48 del D.lgs 163/2006 e s.m.i., attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'Impresa ausiliaria;
- b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
- c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti di ordine generali di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso ciascuna Azienda partecipante il raggruppamento, a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente l'impresa concorrente;
- f) l'originale o la copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si

obbliga nei confronti del concorrente a fornire e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;

g) nel caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di cui alla lettera f), l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi di cui al comma precedente.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti di ciascuna Azienda in relazione alla prestazione oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Il concorrente potrà allegare ogni altra documentazione che ritenga idonea a provare la effettiva disponibilità, ai fini delle prestazioni contrattuali, di mezzi, strutture e risorse altrui.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, fatte salve le conseguenze disposte dalle vigenti norme di legge, il concorrente è escluso dalla gara.

Alle stesse condizioni i concorrenti raggruppati o raggruppandi possono avvalersi delle capacità di partecipanti al raggruppamento.

Nella gara lo stesso operatore non può essere ausiliario che di un solo concorrente, pena l'esclusione di tutti gli operatori che si avvalgano di tale medesimo ausiliario. Inoltre non è consentito, pena esclusione, che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione, e l'impresa ausiliaria non può assumere a qualsiasi titolo il ruolo di appaltatore o di subappaltatore.

ARTICOLO 14

CAUSE ESPRESSE DI ESCLUSIONE

La violazione o inosservanza delle disposizioni contenute nei punti sottoindicati comporta l'automatica esclusione dalla gara essendo tali prescrizioni dettate a presidio della par condicio, segretezza e imparzialità:

- a) Plichi pervenuti per qualsiasi motivo dopo la scadenza del termine di cui al precedente articolo 9.
- b) Plichi non riportanti esternamente le diciture richieste, non chiusi e controfirmati nei modi e termini prescritti.
- c) Mancata o incompleta documentazione richiesta, in ciascuna busta

- d) In caso di dichiarazioni sostitutive non corredate di copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità.
- e) Qualora a seguito di invito di questo Istituto, l'Impresa non abbia provveduto ad integrare, completare o fornire chiarimenti in ordine ai documenti presentati.
- f) In caso di compartecipazione tra imprese concorrenti alla gara.
- g) In caso di partecipazione in ATI/RTI da parte di imprese che, singolarmente, soddisfano i requisiti di partecipazione previsti dal presente bando;
- g) In caso di mancata sottoscrizione dell'offerta.
- h) In caso di offerta e/o documenti non redatti in lingua italiana.
- i) In caso di offerta non corredata da garanzia, ovvero corredata da garanzia di importo inferiore a quello richiesto (ad eccezione dell'ipotesi prevista dal comma 7 dell'art. 75 del D.Lgs 163/2006), ovvero costituita mediante fidejussioni non conformi a quanto richiesto.
- j) In caso di offerte sottoposte a condizioni, termini e modalità non previste dal presente bando o dal capitolato speciale di appalto.
- k) in caso di mancato o insufficiente pagamento del contributo all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici.
- k) In caso di ogni altra ipotesi di esclusione dalla gara espressamente prevista dal presente disciplinare.

ARTICOLO 15

DATA, ORA E LUOGO DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

L'apertura dei plichi per il controllo della documentazione amministrativa avverrà in seduta pubblica, presso la Sala Riunioni – V° piano dell'IRCCS di Rionero alle ore 10,30

del giorno 24.02.2010

ARTICOLO 16

PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

Saranno ammessi ad assistere alle operazioni di gara, con diritto di mettere a verbale le loro dichiarazioni, i legali rappresentanti delle Ditte concorrenti, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti, da esibire alla Commissione.

La procedura di gara avrà inizio nell'ora stabilita, anche se nessuna delle Imprese partecipanti sarà presente nella sala della gara.

ARTICOLO 17

SVOLGIMENTO DELLA GARA

Nel giorno, nel luogo e nell'ora stabiliti, il presidente dell'apposita commissione giudicatrice, nominata con deliberazione del Direttore Generale ai sensi della normativa vigente, dichiarati aperti i lavori procederà in primo luogo ad accertare se i soggetti presenti siano o no legittimati a presenziare ed eventualmente a formulare osservazioni sulla regolarità dello svolgimento della gara.

A tal fine il presidente inviterà i presenti ad esibire documento o delega che dia facoltà ad ogni singolo intervento a presenziare e ad intervenire in nome e per conto dell'offerente.

Le persone che non saranno in grado di dimostrare la legittimazione a presenziare in nome e per conto della Ditta partecipante non potranno ottenere di verbalizzare le loro dichiarazioni.

Successivamente la Commissione procederà all'accertamento della data di arrivo dei plichi pervenuti, della loro regolarità ed integrità, delle firme e delle diciture richieste apposte sugli involucri esterni, escludendo dalla gara quelli non conformi alle prescrizioni contenute nel presente disciplinare.

Quindi, per ciascuna offerta pervenuta, procederà, previa vidimazione, all'apertura del plico ed alla successiva apertura della **busta A** di cui al precedente articolo 11, con contestuale vidimazione e verifica, da parte dei componenti della Commissione, della conformità della documentazione amministrativa rinvenuta.

Saranno ammessi alla gara i concorrenti che risulteranno in regola.

Tutte le **buste B e C** di cui ai precedenti articoli 12 e 13 saranno siglate da parte dei componenti della Commissione ed inserite in un apposito involucro che poi chiuso e sigillato con nastro adesivo contrassegnato dalle firme dei Commissari, del segretario, e dai presenti che lo richiedono.

La Commissione ha facoltà di richiedere alle imprese partecipanti tutti i chiarimenti ed elementi integrativi di giudizio ritenuti utili per l'assunzione delle proprie determinazioni, chiarimenti che devono essere prodotti, anche a mezzo fax, non oltre 10 giorni dalla richiesta dell'Istituto.

La richiesta di chiarimenti o elementi integrativi di giudizio non deve in alcun caso violare la par condicio dei concorrenti.

CONTROLLO SUL POSSESSO DEI REQUISITI (articolo 48 D.Lgs 163/2006)

Di seguito, si procederà al pubblico sorteggio per l'individuazione, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. 163/2006, delle ditte che dovranno comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa dichiarate nella documentazione di gara, in numero non inferiore al 10 % delle offerte presentate arrotondato all'unità superiore. Tali ditte dovranno comprovare, entro 10 giorni dalla richiesta, i requisiti di ammissibilità mediante presentazione, della seguente documentazione:

- **Originali o copia conforme all'originale dei certificati di esecuzione dei servizi** dichiarati nel settore oggetto di gara effettuati presso enti pubblici negli esercizi 2006, 2007 e 2008, rilasciati dagli enti medesimi.

Con questa operazione, si concluderà la seduta pubblica.

Nella successiva seduta pubblica di gara, la Commissione procederà alle seguenti operazioni:

1. verifica della documentazione relativa alla sussistenza delle condizioni di ammissibilità presentata dai concorrenti sorteggiati. Quando tale documentazione non sia fornita, ovvero non confermi le dichiarazioni allegate all'offerta, si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per i provvedimenti conseguenti.
2. apertura della **busta B)** di cui al precedente articolo 12 e verifica del suo contenuto; saranno ammessi al prosieguo i concorrenti che risulteranno in regola.

Tutte le **buste C** di cui al precedente articolo 13 saranno nuovamente inserite in un apposito involucro che poi chiuso e sigillato con nastro adesivo contrassegnato dalle firme dei Commissari, del segretario, e dai presenti che lo richiedono.

La Commissione, quindi, riunita in seduta riservata, procederà all'esame della documentazione tecnica ed all'attribuzione dei punteggi.

Nella successiva seduta pubblica la Commissione procederà:

- alla lettura del/dei verbale/i di ammissione delle ditte;
- alla lettura del punteggio di qualità attribuito all'offerta tecnica di ciascun concorrente;
- all'apertura della **BUSTA C** contrassegnata con l'indicazione "**Offerta economica**" delle sole ditte ammesse;
- alla verifica della completezza e correttezza formale delle offerte, e successiva lettura dei prezzi formulati, con conseguente redazione della graduatoria delle offerte fatte.

Con queste operazioni si conclude la seduta pubblica.

ARTICOLO 18

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

La stazione appaltante valuta la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. **(art. 86, comma 2 del d. lgs.vo 163/2006 e s.m.ed i.)**

Quando un'offerta appaia anormalmente bassa, la stazione appaltante richiede all'offerente le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara, nonché, relative agli altri elementi di valutazione dell'offerta, procedendo ai sensi dell'articolo 88. All'esclusione può provvedersi solo all'esito dell'ulteriore verifica, in contraddittorio. **(art. 87, comma 1 del d. lgs.vo 163/2006 e s.m.ed i.)**

La stazione appaltante richiede, **(art. 88, del d. lgs.vo 163/2006 e s.m.ed i.)** la presentazione, per iscritto, delle giustificazioni, assegnando al concorrente un termine non inferiore a **quindici giorni**.

La stazione appaltante, ove lo ritenga opportuno, può istituire una commissione, secondo i criteri stabiliti dalla normativa, per esaminare le giustificazioni prodotte; ove non le ritenga sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, richiede per iscritto all'offerente le precisazioni ritenute pertinenti.

All'offerente è assegnato un termine non inferiore ad ulteriori **cinque giorni** per presentare, per iscritto, le precisazioni richieste.

La stazione appaltante, ovvero la commissione di cui al comma 1-bis, ove istituita, esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle precisazioni fornite. Prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, la stazione appaltante convoca l'offerente con un anticipo non inferiore a tre giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile.

Se l'offerente non si presenta alla data di convocazione stabilita, la stazione appaltante può prescindere dalla sua audizione.

La stazione appaltante sottopone a verifica la prima migliore offerta, se la stessa appaia anormalmente bassa, e, se la ritiene anomala, procede nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino ad individuare la

migliore offerta non anomala. In alternativa, la stazione appaltante, può procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, fermo restando quanto previsto ai commi da 1 a 5 del medesimo art. 88. All'esito del procedimento di verifica la stazione appaltante dichiara le eventuali esclusioni di ciascuna offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulta, nel suo complesso, inaffidabile, e procede, nel rispetto delle disposizioni di cui agli [articoli 11 e 12](#), del 163/2006, all'aggiudicazione definitiva in favore della migliore offerta non anomala.

ART. 19 CHIARIMENTI

In ogni fase della gara, ed in pendenza dell'aggiudicazione, la Commissione di gara può richiedere alle ditte tutti i chiarimenti e gli elementi utili all'assunzione delle proprie determinazioni, acquisendoli in sede di seduta di gara dalle ditte presenti o assegnando congruo termine per la risposta, che potrà essere effettuata anche a mezzo fax .

ARTICOLO 20 AGGIUDICAZIONE IN CASO DI PARITA' DI OFFERTE

Nell'ipotesi di offerte uguali, si procederà nel seguente modo:

- 1) Richiesta di offerta migliorativa tra i concorrenti presenti, muniti di idonea procura;
- 2) Estrazione a sorte ai sensi dell'art. 77 del Regio Decreto 23 maggio 1924, n. 827, nel caso di ulteriore parità dopo l'offerta migliorativa, oppure se nessuno dei concorrenti è presente, ovvero, se presenti, nessuno propone un'offerta migliorativa.

ARTICOLO 21 PRESCRIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Si precisa che non tutte le inosservanze delle modalità stabilite per la presentazione dell'offerta determinano l'estromissione dal procedimento, ma solo quelle che violino prescrizioni espressamente sanzionate con l'esclusione o elencate nel precedente **articolo 14**, e quelle che pregiudichino la segretezza dell'offerta o, in senso più lato, la parità di condizione dei concorrenti.

ARTICOLO 22 AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA

La commissione giudicatrice, concluse le operazioni di gara, provvederà a dichiarare l'aggiudicazione provvisoria e trasmetterà all'Amministrazione appaltante i verbali di gara con la proposta di aggiudicazione provvisoria del servizio. **(art.12 D.Lgs 163/2006)**; è facoltà dell'Istituto non precedere ad alcuna aggiudicazione in caso di presenza di una sola offerta valida.

Entro dieci giorni dalla conclusione delle operazioni di gara **(art 48 D.Lgs 163/2006)** l'Amministrazione chiederà per iscritto, al concorrente aggiudicatario e al secondo concorrente in graduatoria, di presentare entro dieci giorni dalla data della richiesta, la documentazione che dimostri il soddisfacimento delle "condizioni di ammissibilità" **(elencate nel precedente articolo 11)**; tale richiesta non sarà inviata al concorrente che sia stato già sorteggiato al fine di tale dimostrazione.

Sia nel caso in cui non sia fornita la suddetta documentazione, sia nel caso in cui la stessa non sia conforme a quanto dichiarato in sede di documentazione amministrativa, il concorrente interessato è escluso dalla gara: in tal caso l'Amministrazione escuterà la cauzione provvisoria e segnalerà il fatto all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture.

Conseguentemente, l'Amministrazione provvederà alla determinazione della nuova soglia di anomalia dell'offerta e alla eventuale nuova aggiudicazione provvisoria.

ARTICOLO 23

AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

Le risultanze della gara saranno approvate dall'Amministrazione con apposito provvedimento deliberativo, ai sensi della vigente normativa, dall'organo competente ad esercitare il controllo di legittimità dell'intero iter procedimentale, dopo aver verificato ed approvato i singoli atti di gara e riscontrato la conformità delle offerte alle condizioni e ai requisiti predeterminati.

Nell'esercizio di tale potere, l'organo suddetto potrà assumere provvedimenti anche difforni da quelli adottati dalla Commissione giudicatrice.

Dell'aggiudicazione, una volta formalizzata e resa esecutiva la relativa deliberazione, sarà data notizia alla ditta aggiudicataria entro 10 gg. dalla data della deliberazione medesima, ai fini della stipulazione di contratto e ulteriori adempimenti; l'aggiudicazione diventa efficace solo dopo la positiva conclusione della verifica delle condizioni di ammissibilità. **(art.11, comma 8, D.Lgs 163/2006).**

ARTICOLO 24

ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la Ditta aggiudicataria entro 20 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di ricezione della notifica dell'esito della gara, deve far pervenire all' IRCCS, i

seguenti documenti:

A. Atto costitutivo del consorzio o del R.T.I., in caso di partecipazione alla gara secondo tale forma giuridica, e di costituzione non già avvenuta;

B. deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% dell'importo netto dell'appalto secondo una delle modalità riportate nel capitolato speciale di appalto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso d'asta sia superiore

al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% (**art 113 D.Lgs 163/2006**). Si precisa che l'importo contrattuale cui fare riferimento, deve intendersi al netto dell'iva.

C. Originale o copia autenticata ai sensi di legge della certificazione di idoneità igienico-sanitaria per gli automezzi che saranno adibiti al trasporto nonché per i locali adibiti a centri di cottura, rilasciate dall'autorità competente.

D. Modello GAP debitamente compilato, datato e sottoscritto nella parte di competenza dal legale rappresentante.

E. Fornire le generalità complete della persona che procederà alla sottoscrizione del contratto, unitamente al documento attestante i poteri di forma del predetto soggetto.

F. Ogni altro documento richiesto a carico della ditta aggiudicataria dal presente disciplinare e dal capitolato speciale di appalto.

Per comprovate necessità potrà essere concesso, su richiesta della ditta aggiudicataria, un ulteriore termine perentorio di dieci giorni per la presentazione della suddetta documentazione.

Trascorso inutilmente tale termine è facoltà dell'Amministrazione dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione.

La restante documentazione attestante il possesso dei requisiti dichiarati dalla Ditta aggiudicataria ai fini della partecipazione alla gara, sarà acquisita d'ufficio da parte dell'Amministrazione, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente, compreso il documento sottoindicato:

- certificato generale del casellario giudiziale, data non anteriore a sei mesi dalla data richiesta inoltrata da questo Istituto **contenente la totalità delle iscrizioni (penali, civili ed amministrative) ai sensi dell'art. 39 del D.p.R. 313/2002**, al nome del titolare della Ditta e il/i direttore/i tecnico/i, se trattasi di Ditta individuale; di ciascuno dei soci, e il/i direttore/i tecnico/i, se trattasi di società in nome collettivo; dei soci accomandatari, e il/i direttore/i tecnico/i, se trattasi di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e il/i direttore/i tecnico/i, per ogni altro tipo di società o consorzio.

RESTITUZIONE CAUZIONE PROVVISORIA AI NON AGGIUDICATARI

La cauzione provvisoria è svincolata automaticamente e sarà restituita ai soggetti non aggiudicatari, entro 30 giorni dall'intervenuta esecutività della deliberazione di aggiudicazione definitiva.

ARTICOLO 26

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto, in una delle forme previste dalla vigente normativa, dovrà avvenire entro il termine di 60 giorni dalla ricezione della notificazione dell'aggiudicazione, e non prima di trenta giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione.

La persona preposta, a seguito di apposita comunicazione, dovrà presentarsi presso la sede legale per la sottoscrizione del contratto.

Tutte le spese relative alla stipula e registrazione del contratto, sono a carico della Ditta.

Agli effetti della registrazione il contratto, riferendosi a prestazioni soggette ad IVA, sconterà la tassa fissa ai sensi dell'art. 40 del D.p.R 26 aprile 1986, n. 131.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria:

- a) non si presenti nel luogo ed alla data fissata per la stipula del contratto;
- b) rinunci all'appalto aggiudicatosi;
- c) non produca i documenti richiesti al precedente articolo 29;
- d) non risulti possedere i requisiti ai fini della partecipazione alla gara, ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate,

l'Istituto dichiarerà decaduta la Ditta aggiudicataria, ed affiderà l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria, e si ripeterà il procedimento di cui al precedente articolo 29 a partire dalla assegnazione del termine all'aggiudicatario per far pervenire la documentazione.

E' fatta salva la facoltà di procedere ad indire una nuova gara.

Con la revoca dell'appalto del servizio si procederà all'incameramento della cauzione, ad addebitare all'Impresa inadempiente a titolo di risarcimento danni l'eventuale maggiore spesa sostenuta dall'Amministrazione in conseguenza del ricorso ad un diverso appaltatore, che sarà quantificata nella differenza tra il prezzo offerto dalla Ditta aggiudicataria inadempiente e quello offerto dal secondo concorrente utilmente collocato in graduatoria, o dal nuovo aggiudicatario in caso di esperimento di nuova gara, oltre oneri connessi all'esperimento di tale nuova procedura.

ARTICOLO 27

DISCIPLINA SUBAPPALTO

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio compreso nel contratto.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'[articolo 116](#) del d. l.vo 163/2006.

Il subappalto è ammesso a condizione che la ditta indichi nell'offerta economica la percentuale che intende subappaltare.

Si applica la disciplina di cui all'art. 118 del d. l.vo 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

ARTICOLO 28 AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria si impegna ad acquisire, qualora ne ricorra l'obbligo e non ne sia già in possesso, tutte le autorizzazioni specifiche eventualmente previste dalla vigente normativa connesse, a qualsiasi titolo, al servizio da espletare, comunicandone in tal caso gli estremi all'Istituto, entro il termine disposto da quest'ultimo. La ditta aggiudicataria si impegna altresì a comunicare immediatamente eventuali revoche delle suddette autorizzazioni che intervengano nel periodo di espletamento dell'appalto.

ARTICOLO 29

MODIFICHE E/O INTEGRAZIONI

L'Amministrazione si riserva a suo insindacabile giudizio, di apportare eventuali modifiche e/o integrazioni al presente disciplinare o al capitolato speciale, ovvero di annullare la procedura di gara. In tali ipotesi le imprese interessate sono tenute a verificare richiedendo all'U.O. Provveditorato/Economato e Ragioneria, eventuali modifiche e/o integrazioni intervenute rispetto al precedente testo, ovvero di annullamento della procedura.

ARTICOLO 30

DOCUMENTAZIONE INFORMATICA

E' fatto espresso divieto alle ditte partecipanti alla gara di apportare qualsiasi modifica ai documenti scaricati dal sito Internet www.crob.it. Eventuali modifiche apportate alle stesse saranno considerate come non apposte, in quanto farà esclusivamente fede il testo approvato da questo Istituto, allegato al formale provvedimento di indizione della presente gara e come tale pubblicato sul sito Internet www.crob.it e sul sito Internet www.sitar.regione.basilicata.it.

Qualora sia riscontrato, in sede di gara o nel corso di espletamento del servizio affidato, che le eventuali modifiche o discrasie rispetto al testo originale siano di carattere non accidentale, ma riconducibili a sostanziale, rilevante ed intenzionale manipolazione operata in mala fede della ditta interessata, l' IRCCS sarà legittimato ad escludere la ditta dalla gara, o se il servizio è in fase di espletamento, ad avviare procedura di risoluzione.

ARTICOLO 31

ANNULLAMENTO PROCEDURA DI APPALTO

L'IRCCS si riserva di annullare il procedimento di appalto, anche se aggiudicato dalla Commissione di gara, qualora sussistano o intervengano motivi di pubblico interesse determinanti l'inopportunità di procedere all'aggiudicazione, oltre che nel caso in cui nessuna delle offerte presentate sia ritenuta valida o congrua ai sensi della vigente normativa. In tal caso nulla sarà dovuto alle ditte partecipanti, a titolo di risarcimento danni, indennizzo o compensi di sorta.

ARTICOLO 32

COMUNICAZIONI E INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 71, punto 2 del D. Lgs 163/06, eventuali richieste di chiarimenti ed informazioni complementari potranno essere inoltrate per iscritto, entro e non oltre 10 giorni precedenti la scadenza fissata per la presentazione delle offerte, durante le ore di ufficio alla all'U.O. Provveditorato/Economato e Ragioneria dell'IRCCS, preferibilmente a mezzo fax, al numero telefax 0972-723509. I chiarimenti ed informazioni richiesti, così come eventuali modifiche/ integrazioni agli atti di gara e comunicazioni relative alla gara, verranno pubblicati sul sito www.crob.it e sul sito www.sitar.regione.basilicata.it

Sui medesimi siti saranno pubblicate le risultanze di gara. Per ulteriori informazioni o delucidazioni: all'U.O. Provveditorato/Economato e Ragioneria – T. 0972-726378 durante ore di ufficio, escluso il sabato.

Responsabile del procedimento: Dr. ssa Patrizia ALOE'.

E' onere dei concorrenti 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 note integrative o interpellare a tal fine il responsabile del procedimento.

ARTICOLO 33

NORME DI SALVAGUARDIA INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D. LGS. N. 196/2003

L'IRCCS informa tutti i soggetti titolati a partecipare alla gara in questione che:

- per quanto riguarda la tutela della privacy, i dati richiesti negli atti di gara o in connessione ad essi sono trattati esclusivamente per le finalità di selezione delle offerte e per quelle ad essa strettamente connesse.
- i dati possono essere comunicati ai componenti delle commissioni di gara, al personale interessato nel procedimento, a soggetti aventi titolo istituzionale o legittimati in base ad atti formali dell'amministrazione.
- le informazioni che possono essere trattate sono quelle espressamente previste dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale specifica.
- le informazioni richieste a pena di esclusione devono essere necessariamente conferite, per il resto e' facoltà del soggetto che partecipa alle procedure selettive presentare dati e informazioni, ritenuti utili agli scopi in oggetto, che costituiscono il limite del trattamento.
- vengono diffusi solo i dati relativi all'aggiudicazione, nei limiti della vigente normativa. Si richiama la vigente normativa per le norme che determinano il trattamento di dati sensibili e giudiziari, in particolare la legislazione in materia di appalti pubblici. In relazione ai dati di natura giudiziaria (certificazione antimafia) si fa presente che essi sono indispensabili in quanto la loro raccolta è richiesta dal DPR 03/06/1998 n. 252.

Ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003, nei confronti dell'Istituto possono essere esercitati i seguenti diritti:

- ottenere la conferma dell'esistenza di dati personali che La riguardano, anche se non ancora registrati, e la comunicazione in forma intelligibile
- ottenere l'indicazione dell'origine dei dati personali, nonché delle finalità e modalità del trattamento
- ottenere l'indicazione della logica applicata nei trattamenti effettuati con l'ausilio di strumenti elettronici
- ottenere l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati
- ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge
- ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati di cui non è necessaria la conservazione, in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati
- ottenere l'attestazione che l'aggiornamento, la rettificazione, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco sono stati portati a conoscenza, anche per quanto riguarda il contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, tranne che nei casi in cui tale adempimento si riveli impossibile o comporti un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato
- opporsi, in tutto o in parte, per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che riguardano il soggetto che ha presentato offerta, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta.

Titolare del trattamento è l'IRCCS-CROB di Rionero, in persona del suo legale rappresentante.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Rocco A. MAGLIETTA

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEI PASTI AI DEGENTI E DIPENDENTI
DELL'ISTITUTO IRCCS-CROB DI RIONERO IN VULTURE (PZ).**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

TITOLO I CONTROLLO ESECUZIONE CONTRATTO

Art. 1 - Controllo sulla esecuzione del contratto

L'istituto eserciterà il controllo e la sorveglianza sulla corretta esecuzione del contratto, in termini di buon andamento delle attività operative, della corrispondenza quantitativa e qualitativa delle prestazioni, del rispetto dei tempi, della tempestività e documentazione delle comunicazioni, fermo restando la gestione in via esclusiva da parte della DITTA del proprio personale dipendente, sia in termini organizzativi che direttivi, con conseguente esclusione di qualsivoglia responsabilità dell'Istituto con riferimento ad eventuale contenzioso tra la DITTA ed il proprio personale dipendente.

L'istituto nominerà un Responsabile, che costituirà il referente per l'esecuzione del contratto nei confronti della DITTA per tutta la durata dell'appalto.

La verifica della regolarità del servizio sarà disposta dalla Direzione Sanitaria di Presidio anche ai fini del riscontro della consegna dei pasti nei vari Reparti.

La DITTA non potrà eccepire, durante l'esecuzione dell'appalto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi ulteriori, a meno che tali nuovi elementi appartengano ad evidenti cause di forza maggiore.

Qualora dovessero emergere problematiche tali da richiedere adeguamenti nell'espletamento del servizio, di cui al successivo art. 3 , affinché possano essere affrontate e risolte le problematiche evidenziate.

Qualora dai controlli dovessero emergere irregolarità, l'Istituto provvederà a formulare contestazioni ed ad applicare le conseguenti penali nei termini prescritti dal contratto e per gli importi di cui al successivo art. 7.

Art. 2 - Garanzie di esecuzione e coperture assicurative

1- Ai sensi dell'art. 113 del Dlgs. 163/2000 la Ditta è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria del 10% dell'importo contrattuale al netto dell'iva.

2- In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso d'asta

sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

In caso di R.T.I., tale deposito cauzionale dovrà essere effettuato dal concorrente designato capogruppo con l'indicazione esplicita degli altri operatori economici facenti parte del raggruppamento, e della copertura del rischio anche per tutti loro, mentre in caso di Consorzio, dal Consorzio medesimo.

3- La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma precedente, deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta dell'Istituto.

4- La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Dlgs. 1° settembre 1993, n.385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

5- La garanzia fidejussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento nel previsto quinquennio nell'esecuzione del servizio, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare dell'Istituto, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte della Ditta degli stati di avanzamento del servizio o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.

L'ammontare residuo, pari al 25% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1, determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questo Istituto, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

6- La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

7- La Ditta è tenuta in ogni momento, su richiesta dell'Istituto, ad integrare la garanzia, qualora essa venisse in tutto o in parte utilizzata a titolo di rimborso o di risarcimento danni per qualsiasi inosservanza degli obblighi contrattuali.

E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione qualora detta garanzia risultasse insufficiente.

La garanzia per l'esecuzione del contratto deve coprire l'intero periodo di validità del contratto.

Nessun interesse è dovuto sulle somme versate a titolo di deposito cauzionale.

Art. 3 - Commissione verifica e controllo

Per permettere una corretta e completa applicazione delle disposizioni contenute nel presente capitolato, ovvero per chiarire eventuali contestazioni non riconosciute dalla ditta, verrà istituita una Commissione così composta:

- a) 1 rappresentante qualificato della ditta aggiudicataria
- b) il Direttore Sanitario di Presidio o suo delegato.
- c) il Dirigente dell'U.O. Provveditorato/Economato o suo delegato.

Art. 4 - Svolgimento del programma temporale

La ditta è tenuta al rispetto del programma temporale di svolgimento della fornitura presentata nella proposta tecnico-economica riguardante le fasi della consegna dei pasti nelle UU.OO. ai singoli degenti e del successivo ritiro dei vassoi e dei rifiuti della ristorazione. Ritardi dovuti alla SA, che dovessero ostacolare la regolare esecuzione della fornitura, non daranno diritto ad alcun compenso o indennizzo di qualsivoglia natura per la Ditta.

Art. 5 - Invariabilità dei prezzi

I prezzi offerti in sede di gara devono rimanere fermi ed invariati per tutta la durata del servizio.

Ai sensi dell'art.115 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., il contratto oggetto d'appalto, in quanto contratto ad esecuzione continuata, è soggetto alla revisione periodica del prezzo.

La revisione dei prezzi viene operata sulla base di una istruttoria condotta dai dirigenti responsabili dell'acquisizione di beni e servizi sulla base dei dati costi standardizzati determinati annualmente dall'Osservatorio dei contratti pubblici per tipo di servizio e fornitura.(art.7 comma 4, lett.c) del D.Lgs n.163/2006 e s.m.i.

In assenza della pubblicazione dei dati di cui al comma 2, la revisione dei prezzi, verificata la sussistenza dei presupposti di cui all'articolo 44 della Legge 23.12.1994, n. 724, avviene secondo le seguenti modalità:

- per il primo anno di decorrenza contrattuale i prezzi rimangono fissi ed invariati;
- a partire dal secondo anno i prezzi di aggiudicazione saranno adeguati nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT per l'anno precedente; i prezzi revisionati rimarranno fissi ed invariabili per tutto l'anno solare successivo.

Art. 6 - Modalità di liquidazione e pagamento

Per le prestazioni erogate la ditta emetterà fatture riepilogative mensili recanti l'addebito dei soli pasti effettivamente consumati, da sottoporre a rituale liquidazione.

Le fatture dovranno indicare, suddividendo per giorni del mese ed Unità Operative:

1. il costo delle giornate alimentari per degenti ordinari;
2. il costo delle giornate alimentari per degenti DH e DS
3. il costo dei pasti freddi per degenti dialisi;
4. i pasti forniti per il personale dipendente e non avente diritto.

Le fatture, compilate in ogni loro parte secondo le vigenti disposizioni di legge, dovranno essere trasmesse alla U.O. Economato/Provveditorato per la relativa liquidazione corredate da apposita dichiarazione attestante la regolare esecuzione del servizio resa dalla Direzione Sanitaria di Presidio; il pagamento verrà disposto con mandato esigibile presso il Tesoriere Cassiere dell'Istituto, entro novanta giorni dalla data di ricezione delle fatture stesse.

Art. 7 - Applicazione di penali

L'Istituto, nel caso di inadempimenti o di inefficienze nell'esecuzione degli obblighi contrattuali le segnalerà formalmente alla ditta e, nel caso di mancate o insufficienti controdeduzioni da fornirsi nei successivi dieci giorni dalla ditta medesima, secondo quanto previsto dal presente capitolato, avrà la facoltà di applicare le penalità riportate nel seguito a titolo indicativo e non esaustivo:

Riguardo al Pasto :

- *Mancata consegna e/o integrazione dei pasti destinati ai degenti:* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *Mancato rispetto della dieta speciale prevista* € 500,00 (cinquecento);
- *Mancato rispetto del menù previsto* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *Rinvenimento di corpo estraneo nei pasti:* € 500,00 (cinquecento);
- *Alimenti alterati e/o comunque non consumabili:* € 500,00 (cinquecento);

- *inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie* € 500,00 (cinquecento);
- *Utilizzo di prodotti scaduti* € 1.000,00 (mille);
- *Orari di consegna non rispettati* € 500,00 (cinquecento);
- *Temperature dei pasti non conformi* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *inversione delle temperature nel vassoio personalizzato* € 250,00 (duecentocinquanta);

Riguardo al servizio erogato

- *inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie e automezzi utilizzati nell'espletamento del servizio* € 200,00 (duecento);
- *Temperature dei pasti di 10 gradi superiori/inferiori ai limiti di riferimento:* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *Presenza di patogeni negli alimenti analizzati:* € 1.000,00 (mille);
- *Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti:* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *non rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alle cucine e trasporto dei pasti* € 500,00 (cinquecento)
- *blocco generalizzato del sistema informatico se imputabile alle tecnologie o al servizio fornito dalla ditta* € 500,00 (cinquecento) per ogni ora dopo le prime 4 dalla segnalazione;
- *blocco del sistema informatico di prenotazione in una U.O se imputabile alle tecnologie o al servizio fornito dalla ditta* € 50,00 (cinquanta) per ogni ora dopo le prime 8 ore dalla segnalazione ;

Art. 8 - Modalità di applicazione delle penalità

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti della DITTA dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono, oppure sui crediti pendenti da eventuali altri contratti che la DITTA ha in corso con la SA.

Le penalità sono notificate alla DITTA in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni altro procedimento giudiziale.

L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura.

La penalità verrà restituita, in tutto o in parte, qualora sia riconosciuta totalmente o parzialmente non dovuta.

Art. 9 - Risoluzione del contratto

Il contratto potrà essere risolto a giudizio dell'Istituto , con provvedimento motivato e previa comunicazione del relativo procedimento, ove ricorrano motivi di inadempienza da parte della Ditta e, cioè:

- a-** qualità del servizio non conforme a quanto prescritto nel presente capitolato;
- b-** mancata presentazione della documentazione di cui all'art. 29 del disciplinare di gara;
- c-** in applicazione della vigente normativa antimafia;
- d-** qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, siano state applicate tre penalità con le modalità di cui al precedente articolo 6, e sia riscontrata una ulteriore inadempienza;
- e-** per gravi inadempienze, frode o altro, compresa l'immotivata interruzione del servizio, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- f-** per inosservanza delle norme igienico- sanitarie nella gestione del servizio;
- g-** nel caso in cui ripetute inefficienze nella gestione del servizio abbiano comportato gravi ripercussioni sulla attività sanitaria dei reparti/servizi utilizzatori;
- h-** per accertata inosservanza delle norme concernenti il personale dipendente della Ditta, compresa la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i-** in caso di cessione a terzi dell'attività della Ditta secondo quanto disposto dall'art. 116 D.Lgs 163/2006;
- j-** in caso di fallimento dell'Impresa;
- k-** qualora siano state rimosse le condizioni che hanno determinato l'affidamento all'esterno del servizio oggetto del presente capitolato;
- m-** per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
- n-** nell'ipotesi di attivazione da parte della CONSIP S.p.A. della convenzione relative alle prestazioni oggetto del presente appalto e l'Istituto Sanitaria, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di cui all'art. 23 comma 3 e 3 bis della Legge 488/1999, così modificato dalla Legge 191/2004, e dell'art. 1, comma 159 della Legge 266/2005, valuti la convenienza tecnico-economica ad aderire alla convenzione stessa.

Al verificarsi delle ipotesi sopra indicate, la risoluzione avviene di diritto non appena l'Istituto, concluso il relativo procedimento, delibera di avvalersi della clausola risolutiva, e di tale volontà ne dia comunicazione scritta, in forma di lettera raccomandata alla Ditta. Il contratto sarà pertanto

risolto di diritto, con effetto immediato, al momento in cui detta comunicazione perviene all'indirizzo della Ditta, senza dar luogo a penalità, indennità risolutorie e o risarcimenti di sorta.

Con la risoluzione del contratto sorge il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno alla Ditta inadempiente alla quale saranno addebitate le spese sostenute in più rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Istituto sui beni della Ditta.

Nel caso di minore spesa, nulla compete alla Ditta inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime la Ditta dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

La Ditta può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità della sua esecuzione, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa Ditta, secondo il disposto dell'articolo 1672 del Codice Civile.

L'Istituto ove sussistono motivazioni di pubblico interesse, ovvero nei casi previsti dalla normativa vigente, si riserva la facoltà di non aggiudicare e/o non stipulare il contratto senza incorrere in responsabilità e/o azioni di richiesta danni, indennità o compensi di qualsiasi tipo, nemmeno ai sensi degli articoli 1337 e 1338 C.C.

Art. 10 - Risarcimento danni ed esonero da responsabilità

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, che dovessero accadere al personale della DITTA nell'esecuzione del contratto, dovendo quest'ultima provvedere al pagamento delle assicurazioni sociali.

La DITTA risponde pienamente per danni a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabili ad essa od ai suoi dipendenti.

In tali casi la DITTA è tenuta a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa che nei confronti di quest'ultima fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale contenzioso.

La DITTA è tenuta a depositare in copia conforme all'originale la polizza assicurativa relativa a quanto oggetto del presente articolo presso l'Istituto.

Le parti si danno reciprocamente atto che l'esecuzione del contratto s'intende subordinata all'osservanza delle disposizioni di cui al D. Lgs. n.81/08 e successive modificazioni ed integrazioni che s'intendono, a tutti gli effetti, parte integrante del contratto medesimo.

Art.11 - Divieto di condizioni

Qualunque clausola, condizione e disposizione riguardante l'offerta e comunque formulata, in contrasto con il presente Capitolato Speciale, si intende nulla e come non apposta. In ogni caso,

qualora vi sia contrasto fra i documenti facenti parte integrante del Capitolato, vale la clausola più favorevole per la Stazione Appaltante.

La partecipazione alla presente gara comporta la piena ed incondizionata accettazione ed osservanza di tutte le clausole e condizioni sopra dette.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare si rinvia alle disposizioni di leggi comunitarie, statali e regionali in materia.

ART.12

Vicende soggettive dell'esecutore del contratto

Ai sensi dell'art. 116 del D.lgs 163/2006 e s.m.i , le cessioni di Istituto e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al soggetto esecutore del contratto non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'Istituto fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione, o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'art.1 del Decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 maggio 1991, n.187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal presente capitolato.

Nei sessanta giorni successivi l' Istituto può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi della situazione in essere, laddove, in relazione alla comunicazione di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'art.10 sexies della legge 31 maggio 1965, n.575 e s.m.i. (*Certificazione o informativa antimafia* e, in ogni caso tutti requisiti richiesti per la partecipazione alla presente gara.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di previsione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti dell'Istituto tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

ARTICOLO 13

Cessione dei crediti derivanti dal contratto

Ai sensi dell'art. 117 del D.lgs 163/2006 e s.m.i, le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n.52 (*Disciplina della cessione dei crediti d'impresa*) sono estese ai crediti verso l'appaltante derivanti da contratti di servizi e forniture.

Le cessioni di crediti possono essere effettuate a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

Ai fini dell'opponibilità all'Istituto - le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'amministrazione debitrice.

Le cessioni di crediti da corrispettivo di appalto, cessione, concorso di progettazione, sono efficaci e opponibili all'Istituto qualora questo non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente o al cessionario entro trenta giorni dalla notifica della cessione.

Ad ogni caso l'Istituto cui sia stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto relativo ai lavori, servizi, forniture, progettazioni, con questo stipulato; in modo particolare le cessioni di credito devono contenere i termini di pagamento convenuti dalle parti nel precedente art. 6, che il cessionario del credito deve dichiarare di accettare incondizionatamente; in mancanza, la cessione sarà inefficace per ambo le parti e l'Istituto resta obbligato esclusivamente nei confronti dell'appaltatrice.

ARTICOLO 14

Periodo di prova

Per i primi sei mesi l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova al fine di consentire questo Istituto una valutazione ampia e complessiva del rapporto.

Durante tale periodo l'Istituto potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di venti giorni.

In tale eventualità alla Ditta spetterà il solo corrispettivo dei servizi già erogati, escluso ogni altro rimborso o indennizzo di qualsiasi tipo.

Art. 15 - Foro competente

Per la risoluzione delle controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto sarà competente il Foro di MELFI (PZ).

ALLEGATO:

LINEE-GUIDA PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1.SISTEMA DI RISTORAZIONE:

1.1 Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni. La ditta aggiudicataria, nel rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 155/97, deve dotarsi di un manuale di corretta prassi igienica basato sui principi dell'HACCP, recante norme igieniche che si impegna a far rispettare al proprio personale; tale manuale deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia all'atto dell'aggiudicazione. Inoltre la ditta si impegnerà a fornire periodicamente certificazione in copia dell'auto controllo interno e certificazione delle derrate acquistate.

1.2. Assemblaggio e modalità di trasporto dei pasti:

La ditta preparerà i pasti nei propri locali e li impiatterà su appositi vassoi monouso, trasportandoli fino ai locali messi a disposizione. La distribuzione all'ammalato avverrà a cura del personale dell'Istituto.

La ditta dovrà utilizzare un centro di cottura più vicino possibile alla sede dell'Istituto, indicando nel proprio progetto il tempo intercorrente fra il momento in cui il pasto è pronto e quello in cui può iniziare la distribuzione all'utente. Il tempo intercorrente tra pasto pronto e distribuzione all'utente non dovrà incidere in alcun modo sulle caratteristiche organolettiche e sulla giusta consistenza degli alimenti.

Il lay-out e le attrezzature proposte dovranno tener conto delle reali esigenze produttive (sia per quantità che per qualità), nonché di tutte le normative vigenti ed in particolare di quelle di carattere igienico - sanitario e di sicurezza e tutela del personale sui posti di lavoro (628/62 - 327/80 - 155/97 - 81/08 ecc.).

Le medesime indicazioni normative dovranno essere prese quale riferimento anche nella predisposizione della proposta tecnica relativa alla mensa aziendale.

Dovrà essere offerto un servizio di ristorazione mensa dipendenti nella modalità "Self-Service", e la ditta, al momento di avvio del servizio, dovrà provvedere, a proprie spese, ai lavori di sistemazione ed agli arredi della sala mensa per 50 posti, all'interno della zona individuata sulle planimetrie a disposizione delle ditte all'atto del sopralluogo.

Dovrà essere garantita ai commensali la scelta tra almeno 3 primi, 2 secondi e 3 contorni, acqua, pane, condimenti e frutta, così come da prevedere nel menù giornaliero.

Ogni pasto dovrà essere così composto:

- primo piatto;
- secondo piatto
- contorno
- pane o grissini
- frutta
- acqua

Orario di accesso alla mensa: ore 13,30/15:00, tutti i giorni compresi i festivi.

La DITTA dovrà provvedere al confezionamento dei pasti per i degenti, utilizzando appositi vassoi protetti e personalizzati a garanzia della salubrità, delle caratteristiche organolettiche e del valore nutritivo degli alimenti. **Si precisa che per quanto riguarda il confezionamento dei pasti ai degenti dell'U.O. di Medicina Nucleare dovrà avvenire con l'impiego di vassoi, posate e stoviglie monouso.**

Ogni vassoio dovrà essere completo di tutti gli accessori necessari alla consumazione del pasto: bicchieri monouso, posate in acciaio inox a superficie completamente liscia, coltelli (anche questi con manico liscio) con estremità arrotondate, tovaglioli monouso, ecc.; il tutto in confezioni sigillate.

La consegna dei vassoi ai degenti, a cura della DITTA, dovrà essere effettuata, indicativamente :

Colazione ☐ ore 7:15 - 7:45

Pranzo ☐ ore 12:40 - 13:20

Cena ☐ ore 19:00 - 19:30

Al termine, il ritiro dei vassoi dai reparti verrà effettuato da questo istituto e consegnati nei locali messi disposizione della Ditta che provvederà al successivo ritiro degli stessi compreso i rifiuti della ristorazione.

La DITTA dovrà fornire dalle ore 15:45 alle ore 16:15 a ciascuna U.O. di degenza anche generi di confort (thè, Yogurt, latte, latte caldo, mini confezioni snack (dolce o salato), ecc. che saranno distribuiti dal personale della SA ai degenti; dovrà essere garantita la fornitura di un bicchiere da tavola di bevanda o yogurt di circa 100 gr. e di confezione snack per ogni degente.

Tali orari potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria di Presidio in relazione alle necessità organizzative di quest'ultimo.

Composizione in linea di massima di ogni pasto (pranzo, cena):

A. DIETA ORDINARIA:

- primo piatto a scelta fra: riso in bianco (gr. 90 a crudo), pastina in brodo (gr. 40 a crudo), pasta al sugo o in bianco (gr. 100 a crudo), risotto (gr. 80 a crudo), zuppa di verdure o altri (gr. 120 a crudo);
- secondo piatto a scelta fra: pollo (1/4), carni lessate (gr. 200 a crudo), arrosto (gr. 170 a crudo), bistecca (gr. 100 a crudo), pesce (gr. 150 a crudo), formaggio (gr. 100), salumi o altri (gr. 70);
- contorno a scelta tra un minimo di tre preparazioni di cui una sempre di verdura cruda ed una sempre di verdura cotta (porzione da gr. 100/200 - crudo);
- frutta e dessert: frutta di stagione, cruda o cotta o frullata o yogurt (porzione da gr. 200/220);
- pane o grissini (porzione da gr. 60);
- 1 lt di acqua minerale naturale al giorno (0.500 lt a pranzo e 0.500 lt a cena), da consegnare contestualmente al pasto.
- L'appaltatore deve impegnarsi al rispetto di tutte le normative in materia alimentare per la produzione di pasti nonché esplicitamente a impiegare corrette modalità di controllo sulla produzione in rispetto al D.Lgs 193/07 e successive modificazioni e integrazioni (normativa HACCP).

B DIETE SPECIALI

La Ditta Aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali per particolari condizioni patologiche secondo le indicazioni della Direzione Sanitaria di presidio del Servizio dietetico dell'Azienda.

C Generi di vitto sostituivi e/o integrativi

I generi di vitto integrativi e/o sostitutivi dei pasti, da consegnare ai reparti di degenza con cadenza giornaliera insieme alle colazioni, su richiesta esplicita.

2.REGIME DIETETICO PER DEGENTI

Le imprese partecipanti dovranno proporre, nell'offerta tecnica, un programma dietetico per il vitto ai degenti strutturato in modo che questi ultimi possano avere giornalmente la più ampia possibilità di scelta con un minimo tra:

Primi piatti	almeno tre, di cui uno in bianco;
Secondi piatti	almeno tre, di cui uno in bianco;
Contorni:	almeno tre, di cui uno di verdura cotta;
Frutta	almeno due varietà di stagione;
Pane	almeno due confezioni;

Acqua oligominerale non gassata o effervescente naturale.

Ogni pasto pranzo e cena dovrà essere così composto:

- primo piatto;
- secondo piatto
- contorno
- pane o grissini
- frutta
- acqua

La colazione dovrà comprendere:

- Liquidi (latte o thè o yougurt)
- Prodotti da forno(biscotti o fette biscottate con marmellata o crema)

Il programma dietetico dovrà essere sviluppato, pranzo e cena, per quattro settimane invernali e quattro estive. Lo stesso dovrà tener conto di un corretto e bilanciato fabbisogno calorico giornaliero e con possibilità di scelta tra diverse tipologie di dieta (p.es. normo-calorica, ipo calorica, ipo sodica).

Di ogni piatto proposto, dovrà essere indicata la composizione con le relative quantità, l'apporto calorico e i fattori energetici (proteico, lipidico e glucidico).

Le Imprese partecipanti dovranno proporre, nell'offerta tecnica, un valido sistema a garanzia di un regime dietoterapeutico per i degenti che non possono fruire della dieta ordinaria.

Le diete terapeutiche proposte dovranno tener conto delle più ampie esigenze dell'utenza in funzione delle patologie dei degenti ricoverati nell'IRCCS di Rionero in V. (PZ).

Aggiornamenti e/o modifiche migliorative al dietetico potranno essere apportate anche su indicazione e comunque d'intesa con il Direttore Sanitario di Presidio.

3.CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI.

3.1 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle eventuali leggi che entrassero in vigore durante il periodo contrattuale.

E' in ogni caso tassativamente vietato l'uso di alimenti o materie prime sottoposte a trattamenti transgenici. La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare certificazione di non uso degli alimenti sopra citati come disposto dalla normativa vigente.

L' Istituto potrà richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico-sanitaria, l'Istituto si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, la sostituzione e la modifica dei generi alimentari previsti per la preparazione dei menù, fino al ripristino delle situazioni di normalità.

3.2 Garanzie di Qualità

La Ditta Aggiudicataria dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Istituto idonee certificazioni di qualità, o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari rispetto alla normativa vigente.

3.3 Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari dovranno essere adeguatamente identificate e rintracciabili conformemente alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, in lingua non italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili, o comunque equivocabili.

3.4 Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni. La Ditta Aggiudicataria deve dotarsi di un proprio regolamento (manuale HACCP) di norme igieniche che si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito, per approvazione, in copia controllata alla Direzione Sanitaria dell'Istituto. Inoltre la Ditta medesima si impegnerà ad inviare periodicamente certificazione in copia dell'auto controllo interno e certificazione delle derrate acquistate.

3.5 Conservazione delle derrate

La Ditta Aggiudicataria deve dotarsi di opportune procedure scritte per la conservazione delle derrate alimentari. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. Gli alimenti saranno posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 e 6 C°. Gli alimenti per i quali è consentita questa procedura (cottura e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti. E' tassativamente vietato conservare prodotti cotti e successivamente raffreddati con immersione in acqua. Per le seguenti derrate: affettati e formaggi al taglio, frutta cotta e brodi dovrà essere riportata la data di confezionamento su ogni singola porzione.

1. Primi piatti

1.1. Pasta di semola di grano duro.

Prodotta con farina di semola, senza aggiunta di coloranti o altre sostanze estranee. La pasta di formato piccolo deve conservare a lungo le caratteristiche di cottura.

Deve essere di prima qualità, avere un colore giallo ambrato, spezzarsi con un suono secco mostrando una sezione non farinosa;

1.2. Gnocchi di marche nazionali note per la loro qualità.

Prodotti con farina di grano tenero e con farina di patate, senza aggiunta di additivi.

1.3. Riso fino o superfino.

(Riso di 1° qualità che non scuoce):

b) Riso Ribe Lavorazione Parboiled (riso integrale lasciato immerso in acqua per uno o due giorni e poi trattato al vapore) :

- resistere alla cottura per non meno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma;

1.4. Tortellini:

Caratteristiche richieste:

- essere secchi e ripieni di carni bovine e suine selezionate, non rompersi durante la cottura, né lasciare sedimenti farinacei nella pentola;
- avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo;
- il formaggio del ripieno dovrà essere ben stagionato e non avere sapore o odore di muffa;
- dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica;
- il ripieno essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti;

1.5 *Legumi*: lenticchie, fagioli, ceci, piselli, fave, farro, ecc.

2. Secondi piatti

2.1. CARNI BOVINE E SUINE

Bovine di animale maschio giovane

Suine (Lonza di Suino)

Caratteristiche

Deve □ soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962 e del Reg. CE 853 e 854 del 29/4/04.

Deve □ provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE e macellati in stabilimenti comunitari, iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE, oppure extracomunitarie, a questi equiparati, nei quali si applicano tutte le modalità di

lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con riferimento a quelle indicate dal D.L.vo 286/94 e dal Reg. CE 853 e 854 del 29/4/04.

Le carni devono provenire da bovini maschi giovani (massimo diciotto mesi).

La carne suina dovrà provenire da animali che non abbiano registrato un peso vivo alla macellazione inferiore a 130 Kg.

2.2. CARNI AVICUNICOLE

Fresche e di classe "A"

I prodotti devono soddisfare quanto disposto dalle normative CEE e dalle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica a sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n. 3298 del 20.12.1928, del D.Lgs n.118 del 1999 nonché del D.M. Del 12.03.1984, della Legge n. 43/85 e D.Lgvo 51/92 e successive modificazioni e presentare il marchio della visita sanitaria e della classifica.

La carne deve essere fresca, di animale maschio giovane di età compresa tra 14 settimane e otto mesi, del peso di 3-4 Kg.circa, non surgelata, non deve presentare tracce di sostanze ad attività antibatterica, di anabolizzanti, di loro prodotti di trasformazione, conservanti chimici, residui di antiparassitari e inoltre di sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dal Direttivo del Consiglio 86/469/CE del 16.09.1986 e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare l'avvenuta visita del Servizio Veterinario Igiene Alimenti (SVIA) della AUSL competente per territorio.

Le carni devono provenire da allevamenti a terra.

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le Leggi e Regolamenti vigenti in materia.

I mangimi devono corrispondere ai requisiti di Legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

2.3.PRODOTTI ITTICI FRESCHI O SURGELATI (secondo tipo e reperibilità)

Il pesce, fresco o conservato, v'è acquistato intero per gli esemplari di piccola e media grandezza, o affettato, per gli esemplari più grandi. V'è acquisito nelle quantità strettamente necessarie al consumo giornaliero vista la sua rapida degradazione. I prodotti ittici surgelati devono provenire da marche note per la loro garanzia e devono essere acquisiti in confezioni che garantiscano l'autenticità del prodotto.

I principali prodotti saranno:

Filetti di sogliola

Calamari (interi e a ciuffi)

Seppie (intere, tagliate, a ciuffi)

Filetto di nasello, di cernia, ecc.

Dentice

Merluzzo (fresco)

2.4. UOVA FRESCHE DI GALLINA

Il prodotto richiesto deve:

- essere di produzione nazionale di categoria "A";
- essere in guscio;
- devono essere prodotte da allevamenti di pollame riconosciuti idonei alla loro produzione, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti e con particolari riferimento a quelle indicate dal D.P.R. n. 587 del 3/03/1993 e s. m. ed i. nonché soddisfare le caratteristiche previste dai regolamenti CE.

2.5. LATTICINI. Descrizione dei prodotti

- Mozzarella
- Burro
- Scamorza
- Crescenza
- Ricotta
- Formaggio a pasta filata

MOZZARELLA. caratteristiche richieste:

- essere prodotta con latte vaccino fresco/pastorizzato, caglio e sale;
- possedere un peso da gr.125 c.a., immersa in liquido di governo colore bianco porcellanato e priva di ingiallimenti, con crosta sottile e superficie liscia non viscida, confezionata singolarmente,
- avere un sapore delicato, non acido, tipicamente burroso e caratteristiche microbiologiche come da normativa vigente in materia;
- essere di buon gusto e non presentare anomalie dovute a irrancidimento o altro;
- possedere il grasso minimo previsto dalla normativa di legge;
- avere una umidità max 65%;
- avere l'indicazione della data di confezionamento e dichiarato il termine minimo di conservazione.

BURRO, in conf. monodose : caratteristiche richieste:

- fornito in confezione monodose da 10 gr.;
- essere di 1a qualità, confezionato nei modi di legge e non presentare anomalie di qualsiasi natura;
- le confezioni dovranno essere integre;

- i contenitori esterni dovranno recare, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

SCAMORZE : caratteristiche richieste:

- essere di gr. 150 circa cad.;
- prodotte con latte vaccino e in ambiente sterile;
- contenere grasso minimo previsto dalla normativa di legge ed essere corrispondenti a tutte le norme prescritte dalle leggi e regolamenti in materia.

FORMAGGIO A PASTA FILATA :caratteristiche richieste:

- avere forma cilindrica, peso variabile da 1,5 kg- 3 Kg, crosta sottilissima, liscia di colore paglierino;
- essere prodotto con latte intero di vacca come prescritto dalla vigente normativa;
- sapore dolce e delicato, compatto al taglio;
- la percentuale in peso di grasso deve essere quella prevista dalla normativa vigente.

RICOTTA :caratteristiche richieste:

- contenere siero vaccino, latte vaccino e sale;
- provenire da latte di mucca pastorizzata;
- non presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del D.M. 21/3/73 e successive modifiche;
- essere confezionata a monoporzione da grammi 200 così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.

2.6 ALTRI PRODOTTI CASEARI. Descrizione dei prodotti:

- Fontina originale – intera e sottovuoto gr.100 c.a.
- Emmentale Svizzero originale porzionato e intero e sottovuoto gr. 100 c.a.
- Formaggini di formaggio fuso in confezioni ben sigillate di 20-25 gr.
- Formaggio Fresco tipo “crescenza” confezioni da gr.100 c.a.
- Formaggio fresco tipo Quick da gr.50 o 100 gr. c.a.
- Parmigiano Reggiano Originale anche in confezione sottovuoto
- Formaggio Bel Paese
- Formaggio Leerdammer
- Formaggio Asiago tipo pressato
- Formaggio sottilette
- Grana padano

FONTINA ORIGINALE: caratteristiche richieste:

- deve riportare una dichiarazione in merito alla stagionatura;
- non deve avere difetti per marcescenza o fermentazione né sapore oppure odori anomali;
- deve avere grasso minimo 45%;
- in confezione da grammi 100

EMMENTHALE SVIZZERO ORIGINALE porzionato e intero caratteristiche richieste:

- del tipo bavarese a pasta cotta, soda, elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura distribuita in tutta la forma in giuste proporzioni a forma circolare e superficie lucente;
- grasso della sostanza secca del 45%, maturazione di circa 3 mesi-sapore dolce gradevole;
- in confezioni da 100/120 gr.;
- Non presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale.

FORMAGGINI caratteristiche richieste:

- di formaggio fuso;
- in confezioni ben sigillate da 28 grammi.

FORMAGGIO FRESCO TIPO "CRESCENZA" caratteristiche richieste:

- in confezioni monodose sigillate, da gr. 100 c.a., con almeno 7 gg di conservabilità prima della data di scadenza;
- forma parallelepipedica o quadrangolare,;
- pasta omogenea e burrosa di colorito bianco anche in superficie, priva di crosta, 6/8 giorni di stagionatura;
- gusto delicato e dolce.

FORMAGGIO FRESCO TIPO QUICK : caratteristiche richieste:

- in confezioni da gr.50 e gr 100 c.a.;
- da fornire tutti i giorni compreso i festivi.

PARMIGIANO REGGIANO : Caratteristiche richieste:

- essere "Parmigiano Reggiano Tipico" prodotto nelle province di Parma e di Reggio Emilia ed altre equiparate, di stagionatura non inferiore ai 18 mesi e non superiore ai 24 mesi;
- consegnato:
 - confezioni sottovuoto da grammi 50;
 - in confezioni sottovuoto, monodose da gr. 5;

in alternativa

GRANA PADANO caratteristiche richieste:

- confezioni sottovuoto da grammi 50
- corrispondere a tutte condizioni richieste dalle Leggi in vigore.

FORMAGGIO BEL PAESE E FORMAGGIO LEERDAMMER :

Caratteristiche richieste:

- rispondere ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;
- Il contenuto di grassi conforme alle prescrizioni di legge;
- non essere in stato di eccessiva maturazione, bacati, o invasi da acari, e non essere colorati all'interno o all'esterno con sostanze nocive;
- gli involucri esterni recare, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo.

FORMAGGIO SOTTILETTE

Caratteristiche richieste:

- rispondere ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;
- Il contenuto di grassi conforme alle prescrizioni di legge;
- Formaggio fuso in confezioni da cinque fette

Ulteriori caratteristiche igienico/sanitarie e merceologiche

I derivati caseari devono essere prodotti nel rispetto delle denominazioni di origine e di tutte le norme vigenti in materia. Le singole confezioni sigillate devono riportare le indicazioni della data di confezionamento ed il termine minimo di consumo o data di scadenza.

Il trasporto deve essere effettuato tra 0° e 4° C.

Per i prodotti caseari il contenuto dei grassi deve essere conforme al R.D. 25/10/1925 n. 2033 e alla legge 19/2/1992 n. 142.

I prodotti dovranno sottostare ai limiti della contaminazione microbica.

I prodotti oggetto della fornitura devono essere prodotti da latte proveniente da animali appartenenti ad aziende agricole registrate e controllate dalle autorità competenti, devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti idonei e autorizzati in base alla normativa vigente.

In generale i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle normativa vigente sia nazionale che regionale ed esenti da imperfezioni.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne.

Etichettatura

Deve essere conforme al D.L.vo n. 109/1992 e successive modificazioni ed integrazioni e quindi riportare:

- Denominazione di vendita;
- Elenco degli ingredienti;
- Denominazione della ditta produttrice;
- Peso netto;
- Data di produzione espressa in giorno, mese, anno;
- Modalità di conservazione;

- Data di scadenza: “da consumarsi preferibilmente entro _____”;
- Tutti i prodotti dovranno essere consegnati rispetto al periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza e che non dovrà essere inferiore al 80%.

2.7 PANE

Caratteristiche richieste:

- prodotto con farina di grano tenero tipo “00”, seguendo le modalità indicate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni ed integrazione, e dal D.p.R. 30 novembre 1998, n. 502, e con aggiunta dei seguenti ingredienti: acqua, lievito, sale comune;
- essere fornito in confezioni sigillate singolarmente da gr.100 e da gr.50 fresco (con una tolleranza del 10% in più o in meno);
- senza sale aggiunto confezionato singolarmente da gr. 50.
- morbido a fette gr. 23÷25 gr (1 fetta) tot. gr. 350-400 gr. c.a.;
- rispondere ai requisiti della Legge n.580 del 1967 e per la composizione e per il grado di acidità e confezionamento in conformità al D.M. 21/3/73 e modifiche;
- essere ben lievitato e ben cotto, privo di grassi aggiunti, con crosta uniforme, dorata e croccante, di giusto spessore, privo di fessure, spacchi e fori, con mollica soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchia di odore gradevole e non acida.

E' vietato l'utilizzo di prodotti derivanti da O.G.M.

E' tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, o rigenerato, o surgelato o congelato, o non completamente cotto.

Confezionamento:

Il pane da fornire dovrà essere confezionato singolarmente in buste trasparenti, chiuse e sigillate, idonee alla conservazione delle proprietà organolettiche del prodotto.

Il tipo di buste che verranno utilizzate per il confezionamento del pane dovranno essere idonee per alimenti ed avere i requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti.

Laboratorio di produzione:

Il pane deve essere prodotto in laboratorio in possesso della regolare autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della Legge 283/1962, e che ha avviato il sistema di autocontrollo preventivo conforme ai principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), con il quale viene garantita la sicurezza del prodotto con sistematici processi di studio e controllo, coerente con il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155”.

Il trasporto del pane dalla sede della Ditta al magazzino dell'Azienda destinataria della fornitura, deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme vigenti, in contenitori lavabili muniti di copertura e chiusura.

3.CONTORNI

3.1. VERDURE FRESCHE DI PRIMA SCELTA

I prodotti debbono essere di recente raccolta, di naturale maturazione, asciutti, privi di terrosità, di corpi e prodotti estranei, omogenei per maturazione e freschezza, esenti da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici. La pezzatura deve essere uniforme.

3.2. VERDURE SURGELATE

Dovranno essere acquisite solo verdure surgelate non di stagione.

3.3. PATATE

Devono essere selezionate e prive di alterazione dovute a parassiti, prive di rotture o tagli, sane, senza aver subito processi di congelamento.

4 FRUTTA:

Dovrà essere di prima qualità.

Non dovrà provenire da colture biologiche.

La frutta dovrà essere fresca, esente da difetti, ammaccature, lesioni, o attacchi di origine

parassitaria, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata, aver raggiunto la maturazione fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo, dovrà essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di soluzioni di continuità, abrasioni o ultramaturazione.

PRODOTTI:

a) Agrumi

b) Uva da tavola

c) Kiwi o Actinidia

d) Pesche, mele, pere e banane

4.1 Frutta cotta gr. 200 ca.

5 .PIATTI FREDDI

INSACCATI

I prodotti dovranno essere di prima qualità, di marche note per la loro garanzia, di giusta maturazione, pronti al taglio, con odore gradevole e tipico, esenti da coloranti e nitrati.

I principali prodotti saranno:

Bresaola

Prosciutto cotto

Prosciutto crudo dissossato

Speck

Caratteristiche:

PROSCIUTTO CRUDO: Deve avere le seguenti caratteristiche:

- di I^a qualità;
- affettato in porzioni da 80 gr./cad. confezionato sottovuoto;
- stagionatura non inferiore a 14 mesi;
- privo di difetti ed in particolare senza grasso irrancidito, parassiti nella massa, presenza di focolai di putrefazione;
- con tutte le caratteristiche del prodotto intero.

SALAME TIPO MILANO AFFETTATO (confezionato sottovuoto in atmosfera protettiva, in bustine sigillate da gr. 80.) Deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere di prima qualità, confezionato secondo le norme di legge, avere aspetto gradevole, non devono presentare muffe né punte di rancido, né essere secchi, né presentare screpolature interne;
- prodotto esclusivamente con carne di suino fresca;
- di impasto magro resistente al taglio, condito con sale e spezie, senza punte di rancido o muffe;
- di colore rosa-rosso; buon sapore e odore;
- di stagionatura non inferiore a 40/60 giorni. I rapporti fra le sostanze di seguito elencate non dovranno essere superiori ai valori indicati fra parentesi e cioè: collagene/proteine (0,1), acqua/proteine (1,5), PH > 5,3;
- essere privo di parti tendinee, cartilaginee;
- totale assenza nell'impasto di latte in polvere e di glutine, non è ammesso il glutammato monosodico.

MORTADELLA AFFETTATA DI PURO SUINO (confezionata sottovuoto in atmosfera protettiva, In bustine sigillate da gr. 80) : Deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere di prima qualità, confezionata secondo le norme di legge, avere aspetto

gradevole, non devono presentare muffe né punte di rancido, né essere secchi, né presentare screpolature interne;

- prodotta esclusivamente con carne e grasso di maiale, con l'assenza di parti cartilaginose, grassi secondari e di scarto, emulsione di cotenne e trippa;
- confezionata con i muscoli della spalla di suino; ben cotta; senza odori particolari; profumo caratteristico e gradevole non troppo aromatico per eccessive quantità di spezie;
- di un colore esterno rosso-rosa, grasso bianco e sodo non superiore al 25%;
- senza polifosfati aggiunti, senza l'impiego di amidi e di albumine.

Confezionamento e requisiti dei salumi porzionati

I salumi porzionati da fornire sottovuoto, devono essere confezionati da primarie industrie produttrici del prodotto intero, e non porzionate da "confezionatori", in sintonia con quanto previsto dall'articolo 3 del D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181.

Le caratteristiche dei salumi porzionati devono corrispondere a quelle dei prodotti interi di seguito descritti dai quali sono ricavati.

La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti di seguito elencati devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

La salumeria in monoporzione deve essere confezionata in atmosfera protettiva, in vaschette termoretraibili e termosaldate di cloruro di polivinilidene (cryovac), cellophane, nylon o strato di alluminio, conformi alle disposizioni di legge vigenti che ne regolano la materia.

Il materiale delle buste deve essere altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristici.

Il contenuto deve avere un peso di 80 g netti con fette integre.

L'etichettatura, oltre alle diciture prescritte dalla normativa vigente, deve contenere la scritta:

Confezionato in atmosfera protettiva da:

6 - ALTRI GENERI ALIMENTARI

(Latte, Yogurt , fette biscottate zucchero, macedonia di frutta, marmellata, crema da spalmare, succhi di frutta, succhi di frutta senza zucchero, orzo solubile, vino, aceto di vino, acqua minerale, tè, camomilla, tonno all'olio extravergine di oliva, omogeneizzati, prodotti dietetici).

Descrizione dei prodotti:

LATTE :

- Latte U.H.T. Intero;
- Latte U.H.T. parzialmente scremato

Caratteristiche richieste:

- le confezioni da lt. 1 devono riportare il TMC (D.P.R. n.109/92);
- deve essere conforme alle vigenti normative e deve provenire da stabilimenti di trattamento e di trasformazione di latte e di prodotti a base di latte riconosciuti ai sensi del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54, concernente il "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte";
- dovrà essere trasportato alla temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

YOGURT:Descrizione del prodotto:

- le confezioni devono essere da gr. 0,125
- deve essere conforme alle vigenti normative e deve provenire da stabilimenti di trattamento e di trasformazione di latte e di prodotti a base di latte riconosciuti ai sensi del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54, concernente il "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte";
- dovrà essere trasportato alla temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

FETTE BISCOTTATE: caratteristiche richieste:

- prodotte con farina di tipo "00" o "0", lievito, strutto, sale, malto con o senza zucchero e che contengano E472;
- avere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- fornite in confezioni monodose da gr.15 c.a. (2 fette), chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. n.109 del 27.01.1992 e prive di difetti;
- prodotte in conformità alle norme vigenti, non contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge n.580;
- conformi alle Leggi vigenti in materia.

BISCOTTI SECCHI MONODOSE: caratteristiche richieste:

- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni monodose da due biscotti

CROSTATINE : caratteristiche richieste:

- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni monodose

ZUCCHERO: caratteristiche richieste:

- in bustine da gr. 6 e 15 c.a.;

- “bianco raffinato” estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola e dovrà essere
- perfettamente bianco, secondo le indicazioni previste dal D.Lgvo 109/92, non commisto con glucosio, saccarina, dulcina o con qualunque altra sostanza minerale ed organica, naturale o artificiale;
- completamente solubile in acqua, alla temperatura ordinaria, nella proporzione da 1 a 10, dando soluzione limpida;
- corrispondere a tutti i saggi e requisiti chimici del saccarosio puro ed alle prescrizioni volute dalle vigenti Leggi in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti, nonché della vigente farmacopea italiana.

DOLCIFICANTE: caratteristiche richieste:

- dolcificante dietetico;
- in bustine da gr. 1,25

MARMELLATA: caratteristiche richieste:

- di frutta confezionata sotto vuoto in porzioni da 25gr.c.a.(vaschetta);
- prodotta con marmellate esclusivamente di frutta senza conservanti o coloranti e confetture prevedere il 45% di frutta presente con la tassativa osservanza di tutte le
- disposizioni di Leggi vigenti in materia

CREMA DA SPALMARE caratteristiche richieste:

- crema da spalmare a base di nocciole e cacao;
- contenuta in vaschette da gr. 25.

SUCCHI DI FRUTTA :caratteristiche richieste:

- in confezioni da gr.125 c.a. Monofrutta;
- in bottiglie di vetro, ottenuti esclusivamente dal liquido della spremitura del frutto nominato;
- di prima qualità e confezionati secondo le vigenti disposizioni di Legge.

SUCCHI DI FRUTTA DIETETICI :caratteristiche richieste:

- in confezioni da gr.125 c.a. Monofrutta;
- in bottiglie di vetro, ottenuti esclusivamente dal liquido della spremitura del frutto nominato;
- di prima qualità e confezionati secondo le vigenti disposizioni di Legge.

MACEDONIA DI FRUTTA : caratteristiche richieste:

- di frutta sciropata con un minimo di quattro varietà di frutta;
- di 1ª qualità, conforme alle prescrizioni di legge;
- confezionata secondo la vigente normativa e non presentare odori e sapori sgradevoli, né anomalie di qualsiasi natura;
- la frutta immersa in succo zuccherato (sciropo), trattata con il calore mediante pastorizzazione o sterilizzazione (100°);

ORZO SOLUBILE: caratteristiche richieste:

- puro al 100%, non attaccato da parassiti né deve esserci presenza di corpi estranei;
- in confezioni da 0.5 Kg. E da 1 kg. c.a. In cui sono riportate le indicazioni previste dal
- D.Lgvo 1.09.1992;
- impacchettato in confezioni sigillate con l'indicazione esatta della scadenza;
- rispondere a tutte le norme vigenti in materia.

ACETO DI VINO: caratteristiche richieste:

- rispondere ai requisiti dell'art.41 del D.P.R. 12.02.1965 n.162 (convertito con modificazioni nella Legge n.739 del 1970), D.P.R.14.03.1968 n.773, Legge 20/08/1982 n. 527), Legge 06.06.1986 n. 258, Legge 02.08.1962 n. 283;
- avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore al 6% e non superiore al 12%, la quantità di alcol etilico residuo deve essere inferiore all'1,5%;
- in confezioni monodose

ACQUA MINERALE: Caratteristiche richieste:

- Acqua oligo-minerale naturale in confezione da lt. 1/2 come definita dal D. Lg.vo 105/92;
- Acqua mediominerale frizzante in bottigliette PET da 500 ml;
- rispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi vigenti in materia di produzione, confezionamento e distribuzione, ed in particolare a quanto previsto dal regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi (rif. D.Lgs 105/1992, D.M. 542/92 e successive integrazioni).

THE : caratteristiche richieste:

- Filtro di circa gr. 1,5
- In bustine
- solubile

CAMOMILLA : caratteristiche richieste:

- Filtro di circa gr. 1,3
- in bustine
- solubile

SUCCO DI LIMONE :caratteristiche richieste:

- deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

TONNO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN TRANCIO : caratteristiche richieste:

- di 1ª scelta, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare dei tonnidì, in conformità a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
- in tranci circolari di pesce, di colorazione con tonalità che va dal rosa chiaro al rosa scuro: non dovranno essere presenti colorazioni anomale, quali grigio/verdastre, ocra, ecc.;
- il tessuto muscolare essere consistente e compatto, non eccessivamente stopposo; dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue, buzzonaglia (muscolo rosso);
- l'odore sarà gradevole e caratteristico;
- risultare commercialmente sterile e dovrà essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge, ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio;
- per la conservazione essere impiegati olio del tipo classificato extravergine olio di oliva, come da Regolamento CEE dell'11.07.1991, n. 2.568, e sale;
- i contenitori, in banda stagnata, devono essere esenti da ammaccature, ruggine, corrosione o altri difetti;
- provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti CEE ai sensi delle vigenti normative, confezionato in porzioni del peso netto (sgocciolato) di kg. 1,730 e in conf. Da gr. 80.

OMOGENEIZZATI: caratteristiche richieste:

- omogeneizzati di carne : senza glutine e senza proteine del latte, dovranno essere forniti nei seguenti gusti: manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio, agnello, prosciutto. La carne dovrà presentarsi di consistenza cremosa ed omogenea, con un contenuto proteico minimo di gr. 10 su 100 gr. di prodotto.
- omogeneizzati di frutta senza glutine e senza proteine del latte, dovranno essere forniti nei seguenti gusti: mela, pera, prugna, albicocca, pesca, frutta mista.
- omogeneizzati di pesce senza glutine e senza proteine del latte, dovranno essere forniti nei seguenti gusti: trota, nasello, platessa, salmone, merluzzo.
- omogeneizzati di verdura senza glutine e senza proteine del latte.
Gli omogeneizzati dovranno essere forniti in vasetti da 80 gr. cadauno, ed avere un marchio di rilevanza nazionale.

PRODOTTI DIETETICI:

PASTA APROTEICA

- senza uova, senza proteine del latte;
- formati vari

PANE BISCOTTATO APROTEICO

- Senza farciture varie;
- senza uova;
- senza proteine del latte,;
- in confezioni da 250 g. circa

PASTA SENZA GLUTINE

- Senza uova;
- senza proteine del latte;
-

CREMA DI RISO.

-

PRIMA PASTINA

-
- arricchita di sali minerali (calcio, ferro) e vitamine B1, B2, B6, PP.

4.SISTEMA DI PRENOTAZIONE

Per la prenotazione dei pasti la ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione un sistema informatizzato di prenotazione per degenti, dipendenti e non dipendenti autorizzati.

Le prenotazioni dei pasti saranno effettuate, esclusivamente dalla ditta aggiudicataria con proprio personale idoneo, il giorno antecedente il servizio tutti i giorni dell'anno, per sei giorni, senza interruzioni (il sabato la prenotazione dovrà essere effettuata per la domenica e per il lunedì).

Dovranno essere ammesse variazioni qualitative e quantitative sulle prenotazioni fino a tre ore prima dell'orario di consegna.

I pasti saranno preparati conformemente a quanto indicato nel capitolato ed a quanto programmato con la Direzione Sanitaria.

Per i dipendenti ed i non dipendenti autorizzati la ditta aggiudicataria dovrà consentire la scelta entro le ore 9,30 del giorno stesso del servizio. Con la stessa modalità dovranno essere prenotati i pasti freddi (cestini).

Mensilmente la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'U.O. Provveditorato/Economato e Ragioneria, il riepilogo di tutti i pasti ed i cestini erogati sia per i dipendenti sia per i degenti, suddivisi per reparto, ed emetterà conseguentemente fattura per l'addebito dei relativi corrispettivi.

5. QUALITÀ PRESSO I PAZIENTI

La Ditta dovrà attivare un sistema di monitoraggio che consenta di acquisire il giudizio di qualità percepita da parte dell'utenza.

6 PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e di fax di un proprio punto di coordinamento all'interno del territorio comunale al quale in caso di necessità l'amministrazione possa fare riferimento. La ditta aggiudicataria dovrà indicare le modalità operative che utilizzerà per l'ordinazione dei pasti; parimenti dovranno essere indicate il numero e le figure professionali impiegate per lo svolgimento del servizio nonché il nominativo del referente della ditta che tempestivamente dovrà intervenire ogni qualvolta l'amministrazione ne faccia richiesta.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente.

I dipendenti dell'aggiudicatario operanti all'interno della struttura ospedaliera devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'aggiudicatario deve in particolare curare che il proprio personale:

- a) Sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con se un documento di identità personale;
- b) Si a dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di adeguata uniforme da lavoro;
- c) Segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- d) Mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- e) Non prenda ordini da estranei nell'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

Nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi ospedalieri.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Rocco A. MAGLIETTA

“ALLEGATO 1”
(disciplinare)

MODELLO FAC-SIMILE DI DOMANDA DI PARTECIPAZIONE A PROCEDURA APERTA (*Dichiarazione sostitutiva di certificazioni / Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà*)

ai sensi degli artt. 43 - 46 – 47 DPR 445/2000, costituente parte integrale del Disciplinare di gara)

Spett.le I.R.C.C.S.

*Via Padre Pio,1
85028Rionero in V. (PZ)*

Oggetto PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI PASTI AI DEGENTI E
DIPENDENTI DELL'ISTITUTO IRCCS-CROB DI RIONERO INVULTURE

Io sottoscritto
nato a (Prov.),il
CF residente a (Prov.)

in via in qualità di
della (*denominazione impresa*)
con sede in(Prov.), CAP
via n. Tel. Fax
C.F. P.I.

concorrente come:				
singola	SI	()	NO	()
capogruppo/mandataria in ATI o in Consorzio	SI	()	NO	()
mandante in ATI o in Consorzio	SI	()	NO	()

CHIEDE DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO,

singolarmente o in raggruppamento di imprese ai sensi dell'art. 34 e segg. Del D.Lgs 163/2006, ed a tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicati, sotto la propria responsabilità,

DICHIARA

1) che l'impresa è regolarmente iscritta nel registro della CCIAA di,
per la specifica attività riferita all'oggetto dell'appalto, ed attesta i seguenti dati:

Ragione sociale dell'impresa

Numero di iscrizione..... data di iscrizione:.....

Forma giuridica

Attività dell'impresa.....

(solo nel caso di Società Cooperativa: di essere iscritta all' Albo delle Società Cooperative al n.....sezione.....presso la CCIAA di)

2) che il certificato della CCIAA dell'impresa riporta in calce l'appropriata dicitura relativa al nulla osta ai sensi del DPR 252/98 e dell'art. 10 della L. 575/1965 e s.m.i.;

- 3) Che i soggetti dotati di legale rappresentanza indicati nel certificato della CCIAA sono: *(indicare i dati relativi a direttori tecnici, nonché dei titolari se ditta individuale, soci se società in nome collettivo, soci accomandatari se società in accomandita semplice, amministratori muniti di poteri di rappresentanza per ogni altro tipo di società o consorzio; nel caso di insufficienza delle caselle di seguito predisposte, integrare il presente modulo con apposito foglio allegato, compilato in modo analogo)*:

<i>Cognome e nome</i>	<i>Luogo/ data nascita</i>	<i>Residenza</i>	<i>Codice fiscale</i>	<i>Incarico societario</i>

Nota: Nell'ipotesi di ditte straniere, per i punti precedenti, ai sensi dell'art. 39, commi 2,3,4 del D.Lgs.163/2006, dovrà essere presentata specifica dichiarazione che, per l'attività inerente all'appalto, l'interessato esercita l'impresa nel paese in cui è stabilito, con precisazione di ragione sociale e sede legale, ed è regolarmente autorizzato o iscritto in uno dei corrispondenti registri professionali o commerciali, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza. L'attività esercitata, risultante dalla predetta documentazione, dovrà essere attinente all'oggetto dell'appalto a pena di esclusione.

- 4) che non ricorrono situazioni di cui all'art. 37 comma 7 del D.Lgs 163/2006, e che pertanto l'impresa non partecipa alla gara in più di un raggruppamento o consorzio di concorrenti, ovvero individualmente ove partecipi alla gara medesima anche in raggruppamento o consorzio, o comunque in modo da integrare le fattispecie previste a pena di esclusione;
- 5) di essere esente da cause di esclusione dalla partecipazione a gare d'appalto di cui all'Art. 38 comma 1 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m) m) bis, m) ter e m) quater del D. Lgs. 163/2006, così come integrato dal D.Lgs 113/2007, in espresso riferimento all'impresa e tutti i legali rappresentanti;
- 6) di aver riportato le seguenti condanne penali beneficiando della non menzione (art.38 comma 2 D.lgs.163/2006 e s.m.i.):

_____;

_____;

- 7) che non ricorre, altresì, alcuna delle situazioni previste a pena di esclusione dall'art 49 comma 8 del D.Lgs 163/2006 in caso di avvalimento (impresa ausiliaria di cui si avvale più di un concorrente, ovvero partecipazione alla gara sia dell'impresa ausiliaria che di quella che si avvale dei suoi requisiti);
- 8) di essere pienamente edotto che la mancata iscrizione o cancellazione dell'impresa dal Registro delle Ditte o dall'Albo delle imprese artigiane di cui all'art.1, comma 1 della Legge n. 82/1994, o la cui iscrizione sia stata sospesa, comporta la rescissione del contratto;
- 9) Che l'impresa, ai sensi della Legge 68 del 12.3.1999 e s.m.i disciplinante le "norme per il diritto al lavoro dei disabili" **(barrare la lettera che interessa):**

a) è assoggettabile alle norme relative al diritto al lavoro dei disabili ed è in regola con gli obblighi previsti dalla Legge n. 68/1999;

b) non è assoggettabile alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili in quanto occupa meno di 15 dipendenti, ovvero occupa da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000;

- 10) Che con riferimento a quanto previsto dalla legge 22 novembre 2002, n.266 recante "disposizioni in materia di emersione del lavoro sommerso" **(barrare la lettera che interessa):**

- a) Che la ditta non si è avvalsa, dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383 del 2001;
- b) Che la ditta si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383 del 2001 e che tale periodo di emersione si è concluso.

- 11) che, ai fini dei necessari controlli:

- la sede dell'Ufficio provinciale competente per i necessari accertamenti in tema di obblighi derivanti dalla Legge 68/1999, relativa al diritto al lavoro dei disabili, è la seguente:

(indirizzo completo)

- la SEDE INPS competente per il regolare versamento dei contributi previdenziali obbligatori è la seguente: (indirizzo completo)

.....n. posiz.

Contributiva _____

- la SEDE INAIL competente per il regolare versamento dei contributi assicurativi obbligatori è la seguente: (indirizzo completo)

.....n. posiz. Assicurativa _____

- 12) di aver acquisito integrale conoscenza di tutte le condizioni contenute nel bando integrale di gara, nel presente disciplinare, nel capitolato di gara e nei relativi allegati, e di accettarle senza condizioni o riserva alcuna;

- 13) che, in caso di aggiudicazione, si impegna a stipulare idonea polizza assicurativa per la copertura dei rischi contro i danni a persone e a cose arrecati nell'espletamento del servizio, come previsto dal capitolato speciale di appalto;
- 14) di garantire la continuità del servizio, anche in caso di sciopero e vertenze sindacali del proprio personale secondo le norme vigenti (Legge n.146/90 e s.m.i.);

15) che nel redigere l'offerta, in modo appropriato e remunerativo, ha tenuto conto:

- di ogni onere previsto per garantire l'esecuzione dei servizi nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di igiene sul lavoro, sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti da leggi, contratti e accordi locali vigenti;
- delle condizioni stesse di lavoro in relazione ai luoghi, e di ogni circostanza generale, particolare e locale, nessuna eccettuata, che possa influire sulla esecuzione del contratto o sulla determinazione e remuneratività della propria offerta;
- di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

16) che la propria offerta, avente una validità di 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione, si intende, trascorsi i suddetti 180 giorni, tacitamente prorogata nella sua validità se la medesima ditta offerente non provvederà formalmente e per iscritto alla revoca;

17) di essere edotta che l'I.R.C.C.S non procederà al pagamento dei corrispettivi mensili dovuti per l'espletamento dell'appalto in mancanza della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per infortuni sul lavoro e malattie professionali dei dipendenti, così come prescritto dall'art. 9 del D.Lgs. n. 124/2004 nonché di copia del prospetto delle buste paga dei dipendenti, da essi vidimate per accettazione;

18) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.lgs 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito e ai fini del procedimento per il quale le dichiarazioni vengono rese;

Ai fini della compilazione da parte del modello GAP relativo alla Ditta partecipante, ai sensi dell'art. 2 della Legge 12.10.1982, n.726 e 30.12.1991, n. 410, fornisce i seguenti dati:

CODICE ATTIVITA' (conforme ai valori dell' Anagrafe Tributaria)

VOLUME AFFARI.....(ultima dichiarazione IVA)

CAPITALE SOCIALE

e dichiara che tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto potranno essere così effettuate:

Telefono**fax**....., e che le comunicazioni fatte a tale recapito di fax, con relativa ricevuta attestante la ricezione, avranno valore di notifica a tutti gli effetti.

Timbro della ditta e firma del dichiarante

.....

AVVERTENZE:

- 1) **Alla presente istanza, a pena di nullità, dovrà essere allegata fotocopia/e di documento d'identità del/i sottoscrittore/i ai sensi del DPR n. 445/2000, o dichiarazione equivalente per le ditte straniere;**
- 2) **RTI (Raggruppamenti Temporanei di Imprese) e consorzi: A PENA DI NULLITÀ, ciascuna delle ditte raggruppate (o, per i consorzi, le consorziate indicate come esecutrici del servizio) dovrà compilare il presente modello di istanza.**

Ai modelli così compilati e riuniti dovrà essere allegata idonea documentazione costituita da:

RTI O CONSORZI DA COSTITUIRE:

- a) dichiarazione sottoscritta da tutti i raggruppani/consorzianti, che essi intendono costituire RTI o Consorzio, e che in caso di aggiudicazione si conformeranno alla disciplina di cui all'art. 37 D.Lgs 163/2006;
- b) indicazione della ditta che nel RTI assumerà il ruolo di mandatario (capogruppo);
- c) indicazione delle parti di servizio che saranno eseguite dai singoli partecipanti;

RTI O CONSORZI GIÀ COSTITUITI:

- a) RTI: atto notarile, scrittura privata o copia autenticata attestante che tutte le ditte raggruppate conferiscono mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di essa, indicata come mandataria;
 - b) Consorzi: ai sensi dell'art. 37, comma 7, D.Lgs 163/2006, i consorzi dovranno specificare le proprie consorziate individuate quali esecutrici del servizio;
 - c) RTI e Consorzi: ai sensi dell'art. 37, comma 4, D.Lgs 163/2006, sia i RTI che i consorzi dovranno specificare le parti del servizio che saranno svolte dalle singole raggruppate o consorziate esecutrici.
- 3) Qualora non sia possibile o agevole l'utilizzo del presente modello, la ditta ha facoltà di riprodurre su proprio documento la presente istanza, ferma restando l'osservanza delle disposizioni sul bollo ed il sostanziale rispetto del contenuto, della numerazione, della forma e della terminologia delle dichiarazioni da rendere, ai fini della corretta leggibilità ed interpretazione, nonchè della par condicio tra i concorrenti.

Tutte le singole dichiarazioni previste nel presente allegato devono essere rese a pena di esclusione dalla gara.

**“ALLEGATO 2” (SOPRALLUOGO)
(disciplinare)**

--

ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Con la presente i sottoscritti dipendenti/funzionari, ciascuno rispettivamente ed esclusivamente per le strutture di competenza indicate in calce al presente attestato, e a tanto incaricati per conto dell'I.R.C.C.S.

ATTESTANO CHE:

il/la Sig.

.....

nato/a il aProv.(.....),

- avendo esibito proprio documento di identità personale avente seguente tipologia..... rilasciato

da.....numero.....

- avendo dichiarato di essere abilitato a rappresentare / impegnare per gli adempimenti odierni e per tutti quelli consequenziali la ditta

.....,

con sede in.....

che rappresenta in qualità

di.....

HA EFFETTUATO IN DATA ODIERNA ESAURIENTE SOPRALLUOGO PRESSO I LOCALI INTERESSATI ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI AI DEGENTI E DIPENDENTI DELL’IRCCS, DI CUI AL BANDO PUBBLICATO SU..... IN DATA..... ACQUISENDO PIENA CONOSCENZA DEGLI AMBIENTI IN CUI DEVE ESSERE ESPLETATO IL SERVIZIO E DI TUTTE LE CIRCOSTANZE DI CONTRATTO, DI FATTO, DI TEMPO, DI LUOGO CHE POSSONO INFLUIRE SULL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN MODO DA POTER REDIGERE ADEGUATA OFFERTA.

LUOGO E DATA

FIRMATO: PER L’I.R.C.C.S.– IL REFERENTE AMMINIST.VO – DR. PIETRO TANTALO (O SUO DELEGATO)	FIRMATO: PER LA DITTA
---	--

N.B. IL PRESENTE ALLEGATO VA INCLUSO NELLA BUSTA A), CONTENENTE DOCUMENTAZIONE

“ALLEGATO 3”

(disciplinare)

SCHEMA DI OFFERTA

Spett.le I.R.C.C.S.

*Via Padre Pio,1
85028Rionero in V. (PZ)*

Oggetto PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER DEGENTI E PERSONALE, OCCORRENTE ALL’I.R.C.C.S. DI RIONERO.

Io sottoscritto

nato a (Prov.), il

CF residente a (Prov.)

in via in qualità di

della (*denominazione impresa*)

con sede in (Prov.), CAP

via n. Tel. Fax

C.F. P.I.

concorrente come:

singola SI () NO ()

capogruppo/mandataria in ATI o in Consorzio SI () NO ()

mandante in ATI o in Consorzio SI () NO ()

ai sensi dell’art. 34 e segg. Del D.Lgs 163/2006, ed a tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall’art.76 del DPR 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicati, sotto la propria responsabilità,

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA E DICHIARA CHE LA PERCENTUALE DI SUBAPPALTO E’ _____ IN FAVORE DELLA DITTA _____

(firma)

DESCRIZIONE	NUMERO/ANNO	€/CAD, Iva esclusa	€/TOTALE annuo Iva esclusa
Vitto degenti (colazione, pranzo e	17.000		

cena)			
Pasti freddi dialisi	7.500		
Pasti per dipendenti e non, aventi diritto	11.000		
Vitto DH/DS	7.500		

NOTA: Ai fini dell'aggiudicazione, in caso di discordanza fra l'indicazione in cifre ed in lettere, sarà considerata valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Nel caso in cui ci dovesse essere discordanza tra il costo annuo complessivo di cui sopra e la sommatoria delle singole voci che concorrono a formare lo stesso, sarà ritenuto comunque valido ai fini dell'aggiudicazione, il costo annuo complessivo espresso.

L'Istituto liquiderà, in favore della ditta aggiudicataria, il corrispettivo dei soli pasti consumati in ciascun periodo, in base al corrispettivo della singola tipologia di pasto risultante dall'offerta come sopra.

**Allegato 4
(disciplinare)**

I.R.C.C.S. CROB di RIONERO IN VULTURE (Pz)

SCHEMA DI CONTRATTO PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI

TRA

L' _____, codice fiscale _____, rappresentata
dal Direttore Generale Dott. _____ nato a

_____ il _____ e residente in Potenza, alla via _____, di cui ha la legale rappresentanza per effetto del D.P.G.R. n.131 del 30/12/08;

E

la società _____ con sede in _____, Via _____ CF _____ P.IVA _____ e la _____ con sede a _____ in Via _____, CF _____, rappresentata nel presente atto dall' _____ nato a _____ il _____ e domiciliato per la carica presso la Ditta, giusta procura speciale n. _____ di repertorio del _____ Notaio in _____, allegata al presente contratto.

PREMESSO CHE :

- per brevità, ove sia utile nel presente atto, il Centro di Riferimento Oncologico Basilicata di Rionero in Vulture e la Società _____ saranno rispettivamente nominati "Istituto" e "Ditta";
- **con deliberazione del Direttore Generale n. _____ del _____ è stata indetta gara mediante Procedura Aperta per il Servizio di Fornitura pasti per degenti e dipendenti e per la durata di anni cinque;**
- con deliberazione del _____ del _____ è stata aggiudicata gara in questione all' _____ al costo di € _____;
- che si è preso atto della positiva conclusione della verifica del possesso dei prescritti requisiti da parte dell'aggiudicatario, effettuata ai sensi dell'art. 11, comma 8 e dell'art. 48 comma 2 del d.Lgs. 163/2006 e s. m. ed i. confermando alla Ditta _____ l'aggiudicazione del servizio di cui trattasi;

- che a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, la Ditta ha costituito deposito cauzionale di €. _____ mediante _____ ;
- che, in merito all'insussistenza di procedimenti e/o provvedimenti definitivi di applicazione di misure di prevenzione di cui alla legge 31 maggio 1965, n. 575 e, successive modificazioni ed integrazioni, si è acquisita l'informazione prot. n. ___ del _____ della Prefettura di _____;
- che, in merito all'insussistenza di procedimenti e/o provvedimenti definitivi di applicazione di misure di prevenzione di cui alla legge 31 maggio 1965, n. 575 e, successive modificazioni ed integrazioni, si è acquisito il certificato CCIAA di _____. Datato ____ corredato della dicitura antimafia,

TUTTO QUANTO INNANZI PREMESSO:

confermato e ratificato dalle parti che lo ritengono richiamato e riportato nel presente atto,

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE:

ART.1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura pasti per degenti e dipendenti, occorrente all'I.R.C.S.S. – Crob di Rionero in Vulture, come meglio descritto nell'offerta del _____.

La ditta assume l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente affidamento nel rispetto delle norme in materia di pubbliche forniture, delle

condizioni stabilite nel presente contratto, nell'offerta sopra richiamata ed infine sulle disposizioni del Codice Civile e di tutte le altre normative di riferimento vigenti applicabili.

**ART. 2
CORRISPETTIVO**

Per ciascun pasto consumato l'Istituto riconosce alla ditta il corrispettivo corrispondente a quello offerto e risultato aggiudicatario, così articolato in base alle quattro tipologie di pasto:

DESCRIZIONE	€/cad. Iva esclusa	€/cad. IVA inclusa
Vitto degenti (colazione, pranzo e cena)		
Pasti freddi dialisi		
Pasti per dipendenti e non, aventi diritto		
Vitto DH/DS		

**ART. 3
OBBLIGHI**

Il servizio dovrà essere eseguito così come analiticamente descritto negli atti di gara, ed in particolare nel Capitolato Speciale di gara, nonché come espressamente dichiarato nel progetto-offerta presentato dalla ditta.

ART.4

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è stabilito in 60 mesi a decorrere dal quindicesimo giorno successivo alla stipula del presente contratto.

ART. 5

CONTESTAZIONI E PENALITA'

L'Istituto, in caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse, tali da non comportare l'immediata risoluzione del contratto, contesta, mediante lettera raccomandata A.R., le inadempienze riscontrate, assegnando un termine, non inferiore a dieci giorni, per la presentazione di controdeduzioni o memorie scritte; in mancanza di riscontro, o in caso di insufficienti controdeduzioni, trascorso tale termine si provvederà all'applicazione della penale.

ARTICOLO 6

PENALI E SANZIONI PER INADEMPIMENTI

L'Istituto, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il seguente sistema sanzionatorio:

Riguardo al Pasto :

- *Mancata consegna e/o integrazione dei pasti destinati ai degenti:* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *Mancato rispetto della dieta speciale prevista* € 500,00 (cinquecento);
- *Mancato rispetto del menù previsto* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *Rinvenimento di corpo estraneo nei pasti:* € 500,00 (cinquecento);
- *Alimenti alterati e/o comunque non consumabili:* € 500,00 (cinquecento);
- *inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie* € 500,00 (cinquecento);

- *Utilizzo di prodotti scaduti* € 1.000,00 (mille);
- *Orari di consegna non rispettati* € 500,00 (cinquecento);
- *Temperature dei pasti non conformi* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *inversione delle temperature nel vassoio personalizzato* € 250,00 (duecentocinquanta);

Riguardo al servizio erogato

- *inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie e automezzi utilizzati nell'espletamento del servizio* € 200,00 (duecento);
- *Temperature dei pasti di 10 gradi superiori/inferiori ai limiti di riferimento:* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *Presenza di patogeni negli alimenti analizzati:* € 1.000,00 (mille);
- *Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti:* € 250,00 (duecentocinquanta);
- *non rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alle cucine e trasporto dei pasti* € 500,00 (cinquecento)
- *blocco generalizzato del sistema informatico se imputabile alle tecnologie o al servizio fornito dalla ditta* € 500,00 (cinquecento) per ogni ora dopo le prime 4 dalla segnalazione;
- *blocco del sistema informatico di prenotazione in una U.O se imputabile alle tecnologie o al servizio fornito dalla ditta* € 50,00 (cinquanta) per ogni ora dopo le prime 8 ore dalla segnalazione ;

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti della ditta dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono, oppure sui crediti pendenti da eventuali altri contratti che la ditta ha in corso con l'Istituto.

Le penalità sono notificate alla ditta in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni altro procedimento giudiziale.

L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura.

La penalità verrà restituita, in tutto o in parte, qualora sia riconosciuta totalmente o parzialmente non dovuta.

ART. 7

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto potrà essere risolto a giudizio dell'Istituto, con provvedimento motivato e previa comunicazione del relativo procedimento, ove ricorrano motivi di inadempienza da parte della ditta e, cioè:

- a-** qualità del servizio non conforme a quanto prescritto nel presente capitolato;
- b-** mancata presentazione della documentazione di cui all'art. 29 del disciplinare di gara;
- c-** in applicazione della vigente normativa antimafia;
- d-** qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, siano state applicate tre penalità con le modalità di cui al precedente articolo 6, e sia riscontrata una ulteriore inadempienza;
- e-** per gravi inadempienze, frode o altro, compresa l'immotivata interruzione del servizio, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- f-** per inosservanza delle norme igienico- sanitarie nella gestione del servizio;
- g-** nel caso in cui ripetute inefficienze nella gestione del servizio abbiano comportato gravi ripercussioni sulla attività sanitaria dei reparti/servizi utilizzatori;

h- per accertata inosservanza delle norme concernenti il personale dipendente della Ditta, compresa la mancata applicazione dei contratti collettivi;

i- in caso di cessione a terzi dell'attività della Ditta secondo quanto disposto dall'art. 116 D.Lgs 163/2006;

j- in caso di fallimento dell'Impresa;

k- qualora siano state rimosse le condizioni che hanno determinato l'affidamento all'esterno del servizio oggetto del presente capitolato;

m- per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;

n- nell'ipotesi di attivazione da parte della CONSIP S.p.A. della convenzione relative alle prestazioni oggetto del presente appalto e l'Istituto, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di cui all'art. 23 comma 3 e 3 bis della Legge 488/1999, così modificato dalla Legge 191/2004, e dell'art. 1, comma 159 della Legge 266/2005, valuti la convenienza tecnico-economica ad aderire alla convenzione stessa.

Al verificarsi delle ipotesi sopra indicate, la risoluzione avviene di diritto non appena l'Istituto, concluso il relativo procedimento, deliberi di avvalersi della clausola risolutiva, e di tale volontà ne dia comunicazione scritta, in forma di lettera raccomandata alla Ditta.

Il contratto sarà pertanto risolto di diritto, con effetto immediato, al momento in cui detta comunicazione perviene all'indirizzo della Ditta.

Con la risoluzione del contratto sorge il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno alla Ditta inadempiente alla quale saranno addebitate le spese sostenute in più rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Istituto sui beni della Ditta.

Nel caso di minore spesa, nulla compete alla ditta inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime la ditta dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

La ditta può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità della sua esecuzione, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa ditta, secondo il disposto dell'articolo 1672 del Codice Civile.

ARTICOLO 8

FATTURAZIONE, TERMINI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo del servizio sarà effettuato, previa regolare liquidazione, a seguito di presentazione, a scadenza mensile, delle relative fatture.

Le fatture dovranno indicare, suddividendo per giorni del mese ed Unità Operative:

5. il costo delle giornate alimentari per degenti ordinari;
6. il costo delle giornate alimentari per degenti DH e DS
7. il costo dei pasti freddi per degenti dialisi;
8. i pasti forniti per il personale dipendente e non avente diritto.

Le fatture, compilate in ogni loro parte secondo le vigenti disposizioni di legge, dovranno essere trasmesse alla U.O. Economato/Provveditorato per la relativa liquidazione corredate da dichiarazione della Direzione Sanitaria di Presidio, di

corretta esecuzione del servizio.

Il loro pagamento verrà disposto, a seguito della liquidazione suddetta, con mandato esigibile presso il Tesoriere Cassiere dell'Istituto, entro novanta giorni dalla data di ricezione delle fatture.

Il pagamento è altresì subordinato all'esito positivo delle verifiche sulla posizione fiscale e previdenziale della ditta operata dal competente ufficio dell'Istituto.

L'Istituto in ottemperanza a quanto prescritto dalla Legge 25 gennaio 1994, n. 82, procederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'Impresa, solo in presenza della completezza della documentazione così come innanzi specificato. L'impresa non potrà opporre eccezioni né avrà titolo al risarcimento dei danni.

L'Istituto ha comunque la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro.

L'eventuale ritardo del pagamento delle fatture da parte dell'Istituto non può essere invocato dall'impresa quale motivo per la sospensione del servizio o per ritardare o sospendere gli emolumenti dovuti al personale dipendente.

I pagamenti, ove non avvengano contestazioni nel servizio e/o sulle relative fatture, saranno eseguiti entro 90 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, e comunque dopo la verifica sulla regolare esecuzione del servizio e degli altri adempimenti di rito come sopra esplicitati a mezzo mandato dal Tesoriere dell'Azienda.

Si precisa che :

- per la data di ricevimento delle fatture fa fede il protocollo generale dell'Istituto;

- il termine di 90 giorni resterà interrotto qualora l'Istituto richieda chiarimenti;
- per individuare la data di pagamento si fa riferimento alla data del relativo mandato.

Resta salva la possibilità , anche in via periodica, di procedere ad eventuale conguaglio qualora i dati comunicati e fatturati mensilmente non dovessero risultare corrispondenti a quelli effettivamente rilevati a consuntivo.

ART. 9

RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente atto, si applicano la normativa civilistica vigente in materia di contratti, così come integrata dalla normativa pubblicistica in materia di appalti pubblici.

ART.10 FORO COMPETENTE

Per ogni eventuale controversia inerente il contratto competente è il Tribunale di Melfi.

ART. 11 REGISTRAZIONE

Le spese di registrazione del presente contratto sono a carico della Ditta.

ART. 12 DOMICILIO

Agli effetti del presente contratto, la Ditta elegge il proprio domicilio speciale in Rionero in Vulture (Pz), nella sede dell'Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico.

Le notificazioni e le informazioni saranno effettuate mediante lettera raccomandata o per via telematica. Copia delle stesse sarà inviata presso gli uffici di _____

* * *

Il presente contratto, letto dalle parti rappresentate come innanzi, che lo trovano pienamente conforme alla loro volontà, è da Queste sottoscritto, in segno di totale accettazione, in calce al presente ed a margine degli altri fogli. Formano parte integrante e sostanziale del presente atto, oltre alle premesse: a)le deliberazioni n. _____ del _____; b) il disciplinare di gara ed il capitolato speciale d'appalto c) l'offerta economica della ditta n. ____ del _____ d) il progetto di organizzazione del servizio. I predetti atti b), c) e d), pur non materialmente allegati al presente atto, sono depositati presso la U.O. provveditorato/Economato che ne curerà la conservazione nei modi di legge.

Il presente contratto consta di _____ fogli, f.to A4.

Letto, confermato e sottoscritto

Rionero in Vulture, li _____

Per l'IRCCS - Crob
il Direttore Generale
Dott. Rocco A. Maglietta

Per la ditta
Il legale rappresentante
