



Servizio Sanitario Regionale Basilicata
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DELIBERAZIONE DEL COMMISSARIO

NUMERO 2018/00749

DEL 06/11/2018

Collegio Sindacale il 06/11/2018

OGGETTO

Appalto specifico per il servizio di preparazione e somministrazione di pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la prestazione di servizi di ristorazione ID. n. 1944446 --Approvazione verbali di gara e aggiudicazione definitiva.

Struttura Proponente

Economato - Proweditorato

Documenti integranti il provvedimento:

| Descrizione Allegato | Pagg. | Descrizione Allegato | Pagg. |
|----------------------|-------|---------------------------------|-------|
| Verbali di gara | 29 | Atti di esecuzione del servizio | 95 |
| Schema di contratto | 15 | | |
| | | | |

Uffici a cui notificare

| | |
|--|---|
| Economico Patrimoniale | Budget e Controllo di Gestione |
| U.S.I.B. - Lauria | Gestione Amministrativa Presidi Ospedalieri e Distretti |
| Economato (LAG) | Comunicazione e Relazioni Esterne - (LAG) |
| Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (LAG) | |

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente è stata pubblicata ai sensi dell'Art.32 della L.69/2009 all'Albo Pretorio on-line in data 06/11/2018

La presente diviene
eseguibile ai sensi
dell'art.44 della L.R.
n.39/2001 e ss.mm.ii

Immediatamente

Dopo 5 gg dalla
pubblicazione all'Albo

Ad avvenuta
approvazione
regionale

Il Dott. Giacomo Chiarelli Direttore pro-tempore della U.O.C. Provveditorato-Economato relaziona quanto segue:

Premesso che:

- con Deliberazione del Commissario n. 2018/00430 del 19-06-2018 è stato disposto di avviare sul portale Consip l'Appalto specifico per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione di pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea –Lotto unico- ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs 18/04/2016 n. 50 e s.m.i. nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (SDAPA) per la prestazione di Servizi di ristorazione, per la durata di anni uno;
- l'appalto in questione viene espletato nella forma del contratto ponte, ai sensi della Circolare n. 20518/2016 del 19/12/2016 del Ministero dell'Economia e delle Finanze, trattandosi di servizio ricompreso tra le categorie merceologiche individuate con il D.P.C.M. 24/12/2015, per il tempo necessario all'attivazione del contratto relativo al medesimo servizio da parte della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB, la cui procedura di gara è attualmente in corso;
- con l'atto predetto è stata approvata la documentazione di gara dell'appalto specifico, pubblicata nel Sistema Dinamico, unitamente alla lettera d'invito generata dal sistema da inviare a tutti i partecipanti ammessi al citato Sistema Dinamico;
- il criterio per la selezione della migliore offerta è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- In data 26/06/2018, sul sito www.acquistinretepa.it (sistema dinamico di acquisizione) è stata attivata la procedura telematica di gara in parola, identificativo n. 1944446, e sono stati pubblicati gli atti di gara necessari ad esperire la procedura;
- Contestualmente, nella stessa data del 26/06/2018, il Sistema telematico ha generato la Lettera d'Invito a presentare offerta, trasmessa dallo stesso Sistema a n. 85 operatori economici ammessi alle categorie merceologiche oggetto dell'Appalto Specifico;
- Nella stessa Lettera d'invito è stato ribadito che *"...potranno partecipare al confronto competitivo esclusivamente gli operatori economici in possesso dei requisiti eventualmente prescritti nella documentazione dell'Appalto Specifico, reperibile presso www.acquistinretepa.it nell'apposita sezione riservata agli invitati"*;
- Il termine ultimo di ricezione delle offerte da presentare attraverso il sistema telematico, è stato previsto per le ore 13:00 del 30/07/2018;
- entro il suddetto termine è pervenuta unicamente l'offerta della Ditta Slem S.r.l.;
- Con Deliberazione del Commissario n. 2018/00601 del 22/08/2018 è stato costituito il Seggio di gara per l'espletamento delle attività connesse alla procedura di gara e la Commissione giudicatrice di cui all'art. 77 del D.Lgs n. 50 e s.m.i. per la valutazione di qualità del progetto tecnico e conseguente attribuzione del punteggio di merito, nei termini, con i criteri e secondo i parametri di valutazione descritti nell'apposito allegato;

Visti i verbali concernenti l'espletamento della procedura di gara in argomento, riferiti sia alle sedute pubbliche del seggio di gara (verbali n. 1 del 30/08/2018, e n. 2 del 03/10/2018), sia alle sedute riservate della Commissione giudicatrice (verbali n. 1 del 17/09/2018 e n. 2 del 24/09/2018) allegati al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;

Rilevato che dal predetto verbale del seggio di gara n. 2 del 03/10/2018, si evince la proposta di aggiudicazione, in via provvisoria, del servizio in oggetto a favore della Ditta S.L.E.M. S.r.l. per l'importo complessivo annuo di € 194.982,50, Iva esclusa, come di seguito distinto per ciascuno dei Presidi Ospedalieri Distrettuali interessati, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza;

- P.O.D. di Lauria Importo complessivo annuo € 79.093,50, Iva esclusa;
- P.O.D. di Maratea Importo complessivo annuo € 115.889,00, Iva esclusa;

Visto che:

- nella stessa seduta pubblica del 03/10/2018 di cui al verbale n. 2, ivi allegato, il seggio di gara riguardo a quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., richiamato dall'art. 9.3 del capitolato d'onori, ha rilevato l'applicazione della suindicata disposizione normativa, perché il punteggio finale conseguito dal suddetto operatore economico è risultato sia per i punti riguardanti il prezzo, sia per quelli riguardanti le caratteristiche

del servizio offerto, superiore ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dai documenti di gara, come evincesi dalla tabella che segue:

| Parametri | Punti Massimi | 4/5 | Punteggio Ditta Slem S.r.l. |
|---|---------------|-----|-----------------------------|
| A. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO OFFERTO | 70 | 56 | 70,00 |
| B. PREZZO | 30 | 24 | 30,00 |

- Con nota prot. 20180098395 del 03/10/2018, la Ditta S.L.E.M. S.r.l. è stata invitata a presentare, entro 15 giorni dalla ricezione della richiesta come previsto dall'art. 97, comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. le giustificazioni relative alle voci di prezzo che hanno concorso a formare l'importo complessivo offerto, e agli altri elementi di valutazione dell'offerta;
- nella seduta riservata del 22/10/2018 di cui al verbale n. 3, ivi allegato, il seggio di gara, esaminate le giustificazioni presentate dal suddetto operatore economico, ha confermato l'aggiudicazione, in via provvisoria, del servizio in argomento a favore della Ditta S.L.E.M. S.r.l.;

Visto l'articolo 32 del D.Lgs n. 50 /2016 e s.m.i. disciplinante le fasi delle procedure di affidamento, che al comma 7 prescrive che l'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti;

Dato atto che, ai sensi di quanto previsto dalla deliberazione n. 157 del 17/02/2016 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.), la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario avviene, ai sensi dell'art. 6-bis del Codice dei contratti e della predetta delibera attuativa, attraverso l'utilizzo del sistema AVC_{PASS}, reso disponibile dell'Autorità;

Dato atto, altresì, che:

- nei confronti del suddetto operatore economico provvisoriamente aggiudicatario si è conchiusa con esito favorevole la verifica di comprova del possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. dichiarati in sede di gara, effettuata tramite il suddetto sistema AVC_{PASS} (certificato generale del casellario giudiziale, certificato dell'anagrafe delle sanzioni amministrative, certificazione di regolarità fiscale, annotazioni sugli operatori economici presenti nell'Osservatorio dell'ANAC, visura camerale), mentre il documento unico di regolarità contributiva D.U.R.C., è stato acquisito tramite il servizio DurcOnline del portale web www.inail.it;
- per quanto concerne l'esito della verifica del nulla osta antimafia di cui all'art. 80 comma 2 è precisato che "Ai sensi dell'art. 24, commi 2 e 5 del D.P.C.M. 30/10/2014, n. 93, si comunica non è possibile rilasciare immediatamente la comunicazione antimafia liberatoria. La Prefettura competente provvederà ai conseguenti adempimenti istruttori;

Considerato che dall'analisi dei verbali relativi alle operazioni di gara all'uopo espletate dal seggio di gara e dalla Commissione giudicatrice e di tutti gli atti presupposti, connessi e consequenziali ai medesimi si è accertato il rispetto della normativa vigente in materia, oltre che alla regolarità formale degli atti posti in essere dal seggio medesimo e ritenuto di far proprie le indicazioni negli stessi contenute;

Ritenuto, pertanto, dover approvare in via definitiva i verbali sopra richiamati e, per gli effetti, disporre l'aggiudicazione del servizio in favore del predetto operatore economico;

Ritenuto, infine, secondo quanto disposto dall'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., di dover individuare il direttore dell'esecuzione del contratto;

Richiamata la precedente Deliberazione del Commissario n. 2018/00158 del 09/03/2018 con cui sono stati individuati i referenti sanitari dei Presidi Ospedalieri Distrettuali;

Vista la D.D.G. n. 2013/00756 del 18/12/2013, concernente l'approvazione del nuovo Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza;

Atteso che ai fini dell'adozione del presente provvedimento non sussistono situazioni di incompatibilità ai sensi di quanto previsto dall'art. 14 comma 6 del suddetto Codice;

Dato atto che la formulazione della proposta di un atto deliberativo impegna la responsabilità del soggetto proponente in ordine alla regolarità amministrativa e legittimità del contenuto della stessa;

PROPONE AL COMMISSARIO

1. Di approvare, in via definitiva, verbali di seguito elencati, relativi alle operazioni di gara poste in essere dai rispettivi organi competenti preposti alle attività di espletamento della procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione di pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi ospedalieri Distrettuali di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) – Lotto unico – esperita nell'ambito del bando istitutivo avente ad oggetto il Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la prestazione di servizi di ristorazione. Identificativo n°1944446, che si allegano al presente provvedimento quale sua parte integrante:
 - verbali del seggio di gara n. 1 del 30/08/2018, n. 2 del 03/10/2018 e n. 3 del 22/10/2018;
 - verbali della Commissione giudicatrice n. 1 del 17/09/2018 e n. 2 del 24/09/2018
2. Di disporre, per gli effetti, l'aggiudicazione in favore dell'operatore economico S.L.E.M. S.r.l. del servizio di cui trattasi, per un importo complessivo annuo di € 194.982,50, Iva esdusa, come di seguito distinto per ciascuno dei Presidi Ospedalieri Distrettuali interessati, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza:
 - P.O.D. di Lauria Importo complessivo annuo € 79.093,50, Iva esclusa;
 - P.O.D. di Maratea Importo complessivo annuo € 115.889,00, Iva esclusa;I prezzi unitari, Iva esdusa, delle singole voci che hanno concorso a determinare il prezzo complessivo, sono riportati nell'offerta economica dettagliata della Ditta, allegata al verbale n. 2 del 3 ottobre 2018.
3. Di approvare lo schema di contratto che disciplinerà i rapporti giuridici con l'affidatario, che unitamente al capitolato d'oneri, al capitolato tecnico e relativi allegati (Allegato 2 "Caratteristiche qualitative minime di alcuni generi alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti", Allegato 3 "Diete –Menù –grammature" –Allegato 4 "Tabelle Diete Speciali") e al DUVRI forma parte integrante e sostanziale del presente atto.
4. Di stabilire che il servizio avrà durata di anni uno, decorrente dalla sottoscrizione del contratto, per la cui stipula ricorrendo le condizioni previste dall'art 32, comma 10, lettera a), del Codice, non si applica il termine minimo di 35 giorni, c.d. "stand still", previsto dall'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
5. Di precisare che il contratto potrà essere risolto oltre alle diverse ipotesi contemplate nel capitolato d'oneri e nel capitolato tecnico, in qualsiasi momento, anche prima della sua naturale scadenza nel caso di attivazione del contratto relativo al medesimo servizio da parte della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB, la cui procedura di gara è attualmente in corso di espletamento. In tale ipotesi l'aggiudicatario non vanterà alcun diritto nei confronti dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, né per danno emergente, né per lucro cessante (cfr. par. 1.1. del capitolato d'oneri e art. 3 del capitolato tecnico);
6. Di dare atto che per l'aggiudicazione della servizio in oggetto, la spesa complessiva presunta annuale di € 194.982,50, Iva esclusa, oltre ad € 200,00 Iva esclusa quali oneri per prevenire i rischi da interferenza, farà carico pro-quota al budget della contabilità economica-patrimoniale dei singoli esercizi di competenza assegnati ai singoli centri di costo interessati.
7. Di dare atto che ai fini dell'osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., il codice identificativo gara (C.I.G.) è il seguente 754435350B, e che la Ditta affidataria del servizio è tenuta ad assumere tutti gli obblighi contemplati dalla normativa citata.
8. Demandare all'Ufficio Economato e Provveditorato dell'Ambito di Lagonegro la gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente servizio.
9. Di disporre che la liquidazione della spesa, come previsto dalla deliberazione Commissariale n. 2018/00463 del 27/06/2018, di modifica del regolamento per la predisposizione e formalizzazione delle Deliberazioni del Direttore Generale e Determinazioni dei Dirigenti di cui alla D.D.G. n. 2017/00636 del 10/10/2017, sarà effettuata entro il termine di 60 gg. dalla ricezione della fattura e attestazione della regolarità e conformità della prestazione effettuata, e acquisizione del D.U.R.C. regolare, mediante lista di liquidazione generata dal sistema di contabilità economico-patrimoniale e analitica C4H, da trasmettere successivamente alla U.O.C. Economico – Finanziaria per gli adempimenti di rispettiva competenza
10. Di individuare, ai sensi dall'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., quale Direttore dell'esecuzione del contratto, nel dr. Giuseppe Magno Referente Sanitario del P.O.D. di Lauria e nel dr. Maria Felicia Labanca Referente Sanitario del P.O.D. di Maratea, con il compito di controllare la perfetta osservanza di tutte le clausole contrattuali e di curare che l'esecuzione della fornitura avvenga a regola d'arte e in conformità a quanto previsto dagli accordi contrattuali.

11. Di pubblicare il presente provvedimento sul sito istituzionale dell'Azienda Sanitaria nell'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi di quanto previsto dall'art. 29 D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i.
12. Di trasmettere la presente deliberazione:
 - alle UU.OO. indicate nel frontespizio del presente provvedimento da effettuarsi tramite procedura atti digitali;
 - alla Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-R , in osservanza del punto 4, lettera a) della D.G.R. 03/09/2014, n. 1039.

IL COMMISSARIO

In virtù dei poteri conferitigli con Decreto di nomina dal Presidente della Giunta Regionale di Basilicata n. 5 del 22.1.2018;

Letta e valutata la proposta deliberativa riportata in narrativa;

Acquisiti i pareri favorevoli del Direttore amministrativo, del Direttore sanitario, resi per quanto di rispettiva competenza;

DELIBERA

di adottare la proposta di deliberazione sopra riportata, nei termini indicati e per l'effetto:

1. Di approvare, in via definitiva, i verbali di seguito elencati, relativi alle operazioni di gara poste in essere dai rispettivi organi competenti preposti alle attività di espletamento della procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione di pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi ospedalieri Distrettuali di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) – Lotto unico – esperita nell'ambito del bando istitutivo avente ad oggetto il Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la prestazione di servizi di ristorazione. Identificativo n°1944446, che si allegano al presente provvedimento quale sua parte integrante:
 - verbali del seggio di gara n. 1 del 30/08/2018, n. 2 del 03/10/2018 e n. 3 del 22/10/2018;
 - verbali della Commissione giudicatrice n. 1 del 17/09/2018 e n. 2 del 24/09/2018
2. Di disporre, per gli effetti, l'aggiudicazione in favore dell'operatore economico S.L.E.M. S.r.l. del servizio di cui trattasi, per un importo complessivo annuo di € 194.982,50, Iva esdusa, come di seguito distinto per ciascuno dei Presidi Ospedalieri Distrettuali interessati, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza:
 - P.O.D. di Lauria Importo complessivo annuo € 79.093,50, Iva esclusa;
 - P.O.D. di Maratea Importo complessivo annuo € 115.889,00, Iva esclusa;I prezzi unitari, Iva esdusa, delle singole voci che hanno concorso a determinare il prezzo complessivo, sono riportati nell'offerta economica dettagliata della Ditta, allegata al verbale n. 2 del 3 ottobre 2018.
3. Di approvare lo schema di contratto che disciplinerà i rapporti giuridici con l'affidatario, che unitamente al capitolato d'oneri, al capitolato tecnico e relativi allegati (Allegato 2 "Caratteristiche qualitative minime di alcuni generi alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti", Allegato 3 "Diete –Menù –grammature" –Allegato 4 "Tabelle Diete Speciali") e al DUVRI forma parte integrante e sostanziale del presente atto.
4. Di stabilire che il servizio avrà durata di anni uno, decorrente dalla sottoscrizione del contratto, per la cui stipula ricorrendo le condizioni previste dall'art 32, comma 10, lettera a), del Codice, non si applica il termine minimo di 35 giorni, c.d. "stand still", previsto dall'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
5. Di precisare che il contratto potrà essere risolto oltre alle diverse ipotesi contemplate nel capitolato d'oneri e nel capitolato tecnico, in qualsiasi momento, anche prima della sua naturale scadenza nel caso di attivazione del contratto relativo al medesimo servizio da parte della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB, la cui procedura di gara è attualmente in corso di espletamento. In tale ipotesi l'aggiudicatario non vanterà alcun diritto nei confronti dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, né per danno emergente, né per lucro cessante (cfr. par. 1.1. del capitolato d'oneri e art. 3 del capitolato tecnico);
6. Di dare atto che per l'aggiudicazione della servizio in oggetto, la spesa complessiva presunta annuale di € 194.982,50, Iva esclusa, oltre ad € 200,00 Iva esdusa quali oneri per prevenire i rischi da interferenza, farà carico

pro-quota al budget della contabilità economica-patrimoniale dei singoli esercizi di competenza assegnati ai singoli centri di costo interessati.

7. Di dare atto che ai fini dell'osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., il codice identificativo gara (C.I.G.) è il seguente 754435350B, e che la Ditta affidataria del servizio è tenuta ad assumere tutti gli obblighi contemplati dalla normativa citata.
8. Demandare all'Ufficio Economato e Provveditorato dell'Ambito di Lagonegro la gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente servizio.
9. Di disporre che la liquidazione della spesa, come previsto dalla deliberazione Commissariale n. 2018/00463 del 27/06/2018, di modifica del regolamento per la predisposizione e formalizzazione delle Deliberazioni del Direttore Generale e Determinazioni dei Dirigenti di cui alla D.D.G. n. 2017/00636 del 10/10/2017, sarà effettuata entro il termine di 60 gg. dalla ricezione della fattura e attestazione della regolarità e conformità della prestazione effettuata, e acquisizione del D.U.R.C. regolare, mediante lista di liquidazione generata dal sistema di contabilità economico-patrimoniale e analitica C4H, da trasmettere successivamente alla U.O.C. Economico – Finanziaria per gli adempimenti di rispettiva competenza
10. Di individuare, ai sensi dall'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., quale Direttore dell'esecuzione del contratto, nel dr. Giuseppe Magno Referente Sanitario del P.O.D. di Lauria e nel dr. Maria Felicia Labanca Referente Sanitario del P.O.D. di Maratea, con il compito di controllare la perfetta osservanza di tutte le clausole contrattuali e di curare che l'esecuzione della fornitura avvenga a regola d'arte e in conformità a quanto previsto dagli accordi contrattuali.
11. Di pubblicare il presente provvedimento sul sito istituzionale dell'Azienda Sanitaria nell'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi di quanto previsto dall'art. 29 D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i.
12. Di trasmettere la presente deliberazione:
 - alle UU.OO. indicate nel frontespizio del presente provvedimento da effettuarsi tramite procedura atti digitali;
 - alla Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-R , in osservanza del punto 4, lettera a) della D.G.R. 03/09/2014, n. 1039.

Tommaso Schettini

L'Istruttore

Il Responsabile Unico del Procedimento

Giacomo Chiarelli

Il Dirigente Responsabile dell'Unità Operativa

Il presente provvedimento è notificato ai destinatari a cura dell'istruttore.

Francesco Negrone

Giovanni Berardino Chiarelli

Vincenzo Andriuolo

Il Direttore Sanitario
Francesco Negrone

Il Commissario
Giovanni Berardino Chiarelli

Il Direttore Amministrativo
Vincenzo Andriuolo

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della deliberazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.



OGGETTO: Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi ospedalieri Distrettuali di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) – Lotto unico - nell'ambito del bando istitutivo avente ad oggetto il Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la prestazione di servizi di ristorazione. Identificativo n°1944446.

Verbale n. 1 del seggio di gara

L'anno 2018, nel giorno 30 del mese di agosto, alle ore 10,32, in Potenza nei locali della U.O.C. Provveditorato-Economato dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza situata alla Via Torraca, 2, regolarmente convocato con nota prot. 20180085413 del 27/08/2016, si è riunito il seggio di gara per l'espletamento delle attività connesse alla procedura di gara in oggetto.

Il predetto seggio è stato costituito con Deliberazione del Commissario n. 2018/00601 del 22/08/2018.

Sono presenti il dr. Antonio Pennacchio Direttore della U.O.C. Provveditorato-Economato, in qualità di Presidente e i testimoni: dr. Cataldo Lopardo e geom. Tommaso Schettini che svolge anche le funzione di segretario verbalizzante.

Il Presidente, constatata la regolare costituzione del seggio, come sopra richiamato, dà atto che in questa seduta odierna si procederà all'apertura della seduta pubblica, già precedentemente prevista per le ore 10:30 del giorno 31/07/2018 e posticipata alle ore 10:30 di oggi 30/08/2018, per procedere alle operazioni di propria competenza, ovvero alla verifica di regolare arrivo delle offerte entro il termine previsto delle ore 13:00 del giorno 30/07/2018, all'esame della documentazione amministrativa al fine di verificare la rispondenza e la completezza a quanto richiesto dal Capitolato d'Oneri e, successivamente, se detta documentazione risulterà conforme alle prescrizioni richieste, a "scaricare" dalla piattaforma e stampare su cartaceo la documentazione costituente l'offerta tecnica presentata, che sarà oggetto di successiva valutazione dal punto di vista tecnico/qualitativo (con attribuzione dei relativi punteggi), da parte della Commissione giudicatrice nominata con medesima deliberazione n. 2018/00601 del 22/08/2018.

Il seggio di gara prende atto che:

- con Deliberazione del Commissario n. 2018/00430 del 19-06-2018 è stato disposto di avviare sul portale Consip l'Appalto specifico per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione di pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea -Lotto unico- ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs 18/04/2016 n. 50 e s.m.i. nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (SDAPA) per la prestazione di Servizi di ristorazione, per la durata di anni uno;
- l'appalto in questione viene espletato nella forma del contratto ponte, ai sensi della Circolare n. 20518/2016 del 19/12/2016 del Ministero dell'Economia e delle Finanze, trattandosi di servizio ricompreso tra le categorie merceologiche individuate con il D.P.C.M. 24/12/2015, per il tempo necessario all'attivazione del contratto relativo al medesimo servizio da parte della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB, la cui procedura di gara è attualmente in corso;
- con l'atto predetto è stata approvata la documentazione di gara dell'appalto specifica predisposta dalla U.O.C. Provveditorato-Economato, pubblicata nel Sistema Dinamico, unitamente alla lettera d'invito generata dal sistema da inviare a tutti i partecipanti ammessi al citato Sistema Dinamico;
- il criterio per la selezione della migliore offerta è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- In data 26/06/2018, sul sito www.acquistinretepa.it (sistema dinamico di acquisizione) è stata attivata la procedura telematica di gara in parola, identificativo n°1944446, e sono stati pubblicati gli atti di gara necessari ad esperire la procedura;
- Contestualmente, nella stessa data del 26/06/2018, il Sistema telematico ha generato la Lettera d'Invito a presentare offerta, trasmessa (dallo stesso Sistema) a n. 85 operatori economici ammessi alle



categorie merceologiche oggetto dell'Appalto Specifico, riportati nell'elenco allegato al presente verbale, quale parte integrante e sostanziale;

- Nella stessa Lettera d'invito è stato ribadito che "...potranno partecipare al confronto competitivo esclusivamente gli operatori economici in possesso dei requisiti eventualmente prescritti nella documentazione dell'Appalto Specifico, reperibile presso www.acquistinretepa.it nell'apposita sezione riservata agli invitati";
- il termine per la richiesta di chiarimenti è stato stabilito per le ore 13:00 del 20/07/2018;
- Il termine ultimo di ricezione delle offerte da presentare attraverso il sistema telematico, è stato previsto per le ore 13:00 del 30/07/2018;
- entro il suddetto termine è pervenuta unicamente l'offerta della Ditta Slem S.r.l.;
- Con nota prot. n. 20180078153 del 31/07/2018, trasmessa sia a mezzo fax e sia anche a mezzo procedura SDAPA, è stato comunicato alla suddetta Ditta concorrente che la seduta di gara telematica è stata posticipata a nuova data;
- Con nota prot. n. 20180085806 del 27/08/2018, trasmessa sia a mezzo fax, sia a mezzo procedura SDAPA, è stato comunicato alla suddetta Ditta concorrente che la seduta di gara telematica è fissata per le ore 10.30 di data odierna (30/08/2018);

A questo punto, preso atto che la ditta Slem Srl ha fatto pervenire la propria offerta entro il termine previsto delle ore 13:00 del 30/07/2018 (nello specifico l'offerta è stata presentata alle ore 11:54 del 30/07/2018), si apre la seduta pubblica, procedendo a stampare su cartaceo tutta la documentazione amministrativa presentata dalla suddetta Ditta concorrente.

La stessa documentazione amministrativa viene siglata dal seggio di gara.

In esito alle verifiche effettuate il seggio accerta che la garanzia provvisoria richiesta al paragrafo 6.4 del capitolato d'oneri è stata presentata per un importo inferiore a quello richiesto (€ 1.560,00 anziché € 1.950,00), mentre la restante documentazione presentata dalla predetta Ditta concorrente risulta completa e regolare nel rispetto a quanto richiesto dal Capitolato d'Oneri.

Pertanto, la Ditta Slem S.r.l. viene ammessa alle ulteriori fasi della procedura di gara, con riserva di integrazione del deposito cauzionale di € 390,00, ai sensi di quanto previsto dall'art. 83 comma 9 del D.Lgs 18/04/2016 e s.m.i. (cd. Soccorso istruttorio), da far pervenire entro 7 giorni dalla ricezione dell'apposita comunicazione.

Quindi si procede a "scaricare" dalla piattaforma telematica dello SDAPA e stampare su cartaceo tutta la documentazione tecnica prodotta dalla stessa Ditta concorrente, la quale viene siglata dal seggio di gara.

La verifica della documentazione tecnica evidenzia per la suindicata Ditta concorrente la completezza della documentazione presentata rispetto alle prescrizioni del Capitolato d'oneri.

Il Presidente dispone la trasmissione della suddetta documentazione tecnica, per il tramite del segretario alla Commissione giudicatrice, che dovrà procedere alla valutazione tecnico/qualitativa di competenza e per l'attribuzione dei punteggi/qualità, nel rispetto dei criteri previsti all'Allegato 6 al Capitolato d'Oneri.

Gli atti di gara, compresa la documentazione acquisita in piattaforma SDAPA in data odierna (amministrativa e tecnica), saranno accuratamente custoditi nei modi previsti presso i locali dell'U.O.C. Provveditorato-Economato, per essere messa a disposizione della Commissione giudicatrice.

In Presidente, infine, aggiorna la prosecuzione dei lavori del seggio di gara a nuova data.

Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 11:45.

| | |
|-------------------------|---|
| Dr. Antonio Pennacchio | Il Seggio di Gara Presidente |
| Dr. Cataldo Lopardo | Testimone |
| Geom. Tommaso Schettini | Testimone con funzione di segretario verbalizzante |



Allegato elenco fornitori invitati

| # | PIVA | RAGIONESOCIALE |
|----|-------------|---|
| 1 | 02364000691 | AGRI SERVICE SRL |
| 2 | 00368280020 | ALESSIO SRL |
| 3 | 01550930661 | AP PLURISERVICE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE |
| 4 | 01207770072 | ARDIZZONE FERDINANDO |
| 5 | 01075550309 | ARTCO SERVIZI COOP. |
| 6 | 01988200810 | BELICE PASTI |
| 7 | 01337360596 | BIORISTORO ITALIA S.R.L. |
| 8 | 02368990848 | BLUE COOP SOCIETA' COOPERATIVA |
| 9 | 00659910749 | BRIN MENSE GESTIONE RISTORAZIONE COLLETTIVA |
| 10 | 01321450817 | BRUNO PASTI S.A.S. DI BRUNO FRANCESCA & C. |
| 11 | 00427240734 | C.I.S.M. SOCIETA' COOPERATIVA |
| 12 | 03401970821 | C.O.T. SOCIETA COOPERATIVA |
| 13 | 00501611206 | CAMST SOC. COOP.A.R.L. |
| 14 | 02338460658 | CILENTO MENSE S.R.L. |
| 15 | 00464110352 | CIR FOOD S.C. |
| 16 | 01110510920 | CO.RI.SAR. |
| 17 | 02979410152 | COMPASS GROUP ITALIA SPA |
| 18 | 01953711007 | COOP. DI LAVORO SOLIDARIETÀ E LAVORO |
| 19 | 05202061007 | COOP.SOC.INT.SIRIO SRL |
| 20 | 02757010653 | COOPERATIVA PROGETTO 2000 SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE |
| 21 | 00399420793 | COOPERATIVA SERVIZI CROTONE SOCIETÀ COOPERATIVA |
| 22 | 02468440025 | COOPERATIVA SOCIALE ZOE |
| 23 | 02054500992 | CREUZA COOPERATIVA SOCIALE |
| 24 | 07683491216 | DE GIOVANNI VINCENZO |
| 25 | 07437540631 | DITTA DOMENICO VENTURA S.R.L. |
| 26 | 00124140211 | DUSSMANN SERVICE SRL |
| 27 | 08746440018 | ELIOR RISTORAZIONE SPA |
| 28 | 05577471005 | EP S.P.A. |
| 29 | 01998810244 | EURORISTORAZIONE SRL |



| # | PIVA | RAGIONESOCIALE |
|----|-------------|---|
| 30 | 02859830834 | F.LLI RAFFA |
| 31 | 03882850724 | FERRARA S.R.L. |
| 32 | 08400681006 | FOOD SERVICE S.R.L. |
| 33 | 09226890011 | G. M. I. SERVIZI S. R. L. |
| 34 | 06357451217 | G.L.M. RISTORAZIONE S.R.L. |
| 35 | 04962121002 | GE.SE.R. GESTIONE SERVIZIO RISTORAZIONE |
| 36 | 05351490965 | GEMEAZ ELIOR SPA |
| 37 | 02652630605 | GEMINI DI FRATANGELI NICOLA |
| 38 | 00353180391 | GEMOS SOC. COOP. |
| 39 | 04825541008 | GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L. |
| 40 | 01038120307 | GRUPPO ILLIRIA SPA |
| 41 | 02747410641 | GUSTO E CO SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE |
| 42 | 03432370264 | I TIGLI2 SOC.COOP.SOCIALE ONLUS |
| 43 | 07782930965 | IL SOGNO DI MUCCIA ADRIAN DI MUCA ADRIAN |
| 44 | 01659010704 | IN CAMPO DI LALLA ANTONIETTA E C S.A.S. |
| 45 | 01201141007 | INNOVA S.P.A. |
| 46 | 00740700554 | IRIDE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE |
| 47 | 02953701204 | KLAS SERVICES SRL |
| 48 | 03978800716 | L.D.R. SERVICE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE |
| 49 | 02899030239 | LA BOTTEGA DEL BUONGUSTAIO SAS |
| 50 | 08590821008 | LA CASCINA GLOBAL SERVICE SRL |
| 51 | 04465640755 | LA FENICE SRL |
| 52 | 03944760614 | LA MEDITERRANEA SOC. COOP. |
| 53 | 01165711001 | LA PUL-TRA DI TIRELLI AUGUSTO E ANTONELLA |
| 54 | 05282230720 | LADISA |
| 55 | 01564680815 | LE PALME RISTORAZIONE & S.R.L. |
| 56 | 02607940901 | MANGIASARDO SRLS |
| 57 | 01174800217 | MARKAS S.R.L. |
| 58 | 01967870609 | MATTIA LIBERO |
| 59 | 02124470796 | MEDITERRANEA CATERING S.R.L. |
| 60 | 03455100788 | MERIDIES SRL MANAGEMENT COUNSULTING |
| 61 | 01967710672 | NENÉ SERVICES SOCIETÀ COOPERATIVA |



| # | PIVA | RAGIONESOCIALE |
|----|-------------|---|
| 62 | 03255870796 | NEW GENERATION SRL |
| 63 | 00289790677 | PAP SRL |
| 64 | 04209100728 | PASTORE |
| 65 | 05066690156 | PELLEGRINI S.P.A. |
| 66 | 03942490727 | RAG. PIETRO GUARNIERI - FIGLI S.R.L. |
| 67 | 04913680874 | RISTORA FOOD & SERVICE S.R.L. |
| 68 | 00690670500 | RISTORANTE LE ARCADE DI MORETTI STEFANO & GOTTI PATRIZIA |
| 69 | 02633430786 | RISTORANTE PIZZERIA DA MANU S.A.S. DI LO |
| 70 | 00305360265 | RISTORAZIONE OTTAVIAN S.P.A. |
| 71 | 08548450967 | RISTOSERVICE S.R.L. |
| 72 | 01541081210 | S.L.E.M. SRL |
| 73 | 11468951006 | SCARDI RISTORAZIONE S.R.L. |
| 74 | 01424360160 | SER CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA |
| 75 | 01617950249 | SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. |
| 76 | 09671780964 | SERIST |
| 77 | 01133000818 | SICILIANA PASTI S.R.L. |
| 78 | 05122710824 | SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L. |
| 79 | 01934750181 | SO.VITE SPA |
| 80 | 01650770769 | SOCIETA' COOPERATIVA MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE |
| 81 | 00805980158 | SODEXO ITALIA |
| 82 | 03632650242 | UNILABOR SOCIETA' CONSORTILE A RESPONSABILITA' LIMITATA |
| 83 | 02763440738 | VAL.IM. S.R.L. |
| 84 | 07864721001 | VIVENDA SPA |
| 85 | 01939920185 | VOLPI PIETRO S.R.L |

OGGETTO: Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi ospedalieri Distrettuali di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) – Lotto unico - nell'ambito del bando istitutivo avente ad oggetto il Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la prestazione di servizi di ristorazione. Identificativo n°1944446.

Verbale n. 2 del seggio di gara

L'anno 2018, nel giorno 3 del mese di ottobre, alle ore 11,32, in Potenza, nei locali della U.O.C. Provveditorato-Economato dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza situati alla Via Torraca, 2, regolarmente convocato con nota prot. 95986 del 27/09/2018, torna a riunirsi il seggio di gara, per l'espletamento delle attività connesse alla procedura di gara in oggetto, e costituito con Deliberazione del Commissario n. 2018/00601 del 22/08/2018.

Sono presenti il dr. Antonio Pennacchio Direttore della U.O.C. Provveditorato-Economato e Responsabile del procedimento, in qualità di Presidente del seggio di gara e i testimoni: dr. Cataldo Lopardo e geom. Tommaso Schettini che svolge anche le funzione di segretario verbalizzante.

Il dr. Antonio Pennacchio Presidente del seggio dichiara di essere rientrato in servizio dalle ferie, per consentire l'espletamento della presente procedura di gara.

Il Presidente, constatata la regolare costituzione del seggio, come sopra riportato, dichiara riaperta la seduta pubblica di gara telematica, premettendo che:

- Dalle risultanze del verbale del seggio di gara n. 1 del 30 agosto 2018, la Ditta S.L.E.M. S.r.l. è stata ammessa alle ulteriori fasi del procedimento di gara con riserva di integrazione del deposito cauzionale provvisorio della somma di € 390,00, ai sensi di quanto previsto dall'art. 83 comma 9 del D.Lgs 18/04/2016 e s.m.i. (cd. Soccorso istruttorio), da far pervenire entro 7 giorni dalla ricezione dell'apposita comunicazione;
- La Ditta predetta, a riscontro della nota prot. 86914 del 31/08/2018, ha fatto pervenire a mezzo PEC inviata il 06/09/2018, registrata in arrivo al protocollo generale in data 07/09/2018, n. 20180089503 l'appendice alla polizza fidejussoria n. 0535413794 della HDI Assicurazioni S.p.A., dalla quale si evince che l'esatto importo garantito è di € 1.950,00 e non € 1.560,00, indicato nella polizza presentata in sede di gara;
- Con nota prot. n. 96349 del 28/09/2018, trasmessa sia a mezzo fax, sia a mezzo procedura SDAPA, è stato comunicato alla suddetta Ditta concorrente che la ripresa della seduta pubblica di gara telematica è stata fissata per le ore 11:30 di data odierna (03/10/2018), nella quale saranno rese note le risultanze della valutazione del progetto tecnico di organizzazione del servizio proposto dall'operatore economico concorrente, effettuata dalla Commissione giudicatrice, con riferimento alle indicazioni contenute nel capitolato tecnico e relativi allegati e, quindi, si procederà, per via telematica, alla successiva apertura dell'offerta economica.

Tanto rappresentato, il Presidente informa il seggio di gara che con e-mail del 24/09/2018 sono stati trasmessi a cura del segretario della Commissione giudicatrice i verbali n. 1 del 17/09/2018 e n. 2 del 24/09/2018, contenenti gli esiti della valutazione dell'offerta tecnica la Ditta S.L.E.M. S.r.l., che allegati al presente verbale, ne formano parte integrante e sostanziale.

Il Presidente dà lettura dei predetti verbali della Commissione giudicatrice e dei punteggi conseguiti per ciascun parametro di valutazione, riportati nelle tabelle allegate al verbale n. 2 del 24/09/2018.

Al termine il seggio di gara prende atto delle risultanze della valutazione tecnica effettuata dalla





Commissione giudicatrice, rilevando che la ditta S.L.E.M. S.r.l. ha conseguito i seguenti punteggi qualitativi complessivi:

| Operatore Economico | Punteggio offerta tecnica (prima della riparametrazione) |
|---------------------|---|
| S.L.E.M. S.r.l. | 63,40 /70 |

| Operatore Economico | Punteggio offerta tecnica finale (a seguito della riparametrazione) (max 70 punti su 100 totali) |
|---------------------|--|
| S.L.E.M. S.r.l. | 70/70 |

Pertanto, la stessa offerta tecnica avendo conseguito, prima della riparametrazione un punteggio totale superiore a 45 punti su 70, viene giudicata idonea e ammessa alla successiva fase di gara relativa all'apertura dell'offerta economica.

Si procede, quindi, a inserire nel sistema telematico SDAPA il punteggio conseguito dall'offerta tecnica presentata dalla ditta S.L.E.M. S.r.l.

Successivamente il seggio procede all'apertura dell'offerta economica redatta sul formato del sistema telematico e dell'offerta dettagliata redatta secondo l'Allegato 7 al Capitolato d'Oneri ed entrambe e firmate digitalmente.

Le offerte economiche vengono stampate su formato cartaceo e siglate da tutto il Seggio di gara, che allegata al presente verbale ne formano parte integrante e sostanziale.

Dopo attenta lettura delle offerte economiche, il seggio di gara rileva che l'offerta economica prodotta dalla Ditta S.L.E.M. S.r.l. sul formato del sistema telematico, non presenta l'indicazione complessiva del valore offerto, mentre l'offerta economica dettagliata redatta secondo il fac-simile allegato 7 al capitolato d'onori presentata dal predetto operatore economico concorrente e firmata digitalmente, risulta completa e conforme al predetto allegato

Il Presidente dà lettura delle condizioni economiche offerte, riassunte nelle tabelle che seguono:

Voce A) P.O. di Lauria:

| Prestazione | Numero pasti indicativi annui | Costo unitario |
|--------------------------------|----------------------------------|----------------|
| Colazione (solo degenti) | 7.600 | € 1,10 |
| Pranzo (solo degenti) | 8.900 | € 3,70 |
| Cena (solo degenti) | 7.690 | € 3,45 |
| Mensa dipendenti (solo pranzo) | 660 | € 3,30 |
| Menù dializzati | 5.350 | € 1,70 |

- Per l'importo complessivo annuo di € 79.093,50, Iva esclusa

Voce B) P.O. di Maratea:

| Prestazione | Numero pasti indicativi annui | Costo unitario |
|--------------------------------|----------------------------------|----------------|
| Colazione (solo degenti) | 8.400 | € 2,00 |
| Pranzo (solo degenti) | 8.390 | € 5,60 |
| Cena (solo degenti) | 8.450 | € 5,30 |
| Mensa dipendenti (solo pranzo) | 1.200 | € 3,50 |
| Menù dializzati | 1.560 | € 2,00 |



- Per l'importo complessivo annuo di € 115.889,00, Iva esclusa

E, quindi, per l'importo complessivo annuo per l'intero servizio (voce A + voce B), di € 194.982,50 + Iva, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri di interferenza non soggetti a ribasso

Il seggio di gara del suddetto importo complessivo offerto dalla Ditta S.L.E.M. S.r.l. ne dà atto nell'apposita sezione "Note" della piattaforma telematica dello SDAPA, dove viene riportata la seguente dicitura: "L'importo complessivo annuo offerto dalla Ditta è di € 194.982,50, Iva esclusa, come da offerta economica dettagliata redatta secondo lo schema allegato 7 al capitolato d'oneri, firmata digitalmente, e inviata dalla Ditta a mezzo piattaforma MEPA"

Il Seggio accerta, inoltre, che l'importo complessivo offerto dalla ditta concorrente, come sopra già riportato, è inferiore all'importo complessivo annuo di € 195.000,00, Iva esclusa posto a base d'asta.

Successivamente il seggio di gara:

- procede al calcolo del punteggio relativo all'elemento prezzo, sulla base di quanto previsto dall'allegato 6 al capitolato d'oneri, rubricato "Griglia di valutazione delle offerte", risultando la situazione riportata nella tabella che segue:

| OPERATORE ECONOMICO | IMPORTO COMPLESSIVO ANNUO, IVA ESCLUSA | PUNTEGGIO PREZZO OFFERTO |
|---------------------|--|--------------------------|
| S.L.E.M. S.r.l. | € 194.982,50 | 30,00 |

- Procede, in base ai punteggi precedentemente determinati per l'offerta tecnica, sommati a quelli attribuiti per l'offerta economica, a redigere, il seguente prospetto riepilogativo:

| OPERATORE ECONOMICO | (A) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO OFFERTO | IMPORTO COMPLESSIVO ANNUO, IVA ESCLUSA | (B) PUNTEGGIO PREZZO OFFERTO | PUNTEGGIO TOTALE (A) + (B) |
|---------------------|---|--|---------------------------------|----------------------------|
| S.L.E.M. S.r.l. | 70 | € 194.982,50 | 30,00 | 100,00 |

Pertanto il seggio di gara propone l'aggiudicazione, in via provvisoria, a favore della Ditta S.L.E.M. S.r.l. del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea - lotto unico - nell'ambito del bando istitutivo avente ad oggetto il Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione - Identificativo n°1944446, per l'importo complessivo annuo € Iva esclusa, come di seguito distinto per ciascuno dei Presidi Ospedalieri interessati, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza.:

Voce a) P.O. di Lauria:

Importo complessivo annuo di € 79.093,50, Iva esclusa

Voce b) P.O. di Maratea:

Importo complessivo annuo di € 115.889,00, Iva esclusa

I prezzi unitari, Iva esclusa, delle singole voci che hanno concorso a determinare il prezzo complessivo, sono riportati nell'offerta economica dettagliata della Ditta, allegata al presente verbale.

Il seggio di gara, preso atto che il punteggio finale conseguito dal suddetto operatore economico risulta, sia per i punti relativi al prezzo, sia per quelli relativi alle caratteristiche del servizio offerto, superiore ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dai documenti di gara, come evincesi dalla tabella



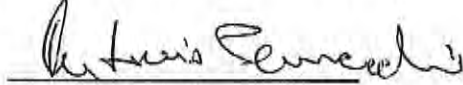

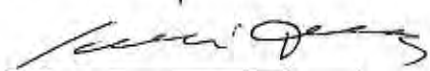
che segue, la proposta di aggiudicazione s'intende subordinata alla verifica dell'anomalia dell'offerta, ai sensi dell'articolo 97 comma 3 del D.Lgs n. 50//2016 e ss.mm.ii.:

| Parametri | Punti Massimi | 4/5 | Punteggio Ditta Slem S.r.l. |
|---|---------------|-----|-----------------------------|
| A. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO OFFERTO | 70 | 56 | 70,00 |
| B. PREZZO | 30 | 24 | 30,00 |

In Presidente, infine, aggiorna la prosecuzione dei lavori del seggio di gara a nuova data.

La documentazione amministrativa e tecnica presentata alla Ditta S.L.E.M. S.r.l. viene custodita presso l'U.O.C. Provveditorato-Economato in armadio chiuso a chiave, in possesso del segretario del seggio di gara.

Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 11:57 .

| | | |
|-------------------------|---|---|
| Dr. Antonio Pennacchio | Il Seggio di Gara Presidente |  |
| Dr. Cataldo Lopardo | Testimone |  |
| Geom. Tommaso Schettini | Testimone con funzione di segretario verbalizzante |  |



Regione Basilicata
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
Via Torraca, 2 – 85100 Potenza
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDI OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Schema di Offerta

(Allegato 7)

FAC-SIMILE D'OFFERTA
(da stendersi su carta legale o resa legale)

DITTA, DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE, DOMICILIO FISCALE, PARTITA IVA, CODICE FISCALE, RECAPITI TELEFONICI E TELEFAX.

(in caso di raggruppamento d'impresе, tali indicazioni dovranno essere rese da tutte le imprese facenti parte del gruppo)

Spett.Le
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
Via Torraca, 2
85100 POTENZA

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PP.OO. DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Ditta Offerente (Denominazione e ragione sociale):

S.I.E.M. SRL

Sede legale: VIA II* TRAVERSA BAGNULO N. 16

Codice fiscale / Partita I.V.A. 06448020633 / 01541081210

Recapito telefonico 0818071122, numero fax 0818083520

e-mail: infoslemsrl@libero.it

Il sottoscritto

(cognome e nome)

Laurenzio Salvatore

(luogo e data di nascita)

Piano di Sorrento (NA)

(residenza)

Via delle Acacie n. 2

(carica all'interno della Ditta)

amministratore unico

Con riferimento alla procedura di gara in oggetto,

Presenta

La seguente offerta economica come di seguito riportato (Iva esclusa) :

Voce A) Presidio Ospedaliero Distrettuale di Lauria:

| | |
|--|--|
| Colazione (solo degenti): | € <u>1,10</u> (prezzo unitario) x 7.600 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € <u>8.360,00</u> + Iva |
| Pranzo (solo degenti): | € <u>3,70</u> (prezzo unitario) x 8.900 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € <u>32.930,00</u> + Iva |
| Cena (solo degenti): | € <u>3,45</u> (prezzo unitario) x 7.690 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € <u>26.530,50</u> + Iva |
| Mensa dipendenti (solo pranzo): | € <u>3,30</u> (prezzo unitario) x 660 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € <u>2.178,00</u> + Iva |
| Menù dializzati: | € <u>1,70</u> (prezzo unitario) x 5.350 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € <u>9.095,00</u> + Iva |
| Totale complessivo offerto/anni 1 Voce A) = € <u>79.093,50</u> + Iva | |

Voce B) Presidio Ospedaliero Distrettuale di Maratea:

| | |
|--|--|
| Colazione (solo degenti): | € 2,00 (prezzo unitario) x 8.400 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € 16.800,00 + Iva |
| Pranzo (solo degenti): | € 5,60 (prezzo unitario) x 8.390 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € 46.984,00 + Iva |
| Cena (solo degenti): | € 5,30 (prezzo unitario) x 8.450 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € 44.785,00 + Iva |
| Mensa dipendenti (solo pranzo): | € 3,50 (prezzo unitario) x 1.200 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € 4.200,00 + Iva |
| Menù dializzati: | € 2,00 (prezzo unitario) x 1.560 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = € 3.120,00 + Iva |
| Totale complessivo offerto/anni 1 Voce B) = € | 115.889,00 + Iva |

Importo complessivo offerto per anni uno – Lotto Unico – quale risultante dalla sommatoria delle Voci A) Presidio Ospedaliero Distrettuale di Lauria + B) Presidio Ospedaliero Distrettuale di Maratea:

€ 194.982,50 + Iva
(Valido ai fini dell'attribuzione del punteggio prezzo)

Al sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., si indica, di seguito, l'importo dei propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro:

- a. Costi della manodopera € 88.000,00
- b. Oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro € 2.000,00

Gli importi offerti s'intendono comprensivi di ogni spesa per l'effettuazione di tutte le prestazioni oggetto del servizio di cui trattasi, così come specificato nel capitolato d'oneri e in tutti gli allegati allo stesso.

Dichiara

- di aver giudicato, nell'effettuare l'offerta, il prezzo equo e remunerativo anche in considerazione degli elementi che influiscono sia sul costo dei materiali delle forniture, nonché di tutti gli oneri a carico della DA previsti dal Capitolato d'Oneri, dal Capitolato Tecnico e da tutti gli allegati pubblicati sullo SDAPA.
- di aver tenuto conto, nella preparazione dell'offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore nei luoghi dove dovrà essere eseguito il servizio.
- Di essere consapevole che in caso di aggiudicazione l'affidamento della fornitura avverrà subordinatamente all'approvazione delle risultanze della gara da parte del Commissario dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza;
- Di essere edotta che l'offerta è da intendersi comprensiva di tutte le prestazioni previste dal capitolato speciale e dal capitolato tecnico, nonché di quelle strettamente legate all'adempimento delle stesse, e da considerarsi valida e definitiva per tutta la durata dell'appalto;
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del contratto, e che di tali circostanze si è tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto, ritenuto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e onere di qualsiasi natura sia tecnica, sia economica.

Data PIANO DI SORRENTO, 27/07/2018

Timbro della Ditta e Firma del Titolare o Legale Rappresentante
(in caso di raggruppamento d'impresa l'offerta deve essere sottoscritta dai Rappresentanti Legali di tutte le Dite temporaneamente associate)

Via H. Traversa Bagnolo, 16
80068 PIANO DI SORRENTO (NA)
P. IVA n. 01541661210
C. F. 06448920633

NOTA:

1. L'offerta deve essere datata e sottoscritta in forma leggibile in ogni sua pagina dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare e rappresentare legalmente la Ditta offerente. In caso di offerta sottoscritta da persona munita di procura, detta procura deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Sanitaria

unitamente alla documentazione di gara in originale o in copia conforme. La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare. La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 C.C., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme).

2. Per i raggruppamenti di impresa, l'offerta economica dovrà essere unica e presentata congiuntamente, dovrà contenere la specificazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché, per i raggruppamenti non ancora formalmente costituiti, essere sottoscritta dai rappresentanti legali delle singole imprese partecipanti con l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista dal D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i.; In caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere prodotto l'atto di conferimento del mandato. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda Sanitaria di tutte le imprese raggruppate.





PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDI OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO – NELL’AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE [CODICE GARA: 7130950 – CODICE CIG: 754435350B]

VERBALE N.1 DEL 17.9.2018

L’anno DUEMILADICIOTTO, il giorno DICIASSETTE del mese di SETTEMBRE alle ore 10,10 in Potenza, negli uffici dell’U.O.C. Provveditorato-Economato dell’ASP, in Potenza alla Via Torraca n.2, si è riunita in seduta riservata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte presentate in risposta alla procedura aperta di cui all’oggetto.

La Commissione, convocata con e-mail del 12.9.2018, è stata nominata con Deliberazione del Commissario n.2018/601 del 22.8.2018, ed è così composta:

- Dott. Vito Bochicchio Presidente
- Dott.ssa Anna Maria Schettino Componente
- Sig.ra Margherita Carmina La Grotta Componente

L’attività di segreteria della Commissione viene svolta dal Dott. Cataldo Lopardo, funzionario dell’U.O. Provveditorato-Economato.

Il Presidente, verificata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara aperta la seduta.

Vengono, innanzitutto, sottoscritte dai membri della Commissione le dichiarazioni sostitutive dell’atto di notorietà attestanti l’assenza di cause di incompatibilità e di astensione di cui all’art. 77 commi 4, 5 e 6 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. (Allegato n. 1)

Preliminarmente, il Presidente, richiamata la nota prot. 86732 del 30.8.2018 a firma del Direttore dell’U.O.C. Provveditorato-Economato, ricorda che alla gara ha partecipato la ditta Slem srl che, ad esito delle attività proprie del seggio di gara, è stata ammessa al prosieguo della gara e, quindi, alla fase di valutazione dell’offerta tecnica.

Si procede, quindi, alla lettura degli atti di gara ed in particolare del capitolato tecnico e della griglia di valutazione.

Al termine, si procede con l’analisi della documentazione tecnica presentata dalla ditta e si dà lettura del “progetto tecnico di gestione”.

Alle ore 12.30 si decide di interrompere i lavori rinviando la seduta al 24.9 p.v. ore 10,00.

La documentazione tecnica della ditta viene custodita presso l’U.O.C. Provveditorato-Economato in armadio chiuso a chiave in possesso del segretario.

Il Presidente, quindi, data la lettura, l’approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, dichiara tolta la seduta alle ore 12,40.

IL PRESIDENTE

Dott. Vito Bochicchio

IL SEGRETARIO

Dott. Cataldo Lopardo

IL COMPONENTE

Dott.ssa Anna Maria Schettino

IL COMPONENTE

Sig.ra Margherita C. Lagrotta



Dichiarazione di accettazione dell'incarico e sostitutiva di certificazione resa dai membri individuati per la costituzione delle Commissioni di gara nel caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

OGGETTO

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDI OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) - LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE [CODICE GARA: 7130950 - CODICE CIG: 754435350B]

Il/La sottoscritto/a VITO BOCHICCHIO
nato/a FILIAMO il 30/05/1957 - C.F. BCUVT157E3005P3X
Residente in FILIAMO Via INFORCHIA 60 n° _____

presa visione delle offerte pervenute nei termini prescritti dal bando, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., consapevole della responsabilità penale cui poter andare incontro in caso di dichiarazione mendace ed edotto/a delle sanzioni penali di cui all'art. 76 del succitato Decreto,

DICHIARA

- di accettare l'incarico di Presidente/Componente' della commissione giudicatrice della procedura indicata in oggetto e, inoltre, con riguardo:
- ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.:
 - a) di non aver svolto né di svolgere alcuna altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto da affidare con la procedura in oggetto,
 - b) di non aver ricoperto, nel biennio antecedente la presente dichiarazione, la carica di pubblico amministratore in relazione alla stazione appaltante che ha indetto la procedura in oggetto;
 - c) di non essere stato membro di alcuna commissione giudicatrice di appalti pubblici che abbia concorso, con dolo o colpa grave accertati in sede giurisdizionale con sentenza non sospesa, all'approvazione di atti dichiarati illegittimi;
- all'art. 35-bis del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e ss.mm.ii.: di non aver riportato condanne, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro II del codice penale;
- all'art. 51 del c.p.c.: di non incorrere in alcuna delle cause di incompatibilità - tra sé e gli altri componenti nonché tra sé e i concorrenti - previste *ex lege*;
- e ai commi 2 e 3 dell'art. 42 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e in particolare all'art. 7 del D.P.R. n. 62/2013: di non versare in una situazione di conflitto di interesse che determina l'obbligo di astensione;

SI IMPEGNA ALTRESI',

- qualora in un momento successivo dovesse sopraggiungere una situazione (o la conoscenza della sussistenza di una situazione) di conflitto di interessi anche potenziale, a darne tempestivamente notizia agli altri componenti della commissione ed all'ASP, nonché ad astenersi dallo svolgimento della funzione di che trattasi;
- a garantire la disponibilità immediata a partecipare ai lavori della commissione (in seduta pubblica e/o riservata) e a concludere celermente le attività nel rispetto dei tempi eventualmente dettati dal provvedimento di nomina;
- ad operare con imparzialità ed a svolgere il proprio compito con rigore e riservatezza, nel rispetto della normativa vigente, del Codice di Comportamento ed in posizione di indipendenza, imparzialità ed autonomia.

DATA 17-09-2018


(FIRMA DEL DICHIARANTE)

NOTE

ⁱ *Barrare la voce che non interessa*

ⁱⁱ **Art. 77 D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.**

Comma 4. I commissari non devono aver svolto né possono svolgere alcun'altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto del cui affidamento si tratta. La nomina del RUP a membro delle commissioni di gara è valutata con riferimento alla singola procedura.

Comma 5. Coloro che, nel biennio antecedente all'indizione della procedura di aggiudicazione, hanno ricoperto cariche di pubblico amministratore, non possono essere nominati commissari giudicatori relativamente ai contratti affidati dalle Amministrazioni presso le quali hanno esercitato le proprie funzioni d'istituto.

Comma 6. Si applicano ai commissari e ai segretari delle commissioni l'articolo 35-bis del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, l'articolo 51 del codice di procedura civile, nonché l'articolo 42 del presente codice. Sono altresì esclusi da successivi incarichi di commissario coloro che, in qualità di membri delle commissioni giudicatrici, abbiano concorso, con dolo o colpa grave accertati in sede giurisdizionale con sentenza non sospesa, all'approvazione di atti dichiarati illegittimi.

ⁱⁱⁱ **Art. 35-bis D.Lgs. n.165/2001. Prevenzione del fenomeno della corruzione nella formazione di commissioni e nelle assegnazioni agli uffici**

1. Coloro che sono stati condannati, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del codice penale:

- a) non possono fare parte, anche con compiti di segreteria, di commissioni per l'accesso o la selezione a pubblici impieghi;
- b) non possono essere assegnati, anche con funzioni direttive, agli uffici preposti alla gestione delle risorse finanziarie; all'acquisizione di beni, servizi e forniture, nonché alla concessione o all'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari o attribuzioni di vantaggi economici a soggetti pubblici e privati;
- c) non possono fare parte delle commissioni per la scelta del contraente per l'affidamento di lavori, forniture e servizi, per la concessione o l'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari, nonché per l'attribuzione di vantaggi economici di qualunque genere.

2. La disposizione prevista al comma 1 integra le leggi e regolamenti che disciplinano la formazione di commissioni e la nomina dei relativi segretari.

^{iv} **Codice Penale "Del delitti contro la pubblica Amministrazione"- Capo I del Titolo II del Libro Secondo**

Art. 314-Peculato; Art. 316-Peculato mediante profitto dell'errore altrui; Art. 316 bis-Malversazione a danno dello Stato; Art. 316 ter-Indebita percezione di erogazioni a danno dello Stato; Art. 317-Concussione; Art. 318-Corruzione per un atto d'ufficio; Art. 319-Corruzione per un atto contrario ai doveri d'ufficio; Art. 319 ter-Corruzione in atti giudiziari; Art. 320-Corruzione di persona incaricata di pubblico servizio; Art. 322-Istigazione alla corruzione; Art. 322 bis-Peculato, concussione, corruzione e istigazione alla corruzione di membri degli organi della Comunità Europea e degli Stati Esteri; Art. 323-Abuso d'ufficio; Art. 325-Utilizzazioni di invenzioni o scoperte conosciute per ragioni d'ufficio; Art. 326-Rivelazione ed utilizzazione di segreti d'ufficio; Art. 328-Rifiuti di atti d'ufficio; Art. 329-Rifiuti o ritardo di obbedienza commesso da un militare o da un agente di pubblica sicurezza; Art. 331-Interruzione di un servizio pubblico o di pubblica necessità; Art. 334-Sottrazione o danneggiamento di cose sottoposte a sequestro disposto nel corso di un procedimento penale o dall'autorità amministrativa; Art. 335-Violazione colposa di doveri inerenti alla custodia di cose sottoposte a sequestro disposto nel corso di un procedimento penale o dall'autorità amministrativa.

^v **Art. 51 Codice di Procedura Civile - Astensione del giudice**

Il giudice ha l'obbligo di astenersi:

- 1) se ha interesse nella causa o in altra vertente su identica questione di diritto;
- 2) se egli stesso o la moglie è parente fino al quarto grado o legato da vincoli di affiliazione, o è convivente o commensale abituale di una delle parti o di alcuno dei difensori;
- 3) se egli stesso o la moglie ha causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito con una delle parti o alcuno dei suoi difensori;
- 4) se ha dato consiglio o prestato patrocinio nella causa, o ha deposto in essa come testimone, oppure ne ha conosciuto come magistrato in altro grado del processo o come arbitro o vi ha prestato assistenza come consulente tecnico;
- 5) se è tutore, curatore (, amministratore di sostegno)), procuratore, agente o datore di lavoro di una delle parti; se, inoltre, è amministratore o gerente di un ente, di un'associazione anche non riconosciuta, di un comitato, di una società o stabilimento che ha interesse nella causa.

In ogni altro caso in cui esistono gravi ragioni di convenienza, il giudice può richiedere al capo dell'ufficio l'autorizzazione ad astenersi; quando l'astensione riguarda il capo dell'ufficio, l'autorizzazione è chiesta al capo dell'ufficio superiore.

^{vi} **Art. 42. (Conflitto di interesse) – D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.**

2. Si ha conflitto d'interesse quando il personale di una stazione appaltante o di un prestatore di servizi che, anche per conto della stazione appaltante, interviene nello svolgimento della procedura di aggiudicazione degli appalti e delle concessioni o può influenzarne, in qualsiasi modo, il risultato, ha, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale che può essere percepito come una minaccia alla sua imparzialità e indipendenza nel contesto della procedura di appalto o di concessione. In particolare, costituiscono situazione di conflitto di interesse quelle che determinano l'obbligo di astensione previste dall'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62.

3. Il personale che versa nelle ipotesi di cui al comma 2 è tenuto a darne comunicazione alla stazione appaltante, ad astenersi dal partecipare alla procedura di aggiudicazione degli appalti e delle concessioni. Fatte salve le ipotesi di responsabilità amministrativa e penale, la mancata astensione nei casi di cui al primo periodo costituisce comunque fonte di responsabilità disciplinare a carico del dipendente pubblico.

^{vii} **Art. 7. Obbligo di astensione – DPR 62/2013**

1. Il dipendente si astiene dal partecipare all'adozione di decisioni o ad attività che possano coinvolgere interessi propri, ovvero di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale, ovvero, di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi, ovvero di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente. Il dipendente si astiene in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di convenienza. Sull'astensione decide il responsabile dell'ufficio di appartenenza.



Dichiarazione di accettazione dell'incarico e sostitutiva di certificazione resa dai membri individuati per la costituzione delle Commissioni di gara nel caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

OGGETTO

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDI OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) - LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE [CODICE GARA: 7130950 - CODICE CIG: 754435350B]

Il/La sottoscritto/a LA GROTTA TARGHERITA CARTONA
nato/a TARSICOUETERE il 16/07/1984 - C.F. LGRIGH84L56E978S
Residente in SANT'ARCANGELO Via GIORGIO XXIII n° 9

presa visione delle offerte pervenute nei termini prescritti dal bando, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., consapevole della responsabilità penale cui poter andare incontro in caso di dichiarazione mendace ed edotto/a delle sanzioni penali di cui all'art. 76 del succitato Decreto,

DICHIARA

- di accettare l'incarico di ~~Presidente~~/Componente' della commissione giudicatrice della procedura indicata in oggetto e, inoltre, con riguardo:
- ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.^{ll}:
 - a) di non aver svolto né di svolgere alcuna altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto da affidare con la procedura in oggetto,
 - b) di non aver ricoperto, nel biennio antecedente la presente dichiarazione, la carica di pubblico amministratore in relazione alla stazione appaltante che ha indetto la procedura in oggetto;
 - c) di non essere stato membro di alcuna commissione giudicatrice di appalti pubblici che abbia concorso, con dolo o colpa grave accertati in sede giurisdizionale con sentenza non sospesa, all'approvazione di atti dichiarati illegittimi;
- all'art. 35-bis del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e ss.mm.ii.^{lll}: di non aver riportato condanne, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro II del codice penale^{ll};
- all'art. 51 del c.p.c.^v: di non incorrere in alcuna delle cause di incompatibilità - tra sé e gli altri componenti nonché tra sé e i concorrenti - previste *ex lege*;
- e ai commi 2 e 3 dell'art. 42 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.^{vi} e in particolare all'art. 7 del D.P.R. n. 62/2013^{vii}, di non versare in una situazione di conflitto di interesse che determina l'obbligo di astensione;

SI IMPEGNA ALTRESI',

- qualora in un momento successivo dovesse sopraggiungere una situazione (o la conoscenza della sussistenza di una situazione) di conflitto di interessi anche potenziale, a darne tempestivamente notizia agli altri componenti della commissione ed all'ASP, nonché ad astenersi dallo svolgimento della funzione di che trattasi;
- a garantire la disponibilità immediata a partecipare ai lavori della commissione (in seduta pubblica e/o riservata) e a concludere celermente le attività nel rispetto dei tempi eventualmente dettati dal provvedimento di nomina;
- ad operare con imparzialità ed a svolgere il proprio compito con rigore e riservatezza, nel rispetto della normativa vigente, del Codice di Comportamento ed in posizione di indipendenza, imparzialità ed autonomia.

DATA 17/09/2018

Targherita Cosmina De Grotto
(FIRMA DEL DICHIARANTE)

NOTE

ⁱ *Barrare la voce che non interessa*

ⁱⁱ **Art. 77 D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.**

Comma 4. I commissari non devono aver svolto né possono svolgere alcun'altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto del cui affidamento si tratta. La nomina del RUP a membro delle commissioni di gara è valutata con riferimento alla singola procedura.

Comma 5. Coloro che, nel biennio antecedente all'indizione della procedura di aggiudicazione, hanno ricoperto cariche di pubblico amministratore, non possono essere nominati commissari giudicatori relativamente ai contratti affidati dalle Amministrazioni presso le quali hanno esercitato le proprie funzioni d'istituto.

Comma 6. Si applicano ai commissari e ai segretari delle commissioni l'articolo 35-bis del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, l'articolo 51 del codice di procedura civile, nonché l'articolo 42 del presente codice. Sono altresì esclusi da successivi incarichi di commissario coloro che, in qualità di membri delle commissioni giudicatrici, abbiano concorso, con dolo o colpa grave accertati in sede giurisdizionale con sentenza non sospesa, all'approvazione di atti dichiarati illegittimi.

ⁱⁱⁱ **Art. 35-bis D.Lgs. n.165/2001. Prevenzione del fenomeno della corruzione nella formazione di commissioni e nelle assegnazioni agli uffici**

1. Coloro che sono stati condannati, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del codice penale:

- a) non possono fare parte, anche con compiti di segreteria, di commissioni per l'accesso o la selezione a pubblici impieghi;
- b) non possono essere assegnati, anche con funzioni direttive, agli uffici preposti alla gestione delle risorse finanziarie, all'acquisizione di beni, servizi e forniture, nonché alla concessione o all'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari o attribuzioni di vantaggi economici a soggetti pubblici e privati;
- c) non possono fare parte delle commissioni per la scelta del contraente per l'affidamento di lavori, forniture e servizi, per la concessione o l'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari, nonché per l'attribuzione di vantaggi economici di qualunque genere.

2. La disposizione prevista al comma 1 integra le leggi e regolamenti che disciplinano la formazione di commissioni e la nomina dei relativi segretari.

^{iv} **Codice Penale "Del delitti contro la pubblica Amministrazione"- Capo I del Titolo II del Libro Secondo**

Art. 314-Peculato; Art. 316-Peculato mediante profitto dell'errore altrui; Art. 316 bis-Malversazione a danno dello Stato; Art. 316 ter-Indebita percezione di erogazioni a danno dello Stato; Art. 317-Concussione; Art. 318-Corruzione per un atto d'ufficio; Art. 319-Corruzione per un atto contrario ai doveri d'ufficio; Art. 319 ter-Corruzione in atti giudiziari; Art. 320-Corruzione di persona incaricata di pubblico servizio; Art. 322-Istigazione alla corruzione; Art. 322 bis-Peculato, concussione, corruzione e istigazione alla corruzione di membri degli organi della Comunità Europea e degli Stati Esteri; Art. 323-Abuso d'ufficio; Art. 325-Utilizzazioni di invenzioni o scoperte conosciute per ragioni d'ufficio; Art. 326-Rivelazione ed utilizzazione di segreti d'ufficio; Art. 328-Rifiuti di atti d'ufficio; Art. 329-Rifiuti o ritardo di obbedienza commesso da un militare o da un agente di pubblica sicurezza; Art. 331-Interruzione di un servizio pubblico o di pubblica necessità; Art. 334-Sottrazione o danneggiamento di cose sottoposte a sequestro disposto nel corso di un procedimento penale o dall'autorità amministrativa; Art. 335-Violazione colposa di doveri inerenti alla custodia di cose sottoposte a sequestro disposto nel corso di un procedimento penale o dall'autorità amministrativa.

^v **Art. 51 Codice di Procedura Civile - Astensione del giudice**

Il giudice ha l'obbligo di astenersi:

- 1) se ha interesse nella causa o in altra vertente su identica questione di diritto;
- 2) se egli stesso o la moglie è parente fino al quarto grado o legato da vincoli di affiliazione, o è convivente o commensale abituale di una delle parti o di alcuno dei difensori;
- 3) se egli stesso o la moglie ha causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito con una delle parti o alcuno dei suoi difensori;
- 4) se ha dato consiglio o prestato patrocinio nella causa, o ha deposto in essa come testimone, oppure ne ha conosciuto come magistrato in altro grado del processo o come arbitro o vi ha prestato assistenza come consulente tecnico;
- 5) se è tutore, curatore (, amministratore di sostegno), procuratore, agente o datore di lavoro di una delle parti; se, inoltre, è amministratore o gerente di un ente, di un'associazione anche non riconosciuta, di un comitato, di una società o stabilimento che ha interesse nella causa.

In ogni altro caso in cui esistono gravi ragioni di convenienza, il giudice può richiedere al capo dell'ufficio l'autorizzazione ad astenersi; quando l'astensione riguarda il capo dell'ufficio, l'autorizzazione è chiesta al capo dell'ufficio superiore.

^{vi} **Art. 42. (Conflitto di interesse) – D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.**

2. Si ha conflitto d'interesse quando il personale di una stazione appaltante o di un prestatore di servizi che, anche per conto della stazione appaltante, interviene nello svolgimento della procedura di aggiudicazione degli appalti e delle concessioni o può influenzarne, in qualsiasi modo, il risultato, ha, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale che può essere percepito come una minaccia alla sua imparzialità e indipendenza nel contesto della procedura di appalto o di concessione. In particolare, costituiscono situazione di conflitto di interesse quelle che determinano l'obbligo di astensione previste dall'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62.

3. Il personale che versa nelle ipotesi di cui al comma 2 è tenuto a darne comunicazione alla stazione appaltante, ad astenersi dal partecipare alla procedura di aggiudicazione degli appalti e delle concessioni. Fatte salve le ipotesi di responsabilità amministrativa e penale, la mancata astensione nei casi di cui al primo periodo costituisce comunque fonte di responsabilità disciplinare a carico del dipendente pubblico.

^{vii} **Art. 7. Obbligo di astensione – DPR 62/2013**

1. Il dipendente si astiene dal partecipare all'adozione di decisioni o ad attività che possano coinvolgere interessi propri, ovvero di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale, ovvero, di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi, ovvero di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente. Il dipendente si astiene in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di convenienza. Sull'astensione decide il responsabile dell'ufficio di appartenenza.



Dichiarazione di accettazione dell'incarico e sostitutiva di certificazione resa dai membri individuati per la costituzione delle Commissioni di gara nel caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

OGGETTO

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDI OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) - LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE [CODICE GARA: 7130950 - CODICE CIG: 754435350B]

Il/La sottoscritto/a SCAETTINO ANNA MARIA
nato/a PRISA A MARE (CS) il 22/12/1973 - C.F. SCNMR731024945T
Residente in PRISA A MARE Via VISCIGLIOSA n° 29

presa visione delle offerte pervenute nei termini prescritti dal bando, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., consapevole della responsabilità penale cui poter andare incontro in caso di dichiarazione mendace ed edotto/a delle sanzioni penali di cui all'art. 76 del succitato Decreto,

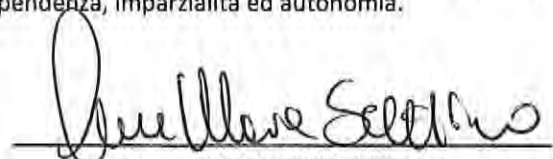
DICHIARA

- di accettare l'incarico di ~~Presidente~~/Componenteⁱ della commissione giudicatrice della procedura indicata in oggetto e, inoltre, con riguardo:
- ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.ⁱⁱ:
 - a) di non aver svolto né di svolgere alcuna altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto da affidare con la procedura in oggetto,
 - b) di non aver ricoperto, nel biennio antecedente la presente dichiarazione, la carica di pubblico amministratore in relazione alla stazione appaltante che ha indetto la procedura in oggetto;
 - c) di non essere stato membro di alcuna commissione giudicatrice di appalti pubblici che abbia concorso, con dolo o colpa grave accertati in sede giurisdizionale con sentenza non sospesa, all'approvazione di atti dichiarati illegittimi;
- all'art. 35-bis del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e ss.mm.ii.ⁱⁱⁱ: di non aver riportato condanne, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro II del codice penale^{iv};
- all'art. 51 del c.p.c.^v: di non incorrere in alcuna delle cause di incompatibilità - tra sé e gli altri componenti nonché tra sé e i concorrenti - previste *ex lege*;
- e ai commi 2 e 3 dell'art. 42 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.^{vi} e in particolare all'art. 7 del D.P.R. n. 62/2013^{vii}, di non versare in una situazione di conflitto di interesse che determina l'obbligo di astensione;

SI IMPEGNA ALTRESI',

- qualora in un momento successivo dovesse sopraggiungere una situazione (o la conoscenza della sussistenza di una situazione) di conflitto di interessi anche potenziale, a darne tempestivamente notizia agli altri componenti della commissione ed all'ASP, nonché ad astenersi dallo svolgimento della funzione di che trattasi;
- a garantire la disponibilità immediata a partecipare ai lavori della commissione (in seduta pubblica e/o riservata) e a concludere celermente le attività nel rispetto dei tempi eventualmente dettati dal provvedimento di nomina;
- ad operare con imparzialità ed a svolgere il proprio compito con rigore e riservatezza, nel rispetto della normativa vigente, del Codice di Comportamento ed in posizione di indipendenza, imparzialità ed autonomia.

DATA 17/09/2018


(FIRMA DEL DICHIARANTE)

NOTE

ⁱ Barrare la voce che non interessa

ⁱⁱ Art. 77 D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.

Comma 4. I commissari non devono aver svolto né possono svolgere alcun'altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto del cui affidamento si tratta. La nomina del RUP a membro delle commissioni di gara è valutata con riferimento alla singola procedura.

Comma 5. Coloro che, nel biennio antecedente all'indizione della procedura di aggiudicazione, hanno ricoperto cariche di pubblico amministratore, non possono essere nominati commissari giudicatori relativamente ai contratti affidati dalle Amministrazioni presso le quali hanno esercitato le proprie funzioni d'istituto.

Comma 6. Si applicano ai commissari e ai segretari delle commissioni l'articolo 35-bis del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, l'articolo 51 del codice di procedura civile, nonché l'articolo 42 del presente codice. Sono altresì esclusi da successivi incarichi di commissario coloro che, in qualità di membri delle commissioni giudicatrici, abbiano concorso, con dolo o colpa grave accertata in sede giurisdizionale con sentenza non sospesa, all'approvazione di atti dichiarati illegittimi.

ⁱⁱⁱ Art. 35-bis D.Lgs. n.165/2001, Prevenzione del fenomeno della corruzione nella formazione di commissioni e nelle assegnazioni agli uffici

1. Coloro che sono stati condannati, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del codice penale:

- a) non possono fare parte, anche con compiti di segreteria, di commissioni per l'accesso o la selezione a pubblici impieghi;
- b) non possono essere assegnati, anche con funzioni direttive, agli uffici preposti alla gestione delle risorse finanziarie, all'acquisizione di beni, servizi e forniture, nonché alla concessione o all'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari o attribuzioni di vantaggi economici a soggetti pubblici e privati;
- c) non possono fare parte delle commissioni per la scelta del contraente per l'affidamento di lavori, forniture e servizi, per la concessione o l'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari, nonché per l'attribuzione di vantaggi economici di qualunque genere.

2. La disposizione prevista al comma 1 integra le leggi e regolamenti che disciplinano la formazione di commissioni e la nomina dei relativi segretari.

^{iv} Codice Penale "Del delitti contro la pubblica Amministrazione"- Capo I del Titolo II del Libro Secondo

Art. 314-Peculato; Art. 316-Peculato mediante profitto dell'errore altrui; Art. 316 bis-Malversazione a danno dello Stato; Art. 316 ter-Indebita percezione di erogazioni a danno dello Stato; Art. 317-Concussione; Art. 318-Corruzione per un atto d'ufficio; Art. 319-Corruzione per un atto contrario ai doveri d'ufficio; Art. 319 ter-Corruzione in atti giudiziari; Art. 320-Corruzione di persona incaricata di pubblico servizio; Art. 322-Istigazione alla corruzione; Art. 322 bis-Peculato, concussione, corruzione e istigazione alla corruzione di membri degli organi della Comunità Europea e degli Stati Esteri; Art. 323-Abuso d'ufficio; Art. 325-Utilizzazioni di invenzioni o scoperte conosciute per ragioni d'ufficio; Art. 326-Rivelazione ed utilizzazione di segreti d'ufficio; Art. 328-Rifiuto di atti d'ufficio; Art. 329-Rifiuti o ritardo di obbedienza commesso da un militare o da un agente di pubblica sicurezza; Art. 331-Interruzione di un servizio pubblico o di pubblica necessità; Art. 334-Sottrazione o danneggiamento di cose sottoposte a sequestro disposto nel corso di un procedimento penale o dall'autorità amministrativa; Art. 335-Violazione colposa di doveri inerenti alla custodia di cose sottoposte a sequestro disposto nel corso di un procedimento penale o dall'autorità amministrativa.

^v Art. 51 Codice di Procedura Civile - Astensione del giudice

Il giudice ha l'obbligo di astenersi:

- 1) se ha interesse nella causa o in altra vertente su identica questione di diritto;
- 2) se egli stesso o la moglie è parente fino al quarto grado o legato da vincoli di affiliazione, o è convivente o commensale abituale di una delle parti o di alcuno dei difensori;
- 3) se egli stesso o la moglie ha causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito con una delle parti o alcuno dei suoi difensori;
- 4) se ha dato consiglio o prestato patrocinio nella causa, o ha deposto in essa come testimone, oppure ne ha conosciuto come magistrato in altro grado del processo o come arbitro o vi ha prestato assistenza come consulente tecnico;
- 5) se è tutore, curatore (, amministratore di sostegno), procuratore, agente o datore di lavoro di una delle parti; se, inoltre, è amministratore o gerente di un ente, di un'associazione anche non riconosciuta, di un comitato, di una società o stabilimento che ha interesse nella causa.

In ogni altro caso in cui esistono gravi ragioni di convenienza, il giudice può richiedere al capo dell'ufficio l'autorizzazione ad astenersi; quando l'astensione riguarda il capo dell'ufficio, l'autorizzazione è chiesta al capo dell'ufficio superiore.

^{vi} Art. 42. (Conflitto di Interesse) – D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.

2. Si ha conflitto d'interesse quando il personale di una stazione appaltante o di un prestatore di servizi che, anche per conto della stazione appaltante, interviene nello svolgimento della procedura di aggiudicazione degli appalti e delle concessioni o può influenzarne, in qualsiasi modo, il risultato, ha, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale che può essere percepito come una minaccia alla sua imparzialità e indipendenza nel contesto della procedura di appalto o di concessione. In particolare, costituiscono situazione di conflitto di interesse quelle che determinano l'obbligo di astensione previste dall'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62.

3. Il personale che versa nelle ipotesi di cui al comma 2 è tenuto a darne comunicazione alla stazione appaltante, ad astenersi dal partecipare alla procedura di aggiudicazione degli appalti e delle concessioni. Fatte salve le ipotesi di responsabilità amministrativa e penale, la mancata astensione nei casi di cui al primo periodo costituisce comunque fonte di responsabilità disciplinare a carico del dipendente pubblico.

^{vii} Art. 7. Obbligo di astensione – DPR 62/2013

1. Il dipendente si astiene dal partecipare all'adozione di decisioni o ad attività che possano coinvolgere interessi propri, ovvero di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale, ovvero, di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi, ovvero di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente. Il dipendente si astiene in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di convenienza. Sull'astensione decide il responsabile dell'ufficio di appartenenza.



PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDI OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO – NELL’AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE [CODICE GARA: 7130950 – CODICE CIG: 754435350B]

VERBALE N.2 DEL 24.9.2018

L’anno DUEMILADICIOTTO, il giorno VENTIQUATTRO del mese di SETTEMBRE alle ore 10,45 in Potenza, negli uffici dell’U.O.C. Provveditorato-Economato dell’ASP, in Potenza alla Via Torraca n.2, si è riunita in seduta riservata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte presentate in risposta alla procedura aperta di cui all’oggetto.

Il Presidente, verificata la presenza di tutti i componenti della Commissione, convocata a mezzo e-mail del 18.9.2018, dichiara aperta la seduta.

La Commissione, quindi, prosegue i propri lavori terminando la lettura del “progetto tecnico di gestione” e dell’ulteriore documentazione presentata dalla ditta.

Si procede, quindi, richiamata ancora una volta la griglia di valutazione delle offerte, con l’attribuzione dei punteggi così come riepilogati nell’allegata tabella nella quale sono indicati anche i punteggi assegnati dai singoli componenti.

Si dà atto che l’offerta della ditta SLEM srl, anche prima della prevista riparametrazione, risulta aver superato il punteggio minimo previsto.

La Commissione, quindi, considera terminati i propri lavori.

Il presente verbale viene, quindi, trasmesso al RUP, per i seguiti di competenza.

Il Presidente, quindi, data la lettura, l’approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, dichiara tolta la seduta alle ore 13.00.

IL PRESIDENTE
Dott. Vito Bochicchio

IL SEGRETARIO
Dott. Cataldo Laparda


IL COMPONENTE
Dott.ssa Anna Maria Schettino


IL COMPONENTE
Sig.ra Margherita C. Lagrotta




| | | | | |
|--|---|-----------------------|----------------------------|--------------------|
| a) Organizzazione di commessa e organizzazione del personale | a.1) Organizzazione di commessa | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCETTINO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 1,00 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 1,000 | media | 1,000 |
| | | 8,00 | punti | 8,000 |
| max | | punteggio progressivo | 8,00 | |
| punteggio assoluto: 1,000 x 8 = | | 8,000 | 8,00 | |
| a) Organizzazione di commessa e organizzazione del personale | a.2) Organizzazione del personale | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCETTINO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 1,00 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 1,000 | media | 1,000 |
| | | 7,00 | punti | 7,000 |
| max | | punteggio progressivo | 15,00 | |
| punteggio assoluto: 1,000 x 7 = | | 7,000 | 15,00 | |
| a) Organizzazione di commessa e organizzazione del personale | a.3) Rappresentazione delle procedure e dei processi del trasporto dei pasti dal Centro di cottura ai singoli Presidi Ospedalieri di destinazione, elenco degli automezzi da destinare al trasporto, con dichiarazione di conformità per il servizio a cui sono destinati | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 0,80 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCETTINO | 0,80 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 0,80 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 0,800 | media | 0,800 |
| | | 5,00 | punti | 5,000 |
| max | | punteggio progressivo | 20,00 | |
| punteggio assoluto: 0,800 x 5 = | | 4,000 | 19,00 | |
| a) Organizzazione di commessa e organizzazione del personale | a.4) Piano di gestione delle emergenze | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 0,80 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCETTINO | 0,80 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 0,80 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 0,800 | media | 0,800 |
| | | 3,00 | punti | 3,000 |
| max | | punteggio progressivo | 23,00 | |
| punteggio assoluto: 0,800 x 3 = | | 2,400 | 21,40 | |
| b) Organizzazione della cucina | b) Organizzazione della cucina | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCETTINO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 1,00 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 1,000 | media | 1,000 |
| | | 5,00 | punti | 5,000 |
| max | | punteggio progressivo | 28,00 | |
| punteggio assoluto: 1,000 x 5 = | | 5,000 | 26,40 | |

[Handwritten signatures and marks]

[Handwritten mark]



| | | | | |
|-----------------------|---|-------------|------------------------------|--------------------|
| c) Approvvigionamento | c.1) Stoccaggio e distribuzione | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 0,80 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCETTINO | 0,80 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 0,80 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 0,800 | media | 0,800 |
| | | 4,00 | punti | 4,000 |
| | | max | <i>punteggio progressivo</i> | 32,00 |
| | punteggio assoluto: 0,800 x 4 = | | 3,200 | 29,60 |



| | | | | |
|---|--|-------|-----------------------------|--------------------|
| c) Approvvigionamento | c.2) Aree di lavorazione e stoccaggio | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCHETTINO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 1,00 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 1,000 | media | 1,000 |
| | | 4,00 | punti | 4,000 |
| | | max | punteggio progressivo | 36,00 |
| punteggio assoluto: 1,000 x 4 = | | 4,000 | 33,60 | |
| c) Approvvigionamento | c.3) Attrezzature | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCHETTINO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 1,00 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 1,000 | media | 1,000 |
| | | 4,00 | punti | 4,000 |
| | | max | punteggio progressivo | 40,00 |
| punteggio assoluto: 1,000 x 4 = | | 4,000 | 37,60 | |
| d) Controllo del processo (piano di autocontrollo proposto) | d.1) Misurazione e analisi | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 0,80 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCHETTINO | 0,80 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 0,80 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 0,800 | media | 0,800 |
| | | 5,00 | punti | 5,000 |
| | | max | punteggio progressivo | 45,00 |
| punteggio assoluto: 0,800 x 5 = | | 4,000 | 41,60 | |
| d) Controllo del processo (piano di autocontrollo proposto) | d.2) Gestione delle diete speciali | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCHETTINO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 1,00 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 1,000 | media | 1,000 |
| | | 5,00 | punti | 5,000 |
| | | max | punteggio progressivo | 50,00 |
| punteggio assoluto: 1,000 x 5 = | | 5,000 | 46,60 | |
| d) Controllo del processo (piano di autocontrollo proposto) | d.3) Piano dei controlli microbiologici eseguiti dalla Ditta nell'esecuzione della commessa (es. sulle matrici elementari per la ricerca della Iisteria e dello Staphylococcus Aureus, con almeno cadenza semestrale, da effettuarsi su sughi, brodi di carni, carni, cerdure, etc.) | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCHETTINO | 1,00 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 1,00 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 1,000 | media | 1,000 |
| | | 4,00 | punti | 4,000 |
| | | max | punteggio progressivo | 54,00 |
| punteggio assoluto: 1,000 x 4 = | | 4,000 | 50,60 | |



| | | | | | |
|---|---|-------|------------------------------|--------------|--------------------|
| d) Controllo del processo (piano di autocontrollo proposto) | d.4) Gestione delle non conformità | | Commissione | | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | | 0,80 |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCETTINO | | 0,80 |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | | 0,80 |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 0,800 | media | 0,800 | |
| | | 5,00 | punti | 5,000 | |
| | | max | <i>punteggio progressivo</i> | 59,00 | |
| | punteggio assoluto: 0,800 x 5 = | | 4,000 | 54,60 | |



| | | | | | |
|--|--|--|-----------------------------|---------------------|--------------------|
| e) Criteri Ambientali minimi di cui al D.M. dell'Ambiente 25/07/2011 | e.1) Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1) | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl | |
| | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 0,80 | |
| | | | dr.ssa Anna Maria SCHETTINO | 0,80 | |
| | | | dr.ssa Margherita LAGROTTA | 0,80 | |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 0,800 | media | 0,800 | |
| | | 8,00 | punti | 8,000 | |
| | | max | punteggio progressivo | 67,00 | |
| | punteggio assoluto: 0,800 x 8 = | | 6,400 | 61,00 | |
| | e) Criteri Ambientali minimi di cui al D.M. dell'Ambiente 25/07/2011 | e.2) Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3) | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 0,40 |
| dr.ssa Anna Maria SCHETTINO | | | | 0,40 | |
| dr.ssa Margherita LAGROTTA | | | | 0,40 | |
| punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | | 0,400 | media | 0,400 | |
| | | 1,00 | punti | 1,000 | |
| | | max | punteggio progressivo | 68,00 | |
| punteggio assoluto: 0,400 x 1 = | | 0,400 | 61,40 | | |
| f) Formazione del personale | | f) Formazione del personale (vedi CAM ristorazione punto 5.5.3) | | Commissione | ditta S.L.E.M. srl |
| | | | | dr. Vito BOCHICCHIO | 1,00 |
| | dr.ssa Anna Maria SCHETTINO | | | 1,00 | |
| | dr.ssa Margherita LAGROTTA | | | 1,00 | |
| | punti = (punti max) x (media ditta)/(media max) | 1,000 | media | 1,000 | |
| | | 2,00 | punti | 2,000 | |
| | | max | punteggio progressivo | 70,00 | |
| | punteggio assoluto: 1,000 x 2 = | | 2,000 | 63,40 | |
| | | | | AMMESSA | |



OGGETTO: Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi ospedalieri Distrettuali di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) – Lotto unico - nell'ambito del bando istitutivo avente ad oggetto il Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la prestazione di servizi di ristorazione. Identificativo n°1944446.

Verbale n. 3 del seggio di gara -Verifica dell'anomalia dell'offerta ex art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

L'anno 2018, nel giorno 22 (ventidue) del mese di ottobre, alle ore 10:50, in Potenza, nei locali della U.O.C. Provveditorato-Economato dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza situati alla Via Torraca, 2, regolarmente convocato per le vie brevi, torna a riunirsi il seggio di gara, per l'espletamento delle attività connesse alla procedura di gara in oggetto.

Sono presenti il dr. Antonio Pennacchio Direttore della U.O.C. Provveditorato-Economato e Responsabile del procedimento, in qualità di Presidente del seggio di gara e i testimoni: sig.ra Caterina Ianniello in sostituzione temporanea del dr. Cataldo Lopardo assente per motivi di salute, e geom. Tommaso Schettini che svolge anche le funzioni di segretario verbalizzante.

Il dr. Antonio Pennacchio Presidente del seggio dichiara di essere rientrato in servizio dalle ferie, per consentire l'espletamento della presente seduta di gara.

Il seggio di gara è riunito in seduta riservata, per procedere ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. all'esame delle giustificazioni riguardanti la congruità dell'offerta presentata dalla Ditta S.l.e.m. S.r.l. risultata provvisoriamente aggiudicataria.

Premesso che

- In data 03/10/2018, giusta verbale n. 2, si è tenuta in seduta pubblica telematica la riunione del seggio di gara, nella quale è stata proposta l'aggiudicazione, in via provvisoria, a favore della Ditta S.L.E.M. S.r.l. del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea– lotto unico - nell'ambito del bando istitutivo avente ad oggetto il Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – Identificativo n°1944446, per l'importo complessivo annuo di € 194.982,50 Iva esclusa, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza;
- L'avvio del sub-procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta si è reso necessario in considerazione del fatto che, come risulta dal verbale n. 2 del 03/10/2018, il punteggio finale conseguito dal suddetto operatore economico risulta, sia per i punti relativi al prezzo, sia per quelli relativi alle caratteristiche del servizio offerto, superiore ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dai documenti di gara, come evincesi dalla tabella che segue:

| Parametri | Punti Massimi | 4/5 | Punteggio Ditta Slem S.r.l. |
|---|---------------|-----|-----------------------------|
| A. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO OFFERTO | 70 | 56 | 70,00 |
| B. PREZZO | 30 | 24 | 30,00 |

- All'art. 9.3 del capitolato d'oneri, è precisato che "Nel caso di anomalia, o ove ricorrano i presupposti di cui all'art. 97, comma 6, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per la valutazione di congruità delle offerte che appaiano sulla base di specifici elementi anormalmente basse, la stazione appaltante procede con la verifica dell'anomalia ai sensi della normativa di riferimento;
- Con nota prot. n. 20180098395 del 03/10/2018, la Ditta Slem S.r.l. è stata invitata a presentare, entro 15 giorni dalla ricezione della richiesta come previsto dall'art. 97, comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.



le giustificazioni relative alle voci di prezzo che hanno concorso a formare l'importo complessivo offerto, e agli altri elementi di valutazione dell'offerta.

Tutto ciò premesso

Il Presidente del seggio di gara dà atto che la suindicata S.L.E.M. S.r.l. ha fatto pervenire la documentazione contenente le giustificazioni relative all'offerta presentata dalla stessa, giusta PEC pervenuta alle ore 22:32 del 18-10-2018, protocollata in arrivo al n. 104304 del 19/10/2018.

Prima di procedere alla valutazione della documentazione prodotta dalla suindicata Ditta, il Presidente, sulla base della giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle giustificazioni sull'offerta anomala, ritiene opportuno ricordare che:

- le giustificazioni dell'offerta devono essere estese all'intero importo dell'appalto e devono essere rapportate al momento in cui l'offerta è stata formulata ossia alla data della sua presentazione;
- l'anomalia può anche riguardare il margine di utile, qualora i costi esposti e l'incidenza delle spese generali non consentano un minimo apprezzabile margine di utile d'impresa. Peraltro, pur escludendosi che un'impresa possa produrre un'offerta economica sguarnita di qualsiasi previsione di utile, non sussiste una quota di utile rigida al di sotto della quale la proposta dell'appaltatore debba considerarsi incongrua per definizione;
- Il D.Lgs. n. 50/2015 e s.m.i. precisa che possono prendersi in considerazione, tra l'altro, le condizioni favorevoli di cui dispone l'offerente per fornire i prodotti oggetto della fornitura;
- La verifica di congruità deve comunque considerare analiticamente tutti gli elementi giustificativi forniti dai concorrenti, né può essere limitata alle voci di prezzo più significative che concorrono a formare l'offerta: non devono, infatti, essere giustificati i singoli prezzi, ma si deve tenere conto della loro incidenza sull'offerta complessiva;
- Il giudizio sul carattere anomalo o meno dell'offerta non deve mirare a ricercare inesattezze in ogni singolo elemento, bensì a valutare se l'offerta nel suo complesso sia seria ed attendibile e trovi rispondenza nella realtà di mercato e in quella aziendale;
- La motivazione dell'anomalia deve essere particolarmente diffusa e analitica solo nel caso in cui l'Amministrazione esprima un giudizio negativo che fa venire meno l'aggiudicazione; quando invece l'amministrazione considera correttamente e soddisfacentemente formulato l'insieme delle giustificazioni, non occorre un'articolata motivazione, ripetitiva delle medesime giustificazioni ritenute accettabili. In sostanza, per il giudizio favorevole non sussiste il dovere di motivazione analitica e puntuale, essendo invece sufficiente una motivazione stringata e una motivazione espressa per *relationem* alle giustificazioni offerte dalle Ditte concorrenti, di documentazione scritta e depositata agli atti, che, nel momento in cui viene acquisita al procedimento, assume un valore giuridico che rende possibile il richiamo.

Ricordato e tenuto presente quanto sopra, il seggio di gara procede, quindi, all'esame delle giustificazioni prodotte dal predetto operatore economico.

Dopo attenta valutazione delle giustificazioni, il seggio ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire la corretta esecuzione del servizio, atteso che le giustificazioni presentate sono esaustive per il servizio da svolgere come da documentazione di gara.

Pertanto, il seggio ritiene non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni, in quanto le giustificazioni prodotte dalla società S.L.E.M. S.r.l. sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata.


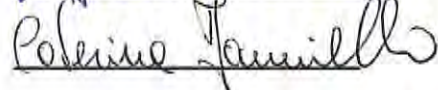
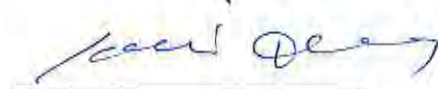
Per quanto innanzi espresso, il seggio di gara conferma l'aggiudicazione, in via provvisoria, a favore della Ditta S.L.E.M. S.r.l. del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea - lotto unico - nell'ambito del bando istitutivo avente ad oggetto il Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per la



prestazione di Servizi di Ristorazione – Identificativo n°1944446, per l'importo complessivo annuo di € 194.982,50 Iva esclusa, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza. I prezzi unitari, Iva esclusa, delle singole voci che hanno concorso a determinare il prezzo complessivo, sono riportati nell'offerta economica dettagliata della Ditta, allegata al verbale n. 2 del 3 ottobre 2018.

Terminati i propri lavori, il Presidente del seggio dispone la trasmissione degli atti di gara al Commissario dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza per l'assunzione dei provvedimenti di competenza, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente.

Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 11:25.

| Il Seggio di Gara | | |
|---------------------------|--|--|
| Dr. Antonio Pennacchio | Presidente |  |
| Sig.ra Caterina Ianniello | Testimone |  |
| Geom. Tommaso Schettini | Testimone con funzione di segretario verbalizzante |  |

CAPITOLATO D'ONERI ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO < DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA A.S.P.> PER L'AFFIDAMENTO < *DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI PER I DEGENTI E PER IL PERSONALE DIPENDENTE DEI PP.OO. LAURIA (Pz) E MARATEA (PZ) –LOTTO DI GARA UNICO,*> NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

INDICE

| | |
|---|-----------|
| 1. INFORMAZIONI GENERALI | 4 |
| 1.1 Premessa | 4 |
| 1.2 Modalità di reperimento della documentazione di gara | 4 |
| 1.3 Responsabile del procedimento | 4 |
| 1.4 Il Sistema | 4 |
| 1.5 Richiesta d'informazioni e chiarimenti relativi all'Appalto Specifico | 6 |
| 1.6 Lingua della documentazione da produrre | 6 |
| 1.7 Codice identificativo della gara (CIG) | 6 |
| 1.8 Comunicazioni e informazioni all'ANAC | 6 |
| 1.9 Sopralluogo | 7 |
| 2. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA | 7 |
| 2.1 Valore | 7 |
| 2.2 Durata | 7 |
| 2.3 Mancata divisione in Lotti | 7 |
| 2.4 Sicurezza | 8 |
| 3. INVITO | 8 |
| 4. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL CONFRONTO CONCORRENZIALE | 8 |
| 4.1 Forme di partecipazione | 8 |
| 4.2 Avalimento | 10 |
| 5. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA | 10 |
| 6. CONTENUTO DELL'OFFERTA | 11 |
| 6.1 Documentazione amministrativa | 11 |
| 6.2 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione | 12 |
| 6.3 Pagamento del contributo all'ANAC | 13 |
| 6.4 Garanzia provvisoria ed impegno del fidejussore | 14 |
| 6.4.1 Modalità di presentazione della garanzia provvisoria | 16 |
| 6.5 Attestazione di avvenuto sopralluogo | 17 |
| 6.6 Documentazione relativa all'avvalimento | 17 |
| 6.7 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni | 18 |
| 6.8 PASSOE rilasciato dal sistema AVC _{PASS} , come di seguito precisato: | 19 |
| Registrazione al sistema AVC _{PASS} | 19 |
| 6.9 Offerta tecnica | 19 |
| 6.10 Offerta economica | 21 |
| 7. REDAZIONE E INVIO DELL'OFFERTA IN MODALITÀ MASSIVA | 22 |
| 8. <EVENTUALE, SOLO PER LE GARE DIVISE IN LOTTI: PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI> | 23 |
| 9. AGGIUDICAZIONE | 24 |
| 9.1 Criterio di aggiudicazione | 24 |
| 9.2 Ulteriori regole e vincoli | 24 |
| 9.3 Fase di aggiudicazione | 25 |
| 10. SUBAPPALTO | 27 |

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

| | |
|---|-----------|
| 11. AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE | 28 |
| 12. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO | 28 |
| 13. GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA | 29 |
| 13.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto | 29 |
| 13.2 Polizza assicurativa | 30 |
| 14. ACCESSO | 30 |
| 15. GESTORE DEL SISTEMA | 30 |
| 16. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI | 30 |
| ALLEGATI | 31 |

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Premessa

Il presente documento disciplina le modalità di svolgimento dell'Appalto Specifico (d'ora in poi anche AS), ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 50/2016, indetto dall'«Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. –Via Torraca, 2 85100 Potenza > (di seguito, per brevità, anche stazione appaltante) per l'affidamento del <Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (PZ) e Maratea (PZ) >, in < un unico lotto, come da deliberazione a contrarre n. 2018/00430 del 19/06/2018 < pubblicata sul sito web aziendale all'indirizzo www.aspbasilicata.it –sezione albo on-line>, nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756, pubblicato sulla GUUE del 12 novembre 2016 e sulla GURI del 16 novembre 2016 e oggetto di “Avviso” del 06/06/2017 e pubblicato sul sito www.consip.it e www.acquistinretepa.it.

Il contratto nel rispetto delle disposizioni contenute nel DPCM del 24/12/2015 e nella successiva nota prot. 20518/2016 emessa congiuntamente dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e Ministero della Salute in data 19/02/2016, si configura come un ‘contratto ponte’ e s'intende stipulato per lo stretto tempo necessario all'avvenuta attivazione del contratto specifico per tale servizio da parte del soggetto aggregatore Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB, con la conseguenza che, in tal caso, il contratto ponte verrà risolto anticipatamente. In tale ipotesi l'aggiudicatario non vanterà alcun diritto nei confronti dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, né per danno emergente, né per lucro cessante.

1.2 Modalità di reperimento della documentazione di gara

La documentazione ufficiale della presente procedura è in formato elettronico, firmato digitalmente e scaricabile dal sito www.acquistinretepa.it nell'area riservata ai soli operatori economici invitati.

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'articolo 29 del D. Lgs. n. 82/2005, disponibile sul sito www.agid.gov.it. Nell'area riservata agli invitati presente sul sito Internet www.acquistinretepa.it è disponibile anche la versione elettronica della documentazione non firmata digitalmente. In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico prevale la versione firmata digitalmente.

Eventuali rettifiche alla documentazione saranno rese disponibili secondo le modalità di legge sul surrichiamato sito.

1.3 Responsabile del procedimento

E' designato dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. quale Responsabile del procedimento, il Dott. < Antonio Pennacchio, Direttore dell'U.O.C. Provveditorato-Economato –tel. 0971310549 – fax 0971-310296 e-mail: provveditorato.pz@aspbasilicata.it >, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

1.4 Il Sistema

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente espressamente previsto, attraverso l'utilizzo di un sistema telematico (di seguito, per brevità, anche “Sistema”), conforme alle prescrizioni di cui all'art. 40 < e all'art. 58> del D. Lgs. n. 50/2016, e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005. Mediante il Sistema verranno gestite le seguenti fasi:

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

- a) invio della lettera d'invito,
- b) presentazione dell'“Offerta” e analisi e valutazione delle stesse;
- c) comunicazioni e scambi di informazioni.

Anche ai sensi dell'art. 52 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. l'operatore economico ammesso al Sistema Dinamico di acquisizione per la prestazione di Servizi di Ristorazione con la presentazione della “*Domanda di ammissione*” ha eletto domicilio nell'apposita area “comunicazioni” ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente ogni AS di cui allo SDAPA, nonché presso l'indirizzo di posta elettronica certificata ivi indicata. Pertanto, nel caso di indisponibilità del Sistema, la stazione appaltante invierà le comunicazioni inerenti l'AS a mezzo pec.

L'“Offerta” deve essere presentata esclusivamente attraverso il Sistema, e quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale.

Il Sistema utilizzato da Consip S.p.A. garantisce il rispetto della massima segretezza e riservatezza dei documenti prodotti dall'operatore economico nonché la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dei documenti medesimi, conformemente alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 50/2016 e al D.Lgs. n. 82/2005.

La presentazione da parte del concorrente di tutta la documentazione necessaria ai fini della partecipazione ed in particolare dei documenti che compongono l'“Offerta” è a totale ed esclusivo rischio del concorrente stesso, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione della surrichiamata documentazione, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. e/o della stazione appaltante ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'Offerta non pervenga entro i termini perentori previsti.

L'ora e la data esatta di ricezione dell'“Offerta” sono stabilite in base al tempo del Sistema, come previsto dal paragrafo 7.1 e seguenti del Capitolato d'onori del Bando Istitutivo.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, l'operatore economico esonera Consip S.p.A. e il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti, mancati funzionamenti o interruzioni di funzionamento del Sistema di qualsiasi natura essi siano. Consip S.p.A. o la stazione appaltante, per quanto attiene la partecipazione all'Appalto Specifico, si riservano, comunque, di adottare i provvedimenti che riterranno necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti sul Sistema, nelle pagine internet relative alla presente procedura.

Ai fini della presentazione dell'“Offerta” è indispensabile:

- essere stati previamente ammessi dalla Consip S.p.A. al Sistema dinamico della PA per la prestazione di Servizi di Ristorazione e quindi invitati dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. a presentare offerta alla presente iniziativa;
- il possesso e l'utilizzo della firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D. Lgs. n. 82/2005, in corso di validità nonché di una casella di posta elettronica certificata;
- la seguente dotazione tecnica minima: i) un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser Microsoft Internet Explorer 7.0 o superiore, oppure Mozilla Firefox 3+ o superiore; Safari 3.1+ o superiore, Opera 10+ o superiore, Google Chrome 2+ o superiore; ii) un programma software per la conversione in formato pdf dei file che compongono l'offerta.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Onori allegato alla Lettera di Invito

Si precisa che qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, la stazione appaltante dovrà contattare la Consip affinché siano adottati i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del D.Lgs. n. 50/2016, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga, il Sistema assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate. E' consentito o agli operatori economici che hanno già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla. Resta salvo quanto previsto nelle Regole.

1.5 Richiesta d'informazioni e chiarimenti relativi all'Appalto Specifico

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto dell'Appalto Specifico, del presente Capitolato d'Oneri e degli altri documenti della procedura, potranno essere richiesti alla C.A. del Dr. Antonio Pennacchio, Direttore dell'U.O.C. Provveditorato-Economato –tel. 0971310549 – fax 0971-310296 e-mail: provveditorato.pz@aspbasilicata.it, entro 10 giorni prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Le richieste dovranno essere trasmesse per via telematica, attraverso l'apposita sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti. Solo in caso di indisponibilità della piattaforma telematica, si potrà procedere all'invio delle stesse tramite posta elettronica certificata all'indirizzo PEC protocollo@pec.aspbasilicata.it.

I chiarimenti e le informazioni sulla documentazione della procedura relativa all'Appalto Specifico saranno resi disponibili, in formato elettronico, firmato digitalmente, nell'area riservata agli invitati del sito www.acquistinretepa.it, entro 6 giorni dal termine previsto per la presentazione delle offerte.

1.6 Lingua della documentazione da produrre

Tutta la documentazione che compone l'Offerta per la partecipazione al presente Appalto Specifico dovrà essere predisposta in lingua italiana. Si precisa che nel caso in cui la documentazione sia redatta in lingua diversa dall'italiano dovrà essere corredata da traduzione a norma di legge.

1.7 Codice identificativo della gara (CIG)

Il codice identificativo della gara (CIG), anche ai fini della contribuzione dovuta, ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge n. 266/2005, dagli operatori economici che intendono presentare offerta per l'Appalto Specifico è contenuto nel Capitolato Tecnico.

Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione, oltre ad essere individuate al successivo paragrafo 6.3, sono pubblicate e consultabili sul sito internet dell'A.N.AC.

1.8 Comunicazioni e informazioni all'ANAC

La stazione appaltante provvederà a comunicare al Casellario Informatico le informazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (attuale A.N.AC.) n. 1 del 10/01/2008.

<Tra la documentazione da presentare a corredo dell'offerta, elencata al successivo art. 6.1 l'operatore economico concorrente dovrà allegare il PassOE rilasciato dal sistema AVCPass per consentire all'Azienda Sanitaria la verifica dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

dichiarati in sede di gara>.

1.9 Sopralluogo

NON OBBLIGATORIO. Tuttavia eventuali operatori economici interessati ad effettuare un sopralluogo, dovranno concordare il giorno e l'ora con la Direzione Sanitaria Ospedaliera dei PP.OO. di Lauria –tel. 0973621227 – e Maratea –tel. 0973875600 –Centralino 0973 -48111.

2. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA

La presente procedura ha ad oggetto la categoria merceologica indicata nel Capitolato Tecnico alle condizioni tutte espressamente stabilite nella documentazione relativa allo stesso Appalto Specifico < **Affidamento fino ad un massimo di mesi 12 (dodici), in unico lotto, della fornitura di pasti caldi e beni di vettovagliamento, ai degenti e l personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (PZ) e Maratea (PZ) >.**

Si precisa che:

- 1)** la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti **in propri locali (Centro di Cottura esterno), idonei e già autorizzati all'esercizio dei servizi oggetto di gara**, nonché idoneamente arredati e attrezzati dalla stessa Ditta, di tutto il necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, senza alcun onere o spesa per questa Stazione Appaltante;
- 2)** presso i Presidi Ospedalieri non potrà essere messo a disposizione alcun locale per il porzionamento dei pasti, per cui gli stessi dovranno giungere alle Sedi Ospedaliere già in **contenitori monoporzioni** in grado di garantire l'igiene e mantenere integre le caratteristiche qualitative ed igienico-alimentari del pasto e con mezzi idonei e muniti delle autorizzazioni necessarie previste dalle leggi in materia;
- 3)** **il Contratto per la fornitura del servizio oggetto del presente appalto potrà essere risolto in qualsiasi momento, anche prima della sua naturale scadenza e senza che la Ditta aggiudicataria possa richiedere indennizzi di sorta, nel caso in cui venga attivato il Contratto relativo al medesimo servizio attualmente in corso di espletamento del Soggetto Aggregatore Stazione Unica Appaltante Regionale SUA-RB;**
- 4)** nell'eventualità si verificassero mutamenti radicali nell'attività della Sede Ospedaliera interessata alla fornitura del Servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà della S.A., l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza potrà procedere alla risoluzione del contratto, previo avviso di almeno 30 giorni.

2.1 Valore

Il valore del presente Appalto Specifico ammonta complessivamente ad Euro <195.000,00 >, IVA esclusa, oltre ad € 200,00, Iva esclusa, quali oneri di interferenza non soggetti a ribasso.

La base d'asta è riportata nel Capitolato Tecnico.

2.2 Durata

La durata del Contratto, che verrà stipulato all'esito della presente procedura, è di mesi <12 > decorrenti dalla data di effettivo inizio di erogazione del Servizio.

2.3 Mancata divisione in Lotti

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 51, comma 1, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. la presente iniziativa non viene suddivisa in lotti funzionali in quanto trattasi di appalto di medesimo servizio, riguardante due Presidi ospedalieri aventi le medesime caratteristiche, distanti tra loro pochi chilometri e che richiedono singolarmente un esiguo numero di pasti.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

2.4 Sicurezza

<Ai sensi dell'art. 26, comma 3 ter, del d. lgs. n. 81/2008, è stato redatto il "Documento di valutazione dei rischi da interferenze" (DUVRI – **Allegato 5**) contenente l'indicazione delle misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza, nonché dei relativi costi>.

3. INVITO

La stazione appaltante ha inviato, tramite l'area "Messaggi personali", una comunicazione di invito a presentare offerta a tutti gli operatori economici che hanno conseguito l'ammissione allo SDAPA per la categoria merceologica oggetto dell'AS a prescindere dalla classe di ammissione.

Sul Sistema, nell'area riservata agli invitati, gli operatori possono visionare la lettera di invito e l'ulteriore documentazione della procedura.

La lettera di invito specifica il termine (data ed ora) entro il quale l'offerta deve essere presentata .

Rimane inteso che possono presentare offerta unicamente gli operatori economici invitati (in qualsiasi forma intendano partecipare) le cui dichiarazioni, rese in fase di ammissione allo SDAPA, siano ancora valide ovvero siano state oggetto di rinnovo dati. Tale regola trova applicazione in caso di RTI e Consorzi ordinari, rispetto a tutte le Imprese che ne fanno parte; in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 per il Consorzio e le consorziate esecutrici; in caso di avvalimento, rispetto all'Impresa ausiliaria.

4. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL CONFRONTO CONCORRENZIALE

4.1 Forme di partecipazione

Al presente Appalto Specifico è ammessa la partecipazione oltre che delle imprese singole, degli operatori di cui all'art. 45 co. 2 lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016 e delle Aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete (d'ora in poi solo Aggregazioni) con soggettività giuridica, già ammessi allo SDAPA al momento dell'invito, anche delle imprese raggruppate/ consorziate o raggruppande/consorziande nonché delle Aggregazioni prive di soggettività giuridica, ma dotate di organo comune con potere di rappresentanza/dotate di organo comune prive di potere di rappresentanza o sprovviste di organo comune (d'ora in poi, solo "Aggregazioni senza soggettività giuridica").

Tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, o quali consorziate esecutrici di un Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016, devono, a pena di esclusione, essere state singolarmente ammesse, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, allo SDAPA per la prestazione di Servizi di Ristorazione al momento dell'invio dell'invito del presente AS, alla luce di quanto previsto al paragrafo 5.1.2 dello stesso Capitolato d'oneri del Bando istitutivo, e pertanto invitato.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in forma individuale e contemporaneamente in forma associata (RTI, Consorzi, Aggregazioni) ovvero di partecipare in più di un RTI/Consorzio/Aggregazioni, pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei R.T.I./Consorzi/Aggregazione ai quali l'Impresa partecipa.

Saranno, inoltre, esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

La classe di ammissione è richiesta per garantire il possesso di idonea capacità economica e adeguata competenza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali>.

In caso di partecipazione in forma singola, l'operatore economico dovrà, a pena di esclusione, essere ammesso nel modo riportato nella tabella che segue:

| Categoria merceologica | Classe di ammissione |
|-------------------------|----------------------|
| Servizi di Ristorazione | C |

Rimane inteso che, quella sopra richiamata, rappresenta la classe minima. L'operatore economico ammesso a classi ad esse superiori potrà partecipare alla presente procedura.

In caso di partecipazione in forma aggregata relativamente al requisito di capacità economico-finanziaria:

- in caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica, le imprese facenti parte del RTI/Consorzio Ordinario/Aggregazione dovranno nel loro complesso rientrare nella/e classe/i richiesta/e, o in quella/e ad essa/e superiore/i. In particolare, il possesso della classe sarà determinato sulla base della somma dei fatturati specifici dichiarati, in fase di ammissione e/o modifica dati, come riscontrati da Consip, dalle singole imprese e facenti parte del RTI/Consorzio/Aggregazione;
- nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, che siano stati ammessi sulla base del proprio fatturato, essi dovranno rientrare nella/e classe/i richiesta/e in sede di Appalto Specifico, o in quella/e ad essa/e superiore/i, sulla base del fatturato riscontrato da Consip in fase di ammissione e/o modifica dati;
- inoltre, nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del D. Lgs. n. 50/2016, che siano stati ammessi anche o solo sulla base del fatturato delle proprie consorziate, il fatturato delle consorziate che potrà essere fatto valere sarà quello dichiarato e riscontrato da Consip in fase di ammissione e/o modifica dati, delle sole Consorziate indicate come esecutrici in sede di AS (in base alla sommatoria dei loro fatturati).

In caso di Aggregazioni con soggettività giuridica trova applicazione la disciplina sopra descritta di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

Resta, inteso che a pena di esclusione:

- ai sensi dell'art. 83, comma 8, del D.Lgs n 50/2016 e s.m.i., in caso di soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g), **la mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria rispetto alle mandanti/consorziate/retiste <fornire se del caso indicazioni in proposito es: in misura maggioritaria in senso relativo rispetto ai requisiti posseduti dalle mandanti/consorziate/retiste;**
- ai sensi dell'art. 83, comma 8, del d. lgs. n 50/2016 e s.m.i., in caso di soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g), **la mandataria in ogni caso deve** eseguire prestazioni in misura maggioritaria rispetto alle mandanti;

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

In caso di partecipazione in forma aggregata relativamente al requisito di capacità tecnico-professionale tutte le certificazioni richieste (EN ISO 9001, EN ISO 22005, EN ISO 22000, EN ISO 14001) per la categoria e per ogni classe dovranno essere possedute da tutte le imprese, facenti parte del Raggruppamento/Consorzio ordinario/operatori di cui all'art. 45, co. 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016/Aggregazione con o senza soggettività giuridica.

4.2 Avvalimento

Secondo le modalità e condizioni di cui all'articolo 89 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato, ammesso allo SDA ed invitato all'AS - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti economico-finanziari e/o tecnici professionali, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Tuttavia, a pena di esclusione dall'AS, l'avvalimento in fase di Appalto Specifico è consentito solo se l'ausiliaria ha conseguito l'ammissione allo SDAPA alla categoria merceologica oggetto dell'Appalto Specifico prima dell'invio della lettera di invito. Tale regola vale anche nel caso in cui ausiliaria sia una consorziata non esecutrice del Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido delle obbligazioni assunte con la stipula del Contratto.

A tale fine, si ricorda che le prestazioni contrattuali sono in ogni caso eseguite dall'impresa concorrente e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Si precisa inoltre, che, in caso di ricorso all'avvalimento:

1. non è ammesso che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
2. non è ammessa, la partecipazione contemporanea alla gara dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
3. è ammesso che il concorrente possa avvalersi di più imprese ausiliarie per il medesimo requisito;
4. è sempre ammesso l'avvalimento all'interno di un RTI o Consorzio ordinario tra mandante e mandataria o tra consorziate.

5. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'Offerta dovrà essere fatta pervenire entro il termine indicato nella lettera di Invito, pena **l'irricevibilità** dell'offerta e comunque la sua irregolarità.

L'Offerta si compone dei seguenti documenti:

1. *Documentazione amministrativa*, che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 6.1;
2. *Offerta tecnica per l'unico lotto*, che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 6.8;
3. *Offerta economica* per l'unico lotto che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 6.9.

Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta, che non siano già in formato .pdf, devono essere tutti convertiti in formato .pdf..

La presentazione dell'offerta e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema, che si conclude attraverso la selezione dell'apposita funzione di **"Invio"** dell'offerta **medesima**.

La procedura di preparazione ed invio dell'offerta può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'offerta deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione dell'offerta indicato nell'Invito.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

Si precisa inoltre che:

- l'OFFERTA pervenuta entro il termine di presentazione della stessa è vincolante per il concorrente;
- entro il termine di presentazione dell'OFFERTA, chi ha inviato un'OFFERTA potrà ritirarla (un'OFFERTA ritirata equivarrà ad un'OFFERTA non presentata);
- il Sistema non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine di presentazione delle OFFERTE, nonché OFFERTE incomplete di una o più parti la cui presenza è necessaria ed obbligatoria.

Si raccomanda di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, **pena l'esclusione dalla procedura.**

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet e nei documenti di supporto relativi alla presente procedura.

6. CONTENUTO DELL'OFFERTA

6.1 Documentazione amministrativa

Il concorrente dovrà inviare e far pervenire attraverso il Sistema la seguente *Documentazione amministrativa*:

1. **Dichiarazione sostitutiva di partecipazione** (di cui al successivo paragrafo **6.2**);
2. **Documento attestante il versamento del contributo all'ANAC** (di cui al successivo paragrafo **6.3**);
3. **Garanzia provvisoria e impegno del fidejussore** (di cui al successivo paragrafo **6.4**);
4. ~~Attestazione di avvenuto sopralluogo (di cui al successivo paragrafo 6.5).~~

Il concorrente dovrà altresì presentare la documentazione di seguito indicata, qualora sussistano i presupposti che rendono obbligatoria tale ulteriore produzione di documenti:

5. **eventuale documentazione relativa all'avvalimento** (di cui al successivo paragrafo **6.6**);
6. **eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzio Ordinario o Aggregazioni senza soggettività giuridica** (di cui al successivo paragrafo **6.7**);
7. **Dichiarazione** (a pena di esclusione dalla gara) resa ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, sottoscritta dal rappresentante dell'offerente o da un suo procuratore secondo quanto prescritto dall'art. 38 del DPR 445/00 e s.m.i, recante in allegato la fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore, con la quale la Ditta offerente indica chiaramente il Centro di Cottura esterno, la sua esatta ubicazione precisando, altresì, che lo stesso Centro di Cottura si trova a una distanza tale (Km dal P.O. di Lauria e Km dal P.O. di Maratea) da poter consentire la consegna dei pasti, alle cucinette di reparto e ai locali dedicati alla mensa dei dipendenti, **entro circa 30 minuti dal loro confezionamento (comunque non oltre 40 minuti – a pena di esclusione).** Contestualmente, la Ditta dovrà altresì dichiarare (a pena di esclusione) che il Centro di Cottura è già in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie per l'esercizio dei servizi oggetto di gara e che la stessa Ditta possiede attrezzature e mezzi idonei e autorizzati al trasporto di pasti.

Al riguardo si precisa che la presente è una mera dichiarazione di impegno e di disponibilità del centro di cottura.

Solo la Ditta aggiudicataria, al momento dell'esecuzione del contratto con l'ASP dovrà dimostrare la formale e immediata disponibilità del Centro di cottura medesimo, con tutti i requisiti di capitolato e di legge.

Si precisa che l'autorizzazione sanitaria del Centro di Cottura esterno, dei contenitori per l'asporto dei prodotti, l'autorizzazione/idoneità sanitaria dei mezzi di trasporto, dovranno essere intestate alla ditta

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

offerente, o in caso di ATI/RTI, ad almeno una delle ditte facenti parte dell'ATI/RTI.

8. **<Documento attestante l'attribuzione del PassOE rilasciato dal sistema AVCpass, (di cui al successivo paragrafo 6.8)>**.

6.2 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione

Il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione dalla procedura, la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione generata automaticamente dal Sistema. Detta Dichiarazione sostitutiva, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, contiene, tra le altre le seguenti informazioni:

- attestazioni relative ai dati del soggetto che sottoscrive la dichiarazione nonché quelli afferenti al concorrente e alla forma di partecipazione;
- l'accettazione delle modalità della procedura;
- dichiarazione in ordine alla sussistenza o meno, rispetto ad un altro partecipante, di una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- dichiarazione in ordine all'insussistenza della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs.n.165/2001 nei confronti della stazione appaltante e/o della Committente; si precisa in proposito che ai soli fini dell'applicazione dei divieti di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.lgs. n. 165/2001, l'art. 21 del D.lgs. n. 39/2013 ha chiarito che devono considerarsi dipendenti delle pubbliche amministrazioni, degli enti pubblici o degli enti privati in controllo pubblico anche i soggetti titolari di uno degli incarichi di cui al medesimo D.lgs. n. 39/2013, ivi compresi i soggetti esterni con i quali le pubbliche amministrazioni, gli enti pubblici o gli enti privati in controllo pubblico stabiliscono un rapporto di lavoro, subordinato o autonomo;
- ricorso o meno al subappalto:
- Si fa presente che in caso di ricorso al subappalto, l'offerente dovrà alla luce di quanto previsto dall'art. 105, comma 6, del D. Lgs. n. 50/2016, indicare la **terna dei subappaltatori** specificando in particolare: la ragione sociale, la P.Iva, il Codice Fiscale, la sede legale, di ogni subappaltatore. Le suddette informazioni dovranno essere rese nello spazio del Sistema (funzionale alla compilazione della dichiarazione sostitutiva di partecipazione) dedicato al subappalto. In tal caso, inoltre, entro il termine di presentazione dell'offerta dovranno essere prodotti tanti documenti, conformi all'Allegato 2 al presente Capitolato d'Oneri, contenenti le dichiarazioni sull'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del d. lgs. n. 50/2016 e sottoscritti digitalmente dal legale rappresentate o da soggetto munito di idonei poteri di ciascuno dei subappaltatori>.

Inoltre, in caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi ordinari costituendi o Aggregazioni senza personalità giuridica, il concorrente deve, nella suddetta dichiarazione:

- (solo per i R.T.I.) indicare l'impresa raggruppanda a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza;
- in caso di partecipazione in forma associata, i riferimenti degli altri operatori associati le prestazioni che ciascuna eseguirà e la misura percentuale delle stesse (resta fermo quanto sopra precisato per cui a pena di esclusione la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria rispetto alle altre imprese);

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

- assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato speciale alla mandataria e ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, il consorzio deve attestare, se e per quali consorziati il consorzio concorre. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla presente iniziativa in qualsiasi altra forma (individuale o associata), pena l'esclusione dalla procedura stessa sia del Consorzio che dei consorziati e l'applicazione dell'art. 353 del codice penale.

In caso di partecipazione in R.T.I., Consorzio ordinario di concorrenti o Aggregazioni senza soggettività giuridica ogni componente del Raggruppamento/Consorzio/Aggregazione deve produrre una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 e di Aggregazioni con soggettività giuridica, sia il Consorzio/Aggregazione che le singole imprese consorziate esecutrici/imprese retiste esecutrici devono produrre una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione.

La Dichiarazione verrà generata dal Sistema in formato .pdf e dovrà essere, a pena di esclusione, fatta pervenire all'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. attraverso il Sistema dopo averla: i) scaricata e salvata sul proprio pc; ii) sottoscritta digitalmente. Essa deve, a pena di esclusione, essere sottoscritta con firma digitale:

- in caso di impresa singola, dal/i legale/i rappresentante/i del concorrente o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e di Aggregazioni con soggettività giuridica:
 - dal/i legale/i rappresentante/i o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma del Consorzio/Organo comune
 - dal/i legale/i rappresentante/i o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma delle consorziate esecutrici e delle imprese aggregate con cui il Consorzio/Aggregazione partecipa;
- in caso di R.T.I. o di Consorzi ordinari di concorrenti sia costituiti che costituendi o di Aggregazioni senza soggettività giuridica, dal/i legale/i rappresentante/i o da persona/e munita/e di comprovati poteri di firma di ogni singola impresa raggruppata/raggruppanda o consorziata/consorzianda o delle singole imprese retiste designate esecutrici.

6.3 Pagamento del contributo all'ANAC

Il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione e con le modalità che seguono, il documento attestante l'avvenuto pagamento di **€ 20,00 (euro venti/00)** a titolo di contributo di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266, recante evidenza del codice di identificazione, di cui al Capitolato Tecnico.

Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono pubblicate e consultabili sul sito internet dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).

A riprova dell'avvenuto pagamento del contributo all'ANAC, il partecipante deve inviare e fare pervenire attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo ANAC*":

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

- in caso di versamento **on line** mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, copia della ricevuta, trasmessa dal “sistema di riscossione”, del versamento del contributo;
- in caso di versamento **in contanti** – mediante il modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione e attraverso i punti vendita della rete dei tabaccai abilitati -, copia dello scontrino rilasciato dal punto vendita corredata da dichiarazione di conformità all’originale, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o soggetto munito dei necessari poteri del concorrente;
- in caso di versamento attraverso **bonifico bancario** internazionale da parte di operatore economico straniero copia della ricevuta del bonifico bancario corredata da dichiarazione di conformità all’originale, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o soggetto munito dei necessari poteri del concorrente.

Nel caso di R.T.I. o Consorzi Ordinari costituiti/costituendi, Aggregazioni (di qualsiasi tipo), di Consorzi di cui all’art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016, il versamento è effettuato a cura rispettivamente dell’impresa mandataria, della capogruppo, dell’impresa retista mandataria/Organo comune o del Consorzio.

6.4 Garanzia provvisoria ed impegno del fidejussore

Ai fini della partecipazione alla presente procedura il concorrente dovrà inviare alla stazione appaltante – con le modalità definite dal successivo paragrafo - una **garanzia provvisoria** ai sensi dell’art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 per un importo pari a **€ 3.900,00**, *pari al 2% del prezzo a base d’asta*, recante il beneficiario:

Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P.

Via Torraca, 2

85100 Potenza

C.F. e P.Iva. 01722360763

La garanzia dovrà avere una validità pari ad almeno 180 giorni, decorrenti dal termine ultimo di presentazione dell’offerta fissato nell’Invito.

La garanzia provvisoria potrà essere costituita, a scelta del concorrente, tramite:

- a) cauzione con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante;
- b) fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nel nuovo “**albo**” di cui all’art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993. Con comunicato della Banca d’Italia del 12/5/2016 è stato precisato che possono esercitare l’attività di concessione di finanziamenti al pubblico, oltre agli intermediari già iscritti al nuovo “**albo**” ex art. 106 TUB, anche gli intermediari che, avendo presentato istanza nei termini previsti per l’iscrizione nel medesimo “**albo**”, abbiano un procedimento amministrativo avviato ai sensi della l. n. 241/90 e non ancora concluso.

<La garanzia fidejussoria deve essere conforme allo schema tipo di cui all’articolo 103, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.>

La garanzia provvisoria dovrà prevedere, a pena di esclusione: **(i)** la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; **(ii)** la rinuncia espressa all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile; **(iii)** la sua operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall’Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l’affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell’ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d’Oneri allegato alla Lettera di Invito

Impegno al rilascio della garanzia definitiva

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 93, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il concorrente dovrà, a pena di esclusione, produrre l'impegno a rilasciare la garanzia per l'esecuzione del contratto, di un fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario finanziario iscritto nel nuovo albo di cui all'articolo 106 del D. Lgs. n. 385/1993), anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario. Nel caso di cauzione con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico, invece, deve essere prodotto come documento autonomo.

In caso di fidejussione, l'Impegno può essere contenuto all'interno della garanzia fidejussoria.

L'impegno non deve essere prodotto dalle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da MPMI.

La garanzia provvisoria copre e viene escussa per la mancata sottoscrizione del contratto, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'operatore <la norma dice affidatario> o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 <>; è svincolata automaticamente al **momento della sottoscrizione del contratto**.

La garanzia provvisoria dovrà essere prodotta:

- in caso di R.T.I./ConSORZI ordinari costituiti, dall'impresa mandataria-capogruppo/ConSORZIO con indicazione che il soggetto garantito è il raggruppamento/ConSORZIO;
- in caso di R.T.I./ConSORZI ordinari costituendi, da una delle imprese raggruppande/consorzianti con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande/consorzianti;
- in caso di ConSORZI di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016/ Aggregazioni con soggettività giuridica dal ConSORZIO medesimo / Organo comune;
- in caso di Aggregazioni senza soggettività giuridica, da qualsiasi impresa retista designata esecutrice con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese retiste designate esecutrici.

La garanzia provvisoria dovrà essere corredata:

- da una autodichiarazione resa, ai sensi degli artt. 46 e 76 del d.P.R. n. 445/2000, con la quale il sottoscrittore dell'istituto di credito/assicurativo dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante. In tal caso, l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza si riserva di effettuare controlli a campione interrogando direttamente gli istituti di Credito/assicurativi circa le garanzie rilasciate ed i poteri dei sottoscrittori;
oppure, in alternativa
- da dichiarazione notarile inerente autenticazione di firma.

Ferma la produzione di apposita autodichiarazione o della dichiarazione notarile, ove la garanzia provvisoria ne fosse sprovvista, la stazione appaltante provvederà a richiedere la regolarizzazione di quanto prodotto>.

L'importo della garanzia provvisoria è ridotto nei casi cui all'art. 93, comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., ove l'offerente sia in possesso dei requisiti ivi prescritti.

<In tal caso, ogni offerente dovrà produrre idonea documentazione a comprova del requisito posseduto, accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale resa dal concorrente ai sensi del DPR 445/2000 e firmata digitalmente oppure rendere apposita dichiarazione ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000 firmata

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

digitalmente, con indicazione dei riferimenti del documento stesso (data rilascio, numero identificativo, se del caso ente competente); l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza si riserva di eseguire verifiche rispetto a quanto dichiarato o di chiedere documenti in copia autentica>.

La riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella prevista in caso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, trova applicazione anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

Si precisa altresì che in caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

Si precisa inoltre che:

- in caso di partecipazione in RTI/Consorzio ordinario/Aggregazione senza soggettività giuridica, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese che li costituiscono siano in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016 per la riduzione, attestata da ciascuna impresa secondo le modalità sopra previste.
- in caso di partecipazione in Consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 /Aggregazione con soggettività giuridica, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui il Consorzio o almeno una delle Consorziare o l'Organo comune o una delle retiste siano in possesso dei requisiti.

La stazione appaltante svincola le garanzie provvisorie dei non aggiudicatari entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione < [La stazione appaltante può procedere allo svincolo anche con l'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari](#)>.

6.4.1 Modalità di presentazione della garanzia provvisoria

La garanzia provvisoria, nonché la dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora il concorrente risultasse aggiudicatario, dovranno essere prodotte attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Cauzione provvisoria e documenti a corredo*" secondo una delle due modalità seguenti:

- sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D. Lgs. n. 82/2005 sottoscritto, con firma digitale, dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante corredato da: i) autodichiarazione sottoscritta con firma digitale e resa, ai sensi degli art. 46 e 76 del d.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; ii) ovvero, da autentica notarile sotto forma di documento informatico, sottoscritto con firma digitale ai sensi del surrichiamato Decreto; **ovvero, in alternativa:**
- sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D. Lgs. n. 82/2005. Il documento cartaceo dovrà esser costituito: i) dalla garanzia sottoscritta dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante; ii) da autodichiarazione resa, ai sensi degli artt. 46 e 76 del d.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; iii) ovvero, in luogo dell'autodichiarazione, da autentica notarile. La conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale, nell'ipotesi di cui

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

all'art. 22, comma 1, del D. Lgs. n. 82/2005, ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale, ai sensi dell'art. 22, comma 2 del D. Lgs.n. 82/2005.

In caso di cauzione provvisoria costituita in contanti: (i) il versamento dovrà essere effettuato sul conto corrente bancario intestato all'Azienda Sanitaria Locale di Potenza intrattenuto presso la Banca Popolare di Bari, Agenzia di Potenza, Via Marconi, 194, **codice IBAN IT 17 E 05424 04297 00000000233**; (ii) dovrà essere presentata a Sistema una copia in formato elettronico del versamento con indicazione del codice IBAN del soggetto che ha operato il versamento stesso. Resta inteso che il concorrente dovrà comunque produrre, a pena di esclusione, l'impegno al rilascio della garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto sopra menzionato, ove il concorrente risultasse aggiudicatario.

Il concorrente dovrà altresì produrre nella medesima sezione i documenti e le dichiarazioni di cui al precedente paragrafo attestanti il possesso da parte del concorrente dei requisiti di cui all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016 per la riduzione della garanzia.

~~6.5 Attestazione di avvenuto sopralluogo~~

~~Il concorrente deve presentare, pena l'esclusione dalla procedura di affidamento, copia del documento attestante l'avvenuto sopralluogo.~~

~~Tale documento dovrà essere caricato a sistema nella sezione denominata "Attestazione di avvenuto sopralluogo".~~

6.6 Documentazione relativa all'avvalimento

In caso di ricorso all'avvalimento, in conformità all'articolo 89, del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla procedura, inviare e fare pervenire alla stazione appaltante, attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuale documentazione relativa all'avvalimento*", le seguenti dichiarazioni rese in conformità al documento "Modello di dichiarazione di avvalimento", **Allegato 8** al presente Capitolato d'Oneri:

- a) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il concorrente attestante il ricorso all'avvalimento e l'identità dell'ausiliaria;
- b) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa ausiliaria attestante
 - l'obbligo incondizionato e irrevocabile, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di messa a disposizione per tutta la durata del Contratto di appalto delle risorse necessarie e dei mezzi di cui è carente il concorrente;
 - la non partecipazione alla procedura in proprio o associata o consorziata;
- c) **originale** (firmato digitalmente dal concorrente e dall'ausiliaria) o **copia autentica notarile del contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse e/o i mezzi prestati necessari per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto dovrà essere **determinato nell'oggetto**, nella durata, e dovrà contenere ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento. Pertanto il contratto di avvalimento dovrà riportare, a pena di nullità e quindi di esclusione, in modo compiuto, specifico, esplicito ed esauriente la durata del contratto, l'oggetto dell'avvalimento, con specificazione dei requisiti forniti, dei mezzi e delle risorse

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

messe a disposizione dall'impresa ausiliaria. in ordine ai requisiti oggetto di avvalimento;

La stazione appaltante eseguirà in corso d'esecuzione del contratto di appalto le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte dell'impresa ausiliaria e l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto ed in particolare che le prestazioni oggetto di appalto sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria, che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento, pena la risoluzione del contratto di appalto..

Si precisa che nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia provvisoria.

La stazione appaltante verificherà se l'ausiliaria soddisfa i criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 ed imporrà all'operatore economico di sostituire i soggetti che non soddisfano un pertinente criterio di selezione o per i quali sussistono motivi obbligatori di esclusione.

6.7 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio ordinario, già costituiti al momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla procedura, inviare e far pervenire alla stazione appaltante attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuali atti relativi a R.T.I., Consorzi e altre forme aggregate*", copia dell'atto notarile di mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo o dell'atto costitutivo del Consorzio. Il mandato collettivo speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011). Resta inteso che qualora il mandato speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio, presentati in fase di partecipazione, non contengano il suddetto impegno, lo stesso dovrà necessariamente essere prodotto, in caso di aggiudicazione, al momento della presentazione dei documenti per la stipula del Contratto.

In caso di partecipazione di Aggregazione dotata di organo comune con potere di rappresentanza, ma priva di soggettività giuridica, il concorrente deve, a pena di esclusione, produrre - attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuali atti relativi a R.T.I., Consorzi e altre forme aggregate*" - copia del Contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. n. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese retiste. Qualora il contratto di rete sia redatto con firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del D. Lgs. n. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e, pertanto, il concorrente deve, **a pena di esclusione**, produrre – attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuali atti relativi a R.T.I., Consorzi e altre forme aggregate*" – oltre a copia del contratto di rete, un mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del D. Lgs. n. 82/2005.

In caso di Aggregazione dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o sprovvista di organo comune, il concorrente deve, a pena di esclusione, produrre - attraverso l'apposita sezione del Sistema

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

denominata “Eventuali atti relativi a R.T.I. Consorzi e altre forme aggregate”: i) copia del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 22 del D. Lgs n. 82/2005, ovvero per atto firmato digitalmente ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. n. 82/2005, con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese retiste; **o in alternativa ii)** copia del contratto di rete redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 22 del D. Lgs n. 82/2005, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D. Lgs. n. 82/2005. Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. n. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. n. 82/2005, con allegata dichiarazione, sottoscritta digitalmente dai legali rappresentanti aventi i poteri necessari per impegnare ciascuna impresa retista partecipante, contenente a) l'indicazione a quale impresa retista, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo; b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei; c) le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

6.8 PASSOE rilasciato dal sistema AVC_{PASS}, come di seguito precisato:

Registrazione al sistema AVC_{PASS}

A norma della Deliberazione 17 febbraio 2016, n. 157 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione recante l'aggiornamento della Deliberazione n. 111 del 20/12/2012 dell'AVCP, i soggetti interessati a partecipare alla procedura di gara, devono obbligatoriamente registrarsi sul **sistema AVC_{PASS}**, accedendo all'apposito link sul portale ANAC (Servizi di accesso riservato) –AVC_{PASS} Operatore economico presso: **<https://ww2.avcp.it/idp-sig/>** seguendo le istruzioni ivi contenute.

L'operatore economico, dopo la registrazione al servizio AVC_{PASS}, indica al sistema il C.I.G. della procedura di gara cui intende partecipare.

Il sistema rilascia un **PASSOE**, che deve essere presentato unitamente alla documentazione amministrativa di cui al precedente paragrafo 6.1.

Si fa presente che, ai sensi di quanto previsto dalla citata deliberazione n. 157 del 17/02/2016 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.):

- a. La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario avviene ai sensi dell'art. 6-bis del Codice dei contratti e della predetta delibera attuativa, attraverso l'utilizzo del sistema AVC_{PASS}, reso disponibile dell'Autorità, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis;
- b. Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale dell'Autorità (Servizi ad accesso riservato - AVC_{PASS}), secondo le istruzioni ivi contenute.

6.9 Offerta tecnica

Il concorrente dovrà inviare e fare pervenire, a pena di esclusione, attraverso il Sistema all'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. l'Offerta Tecnica costituita <>:

- a) **da una Dichiarazione generata dal Sistema** in formato .pdf denominata “Offerta Tecnica” con indicazione delle caratteristiche tecniche offerte previste dal Capitolato Tecnico; tale dichiarazione

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

dovrà essere, a pena di esclusione: i) scaricata e salvata sul proprio pc; ii) sottoscritta digitalmente; iii) immessa nuovamente a sistema e quindi fatta pervenire alla stazione appaltante;

- b) **dal Progetto tecnico di gestione** contenente l'illustrazione dettagliata delle modalità organizzative, tecniche e operative con cui l'operatore economico concorrente intende eseguire il servizio oggetto della presente gara;
- c) **da una dichiarazione** anche essa sottoscritta digitalmente contenente l'indicazione analitica delle parti dell'Offerta Tecnica coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti, ecc. Il concorrente potrà inviare tale dichiarazione attraverso il suo inserimento nell'apposito spazio del Sistema denominato "*Eventuale documentazione coperta da riservatezza*".

I documenti di cui sopra punti b) e c), eventualmente prodotti in lingua straniera, devono essere accompagnati da traduzione in lingua italiana a norma di legge.

Oltre alla documentazione sopra richiesta, l'Offerente potrà allegare, se lo ritiene opportuno, qualsiasi altro materiale ritenuto utile alla valutazione tecnico/qualitativa dell'offerta, in lingua italiana, ovvero accompagnata da traduzione.

<

La presenza nella documentazione che compone l'“Offerta Tecnica” di indicazioni di carattere economico relative all'offerta che consentano di ricostruire la complessiva offerta economica costituisce causa di esclusione dalla gara.

L'Offerta Tecnica, sempre a pena di esclusione dalla gara, deve essere sottoscritta con firma digitale:

- dal legale rappresentante/procuratore del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura, in caso di impresa singola o dei Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- dal legale rappresentante/procuratore avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura dell'impresa mandataria o del Consorzio ordinario di concorrenti costituiti;
- dal legale rappresentante/procuratore avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura di tutte le imprese raggruppande/consorziande in caso di R.T.I./Consorzi ordinari di concorrenti non costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
- nel caso di Aggregazione:
 - a. dal legale rappresentante/procuratore, avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura, dell'impresa che riveste le funzioni di organo comune, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;
 - b. dal legale rappresentante/procuratore, avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura, dell'impresa che riveste le funzioni di organo comune, nonché dai legali rappresentanti/procuratori aventi i poteri necessari per impegnare le imprese aderenti all'Aggregazione, che partecipano all'Appalto Specifico, se l'Aggregazione è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza, ma è priva di soggettività giuridica;
 - c. dal legale rappresentante/procuratore, avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura, dell'impresa aderente all'Aggregazione che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, di ognuna delle imprese aderenti all'Aggregazione che partecipano alla gara, se l'Aggregazione è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

6.10 Offerta economica

Il concorrente dovrà inviare e fare pervenire, a pena di esclusione, attraverso il Sistema all'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. una Offerta Economica costituita da una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "Offerta economica", che il concorrente dovrà, a pena di esclusione: i) scaricare e salvare sul proprio PC; ii) sottoscrivere digitalmente; iii) immettere a sistema e quindi fare pervenire alla stazione appaltante.

Tale dichiarazione deve contenere, tra le altre le seguenti informazioni:

- a) **i valori economici richiesti.** Tali valori dovranno essere espressi con modalità solo in cifre e con 2 decimali dopo la virgola. Qualora il concorrente inserisca valori con un numero maggiore di decimali, tali valori saranno arrotondati dal Sistema al secondo decimale;
- b) **i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro** (di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016);
- c) **la manifestazione di impegno a mantenere ferma l'offerta per un periodo non inferiore a 180 <>** giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione della medesima;
- d) **le ulteriori dichiarazioni ivi previste.**

L'Offerta Economica, sempre a pena di esclusione dalla gara, deve essere sottoscritta con firma digitale:

- dal legale rappresentante/procuratore del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa/Consorzio nella presente procedura, in caso di impresa singola o dei Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- dal legale rappresentante/procuratore avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura dell'impresa mandataria, in caso di R.T.I. costituiti, o del Consorzio ordinario di concorrenti in caso di Consorzi ordinari di concorrenti costituiti;
- dal legale rappresentante/procuratore avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura di tutte le imprese raggruppande/consorziande in caso di R.T.I./Consorzi ordinari di concorrenti non costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
- nel caso di Aggregazioni:
 - a. dal legale rappresentante/procuratore, avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura, dell'impresa che riveste le funzioni di organo comune, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;
 - b. dal legale rappresentante/procuratore, avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura, dell'impresa che riveste le funzioni di organo comune, nonché dai legali rappresentanti/procuratori aventi i poteri necessari per impegnare le imprese aderenti all'Aggregazione, che partecipano all'Appalto Specifico, se l'Aggregazione è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza, ma è priva di soggettività giuridica;
 - c. dal legale rappresentante/procuratore, avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura, dell'impresa aderente alla Rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, di ognuna delle imprese aderenti all'Aggregazione che partecipano alla gara, se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

Inoltre, viene allegato dalla Stazione appaltante, apposito modello (Allegato n. 7 -Schema di offerta economica) per la compilazione dettagliata dell'offerta economica.

La documentazione che costituisce l'offerta economica dovrà essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal D.p.R. 26 ottobre 1972, n. 642 e s.m.i. in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo: i concorrenti devono produrre idoneo documento di attestazione dell'assolvimento dell'imposta di bollo in una delle modalità previste dalla normativa vigente, ivi compresa la copia scansionata del foglio su cui è apposta la marca da bollo debitamente annullata, o in modalità virtuale o anche mediante modello F23.

In relazione al modello F23 si rimanda a quanto testualmente riportato nelle "avvertenze per la compilazione del modello F23" reperibile sul sito www.agenziaentrate.gov.it, ovvero alle modalità di cui alla Circolare dell'Agenzia delle Entrate n. 36/E del 6 dicembre 2006.

Importo da versare: € 16,00 ogni 4 facciate dell'offerta economica.

Le offerte non in regola con il bollo sono considerate valide ai fini della partecipazione alla procedura, ma saranno inviate al competente Ufficio dell'Agenzia delle Entrate.

Il concorrente dovrà, comunque, al fine di regolarizzare la propria offerta, inviare e far pervenire all'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, tramite il Sistema, l'attestazione dell'avvenuto pagamento degli oneri di bollo relativi all'offerta economica prodotta.

7. REDAZIONE E INVIO DELL'OFFERTA IN MODALITÀ MASSIVA

~~*<N.B. tale modalità varrà solo nel caso di presenza di più lotti o di lotto unico con più prodotti>*~~

~~Ferme restando le modalità di produzione della Documentazione amministrativa di gara di cui ai precedenti paragrafi l'operatore economico potrà — in alternativa alla produzione puntuale per singolo Lotto — compilare e inviare l'offerta e la Documentazione Amministrativa di Lotto, di cui ai precedenti paragrafi, in una forma massiva secondo la procedura che segue.~~

~~*<Nel caso lotto unico avente ad oggetto più prodotti/servizi*~~

~~L'operatore economico dovrà: i) scaricare e salvare sul proprio pc il foglio di calcolo generato dal Sistema (modello di offerta), contenente i campi da compilare per i lotti selezionati; ii) inserire i dati richiesti; iii) allegare a Sistema il documento medesimo così come compilato.~~

~~Il Sistema, per tale modalità di inserimento, prevede la validazione dei dati presenti nel modello di offerta immesso a Sistema con scadenza temporale predefinita ovvero almeno ogni tre ore nell'arco delle 24 ore. Si fa, altresì, presente che per tale modalità di compilazione dell'offerta l'immissione a Sistema di un nuovo modello di offerta comporta la sostituzione definitiva del modello allegato in precedenza e dei relativi dati. Inoltre, **si precisa che tale modalità di presentazione dell'offerta può essere utilizzata fino a 24 ore prima del termine ultimo di presentazione dell'offerta medesima indicato nell'invito.**~~

~~**I dati immessi a Sistema in modalità massiva potranno essere modificati accedendo per singolo Lotto alle apposite sezioni del Sistema.**~~

~~Tale modalità è descritta più dettagliatamente nel materiale di supporto pubblicato sul sito www.acquistinretepa.it.~~

~~*<In caso di procedura suddivisa in più Lotti inserire la parte che segue*~~

~~L'operatore economico in caso di partecipazione a più Lotti dovrà: i) scaricare e salvare sul proprio pc il foglio di calcolo generato dal Sistema (modello di offerta), contenente i campi da compilare per i lotti~~

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

selezionati; ii) inserire i dati richiesti; iii) allegare a Sistema il documento medesimo così come compilato. Il Sistema per tale modalità di inserimento prevede la validazione dei dati presenti nel modello di offerta immesso a Sistema con scadenza temporale predefinita ovvero almeno ogni tre ore nell'arco delle 24 ore. Si fa, altresì, presente che per tale modalità di compilazione dell'offerta l'immissione a Sistema di un nuovo modello di offerta comporta la sostituzione definitiva del modello allegato in precedenza e dei relativi dati. Inoltre, si precisa che tale modalità di presentazione dell'offerta può essere utilizzata fino a 24 ore prima del termine ultimo di presentazione dell'offerta medesima indicato nell'Invito.

L'operatore economico potrà, altresì, procedere al caricamento massivo della documentazione amministrativa e di offerta relativa ai singoli Lotti abbinando, successivamente, ciascun documento al Lotto e alla sezione a cui si riferisce.

I dati e i documenti immessi a Sistema in modalità massiva potranno essere modificati accedendo per singolo Lotto alle apposite sezioni del Sistema.

Tale modalità è descritta più dettagliatamente nel materiale di supporto pubblicato su sito www.acquistinretepa.it ->

8. <EVENTUALE, SOLO PER LE GARE DIVISE IN LOTTI: PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI>

<la stazione appaltante deve in questo ambito disciplinare le modalità di partecipazione degli operatori invitati ai diversi lotti, specificando altresì se è possibile o meno, in caso di RTI o Consorzi ordinari, mutare la composizione tra un lotto ed un altro.

Nel caso in cui sia introdotto l'obbligo di non mutare la composizione dei RTI/Consorzi ordinari potrà comunque essere consentito alle imprese raggruppate/consorziate/raggruppande/consorziande di assumere, nei diversi lotti, diversi ruoli (mandataria/mandante) e/o una diversa percentuale di ripartizione dell'oggetto contrattuale, fatto salvo il rispetto per ogni Lotto delle regole previste per la partecipazione dal presente Capitolato d'Oneri.

Inoltre, in caso di divisione in Lotti, si dovrà indicare a quali classi per ogni Lotto il concorrente deve appartenere e se il concorrente potrà aggiudicarsi tutti o solo alcuni e quali sono le regole nell'attribuzione, in coerenza con quanto previsto dall'art. 51 del Codice>.

Nel caso di partecipazione a più Lotti aventi ad oggetto la stessa categoria *<si valorizzi tenendo anche conto di quanto previsto nell'art. 83, comma 5, del d. lgs. n. 50/2016 ai sensi del quale "Per gli appalti divisi in lotti, il presente comma si applica per ogni singolo lotto. Tuttavia, le stazioni appaltanti possono fissare il fatturato minimo annuo che gli operatori economici devono avere con riferimento a gruppi di lotti nel caso in cui all'aggiudicatario siano aggiudicati più lotti da eseguirsi contemporaneamente">*:

— *<inserire quanto segue nel caso in cui il requisito di richiesto per la presentazione dell'offerta sia quello della classe del Lotto di più altro valore: il concorrente dovrà rientrare nella classe di ammissione prevista per il Lotto di più alto valore>*

— *<in alternativa a quanto precede, sulla base di specifica valutazione della stazione appaltante, il requisito può essere dato dalla somma del valore delle classi dei diversi Lotti: il concorrente dovrà rientrare nella classe data dalla somma del valore delle classi richieste per i vari Lotti, calcolato sul valore minimo delle classi stesse>*.

In ogni caso, la Stazione appaltante provvederà ad aggiudicare a detto concorrente unicamente i lotti per i quali risulti in possesso del requisito della classe prescritta per la categoria come sopra individuata.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

~~In caso di partecipazione a più lotti, il concorrente dovrà produrre tante offerte tecniche ed economiche quanti sono i Lotti cui si intende partecipare. In tal caso, comunque, dovranno essere prestate tante, distinte ed autonome garanzie provvisorie quanti sono i Lotti cui si intende partecipare.~~

9. AGGIUDICAZIONE

9.1 Criterio di aggiudicazione

L'Appalto verrà aggiudicato, **a lotto unico e indivisibile**, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 secondo la ripartizione tra punteggio tecnico ed economico indicata **nell'allegato n. 6 "Griglia di valutazione delle offerte"**.

Il fornitore dovrà indicare a sistema il valore complessivo per l'intero lotto espresso in euro, in modalità, solo in cifre e con due cifre decimali.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (**Ptotale**) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio "**Punteggio Tecnico**" (PT) ed il punteggio relativo al criterio "**Punteggio Economico**" (PE): **Ptotale = PT + PE**.

9.2 Ulteriori regole e vincoli

I soggetti invitati potranno formulare la propria offerta secondo le regole stabilite nel presente Capitolato d'Oneri e specificatamente dettagliate, per gli aspetti meramente tecnici relativi all'utilizzo della piattaforma tecnologica del Sistema, nel materiale informativo di supporto presente sul sito www.acquistinretepa.it.

Saranno esclusi i concorrenti che presentino prezzi superiori alla base d'asta.

Saranno altresì esclusi i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura specificate negli atti della procedura;
- offerte che siano sottoposte a condizione;
- offerte incomplete e/o parziali;
- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura;
- offerte di prodotti/servizi che non possiedano le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato Tecnico e relativi allegati;
- offerte che non anno conseguito, per i requisiti tecnico-qualitativi il punteggio minimo come previsto nell'Allegato 6 griglia di valutazione delle offerte"
- offerte in relazione alle quali vi sono prove di corruzione o collusione;
- offerte che siano giudicate anormalmente basse.

Si considerano inammissibili e pertanto verranno escluse dalla gara le offerte:

- a) che non hanno la qualificazione necessaria;
- b) il cui prezzo supera l'importo posto a base di gara.

Si rammenta, che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci:

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

- comportano sanzioni penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000;
- costituiscono causa d'esclusione dalla partecipazione alla presente procedura;
- saranno oggetto di comunicazione all'A.N.AC. ai sensi dell'art. 80, comma 12, e saranno valutate ai sensi dello stesso articolo co. 5, lett. c), del D. Lgs. n. 50/2016.

Si precisa, inoltre, che l'Azienda Sanitaria si riserva il diritto di:

- a) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto, in conformità a quanto previsto dall'articolo 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- c) sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
- d) non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione>.

9.3 Fase di aggiudicazione

Allo scadere del termine di presentazione delle offerte le stesse sono acquisite definitivamente nel Sistema e, oltre ad essere non più modificabili, sono conservate dal Sistema medesimo.

La data e l'ora in cui si terrà la prima seduta pubblica in modalità telematica sono comunicate nella lettera di invito.

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate da un seggio di gara (presieduto dal Responsabile del procedimento alla presenza di due testi di cui uno con funzioni di segretario verbalizzante) e da un'apposita Commissione giudicatrice appositamente nominati dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs m. 50/2016. La nomina dei Commissari e la costituzione della commissione avverrà dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte (art. 77 comma 7 del D.Lgs n. 50/2016).

Durante la prima seduta aperta al pubblico il Seggio di gara procederà allo svolgimento delle seguenti attività:

- a) alla verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate attraverso il Sistema. La tempestività della ricezione delle offerte e che le stesse offerte siano composte di Documentazione amministrativa, Offerta tecnica e Offerta economica (salva, in ogni caso, la verifica del contenuto di ciascun documento presentato) è riscontrata dalla presenza a Sistema delle offerte medesime in quanto, come meglio precedentemente stabilito, le eventuali offerte intempestive ed incomplete (ovvero, manchevoli di una o più parti necessarie ed obbligatorie) non sono accettate dal Sistema medesimo e dunque nessuna offerta è presente a Sistema;
- b) all'apertura delle offerte presentate e, quindi, all'accesso all'area contenente la *Documentazione amministrativa* di ciascuna singola offerta presentata, mentre le *Offerte tecniche* e le *Offerte economiche* resteranno segrete, chiuse/bloccate a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile, né all'Azienda Sanitaria Locale di Potenza né ai concorrenti, né a terzi; pertanto, il Sistema consentirà l'accesso alla *Documentazione amministrativa* e il Seggio di gara procederà alla verifica della presenza dei documenti richiesti ed ivi contenuti.

Si evidenzia che a tale seduta, nonché alla/e successiva/e seduta/e pubblica/che, il concorrente potrà assistere collegandosi al Sistema **a distanza attraverso la propria postazione come più dettagliatamente**

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

descritto nel materiale di supporto pubblicato su sito www.acquistinretepa.it.

Della data e ora delle sedute pubbliche diverse dalla prima verrà data preventiva comunicazione ai concorrenti ammessi, sempre mediante Sistema.

Durante la fase di analisi della Documentazione amministrativa, il Seggio di gara, ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale della documentazione amministrativa (con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica), assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano resi, integrati o regolarizzati le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Resta salva la facoltà dell'Azienda Sanitaria, nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, di chiedere al concorrente chiarimenti o precisazioni.

Sono pubblicati sul sito della stazione appaltante <www.aspbasilicata.it sezione Amministrazione Trasparente > gli atti di cui all'art. 29 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Terminata la fase di verifica della documentazione amministrativa, nella stessa seduta pubblica il Seggio di gara procederà all'apertura delle offerte tecniche, e renderà visibile per ciascun concorrente, la presenza a Sistema della documentazione tecnica.

La Commissione giudicatrice, in una o più sedute riservate, procederà, all'esame del contenuto dell'offerta tecnica, al fine di verificare la conformità del progetto tecnico di organizzazione del servizio proposto da ciascun concorrente, con riferimento alle indicazioni contenute nel capitolato tecnico e relativi allegati. Successivamente, con riferimento alle offerte tecniche ritenute conformi, la Commissione procederà alla valutazione di qualità con la conseguente attribuzione del corrispondente punteggio di merito, nei termini, con i criteri e secondo i parametri di valutazione descritti nell'allegato 6 rubricato "Griglia di valutazione delle offerte".

In seguito all'assegnazione del punteggio tecnico, nella seduta pubblica di apertura delle offerte economiche che verrà comunicata agli offerenti tempestivamente, il Seggio di gara, integrato dalla Commissione renderà visibile per ciascun concorrente:

- i) il punteggio tecnico complessivo;
- ii) la presenza a Sistema della documentazione relativa all'offerta economica;
- iii) i singoli valori economici offerti.

Ferme le surrichiamate attività da svolgersi in seduta pubblica, l'Azienda Sanitaria procederà, in più sedute riservate:

- a) all'analisi della *Documentazione amministrativa*;

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

- b) all'esame e verifica delle *offerte tecniche* presentate a Sistema>>;
- c) all'esame e verifica delle *offerte economiche* presentate a Sistema;
- d) alla verifica in ordine alla sussistenza in capo ai concorrenti di una situazione di controllo ex art. 2359 c.c. proponendo l'esclusione dei concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi, così come previsto dall'art. 80, co. 5, lett. m) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

L'Azienda Sanitaria procederà, inoltre, sempre in seduta riservata alla verifica della presenza di eventuali offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Nel caso di anomalia, o ove ricorrano i presupposti di cui all'art. 97, comma 6, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. per la valutazione di congruità delle offerte che appaiano sulla base di specifici elementi anormalmente basse, la stazione appaltante procede con la verifica dell'anomalia ai sensi dell'art. 97 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il seggio di gara dichiarerà l'anomalia delle offerte che, all'esito del procedimento di verifica sono risultate non congrue procedendo alla formulazione della graduatoria provvisoria di merito

All'esito di tali attività sarà stilata la graduatoria provvisoria di merito> e, stante quanto previsto all'art. 95, comma 10 del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la stazione appaltante verificherà il rispetto di quanto previsto all'articolo 97, comma 5, lettera d) relativamente ai costi della manodopera sul primo classificato nella graduatoria provvisoria di merito; tale indagine potrà essere condotta nel contesto del procedimento di anomalia dell'offerta.

In seguito all'esame delle offerte economiche, in caso di parità in graduatoria, si procederà, in conformità a quanto previsto dall'articolo 18, comma 5, del D.M. 28 ottobre 1985 < >.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alle verifiche di cui all'art. 32, comma 7, e 85, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016.

Successivamente, si procederà agli adempimenti relativi all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. . La stazione appaltante effettuerà la comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016. Trova applicazione quanto previsto dall'art. 32, comma 8, D. Lgs. n. 50/2016.

<Trova infine applicazione l'art. 106, co. 11, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, ove non sia ancora intervenuta l'attivazione del contratto specifico per tale servizio da parte del soggetto aggregatore Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni >.

10. SUBAPPALTO

L'Affidatario potrà affidare in subappalto le prestazioni oggetto del contratto, previa autorizzazione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza purché: a) l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto; b) il subappaltatore sia qualificato nella relativa categoria; c)

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

all'atto dell'offerta siano stati indicate le prestazioni che si intende subappaltare; d) il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80.

Si ricorda che se l'aggiudicatario intenda utilizzare i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sottoscritti in epoca anteriore alla indizione della procedura finalizzata alla aggiudicazione della Convenzione di cui all'art. 105 comma 3 lett. c bis) del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i. dovrà produrli, in originale o copia autentica, prima o contestualmente alla sottoscrizione del Contratto.>

11. AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE

Ai sensi dell'art. 19 delle Regole e del paragrafo 5.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, in caso di ammissione allo SDAPA, le dichiarazioni rilasciate, unitamente ai dati identificativi dell'operatore economico, del legale rappresentante nonché di tutti gli altri eventuali soggetti registrati e abilitati al Sistema dovranno essere mantenute costantemente aggiornate, complete, veritiere e corrette e, in ogni caso, rinnovate ogni sei mesi dal rilascio, pena la sospensione o la revoca dell'Ammissione allo SDAPA.

Pertanto, nel caso di modifica di qualsiasi informazione contenuta nella "Domanda di ammissione" ovvero nelle dichiarazioni successivamente rilasciate dall'operatore economico ai fini dell'ammissione allo SDAPA o del mantenimento dell'ammissione medesima, l'operatore economico è tenuto, con le modalità di cui al paragrafo 4.1 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e utilizzando l'apposita procedura prevista nel Sistema, ad aggiornare le dichiarazioni e tutte le informazioni presenti sullo SDAPA.

Ogni modifica dati sarà efficace solo in seguito alla sua approvazione da parte di Consip. La modifica dati relativa al requisito economico per produrre effetti rispetto all'AS deve essere approvata da Consip prima dell'invio della lettera di invito.

Indipendentemente dall'adozione di un provvedimento di revoca o sospensione dall'Ammissione allo SDAPA nei casi soprarichiamati, si ribadisce che nel caso di scadenza delle dichiarazioni, l'operatore economico non potrà presentare offerta per il presente Appalto Specifico qualora non abbia eseguito la procedura disponibile a sistema per il rinnovo delle autocertificazioni.

12. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione provvisoria non equivale all'accettazione dell'offerta, e diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

Ai sensi di quanto prescritto dall'art. 33 del D.Lgs n. 50 del 2016 e s.m.i., la proposta di aggiudicazione sarà approvata dal Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria ai sensi della vigente normativa, quale l'organo competente ad esercitare il controllo di legittimità dell'intero iter procedimentale, dopo aver verificato i risultati della 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 difformi da quelli adottati dalla Commissione di gara.

In seguito alla comunicazione di cui all'art. 76, comma 5, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, viene richiesto all'aggiudicatario di far pervenire alla stazione appaltante nel termine di 15 giorni <> la seguente documentazione:

- a) idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore della stazione appaltante, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate nel successivo paragrafo 13.1 del presente Capitolato d'Oneri <>.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

In caso di R.T.I. la garanzia a corredo dell'offerta, dovrà essere intestata al raggruppamento unitariamente inteso, e prodotta 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 Consorzi ordinari e Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. la cauzione dovrà essere prodotta dal Consorzio medesimo.

b) <idonea copertura assicurativa nel rispetto di quanto stabilito al successivo paragrafo 13.2 del presente Capitolato d'Oneri>.

In caso di R.T.I. Consorzi ordinari e Aggregazioni senza soggettività giuridica dovranno altresì essere prodotti:

- in caso di RTI e di Aggregazioni senza soggettività giuridica, qualora non prodotta già in fase di partecipazione, copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza alla impresa capogruppo con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione dei servizi/forniture che ciascuna impresa svolgerà;
- in caso di Consorzi ordinari l'atto costitutivo del Consorzio.

Il mandato speciale del RTI/Aggregazione e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI/Rete o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP - ora A.N.AC. - n. 4 del 7 luglio 2011).

<La mancata produzione di quanto richiesto determina la revoca dell'affidamento con contestuale incameramento del deposito cauzionale provvisorio. Per gli effetti l'Azienda Sanitaria procederà ad aggiudicare l'appalto specifico al concorrente che segue in graduatoria >.

Con l'aggiudicatario verrà stipulato un Contratto, conforme allo Schema allegato al presente Capitolato d'Oneri < Rif. Allegato 11 >.

13. GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA

13.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte con la stipula del Contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, una garanzia pari al 10% dell'importo contrattuale in favore della stazione appaltante.

Tuttavia, il suddetto importo, nel caso in cui il ribasso rispetto alla base d'asta sia superiore al 10% della medesima, è aumentato di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso rispetto alla base d'asta sia superiore al 20% della medesima, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Trovano applicazione le regole sulle riduzioni previste in caso di possesso da parte dell'aggiudicatario dei requisiti e le misure di favore per le Micro, Piccole e medie Imprese previsti dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016.

Per fruire di tali benefici, l'aggiudicatario dovrà produrre, la documentazione attestante il possesso dei suddetti requisiti secondo le modalità indicate al precedente paragrafo 6.4.

La predetta garanzia potrà essere prestata mediante cauzione o fidejussione bancaria o polizza assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nel nuovo Albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

La garanzia definitiva dovrà e rispettare tutte le condizioni previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.
La garanzia è progressivamente svincolata in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% (ottanta per cento) per cento dell'iniziale importo garantito secondo quanto stabilito all'art. 103, D.Lgs. n. 50/2016.

13.2 Polizza assicurativa

La Ditta aggiudicataria si assume anche le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.

A tale fine la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione RCT/RCO, che preveda anche una copertura per tutti i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto e, in particolare, per danni da avvelenamento, tossinfezioni alimentari, nonché per la conduzione dei locali, incendio e scoppio con i seguenti massimali:

- RCT massimale unico € 1.500.000,00;
- RCO per sinistro € 1.500.000,00 (con il limite per persona di € 500.000,00).

In ogni caso resta a completo carico della Ditta aggiudicataria qualsiasi risarcimento, anche oltre i limiti di polizza, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente appaltante.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

14. ACCESSO

Fermo restando quanto previsto in materia di accesso agli atti nel D. Lgs. n. 50/2016 all'art. 53, l'esercizio del diritto di accesso può essere esercitato ai sensi degli artt. 22 e segg. della l. n. 241/1990.

15. GESTORE DEL SISTEMA

Fermo restando che, per la presente procedura, stazione appaltante è l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P., la stessa si avvale del supporto tecnico del Gestore del Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito www.acquistinretepa.it risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita), incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema, il quale assume ogni responsabilità al riguardo.

Per quanto attiene la disciplina delle responsabilità, le regole tecniche di utilizzo, di mancato utilizzo o di mancato funzionamento del Sistema si rinvia a quanto previsto all'apposito paragrafo del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

16. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 in tema di trattamento di dati personali, si evidenzia che la stazione appaltante esegue i trattamenti dei dati necessari alla partecipazione al presente Appalto Specifico e alla conseguente esecuzione del contratto, in ottemperanza ad obblighi di legge, ed in particolare per le finalità legate all'espletamento della presente procedura. I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invito

Dati sensibili

Di norma i dati forniti dagli operatori economici non rientrano tra i dati classificabili come “sensibili”, ai sensi dell’articolo 4, comma 1, lettera d) del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.. I dati “giudiziari” ai sensi dell’articolo 4, comma 1, lettera e) del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi.

Diritti dell’operatore economico interessato

All’operatore economico, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all’articolo 7 del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.. In particolare, i soggetti cui si riferiscono i dati personali hanno il diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell’esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l’origine, verificarne l’esattezza o chiederne l’integrazione o l’aggiornamento, oppure la rettificazione. Ai sensi del medesimo articolo si ha il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Titolare del trattamento

Titolare del trattamento è l’Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P., con sede in Via Torraca, 2 – Potenza, alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti di cui all’art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

In tema di trattamento dei dati personali, per quanto non espressamente disciplinato nel presente documento si fa rinvio al paragrafo 8 del Capitolato d’Oneri di cui al Bando Istitutivo nonché al D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e s.m.i.

ALLEGATI

Fanno parte integrante e sostanziale del presente documento i seguenti Allegati:

Allegato 1 – Capitolato Tecnico

Allegato 2 – Caratteristiche qualitative minime di alcuni generi alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti (*Alleg. al Capitolato Tecnico*)

Allegato 3 – Diete – Menù – Grammature (*Alleg. al Capitolato Tecnico*)

Allegato 4 – Tabelle diete speciali (*Alleg. al Capitolato Tecnico*)

Allegato 5 – Documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

Allegato 6 - Griglia di valutazione delle offerte

Allegato 7 – Schema di offerta

Allegato 8 – Schema di modello di dichiarazione per avvalimento

Allegato 9 – Schema di modello di dichiarazione del subappaltore

Allegato 10 – Schema di modello di dichiarazione aggiuntiva

Allegato 11 – Schema di contratto

versione 2.2017

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto dall’Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. per l’affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz) –Lotto unico- nell’ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la prestazione di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Capitolato d’Oneri allegato alla Lettera di Invito



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDI OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL’AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Capitolato Tecnico

(Allegato 1)



Sommario

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2- Importo a base d'asta
- Art. 3 – Durata dell'appalto
- Art. 4 – Preparazione dei pasti, menù, veicolazione e modalità di esecuzione del servizio
- Art. 5 – Quantità dei pasti – giorni e orari di erogazione del servizio
- Art. 6 – Obiettivi e attività di miglioramento
- Art. 7 – Composizione pasto e prezzi
- Art. 8 – Igiene della produzione
- Art. 9 – Divieto di riciclo e di asportazione
- Art.10 – Manipolazione e cottura
- Art. 11- Operazioni preliminari
- Art. 12- Linea refrigerata
- Art. 13- Condimenti
- Art. 14 – Responsabilità e assicurazioni
- Art. 15- Spese inerenti il servizio
- Art. 16- Centro di cottura esterno
- Art. 17 – Accessi e controlli
- Art. 18- Personale
- Art. 19- Coordinamento del servizio
- Art. 20- Organico
- Art. 21 – Reintegro personale mancante
- Art. 22 – Vestiario del personale
- Art. 23 – Idoneità del personale
- Art. 24 – Igiene del personale
- Art. 25 – Controllo della salute degli addetti
- Art. 26 – Rispetto della normativa
- Art. 27 – Condizioni ambientali
- Art. 28 – Applicazioni contrattuali
- Art. 29 – Addestramento e formazione
- Art. 30 – Sicurezza
- Art. 31 – Divieto di scarico
- Art. 32 – Rifiuti
- Art. 33 – Servizi igienici e spogliatoio del personale
- Art. 34 – Impiego di energia
- Art. 35 – Pulizia attrezzature
- Art. 36 – Cauzione
- Art. 37 – Penali



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

Art. 38 – Abbandono del servizio

Art. 39 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 40 – Pagamenti

Art. 41 – Oneri fiscali

Art. 42 – Divieto di cessione del credito

Art. 43 – Stipulazione del contratto e documenti che ne fanno parte integrante

Art. 44 – Disdetta del contratto da parte dell'impresa

Art. 45 – Subappalto e cessione del contratto

Art. 46 – Scioperi e causa di forza maggiore

Art. 47 – Licenze ed autorizzazioni

Art. 48 – Accordo bonario

Art. 49 – Norma di rinvio

Art.50 -Arbitrato

Art. 51 – Foro competente

Art. 52 – Norma di rinvio

Art. 53 – Trattamento dei dati personali



Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto la fornitura di pasti caldi e beni di vettovagliamento a degenti e personale dipendente dei **PP. OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz)**, da preparare e somministrare tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, negli orari stabiliti e concordati con la Direzione Medica Ospedaliera.

Si precisa che la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti **in propri locali (Centro di Cottura esterno) idonei e già autorizzati** all'esercizio dei servizi oggetto di gara, nonché idoneamente arredati e attrezzati dalla stessa Ditta, di tutto il necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, senza alcun onere o spesa per l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza. **Si precisa** altresì che presso i suddetti Presidi Ospedalieri non potrà essere messo a disposizione alcun locale per il porzionamento dei pasti, per cui gli stessi dovranno giungere alla sedi Ospedaliere già in **contenitori monoporzioni** in grado di garantire l'igiene e mantenere integre le caratteristiche qualitative ed igienico-alimentari del pasto e con mezzi idonei e muniti delle autorizzazioni necessarie previste dalle leggi in materia.

In particolare l'appalto ha per oggetto:

- Il servizio di ristorazione per i degenti ospedalieri (colazione, pranzo, cena, menù dializzati);
- Il servizio di ristorazione ai pazienti ricoverati in regime di Day Hospital;
- Il servizio mensa per i dipendenti e per le persone nominativamente autorizzate;
- Il servizio di ristorazione ai familiari dei ricoverati o ad altre utenze autorizzate dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (ASP).

Il servizio è articolato in un unico lotto. Il Codice identificativo gara C.I.G. è il seguente: **754435350B** (n. gara 7130950) Fermo quanto previsto la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie cure e spese, a:

- coordinamento e direzione del servizio di ristorazione autonomo attraverso i propri responsabili;
- acquisto, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate alimentari di assoluta prima scelta e qualità necessarie per la preparazione e il confezionamento di tutti i pasti;
- approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare necessario alla fornitura del servizio;
- la preparazione delle diete ordinarie e speciali da somministrare ai pazienti ricoverati che prevede la somministrazione dei pasti mediante il sistema del "vassoio personalizzato" con l'utilizzo di appositi, specifici materiali: vassoi termici, carrelli, ecc., nonché di contenitori vitto di tipo monouso di alta qualità tecnica. Per quanto riguarda la colazione, essa dovrà essere consegnata alle cucinette di reparto con l'impiego di apposite attrezzature per la distribuzione, nonché di materiali, sempre di tipo "a perdere", in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge e **indeformabili**;
- organizzazione delle attività di preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura dei pasti (colazione inclusa) su vassoi personalizzati destinati alle cucinette dei reparti di degenza;
- consegna dei medesimi alle cucinette di reparto attraverso l'utilizzo di appositi carrelli portavassoi termici, tenendo presente la criticità dei percorsi degli ospedali;
- al ritiro dei vassoi e delle stoviglie dalle cucinette dei reparti;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, con ovvia esclusione dei materiali monouso;
- riassetto e pulizia del locale mensa e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti;
- al lavaggio e sanificazione dei locali, attrezzature e materiale occorrente per la distribuzione dei pasti;
- effettuazione, con cadenza almeno trimestrale, di adeguati interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati;
- effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alla direzione medica ospedaliera) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- attivazione di un sistema di autocontrollo secondo quanto espressamente previsto dalle vigenti disposizioni di legge comunitarie e nazionali in materia di autocontrollo (H.A.C.C.P.);
- adeguamento della propria organizzazione lavorativa a quanto espressamente previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 ed eventuale messa a norma e manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio, secondo la tipologia e le procedure specificate dal R.S.P.P. aziendale;
- fornire le attrezzature ed il materiale necessario all'attivazione del sistema di distribuzione dei pasti con vassoio personalizzato;
- fornitura di tutti i materiali necessari per le operazioni di pulizia;
- **trasporto, dal punto di cottura esterno ai Presidi Ospedalieri (Lauria e Maratea), con propri mezzi in possesso delle autorizzazioni di legge, mediante utilizzo di contenitori in grado di garantire l'igiene e mantenere integre le**



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

caratteristiche qualitative ed igienico-alimentari del pasto. Si precisa che i mezzi di trasporto impiegati ed i contenitori dovranno garantire la massima tenuta termica e facilità di pulizia e sanificazione, perciò la Ditta dovrà dotarsi di appositi furgoni e contenitori rispondenti ai requisiti previsti dal Reg. Ce 852/04, Allegato 2° Capitolo IV, e per i cibi consumati caldi dovrà essere mantenuta una temperatura di 65° C, mentre per i cibi da consumarsi freddi una temperatura inferiore ai 10° C;

- **Consegna del pasto dal Centro di cottura (esterno) alla Sede di somministrazione (cucinette di reparto e locale mensa dipendenti) entro un intervallo di tempo di 30 minuti circa (comunque non oltre 40 minuti, a pena di esclusione dalla procedura di gara);**
- alla fornitura di stoviglie e piatti monouso di alta qualità tecnica ed estetica;
- impiego dei generi alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di Legge vigente in materia;
- confezione delle diete ordinarie e speciali richieste dall'Ente Appaltante secondo quanto previsto dal vigente dietetico per degenti e dipendenti;
- confezione dei pasti e distribuzione dei vassoi con modalità self-service (o in alternativa servizio al tavolo) per i dipendenti, nella stessa composizione quantitativa indicativamente rappresentata nei menù tipo, prevedendo inoltre il riordino dei tavoli per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa; ed il costante rifornimento della quantità necessaria su ogni tavolo di olio, aceto, sale, pepe e stuzzicadenti in confezione monodose;
- gestione di tutte le prestazioni occorrenti per la distribuzione dei pasti ai dipendenti o alle persone esterne autorizzate o del servizio di somministrazione pasti ai tavoli del locale mensa per i dipendenti;
- ogni altra operazione o prestazione, anche se non esplicitamente indicata, che risultasse necessaria per il corretto svolgimento del servizio dell'appalto.

Art. 2 – Importo a base d'asta

L'importo complessivo riferito all'intera durata contrattuale (massimo mesi 12), comprensivo di ogni onere e spesa è stabilito in **€ 195.000,00, oltre l'Iva, che costituisce base d'asta**, oltre ad € 200,00, Iva esclusa, quali oneri di interferenza non soggetti a ribasso. Non sono ammesse offerte in aumento sul totale a base d'asta sopra indicato.

Il contributo dovuto dagli operatori economici interessati alla partecipazione alla gara, all'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.), ai sensi dell'art. 1, comma 67, della L. 266/2005 e s.m.i. è di € 20,00, e dovrà essere assolto secondo le modalità indicate nel Capitolato d'oneri.

Art. 3 – Durata dell'appalto

Il contratto di fornitura del servizio di cui trattasi, avrà **durata fino ad un massimo di mesi 12 (dodici)**, decorrenti dalla data di inizio di erogazione del Servizio.

Il contratto nel rispetto delle disposizioni contenute nel DPCM del 24/12/2015 e nella successiva nota prot. 20518/2016 emessa congiuntamente dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e Ministero della Salute in data 19/02/2016, si configura come un **'contratto ponte'** e s'intende stipulato per lo stretto tempo necessario all'avvenuta attivazione del contratto specifico per tale servizio da parte del soggetto aggregatore Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB, con la conseguenza che, in tal caso, il contratto ponte verrà risolto anticipatamente anche prima della sua naturale scadenza. In tale ipotesi l'aggiudicatario non vanterà alcun diritto nei confronti dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, né per danno emergente, né per lucro cessante. L'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (ASP) potrà procedere alla risoluzione del contratto, previo avviso di almeno 30 giorni nell'eventualità che si verificassero mutamenti radicali nell'attività delle Sedi Ospedaliere interessate alla fornitura del Servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà dell'ASP.

Art. 4 - Preparazione dei pasti, menù, veicolazione e modalità di esecuzione del servizio

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno illustrare dettagliatamente le modalità tecniche di organizzazione del servizio che saranno valutate dalla Commissione Giudicatrice.

I pasti da somministrare dovranno essere preparati in un Centro di cottura esterno (vedi art.16).

I menù settimanali/quindicinali e le grammature sono riferite a diete normali e speciali e sono intesi per colazione, pranzo e cena.

La Ditta aggiudicataria, per la formulazione dell'offerta, dovrà far riferimento alle tabelle menù e dietetiche, nonché alle caratteristiche minime dei generi alimentari di cui agli allegati 1-2-3- e 4, che formano parte integrante del presente Capitolato Tecnico.

Tutti gli oneri relativi alla gestione del Centro di cottura esterno, di cui all'art. 16, alla fornitura e manutenzione di tutte le attrezzature, alla fornitura del vettovagliamento, degli alimenti, agli oneri per il personale e per la gestione degli automezzi utilizzati sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.



La Ditta dovrà garantire che:

- i locali del centro di cottura esterno e le attrezzature siano mantenuti idonei e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia sanitaria per tutta la durata del contratto;
- gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e quelli ordinari e straordinari sulle attrezzature siano effettuati a regola d'arte;
- il personale indossi, durante le fasi di preparazione e confezionamento dei pasti, camice e copricapo in colore bianco ed usare apposita mascherina protettiva monouso;
- il servizio sia effettuato, in tutte le fasi dalla produzione dei pasti all'assemblaggio, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie in vigore e, in particolar modo, in osservanza delle vigenti disposizioni di legge comunitarie e nazionali in materia di **H.A.C.C.P./Autocontrollo**, con espresso esonero delle relative spese e responsabilità da parte dell'ASP. L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'implementazione immediata dell'autocontrollo (H.A.C.C.P.);
- le derrate ed i generi di vitto utilizzati nella produzione dei pasti siano di ottima qualità e prodotti da primarie Aziende e largamente rappresentate sul mercato. L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di sostituire immediatamente quei prodotti che l'Amministrazione non dovesse accettare, con altri aventi le caratteristiche desiderate.

E, inoltre:

- La Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione ogni utile informazione sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti forniti;
- qualora, per motivi tecnici (quale ad es. la rottura della attrezzatura occorrente) non sia possibile preparare una determinata pietanza, la stessa potrà essere sostituita con altra, che dovrà possedere un equivalente valore sia economico che nutrizionale, concordata con la Direzione Sanitaria Ospedaliera;
- i pasti dovranno essere porzionati, secondo i menu giornalieri e le grammature stabilite nelle tabelle allegate (allegati 1-2-3 e 4 e quindi confezionati in appositi contenitori isotermici, idonei al contenimento di alimenti ed in grado garantire la igienicità ed il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65° per le pietanze calde e da 0° a +8° per quelle refrigerate sino al momento del consumo;
- la Ditta dovrà provvedere al ritiro dei carrelli contenenti i vassoi sporchi, i contenitori e di quant'altro utilizzato per la veicolazione, distribuzione e consumazione dei pasti direttamente presso i locali in cui erano stati consegnati, il lavaggio e la disinfezione degli stessi, la pulizia del locale mensa dipendenti, ove presente;
- durante il trasporto, i vassoi suddetti saranno contenuti in appositi carrelli chiusi;
- i vassoi dovranno essere singoli, termici e personalizzati con etichetta riportante il numero del letto.
- latte, caffè d'orzo, camomilla e the previsti nella prima colazione e diete speciali dovranno essere consegnati in contenitori termici muniti di rubinetto dosatore in materiale per alimenti comprese le scodelle per 1^ colazione;
- la fornitura dovrà comprendere per ogni singolo pasto un tris di posate, bicchiere e tovagliolo a due veli monouso;
- tutti i contenitori a diretto contatto con il cibo (piatti, bicchieri, posate od altro) dovranno essere del tipo monouso, in materiale pesante e sufficientemente rigido, in modo da non creare inconvenienti ai pazienti nella consumazione del pasto stesso e conformi ai requisiti di legge;
- la cottura di tutte le vivande dovrà avvenire in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi;
- all'atto delle consegna alle cucinette di reparto dovrà essere sottoscritto, per accettazione e conformità a quanto ordinato, da parte dei capisala responsabili o loro delegati, regolare documento accompagnatorio in duplice copia;
- la D.A. dovrà garantire il mantenimento in ottime condizioni igienico-ambientali di tutte le aree utilizzate dall'appaltatore comprendenti: sala mensa ove presente e spazi comunicanti.

Art.5 - Quantità dei Pasti – Giorni e orari di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, giorni festivi compresi.

La quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo bisogno dell'Ente in relazione al numero dei pazienti ricoverati o in trattamento D.H. e dei dipendenti che utilizzano la mensa.

A titolo orientativo, possono essere indicate le seguenti quantità riferite ad un fabbisogno complessivo presunto per un massimo di mesi 12:

Presidio Ospedaliero di Lauria

- **Colazioni** (solo per i degenti): n. 7.600
- **Pranzi** (solo per i degenti): n. 8.900
- **Cene** (solo per i degenti): n. 7.690
- **Mensa dipendenti** (solo pranzo): n. 660
- **Menù dializzati**: n. 5.350



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

Presidio Ospedaliero di Maratea

- **Colazioni** (solo per i degenti): n. 8.400
- **Pranzi** (solo per i degenti): n. 8.390
- **Cene** (solo per i degenti): n. 8.450
- **Mensa dipendenti** (solo pranzo): n. 1.200
- **Menù dializzati:** n. 1.560

La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire, alle stesse condizioni di gara, il servizio ristorazione ai degenti ed ai dipendenti anche nel caso in cui il numero di pasti da somministrare sia inferiore o superiore a quello sopra indicato.

Essa dovrà fornire solo ed esclusivamente il numero di pasti che giornalmente verranno richiesti dalla Direzione Sanitaria o dal personale all'uopo delegato dalla stessa in base alle effettive presenze ed espressi analiticamente in colazione, pranzo e cena. Il numero delle colazioni sarà comunicato entro le ore 18:00 della sera antecedente la somministrazione.

Il compenso da corrispondere alla D.A. per le prestazioni di cui sopra sarà quello relativo a colazione, pranzo o cena, a seconda del caso, così come indicato nell'offerta economica calcolato esclusivamente sulla base dei pasti effettivamente somministrati.

Nessun compenso spetterà a titolo di indennizzo per le eventuali maggiori o minori quantità di pasti erogati a confronto del preventivato.

Su richiesta dell'Azienda Sanitaria Locale la Ditta aggiudicataria dovrà organizzare e gestire eventi particolari quali coffe-break, buffet, ecc. secondo le modalità operative e le condizioni economiche che verranno concordate, di volte in volta con il medesimo.

Il numero dei pasti per pranzo (pazienti e dipendenti) saranno comunicati entro le ore 8.30 di mattina (pranzo) ed entro le ore 14.00 per la cena.

La consegna dovrà avvenire, salvo eventuali indicazioni diverse che fornirà la Direzione Medica Ospedaliera, entro i seguenti orari: 7.00 -7.30 (colazione), 12.00-12,30 (pranzo), 17.30-18.00 (cena).

Eventuali modifiche agli orari saranno concordate tra la Ditta aggiudicataria e la Direzione Medica Ospedaliera.

La Ditta aggiudicataria si impegna, in accordo con la Direzione Medica Ospedaliera interessata ad erogare in orari diversi da quelli sopra indicati:

- a) alcune prestazioni con carattere di specialità e collegate ad esigenze di regime dietetico specifico segnalato dai medici;
- b) pasti freddi, la cui composizione sarà definita una tantum, per i ricoverati, i dipendenti e gli autorizzati dopo gli orari utili per la prenotazione.

Art. 6 - Obiettivi e attività di miglioramento

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato e gestito secondo le indicazioni, sia tecniche che qualitative, previste e riportate dal presente Capitolato Tecnico di gara e relativi allegati.

Tali indicazioni sono da considerarsi come standard minimi richiesti.

In ogni caso durante la gestione contrattuale l'A.S.P. di Potenza potrà promuovere verifiche sistematiche presso l'utenza al fine di accertare l'indice di gradimento del servizio.

L'Azienda Sanitaria Locale di Potenza persegue il miglioramento dei servizi offerti. La misurazione del grado di soddisfazione del cliente costituisce, pertanto, un parametro importante al fine di verificare la qualità del servizio offerto dal gestore e di migliorarlo continuamente.

La Ditta aggiudicataria dovrà, quindi proporre un metodo d'indagine sulla soddisfazione del servizio che, una volta validato dalla Direzione Aziendale, dovrà venir applicato nel periodo contrattuale.

I dati risultanti dall'indagine dovranno essere utilizzati per la costruzione di obiettivi di miglioramento del servizio.

Il miglioramento della qualità deve essere inteso come un'attività continua che mira ad una sempre più alta efficacia ed efficienza dei processi gestiti.

Anche le strategie per il raggiungimento degli obiettivi dovranno essere concordate con la Direzione dell'Azienda Sanitaria Locale.

Tra le strategie di miglioramento della qualità la Ditta aggiudicataria dovrà gestire le non conformità derivanti dal servizio erogato, siano esse rilevate dall'A.S.P. nell'ambito dei periodici controlli effettuati, siano esse derivanti dall'applicazione del proprio sistema di autocontrollo.



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

Dovranno essere di conseguenza gestite tutte le azioni correttive e preventive che possono derivare da non conformità o a seguito di altre azioni di miglioramento.

La Ditta aggiudicataria dovrà registrare in un supporto informatico tutte le non conformità e:

- elaborare periodicamente i dati
- tenere sotto controllo lo stato di avanzamento delle soluzioni adottate
- tenere sotto controllo lo stato di avanzamento delle azioni correttive e preventive
- trasmettere i dati alla Direzione Medica Ospedaliera e all'U.O.C. Provveditorato/Economato mediante report con periodicità trimestrale.

Art. 7 - Composizione pasto e prezzi

La giornata alimentare è composta da:

- a) per i degenti, "1^a colazione, pranzo e cena" e sarà diversificata in diete normali e speciali per come analiticamente specificato nelle tabelle menù/grammature allegate al presente Capitolato;
- b) per il personale dipendente, dal solo pranzo;
- c) per i dializzati, "panino imbottito + the", da somministrare all'ora della 1^a colazione e all'ora del pranzo.

Nessun'altra spesa dovrà gravare sul prezzo richiesto ad eccezione dell'Iva che sarà a carico dell'A.S.P.

L'aggiudicazione avverrà, per unico lotto secondo le modalità specificate all'art. 9 del Capitolato d'Oneri, ovvero con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., secondo la ripartizione tra punteggio tecnico ed economico, precisata nell'allegato n. 6 ("Griglia di valutazione delle offerte").

I prezzi dovranno essere unici sia per le diete normali che per quelle speciali e rimanere fissi ed invariati per tutta la durata del contratto (fatto salvo quanto precisato al successivo art. 40).

Art. 8 - Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti e in ogni caso dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate, evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio e, qualora esistenti, dovranno essere sostituiti dall'impresa.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc..., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc. dovrà far uso di mascherine.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specificino le caratteristiche del contenuto.

Il Centro di Cottura esterno dovrà necessariamente disporre al suo interno uno specifico spazio idoneo e dedicato alla sola preparazione dei pasti per celiaci, che verranno richiesti alla bisogna, agli stessi prezzi di aggiudicazione offerti in gara (giornata alimentare).

Art. 9 - Divieto di riciclo e di asportazione

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

E' fatto divieto assoluto di asportare, a qualsiasi titolo, i residui della lavorazione e preparazione dei cibi ed i residui dei pasti, ancorché integri.

Lo smaltimento degli stessi, con particolare riguardo agli olii esausti, deve avvenire secondo le norme vigenti. Particolare cura sarà data alla raccolta differenziata.



E' fatto assoluto divieto di riutilizzare gli olii di cottura.

Art. 10 - Manipolazione e cottura

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù, sono da considerarsi come modalità di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Art. 11 - Operazioni preliminari

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C - + 4°C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 12 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrostiti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1 e 6 ° C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Art. 13 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare parmigiano/grana che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva.

Art.14 - Responsabilità e assicurazioni

Ai fini dell'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà essere assicurata contro i danni a cose o persone che venissero arrecati dal proprio personale nell'espletamento del servizio.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta aggiudicataria, il quale ne è il sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'A.S.P. o in solido con questa; è escluso ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'ASP medesima e di ogni indennizzo.

Fermo restando, inoltre, l'onere a carico della Ditta Aggiudicataria di qualsiasi altra assicurazione obbligatoria per legge, resta inteso che, dalla data di inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria esonera e solleva espressamente l'ASP e i suoi dipendenti da ogni responsabilità verso gli agenti e gli operai da essa dipendenti e verso terzi, per infortuni e danni che comunque potessero verificarsi in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

L'esecuzione del servizio si intende subordinata all'osservanza delle disposizioni vigenti, con particolare riferimento a:

- **D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, concernente la sicurezza sul luogo di lavoro;**
- **Igiene dei prodotti alimentari - Sistema HACCP;**
- **Legge 68/99, che disciplina il diritto al lavoro dei disabili**
- **eventuali ulteriori normative che verranno emanate durante l'espletamento del servizio;**



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

- regolamento CE 852/2004 e DGR Basilicata n. 1288/2011 e s.m.i.

Prima dell'inizio del servizio verrà effettuata una ricognizione congiunta, tra il Responsabile della Ditta Aggiudicataria e il personale incaricato dalla S.A., per l'individuazione dei rischi specifici sul luogo di lavoro.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla S.A. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Nel novero dei terzi sono ricompresi i degenti, familiari aventi diritto, personale dipendente e/o convenzionato della Stazione appaltante.

La Ditta aggiudicataria si assume anche le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.

A tale fine la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione RCT/RCO, che preveda anche una copertura per tutti i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto e, in particolare, per danni da avvelenamento, tossinfezioni alimentari, nonché per la conduzione dei locali, incendio e scoppio con i seguenti massimali:

- RCT massimale unico di € 1.500.000,00;
- RCO per sinistro € 1.500.000,00 (con il limite per persona € 500.000,00 euro).

In ogni caso resta a completo carico della Ditta aggiudicataria qualsiasi risarcimento, anche oltre i limiti di polizza, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente appaltante.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata unitamente alla documentazione che sarà successivamente richiesta per la sottoscrizione del contratto.

Art. 15 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Sono ancora a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

La Ditta è tenuta a:

- Mettere in atto i necessari provvedimenti di prevenzione e protezione dei lavoratori
- Garantire la piena efficienza, anche mediante il rinnovo e/o il potenziamento, delle attrezzature, impianti, stoviglie, ecc.
- Fornire quanto necessario per garantire un servizio completo, rispondente alle normative di legge e adeguato alle esigenze ospedaliere.

L'ASP non riconoscerà alla Ditta rimborsi e/o indennizzi di sorta per gli interventi di cui sopra.

I guasti e le anomalie che dovessero registrarsi nell'utilizzo degli impianti dovranno comunque essere tempestivamente segnalati alla Direzione Sanitaria dei Presidi Ospedalieri, nonché al Referente ASP dei servizi di Cucina.

La Ditta avrà cura di predisporre la modulistica necessaria per le ordinazioni ed i consumi. Detti moduli saranno formati graficamente in modo tale da soddisfare le esigenze delle due parti contraenti e pertanto decisi in contraddittorio tra le parti.

E' a totale carico della Ditta aggiudicataria l'onere della manutenzione ordinaria dei locali in cui la stessa eroga il servizio.

Art. 16 - Centro di cottura esterno

La Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente mettere a disposizione dell'Azienda Sanitaria un **centro di cottura esterno ubicato in un luogo ad una distanza tale da garantire la consegna dei pasti alle cucinette di reparto e ai locali dei PP.OO. dedicati alla mensa dei dipendenti, entro un tempo di circa 30 minuti (comunque non oltre 40 minuti) dal loro confezionamento.**

La mancata o l'intempestiva disponibilità del centro di cottura esterno preposto comporterà la risoluzione immediata del contratto, l'incameramento dell'intera cauzione definitiva versata a titolo penitenziale fatto salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti dalla Stazione appaltante.

Il Centro di cottura esterno, i contenitori per l'asporto dei prodotti sfusi, i mezzi di trasporto all'atto della gara dovranno essere dotati dell'autorizzazione/idoneità sanitaria, come da normativa vigente e fermo restante eventuali successive voltture delle medesime autorizzazione come richiesto al capoverso successivo.

L'autorizzazione sanitaria del Centro di cottura esterno, dei contenitori per l'asporto dei prodotti sfusi, dei mezzi di trasporto, dovranno essere intestate all'Impresa o, in caso di ATI/ RTI, ad almeno una delle Ditte facenti parte dell'ATI/RTI.

Tutte le spese derivanti dall'eventuale attivazione e gestione del centro di cottura esterno, ivi compresi gli eventuali canoni di locazione e le spese di trasporto necessarie alla veicolazione dei pasti e delle stoviglie restano a completo carico della Ditta.

In fase di presentazione delle offerte, la non indicazione del centro di cottura esterno è causa di esclusione dalla procedura di gara.



Art. 17 - Accessi e Controlli

Il controllo e la vigilanza sul servizio di ristorazione (degenti e dipendenti) compete all'A.S.L. di Potenza per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa.

La vigilanza ed i controlli saranno effettuati dal personale dell'A.S.L. di Potenza o da altro personale incaricato dalla medesima, che eseguirà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale comprensive del livello di conoscenza teorico pratico.

L'A.S.P. potrà realizzare in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio il controllo del servizio erogato dall'arrivo delle merci alla consegna del prodotto al paziente ed in mensa dipendenti. Nel caso in cui il punto cottura sarà al di fuori della competenza territoriale della ASL di Potenza, la stessa potrà richiedere al Servizio di Igiene Pubblica della ASL territorialmente competente ove insiste la sede di ubicazione del punto di cottura della Ditta aggiudicataria, eventuali verifiche e/o controlli.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ASP di Potenza in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

In particolare gli organismi preposti all'effettuazione di tali controlli, attraverso propri incaricati o referenti, sono:

- **Il Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. territorialmente competente;**
- **La Direzione Medica Ospedaliera;**
- **La Direzione Amministrativa Ospedaliera;**
- **La Direzione dell'U.O.C. Provveditorato/Economato;**
- **La Direzione dell'U.O.C. Attività Tecniche;**
- **Il R.S.S.P.P Aziendale;**
- **Il Referente Tecnico/Amministrativo di Presidio;**
- **Il Referente dei servizi di mensa e cucina dell'Ambito di Lagonegro.**

In particolare l'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà a suo insindacabile giudizio e in qualsiasi momento di:

- Controllare ed analizzare la quantità degli alimenti di stoccaggio e di lavorazione, nonché dei cibi cotti;
- controllare il peso delle razioni e la loro rispondenza ai requisiti del menù;
- controllare la pulizia dei locali, la sanificazione, l'organizzazione dello stoccaggio, della lavorazione dei tempi di preparazione;
- controllare la rispondenza del personale presente con il numero di unità, distinto per qualifica, indicato nell'elenco fornito dal gestore;
- controllare qualunque altro elemento del contratto che direttamente o indirettamente rientri nel servizio oggetto di gara;

Inoltre l'Azienda Sanitaria si riserva di effettuare:

- controllo organolettico delle merci (verifica dell'aspetto, temperatura, integrità delle confezioni);
- controllo documentale (es. etichettatura e rintracciabilità);
- verifica della idoneità dei mezzi di trasporto (pulizia, temperatura, registrazione sanitaria, promiscuità delle derrate etc.);
- corrispondenza delle derrate a quanto previsto dal Capitolato.

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e spese.

La Ditta aggiudicataria provvederà a conservare, alla temperatura di 4°C per 48 ore, un campione rappresentativo degli alimenti che compongono il pasto del giorno, in appositi contenitori chiusi.

Tali contenitori devono essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Le modalità di prelevamento dei campioni saranno di volta in volta concordate con il personale di controllo dell'A.S.P.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta aggiudicataria fornirà al personale dell'A.S.P. incaricato tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Qualora l'A.S.P. dovesse accertare che gli alimenti forniti risultino in tutto o in parte di qualità inferiore e/o di caratteristiche diverse da quelle stabilite in sede di aggiudicazione o non conformi alla normativa vigente, la D.A. sarà tenuta alla immediata sostituzione degli stessi.

In questa eventualità l'A.S.P. provvederà a redigere apposito verbale in triplice copia in contraddittorio con l'addetto del gestore e il verbale, darà atto, ove del caso, del procedimento di prelievo dei campioni.

Nel caso in cui il Direttore della D.A. o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Azienda Sanitaria effettuerà egualmente i controlli e la Ditta non potrà contestare le loro risultanze.

Ad analisi avvenute, l'A.S.P. comunicherà alla D.A., mediante la consegna del referto, gli eventuali risultati che possano configurare una violazione del presente Capitolato o una irregolarità del servizio.

La D.A. dovrà far pervenire entro 5 giorni solari dalla comunicazione, le eventuali controdeduzioni ai rilievi mossigli.



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

Trascorso detto termine, la S.A. emetterà il provvedimento di sua competenza.

Le spese di tali analisi sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire periodicamente le analisi microbiologiche degli alimenti e comunicarle formalmente all'A.S.P.

La periodicità dei controlli deve essere indicata nel manuale di autocontrollo o in altra documentazione che deve essere prodotta dalle ditte in gara e verrà valutata dalla Commissione giudicatrice.

L'A.S.P. si riserva:

- di effettuare, quando lo ritiene opportuno, analisi di laboratorio per l'accertamento dei limiti microbiologici di accettabilità prescritti dalle norme tecniche e/o delle direttive sanitarie emanate in materia.
- la facoltà di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso, il personale presente ed in particolare:
 - il rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;
 - il rispetto delle temperature di preparazione e distribuzione;
 - il rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali;
 - il rispetto delle configurazioni organizzative e gestionali previste nel progetto tecnico presentato dal gestore;
 - il rispetto del piano di manutenzione presentato in sede di gara;
 - il rispetto del piano di formazione;
 - la verifica dell'autocontrollo effettuato dal gestore.

Gli inadempimenti verranno contestati formalmente attraverso dei rapporti di non conformità ed il gestore dovrà provvedere alla loro risoluzione. Nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o nel caso le stesse si ripetano, l'A.S.P. applicherà le penali previste.

Per garantire gli accessi in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro) copia delle chiavi dei locali, ove messi a disposizione da parte della ASP, dovranno essere disponibili presso il Referente Medico della Direzione Sanitaria Ospedaliera e il Referente Tecnico-Amministrativo del Presidio.

Art. 18 - Personale

La Ditta assume ogni impegno nei confronti dei dipendenti assunti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi. Viene pertanto esclusa la costituzione di ogni vincolo di lavoro subordinato con l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza.

La Ditta è direttamente ed esclusivamente responsabile dell'attività svolta in esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato qualunque sia il rapporto di lavoro intercorrente con il personale che esegue il servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'A.S.P. ha la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria stessa la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto.

In tal senso la Ditta aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

La Ditta aggiudicataria solleva l'A.S.P. da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'A.S.P. o in solido con questo, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza o di ogni indennizzo.

Il personale addetto alla cucina e distribuzione dei pasti deve indossare camice e cuffia e deve essere idoneo a svolgere il servizio.

Il numero di addetti al servizio deve essere tale da assicurare il regolare svolgimento del servizio stesso, per non creare ritardi nella erogazione dei pasti e disservizi.

In caso di assenza di personale, la sostituzione deve avvenire in tempo utile per garantire il regolare espletamento del servizio previa informativa alla Direzione Sanitaria Ospedaliera e al Referente ASP per i Servizi di cucina dell'Ambito di Lagonegro.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla piena osservanza del C.C.N.L. applicabile.

La Ditta si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri paga, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai lavori del servizio appaltato.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, l'ASP avrà la facoltà di rescindere il contratto, con incameramento dell'intero deposito cauzionale versato a titolo di penalità, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

Art. 19 - Coordinamento del servizio

Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un Coordinatore/Responsabile della Ditta Aggiudicataria con una qualifica professionale ed esperienza pregressa idonea a svolgere tale funzione che garantirà, in modo continuativo, la presenza in loco. Il Responsabile dovrà mantenere un fattivo e continuo rapporto di collaborazione con gli organi aziendali preposti al controllo sui servizi appaltati al fine di evitare ogni qualsiasi interruzione nell'erogazione del servizio di ristorazione.

Le comunicazioni di eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Direzione Medica Ospedaliera e/o dagli organismi di cui



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

al precedente art. 17 al suddetto personale operativo si intendono come direttamente presentate alla Ditta aggiudicataria. In caso di assenza o di impedimento per qualsiasi ragione del Coordinatore/Responsabile del servizio esso dovrà essere sostituito con altra figura professionale di pari livello e preparazione.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare il nominativo del Coordinatore/Responsabile del servizio, nonché l'indirizzo e numero telefonico presso il quale sarà reperibile dalle ore 7.00 alle ore 21.00 di tutti i giorni inclusi i festivi per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, ed a comunicarne altresì ogni variazione.

Art. 20 - Organico

L'organico, che deve essere per quantità e qualità professionale coerente con quanto indicato nel progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Ditta in sede di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L., dovrà essere costante durante tutta la durata dell'appalto.

L'elenco nominativo del personale della Ditta, aggiornato periodicamente per le variazioni che dovessero intervenire, dovrà essere consegnato al momento dell'attivazione del servizio alla Direzione Sanitaria dei Presidi Ospedalieri e al Referente ASP per i Servizi di cucina dell'Ambito di Lagonegro e dovrà precisare la qualifica professionale di ciascun addetto e il numero di ore settimanali di lavoro.

L'incarico affidato dalla Ditta aggiudicataria ai propri dipendenti utilizzati nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato non stabilisce alcun rapporto giuridico di lavoro con l' ASP, ma comporta un obbligo di prestazione d'opera senza vincoli di subordinazione e al di fuori della organizzazione propria dell'ASP.

Art. 21 - Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, la Ditta dovrà entro 24 ore provvedere al reintegro del personale mancante.

Art. 22 - Vestiario del personale

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42) e antinfortunistica (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per il confezionamento degli alimenti, per i lavori di pulizia e per le operazioni di distribuzione.

Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi, mentre per gli addetti alla distribuzione dovranno essere bianchi con bordo rosso (per differenziarli dagli altri operatori che accedono ai reparti).

La Ditta deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Gli addetti al servizio di cui trattasi dovranno portare in modo visibile un tesserino di riconoscimento contenente il nome della Ditta aggiudicataria e quello del dipendente.

Art. 23 - Idoneità del personale

Tutto il personale addetto alla manipolazione e al confezionamento degli alimenti dovrà essere in regola con gli obblighi di aggiornamento previsti dal Regolamento CE 852/2004 e s.m.i.

Art. 24 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed al confezionamento e distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in confezionamento.

Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica dei capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 25 - Controllo della salute degli addetti

L'ASP si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria:

- l'avvenuta verifica dell'idoneità alla specifica mansione del proprio personale dipendente;
- l'avvenuta effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio, nel rispetto delle



normative vigenti.

Art. 26 - Rispetto della normativa

La Ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Azienda Sanitaria, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta dovrà comunque tenere indenne l'A.S.P. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'A.S.P. stessa deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta ed i suoi dipendenti.

Sarà cura della Ditta aggiudicataria provvedere alla formazione del proprio personale circa le modalità di buona prassi igienica da seguire in tutte le fasi di produzione e distribuzione degli alimenti.

In particolare l'Appaltatore deve curare che il proprio personale:

- vesta decentemente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- consegni immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenute nell'ambito dell'ospedale, al proprio Responsabile diretto che le dovrà consegnare alla Direzione Sanitaria.
- segnali subito, agli organi competenti dell'A.S.P. e al proprio Responsabile diretto, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un contegno corretto;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- segnali immediatamente al Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione aziendale dell'Ambito Territoriale di Lagonegro qualsiasi accadimento o anomalie riscontrate nell'adempimento del Servizio nei confronti del Piano di Sicurezza e del Piano di Coordinamento della Sicurezza;
- si adegui tassativamente alle disposizioni aziendali dell'appaltatore e della Stazione Appaltante ed al rispetto delle norme contenute nel D. Leg.vo 81/2008 e s.m.i.

Art. 27 - Condizioni Ambientali

Con la presentazione dell'offerta, nonché successivamente del contratto, l'appaltatore dichiara di essere dedotto e di aver tenuto in debito conto di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze annesse che possono avere influenza sulla esecuzione del contratto e sulle determinazioni dei prezzi.

art. 28 - Applicazioni contrattuali

La Ditta aggiudicataria deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicati le disposizioni del vigente C.C.N.L. relative alle condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

Art. 29 - Addestramento e formazione

Al fine di valutare le capacità organizzative, le ditte partecipanti alla procedura di gara, dovranno proporre nel progetto tecnico un piano di formazione da attivare entro 15 giorni dalla data di inizio del contratto.

Le informazioni che dovranno essere contenute in tale piano sono:

- gli argomenti trattati nei vari corsi di formazione
- i destinatari del corso
- il profilo professionale dei docenti che saranno impiegati
- il periodo (orientativo) di svolgimento

Argomenti obbligatori del corso di formazione saranno le norme igieniche per la preparazione dei pasti e le norme in materia di sicurezza oltre a tutte le procedure della Ditta aggiudicataria riguardanti la produzione dei pasti.

Art. 30 - Sicurezza

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio, la Ditta dovrà elaborare e consegnare all'A.S.P. copia del documento sulla valutazione dei rischi specifici elaborato in ottemperanza a quanto previsto dall'art. n.4, comma 2, lett.a) del D. Leg.vo 81/2008 e s.m.i.

Art. 31 - Divieto di scarico

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido di cucina, ove presente, e/o di mensa negli scarichi fognari



(lavandini, canaline di scarico).

Art. 32 - Rifiuti

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, sulla base delle indicazioni che saranno fornite dalla Direzione Medica Ospedaliera

Le sostanze grasse dovranno essere trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche.

Art. 33 - Servizi igienici e spogliatoi del personale

I servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi a doppio scomparto.

Deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispenser di carta asciugamani.

Art. 34 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte della Ditta deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri comando e delle saracinesche di intercettazione.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

Art. 35 - Pulizia attrezzature

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

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

La pulizia dovrà avvenire solo con materiale appropriato e dovrà terminare con l'asciugatura dell'attrezzatura.

Art. 36 - Cauzione

La Ditta aggiudicataria, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 103 "Garanzie definitive" del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità precisate in detto articolo.

Art. 37 - Penali

Qualora nel corso dei controlli e delle verifiche sullo svolgimento del servizio siano riscontrate inadempienze valutate di lieve entità, l'Azienda Sanitaria Locale diffiderà la Ditta aggiudicataria ad attenersi ad un corretto assolvimento dei compiti contrattuali.

L' A.S.P. si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto nei casi di grave inadempimento a cui si fa esplicito riferimento nel presente Capitolato e quando, in relazione a ciò, la Ditta aggiudicataria sia stata richiamata per almeno 2 (due) volte, mediante raccomandata con A.R., senza che questi abbia compiutamente e tempestivamente risolto le problematiche contestategli.

In caso di risoluzione del contratto, ai sensi del presente articolo, la Ditta aggiudicataria risponderà dei danni che da tale risoluzione anticipata possono derivare all'A.S.P..

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, l'Azienda Sanitaria si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- a. € 150,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- b. € 150,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche. Si precisa altresì che tale violazione non ha valenza solo amministrativa ma anche penale in quanto si potrebbe ravvisare il reato di frode in pubblica fornitura;
- c. € 150,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature. Si precisa altresì che tale violazione non ha valenza solo amministrativa ma anche penale in quanto si potrebbe ravvisare il reato di frode in pubblica fornitura ;
- d. € 150,00 per ogni caso di fornitura di stoviglie, posate, materiale monouso con caratteristiche qualitative inferiori a quelle proposte in offerta o, comunque, di scarsa qualità;
- e. € 150,00 per ogni mancato rispetto delle norme relative al vestiario del personale;
- f. € 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- g. € 200,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, derattizzazione, pulizia, controllo qualità;
- h. € 200,00 per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio;
- i. € 200,00 per mancato rispetto delle norme relative al comportamento del personale;



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

j. € 8.000,00 per ogni mancato rispetto dell'organico del personale.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata o alla terza contestazione per lo stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da semplice contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà facoltà di replicare con sue controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni solari dal ricevimento della contestazione inviata dall'ASP.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'ASP mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento, sia se la penalità si riferisce all'erogazione del servizio di ristorazione, sia se si riferisce ad altre inadempienze contrattuali.

L'applicazione della penalità di cui sopra non pregiudica i diritti spettanti all'Azienda Sanitaria per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'ASP potranno essere comunicate alla Ditta a mezzo fax.

E' fatto obbligo di comunicazione a mezzo raccomandata AR soltanto nei casi di risoluzione contrattuale.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

Art. 38 - Abbandono del servizio

La Ditta aggiudicataria per nessuna ragione può sopprimere o non eseguire il servizio. Qualora ciò si verificasse, l'Azienda Sanitaria Locale avrà diritto oltre a trattenere il corrispondente importo per il servizio non eseguito e la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno a spese della Ditta aggiudicataria, il servizio necessario per il regolare andamento dei servizi ove l'impresa appositamente affidata non ottemperi agli obblighi assunti.

Art. 39 - Ipotesi di risoluzione del contratto

L'A.S.P. si riserva di richiedere la risoluzione del contratto in qualsiasi momento per comprovata inadempienza da parte della Ditta aggiudicataria delle clausole contrattuali disciplinate dal Capitolato Tecnico e qualora si verificassero fatti che rendano impossibile la prosecuzione del contratto stesso.

Si applicano le disposizioni del capo XIV° del Titolo II° del Libro Quarto del Codice Civile.

Le parti convengono espressamente che il contratto potrà risolversi ex art. 1456 c.c. mediante diffida da notificarsi a mezzo lettera A.R., qualora ricorrano le seguenti fattispecie:

1. mancata osservanza delle norme sul subappalto previste al successivo art. 45;
2. in caso di mancata attivazione del servizio nei termini e con le modalità previste nel presente Capitolato;
3. applicazione di n.3 penali per una sola delle violazioni previste dal già richiamato art. 37;
4. utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto;
5. 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
6. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
7. gravi danni prodotti ai locali, ad impianti e attrezzature di proprietà dell'A.S.P.;
8. assenza non giustificata superiore a 2 (due) giorni solari del Coordinatore del servizio (salvo comprovate cause di forza maggiore);
9. grave negligenza o frode dell'appaltatore nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
10. cessione dell'Azienda, cessazione di attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
11. sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
12. in caso di eventuali provvedimenti dell'Autorità amministrativa con i quali verrà pronunciata la revoca, il ritiro, la decadenza, la sospensione o l'annullamento delle autorizzazioni di legge già rilasciate all'Impresa aggiudicataria.
13. motivi d'interesse pubblico avvalendosi della facoltà prevista all'art.1671 del C.C., tenendo indenne l'aggiudicatario dalle spese sostenute, dei lavori o forniture eseguite e dei mancati guadagni;
14. in caso di esito negativo del controllo della veridicità delle dichiarazioni rese dall'Impresa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.
15. nel caso in cui venga meno anche uno solo dei requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
16. nel caso in cui vengano meno i requisiti di idoneità professionale e/o le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
17. nei casi previsti dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
18. ogni altra fattispecie eventualmente prevista nel Capitolato d'oneri e nel presente Capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'A.S.P., in forma di lettera raccomandata.



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

In caso di risoluzione anticipata per colpa della Ditta aggiudicataria, oltre alla perdita immediata della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Azienda dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di scioglimento o di liquidazione della Ditta aggiudicataria, l'A.S.P., a suo insindacabile giudizio, avrà il diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto, a danno della società in liquidazione, quanto la continuazione a carico dell'eventuale nuova Impresa subentrata.

In caso di fallimento della Ditta o di ammissione della stessa a procedure concorsuali in genere, il contratto si riterrà rescisso di pieno diritto a far data dal giorno dell'avvio delle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto della S.A. di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati e di pretendere il risarcimento dei danni.

In caso di morte del titolare della Ditta aggiudicataria, gli eredi saranno tenuti all'adempimento degli oneri contrattuali del de cuius in via fra loro solidale.

In caso di risoluzione del contratto per colpa dell'aggiudicatario, l'A.S.P. provvederà ad aggiudicare il servizio utilizzando, ove possibile, la graduatoria di gara, addebitando i maggiori oneri che ne dovessero derivare all'Impresa inadempiente.

Si precisa che, il contratto per la fornitura del servizio oggetto del presente appalto potrà essere risolto in qualsiasi momento, anche prima della sua naturale scadenza, e senza che la Ditta aggiudicataria possa richiedere indennizzi di sorta, nel caso in cui venga attivato il contratto relativo al medesimo servizio dalla Stazione Unica Appaltante Regionale SUA RB.

Nell'eventualità si verificassero mutamenti radicali nell'attività delle Sedi Ospedaliere interessate alla fornitura del Servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà della S.A., l'Azienda Sanitaria Locale potrà procedere alla risoluzione del contratto, previo avviso di almeno 30 giorni.

Art. 40 - Pagamenti

L'importo contrattuale sarà quello determinato in via presuntiva in sede di aggiudicazione, considerata la sua possibile variabilità, soprattutto per quanto riferito alle giornate di degenza e al numero dei dipendenti che usufruiscono del servizio mensa.

Tale importo potrà, quindi, subire aumenti o diminuzioni nel corso dell'appalto anche oltre il quinto d'obbligo e ciò senza che l'Impresa aggiudicataria possa richiedere alcun compenso di sorta oltre quello determinato dalla effettiva contabilità riscontrata.

I prezzi offerti dalla Ditta Aggiudicataria in sede di gara, rimarranno fissi ed invariati per tutta la durata contrattuale.

I pagamenti saranno effettuati a seguito di emissione di regolare fatture mensili posticipate, **una per ciascuno dei Presidi ospedalieri**, corredata da attestato di regolare esecuzione da parte del responsabile del Presidio stesso.

Alla fine di ogni mese la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'A.S.P., sulla base dei buoni d'ordine, il numero delle singole prestazioni erogate, distinguendo tra colazioni, pranzi/cestini per i ricoverati in regime di day hospital e simili, pranzi mensa dipendenti, cene, nonché precisando gli eventuali generi alimentari ulteriori consegnati.

La comunicazione avverrà attraverso moduli appositamente predisposti a cura e spese dell'Impresa ed ai quali saranno allegati i relativi buoni d'ordine.

Faranno parte degli atti contabili, le comunicazioni della Direzione Medica ospedaliera, riferite al numero dei pasti erogati ai degenti ospedalieri.

I moduli di cui sopra costituiscono base per la conseguente fatturazione.

L'Azienda Sanitaria Locale provvederà al pagamento delle fatture sempre che non intervengano contestazioni sulla loro regolarità, quanto prima e comunque, non oltre 60 gg. dalla data di ricevimento al protocollo del documento contabile.

Tutte le fatture devono essere trasmesse in formato elettronico.

In particolare, per quanto riguarda il contenuto informativo della fattura elettronica, la stessa deve recare le seguenti informazioni, ritenute indispensabili per favorire il processo di caricamento, controllo e liquidazione nel sistema contabile e gestionale aziendale:

- Indicazione del C.I.G.** ai sensi dell'art. 25 del D.L. 24/04/2014, n. 66, convertito con modificazioni nella Legge 23/06/2014, n. 89, che è riportato sul buono d'ordine;
- Contenere il riferimento del Presidio Ospedaliero.

Nella fattura dovrà essere indicato il conto effettivo sul quale appoggiare le relative operazioni, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal D.L. 12/11/2010, convertito in Legge, con modificazioni, dalla Legge 17/12/2010, n. 217 sulla "Tracciabilità dei flussi finanziari".

A tal fine si riportano, nel seguito le credenziali dell'Azienda Sanitaria:

Denominazione Ente Azienda Sanitaria Locale di Potenza ASP
Codice Univoco Ufficio WI7XIA



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

Codice fiscale e partita Iva 01722360763
Sede Legale Potenza
Indirizzo Via Torraca, 2
Cap 85100

E' fatto obbligo alla ditta di indicare il recapito postale, precisare le modalità con le quali la Tesoreria dell'Azienda Sanitaria dovrà effettuare il pagamento, comunicare eventuali intervenuti cambiamenti. L'Azienda Sanitaria declina ogni responsabilità per il mancato incasso da parte della Ditta di pagamenti non pervenuti per omissione o intempestività della predetta comunicazione. Per i pagamenti di importi superiori a € 5.000,00 troverà applicazione quanto stabilito con Decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18/03/2008 (G.U. n. 63 del 14/03/2008) e successivi aggiornamenti portati dalla Legge 27/12/2017, n. 205, commi 986 e ss (Legge di Bilancio 2018).

Il pagamento delle fatture avverrà secondo quanto disposto dal D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e successive modifiche portate dal D.Lgs 09/11/2012, n. 192 entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture o se successivo, dalla data di conclusione delle verifiche di conformità /regolare esecuzione, previa avvenuta acquisizione del D.U.R.C. regolare e verrà disposto con mandato esigibile presso il Tesoriere Cassiere dell'Azienda Sanitaria.

L'Azienda Sanitaria non potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportano i codici C.I.G. ai sensi del comma 2, art.25 D.L. 66/2014, convertito nella Legge 89/2014.

La DA non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

In caso di contestazione sul servizio e/o sulle relative fatture, la decorrenza del termine di pagamento resta sospesa fino alla definitiva eliminazione delle cause ostative derivanti da fatti imputabili esclusivamente alla Ditta.

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

Qualora la DA sia un raggruppamento temporaneo d'impresa, i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati unitariamente all'impresa mandataria o capogruppo, e non distintamente a ciascuna impresa raggruppata in rapporto alla parte di prestazione.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 30 comma 5 del D.Lgs 18/04/2016, n. 50, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente della Ditta o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del D.Lgs n. 50/2016, impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Azienda Sanitaria trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'Azienda Sanitaria della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al suddetto personale (art. 30 comma 6 del D.Lgs n. 50/2016), il responsabile unico del procedimento invita per iscritto la Ditta inadempiente a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'Azienda Sanitaria paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto.

L'Azienda Sanitaria al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità i pagamenti alla Ditta cui sono state contestate inadempienze nella esecuzione del servizio, sino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

La durata della sospensione non sarà superiore ai due mesi dal momento della relativa notifica che avverrà in forma amministrativa.

Art. 41 - Oneri fiscali

L'imposta sul valore aggiunto (Iva) è a carico dell'Azienda Sanitaria Locale alla quale la Ditta dovrà addebitare in fattura ai sensi dell'art. 18 della Legge 20 ottobre 1972, n. 633 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutti gli altri oneri tributari riferiti al contratto ed allo svolgimento del servizio, sono invece a carico dell'imprenditore.

Art. 42 – Divieto di Cessione del credito

La Ditta aggiudicataria con la sottoscrizione del contratto, si obbliga a non cedere a terzi i crediti ad esso derivanti dal presente appalto.

Art. 43 - Stipulazione del contratto e documenti che ne fanno parte integrante

Con l'aggiudicatario verrà stipulato un Contratto nella forma della scrittura privata, secondo quanto stabilito dall'ASP con comunicazione resa alla Ditta Aggiudicataria.

Tutte le spese sono a carico della Ditta aggiudicataria.



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

Faranno parte integrante del contratto:

- il provvedimento amministrativo di aggiudicazione;
- copia della polizza R.C.T/RCO citata nel presente Capitolato;
- la ricevuta comprovante il versamento del deposito cauzionale definitivo;
- Il presente Capitolato tecnico completo di tutti gli allegati anche se non materialmente accluso;
- La relazione organizzativa, tecnica e operativa presentata in sede di gara, contenente l'illustrazione dettagliata delle modalità organizzative, tecniche e operative con cui la Ditta aggiudicataria intende eseguire il servizio oggetto della presente gara.
- L'offerta economica della Ditta aggiudicataria.

Art. 44 - Disdetta del contratto da parte della Ditta

Qualora la Ditta aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Azienda Sanitaria Locale sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Alla Ditta verrà inoltre addebitata la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei lavori oggetto del presente Capitolato ad altre ditte concorrenti a titolo di risarcimento danni.

Articolo 45 – Subappalto e cessione del contratto

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

E' ammesso il subappalto nei limiti e con le modalità previste dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

Articolo 46 - Scioperi e causa di forza maggiore

L'Azienda Sanitaria Locale ha la facoltà di disdettare il presente contratto nei casi previsti nel presente Capitolato tranne che per cause di forza maggiore e per scioperi.

Verificandosi tali casi, La Ditta aggiudicataria riconoscerà il diritto all'Azienda Sanitaria di trattenere in via straordinaria una cifra da stabilirsi sulla distinta dei costi, quale minore onere.

In caso di scioperi del personale della Ditta o di altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio di emergenza al fine di garantire la somministrazione dei pasti ai degenti e dipendenti.

Art. 47 –Licenze e autorizzazioni

LA DITTA AGGIUDICATARIA DEVE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTE LE LICENZE E AUTORIZZAZIONI NECESSARIE PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO RICHIESTO DAL PRESENTE CAPITOLATO, E DOVRÀ GARANTIRE IL RISPETTO DI TUTTE LE EVENTUALI NORME CHE NEL TEMPO VERRANNO EMANATE.

La Ditta deve dare comunicazione al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Ambito Territoriale di Lagonegro dell'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, con le modalità previste dalla vigente normativa.

Art. 48 -Accordo bonario

Per la soluzione di controversie eventualmente insorte nel corso dell'esecuzione del contratto, sarà inizialmente tentata la composizione in via amministrativa.

Le disposizioni di cui all'articolo 205 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. si applicano, in quanto compatibili, anche al presente contratto, quando insorgano controversie in fase esecutiva degli stessi, circa l'esatta esecuzione delle prestazioni dovute.

Art. 49 -Transazione

Qualsiasi vertenza dovesse insorgere con l'Azienda Sanitaria non esime la Ditta dall'esecuzione della fornitura ove richiesta, fino alla scadenza contrattuale.

Tenuto conto della peculiarità della fornitura e della inderogabile necessità di garantire una regolare esecuzione delle prestazioni a tutela degli interessi collettivi di cui l'Azienda Sanitaria è portatrice, ogni arbitraria interruzione della fornitura sarà ritenuta contrario alla buona fede e la Ditta sarà ritenuta diretta responsabile di eventuali danni causati all'Azienda Sanitaria dipendenti da tale interruzione. Tutte le comunicazioni, per essere ritenute valide, devono essere fatte solamente nella forma scritta.

Le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del presente contratto possono essere risolte mediante transazione nel rispetto del codice civile, solo ed esclusivamente nell'ipotesi in cui non risulti possibile esperire altri rimedi alternativi.

La proposta di transazione può essere formulata sia dalla Ditta, sia dal dirigente competente, sentito il responsabile unico del procedimento. La transazione ha forma scritta a pena di nullità.



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

Art. 50 - Arbitrato

Le controversie sui diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del presente contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario di cui al precedente articolo 48, possono essere deferite ad arbitri.

Il contratto conterrà la clausola compromissoria, e la Ditta può ricusarla e, in tal caso, non sarà inserita nel contratto, comunicandolo all'Azienda Sanitaria, entro venti giorni dalla conoscenza dell'aggiudicazione.

E' vietato in ogni caso il compromesso.

Le modalità di nomina e funzionamento del collegio arbitrale sono quelle previste dall'art. 209 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., al quale integralmente si rimanda.

Art. 51 - Foro competente

Per la risoluzione delle controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto, che non è stato possibile definire con le modalità di cui ai precedenti artt. 48, 49 e 50, sarà competente il Foro di Potenza.

Art. 52 - Norma di rinvio

Per quanto non previsto specificatamente nella documentazione di gara, si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.

Art. 53 - Trattamento dei dati personali

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e s.m.i., esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente capitolato.

Fanno parte integrante del presente Capitolato Tecnico:

- **Allegato 2** -Caratteristiche qualitative minime di alcuni generi alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti
- **Allegato 3** –Diete –Menù - Grammature
- **Allegato 4** -Tabelle diete speciali



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDII OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL’AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE MINIME DI ALCUNI GENERI ALIMENTARI DA
UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

(Allegato 2)

ART. 1 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere almeno conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, (che qui si intendono tutte richiamate), alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, alle caratteristiche merceologiche minime di seguito riportate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti, in particolare dovrà essere garantito dall'impresa il rispetto completo della vigente normativa in materia di autocontrollo alimentare.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle, e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e nelle tabelle dietetiche.

La Ditta aggiudicataria deve comunicare alla Direzione Medica Ospedaliera l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Qualsiasi deroga o variazione rispetto a quanto sopra previsto dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera.

FIOR DI LATTE (MOZZARELLE) – Formaggio fresco ottenuto da latte di vacca contenente non meno del 36% di grasso, in pezzature di peso di gr.50 circa (tolleranza max 10%), sgocciolato. Il prodotto, contenuto nel suo liquido di governo, dovrà essere confezionato in porzioni da 150 gr. circa con tolleranza del 10% (inteso come peso sgocciolato).

RICOTTA FRESCA - Latte bovino, fresca, colore bianco e odore tipico, morbida al tatto. Le confezioni sigillate dovranno essere delle seguenti misure : 125, 250, 500 gr.

BURRO – Di pura panna fresca di latte di vacca, contenente non meno dell'82% di peso di materia grassa, prodotto e confezionato in conformità alle vigenti leggi. Il prodotto deve avere ottimo sapore e profumo.

BURRINI – Di pura panna fresca di latte di vacca, contenente non meno dell'82% di peso di materia grassa, prodotto e confezionato in conformità alle vigenti leggi. Il prodotto deve avere ottimo sapore e profumo. Confezione da gr.10 - 15.

FORMAGGIO DOLCE – Di latte intero in confezione sottovuoto da gr. 80.

FORMAGGIO TIPO EMMENTHAL – Derivante da latte normalmente intero, contenuto in materia grassa non inferiore al 45%, in confezione sottovuoto da gr. 80.

FORMAGGIO FRESCO TIPO CRESCENZA-/ QUIK/ PHILADELPHIA - in confezioni monodose da gr. 100

FILETTI DI MERLUZZO O NASELLO, PESCE SPADA, SALMONE – Provenienti da stabilimenti CEE. Tenore di mercurio nei limiti di legge.

SEPIE, CALAMARI, POLIPI –Provenienti da stabilimenti CEE. Tenore di mercurio nei limiti di legge.

PROSCIUTTO COTTO: senza aggiunta di polifosfati, di prima qualità, magro e ben prosciugato, morbido e succulento ma non acquoso. Compatto al taglio. Deve provenire da suino maturo di prima qualità.

PROSCIUTTO CRUDO: disossato, di 1^a qualità, stagionatura non inferiore ad un anno, perfetto stato di conservazione, profumato, di sapore dolce.

PASTA – semola di grano duro confezionata con sfarinato di semola di grano duro con le caratteristiche di cui all'art.9 della L.4/7/67 n°580 e successive modificazioni, cioè:

- UMIDITA' MAX 14,50 SOSTANZE AZOTATE
- CENERI..... " 0,90 - AZOTO X 5,70 – minimo 10,50
- CELLULOSA..... " 0,45 - ACIDITA' MAX GRADI 4.

Indipendentemente dai requisiti di cui innanzi, la pasta dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: "Stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino acidità o presenza di muffa o di impurità. Aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, non farinosa; resistenza alla cottura senza che l'acqua di cottura contenga brandelli di pasta".

RISO – Per risotti. Aspetto bianco, assolutamente naturale, senza sbiancanti o additivi. Granelle intere ed uniformi, non malformate, senza striature, macchie o altre deformazioni. Grado di umidità intorno al 15%. Qualità R.B. e trattamento parboiled.

TORTELLINI – devono essere secchi e ripieni di carni bovine e suine selezionate, non rompersi durante la cottura, avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo, dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI - devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con farina di grano tipo "0" o "00", patate (minimo 70%), sale, acqua, aromi naturali; devono essere privi di conservanti e coloranti; devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva (D.P.C.M. 311/97). Dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

ZUCCHERO – Bianco, raffinato, estratto dalla canna da zucchero o barbabietola e rispondente alle prescrizioni di legge. In confezioni monodose da 20 gr.

TONNO – All'olio di oliva. Massa compatta e non sbriciolata, colore rosa chiaro, di prima scelta, confezione in monodose da 80 gr. vasi con apertura a strappo.

MARMELLATA – Contenuto in frutta non inferiore al 35%, contenuto di zucchero non superiore al 65% - Gusti diversi. Confezione monodose sigillate da gr.25 cadauna.

ACETO (bianco/rosso) – di vino.

VINO DA TAVOLA – rosso (Aglianico di Basilicata) – bianco (malvasia)

ACQUA MINERALE - Acqua oligo-minerale naturale in confezione da 0,5 lt. come definita dal D. Lg.vo 105/92.

SEMOLINO – Semola di grano duro.

POMODORI PELATI- di qualità superiore; di filiera tutta italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito; ottenuti da pomodori freschi, maturi, e ben lavati, di tipo lungo, privati della buccia; non devono contenere peduncoli, impurità e muffe; devono essere immersi nel liquido di governo; di sapore e odore caratteristici; devono essere privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.

POLPA DI POMODORO - di qualità superiore; di filiera tutta italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito; ottenuti da pomodori freschi, maturi, e ben lavati, di tipo lungo, privati della buccia e passati; non devono contenere peduncoli, impurità e muffe; di sapore e odore caratteristici; devono essere privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.

FRUTTA FRESCA – PRODOTTO E SELEZIONE DI 1^ QUALITA'

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visivi sull'epicarpo ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiarità caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste con regolare ordinazione;
- b) avere calibratura e grammature richieste, le quali dovranno essere in linea di massima di gr. 180/200 per pesca, mela, pera e loto, di gr. 70/90 per albicocca e mandarino e gr. 200/250 per le arance;
- c) avere raggiunta la maturità fisiologica che le renda adatte al loro pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- d) essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima cultivar e zona di produzione;
- e) essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né generi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- f) la frutta a granella (mela - pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina) non dovrà mai presentare polpa avvizzita o fermentata in processi incipienti od in via di evoluzione;
- g) l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte e mature, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla cultivar, rimondati, privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse, marcescenti, passerinate;

Sono esclusi dalla fornitura prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionati (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);

- portino tracce visibili di appassimento (abbassamento del turgore), alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologiche esistenti all'interno della frutta, scudetti di Coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine), tacche, crostose, spacchi semplici o raggianti derivati da ticchiolature, ecc., presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a teratologia, a malformazione ed altre anomalie. Sono inoltre esclusi dalla fornitura le arance che presentino la morfologia varia ma tipica derivata dall'acaro delle meraviglie (teratologia e malformazioni meccaniche).

La frutta somministrata, se sottoposta a trattamenti con fitofarmaci non deve presentare residui oltre i limiti previsti dalla vigente normativa, significando che ogni responsabilità in merito farà capo direttamente alla ditta affidataria del servizio mensa.

ORTAGGI

Cultivar e qualità richieste:

- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- appartenere alla stessa specie botanica, varietà e zona di provenienza, in relazione alle specie ed alle varietà ordinate;
- essere omogenee per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, essere privi, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Dovranno essere esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.
- prodotti da somministrare non debbono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali e vegetali.

VERDURE SURGELATE

Le verdure surgelate devono essere di prima qualità e rispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La temperatura del prodotto, in ogni punto, non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare accuratamente pulite, mondate non presentare scottature da freddo, non devono presentare corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti.

La glassatura richiesta è del 4%.

La catena del freddo non dovrà subire interruzioni fino all'utilizzo del prodotto.

Non dovranno essere accettati prodotti con segni comprovanti un parziale o totale scongelamento quali cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno.

CARNI

Carne di bovino adulto macellata fresca non congelata, proveniente da allevamenti in ambito CEE .

La carne bovina oggetto di somministrazione deve essere esclusivamente di 1° taglio come appresso indicato :

- Fesa - scamone - noce - girello — sottofesa

La carne deve presentare un pH inferiore a 6; assenza di contaminazioni microbiche e fungine, con le seguenti specificazioni:

- Carica di mesofili aerobi totali: inferiore a 1.000.000 UFG/g
- Coliformi totali: inferiore a 1.000 UFC/g
- Streptococcus faecalis: inferiore 1.000 UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/25g
- Salmonella: assente/25g
- Listeria monocytogenes: assente/25g

La ditta aggiudicataria, in caso di approvvigionamento di carni non confezionate, è obbligata ad esibire, in caso di controllo, apposita certificazione comprovante la provenienza della carne da allevamenti in ambito CEE.

PREPARAZIONI DI CARNI: Le preparazioni di carni (carne trita, polpette, ecc.) devono provenire da laboratori riconosciuti CEE.

CARNI BIANCHE DI POLLAME, classificate secondo il Reg. CEE n. 190690 del 26 giugno 1990 e successive modificazioni ed integrazioni di Categoria A.

OLIO: EXTRA-VERGINE DI OLIVA di prima qualità, così come essa è definita dalla scienza merceologica. Deve essere ottenuto per estrazione meccanica a freddo di olive selezionate, semplicemente filtrato, senza subire manipolazioni chimiche. L'acidità, espressa in acido oleico, deve essere inferiore all'1% come previsto dalla L. 1407 del 13.11.60-

ESTRATTI PER BRODO con percentuale di carne non inferiore al 6% e di grasso non superiore al 3%.

PANINI: preferibilmente di produzione locale da gr. 80 monodosi – imbustati in pellicola o busta idonea a panini confezionati caldi– fabbricati con Farina di grano tenero tipo "00" e dovrà rispondere, rigorosamente, sia per i caratteri del pane che per quelli della farina, alle prescrizioni della L. 4/7/67 n° 580, pubblicata sulla G.U. n° 189 del 29/7/67 artt. 4-6-7-15-16-17-18-26-27 o di eventuali future o diverse norme di legge attinenti alla materia. Dovrà, inoltre, essere fabbricato con lievito compresso di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e contenere la percentuale di sale da cucina usualmente adottata per la confezione dei vari tipi di pane. Lievitato regolarmente e ben cotto. Crosta uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore, priva di fessure, spacchi e fori. Mollica asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità e presentare al taglio occhiature uniformi a seconda delle forme e dei tipi. Etichettatura conforme al DLGS n°109/92.

GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO: Il genere somministrato dovrà essere sempre di 1^a qualità, così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato locale. La pezzatura non dovrà essere deformata per cattiva fermentazione o per azione di batteri gassogeni. Prodotto con latte di vacca genuino e sano ed escluso il latte di qualsiasi altro animale. Esente da acari, larve, insetti, muffe e qualunque altro parassita animale e vegetale, grasso o altra sostanza estranea e non provenienti dall'originario latte vaccino che è servito per la sua preparazione, così come da coloranti estranei, conservativi, antisettici e disinfettanti ed avere una stagionatura di almeno 18 mesi.

LATTE: Fresco o sterilizzato a lunga conservazione intero.

UOVA: Fresche o pastorizzate. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti e preparate conformemente alle prescrizioni del D.Lgs. n°65/93.

COLOMBA PASQUALE - PANETTONE: Tradizionale.

ART. 2 - GARANZIE DI QUALITA'

La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili alla S.A. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche.

Inoltre, la Ditta dovrà controllare che i fornitori si uniformino a eventuali nuove prescrizioni in materia di produzione e commercio promulgate in corso di fornitura.

ART. 3 - APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

Questo processo deve garantire il rifornimento continuo alla linea produttiva delle materie prime da impiegare nella produzione dei pasti.

Qualsiasi variazione riguardante le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere preventivamente comunicate ed approvate dal referente della Direzione Medica Ospedaliera.

Inoltre, su ogni singolo prodotto, deve essere presente la data di scadenza o il termine minimo di conservazione o quant'altro ne definisca la conservazione in assenza di rischi da un punto di vista igienico - sanitario.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Le materie prime devono essere di prima qualità.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 59 – comma 4° – della Legge 22 dicembre 1999 n. 488, nei limiti indicati nel Capitolato Tecnico d'appalto, è prevista l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) e I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), tenendo conto delle linee guida e delle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della nutrizione che qui si intendono tutte richiamate.

E' fatto divieto assoluto al gestore di ricorrere all'uso di prodotti contenenti OGM.

Le derrate devono di norma essere fresche (fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi fuori stagione).

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate è onere dell'Impresa, al quale sarà imputata ogni avaria.

ART. 4- STOCCAGGIO DERRATE

Devono essere osservati i seguenti principi di conservazione delle materie prime:

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti;
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore a banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti ed identificato per consentire la rintracciabilità;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Tale contenitore deve essere identificato per consentire la rintracciabilità;
- Nella conservazione dei prodotti freschi e maggiormente deperibili, quali yogurt e latticini, uova pastorizzate e prodotti avicoli la data di scadenza al momento della consegna non dovrà essere superiore alla metà del tempo tra la data di confezionamento e quella di scadenza;
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo. A tal fine si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima (FIFO);
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate. Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo di disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio;
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno un'altezza di almeno 30 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo di agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in "PET". I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o cella al momento della consegna e durante la loro conservazione;
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere rinchiusi riconfezionati ermeticamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle;
- Le carni, le verdure, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/surgelazione, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori;
- Evitare di caricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi;
- Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronto al consumo) in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

Il Centro di Cottura esterno dovrà necessariamente avere al suo interno uno specifico spazio idoneo e dedicato alla sola preparazione dei pasti per celiaci.



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDII OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL’AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

DIETE – MENU’ – GRAMMATURE

(Allegato 3)

DIETA LIBERA/ MENU' INVERNALE

I SETTIMANA PRANZO

I SETTIMANA CENA

| | | |
|------------------|--|---|
| LUNEDI | Pasta e legumi o pastina in brodo vegetale o riso al sugo Filetti di platessa in umido o prosciutto crudo Insalata di pomodori o insalata verde o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Mozzarella o arrosto di bovino adulto verdura lessa o piselli in umido Frutta fresca o cotta pane |
| MARTEDI | Pasta alla bolognese o all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale Spezzatino di bovino adulto o mozzarella Insalata verde o verdura cotta o patate lesse Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o passato di verdure con pasta o riso Prosciutto crudo e ricotta o uova sode Fagiolini lessi o purè di patate o insalata verde Frutta fresca o cotta pane |
| MERCOLEDI | Pasta con verdure o al pomodoro o pastina in brodo vegetale Frittata o fesa di tacchino arrosto o tonno in scatola Piselli in umido o insalata di pomodori o insalata verde Frutta fresca o cotta pane | Passato di verdure con pastina o pastina in brodo vegetale Bovino adulto lesso o mozzarella Insalata verde o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane |
| GIOVEDI | Pasta al forno o minestrone con riso o pastina in brodo vegetale Coscia di pollo al forno o prosciutto crudo Patate al forno o lesse o insalata verde Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Prosciutto cotto e Formaggio dolce o bastoncini di merluzzo zucchine lesse o insalata di pomodori Frutta fresca o cotta pane |
| VENERDI | Pasta al tonno o pastina in brodo vegetale o risotto ai funghi Bastoncini di merluzzo o uova sode o mozzarella Insalata verde o verdura lessa Frutta fresca o cotta pane | Passato di verdure con pastina o pastina in brodo vegetale Ricotta o tonno in scatola o petto di pollo al limone purè di patate o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane |
| SABATO | Riso e fagioli o pasta al pomodoro o pastina in brodo vegetale Arista di maiale o frittata o formaggio fresco Insalata verde o di pomodori o verdura cotta pane Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Prosciutto cotto o polpette di bovino adulto ai ferri Insalata di pomodori o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane |
| DOMENICA | Pasta al gratin o pastina in brodo vegetale involto di bovino adulto in umido o alla pizzaiola o ricotta Insalata verde o purè di patate o patate o al forno Frutta fresca o cotta Dolce pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Mozzarella o petto di tacchino arrosto verdura lessa o insalata di pomodori Frutta fresca o cotta pane |

DIETA LIBERA MENU' INVERNALE

II SETTIMANA PRANZO

II SETTIMANA CENA

| | | |
|------------------|---|--|
| LUNEDI | Pasta e legumi o al pomodoro o pastina in brodo vegetale Bastoncini di merluzzo al forno o prosciutto crudo Insalata verde o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o passato di verdura con pasta Mozzarella o involtino di bovino adulto in umido Zucchine lesse o insalata verde Frutta fresca o cotta pane |
| MARTEDI | Pasta al ragù vegetale o pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Petto di pollo agli aromi o mozzarella o tonno in scatola Piselli in umido o insalata di pomodori o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Passato di verdure con pastina o pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto e mozzarella o polpette di bovino adulto Purè di patate o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane |
| MERCOLEDI | Minestrone con pasta o pasta al pomodoro o pastina in brodo vegetale Frittata o fettina di bovino adulto alla pizzaiola o ricotta Insalata di pomodori o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Pollo lesso o tonno in scatola Insalata verde o fagiolini lessi Frutta fresca o cotta pane |
| GIOVEDI | Tortellini al pomodoro o pasta all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale arrosto di bovino adulto o prosciutto cotto Patate al forno o lesse o insalata di pomodori Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o passato di verdura con pasta Prosciutto crudo e formaggio tenero o uova sode carote lesse o insalata verde Frutta fresca o cotta pane |
| VENERDI | Risotto alla milanese o all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale Platessa al forno o alla pizzaiola o mozzarella Insalata verde o insalata di pomodori o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Passato di verdure con pastina o pastina in brodo vegetale Fontina o tonno in scatola o petto di pollo agli aromi verdura cotta Frutta fresca o cotta pane |
| SABATO | Riso o pasta con piselli o pastina in brodo vegetale polpettone di bovino adulto o tonno in scatola Fagiolini lessi o insalata verde pane Frutta fresca o cotta | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Prosciutto cotto e ricotta o tonno in scatola Insalata di pomodori o verdura lessa Frutta fresca o cotta pane |
| DOMENICA | gnocchi al forno o pastina in brodo vegetale coscia di pollo al forno o prosciutto cotto o mozzarella Insalata verde o patate lesse o al forno Frutta fresca o cotta Dolce pane | Pastina in brodo vegetale o passato di verdure con pasta Mozzarella e prosciutto crudo o frittata verdura lessa o insalata verde Frutta fresca o cotta pane |

DIETA LIBERA/MENU' ESTIVO

I SETTIMANA PRANZO

I SETTIMANA CENA

| | | |
|------------------|--|---|
| LUNEDI | <p>Insalata di riso o pastina in brodo vegetale o riso al sugo Filetti di platessa in umido o prosciutto crudo Insalata di pomodori o insalata verde o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane</p> | <p>Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Mozzarella o arrosto di bovino adulto verdura lessa o piselli in umido Frutta fresca o cotta pane</p> |
| MARTEDI | <p>Pasta alla bolognese o all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale Spezzatino di bovino adulto o mozzarella Insalata verde o verdura cotta o patate lesse Frutta fresca o cotta pane</p> | <p>Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Prosciutto crudo e ricotta o uova sode Fagiolini lessi o purè di patate o insalata verde Frutta fresca o cotta pane</p> |
| MERCOLEDI | <p>Pasta al pesto o al pomodoro o pastina in brodo vegetale Frittata o fesa di tacchino arrosto o tonno in scatola Piselli in umido o insalata di pomodori o insalata verde Frutta fresca o cotta pane</p> | <p>Riso all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale Bovino adulto lesso o mozzarella Insalata verde o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane</p> |
| GIOVEDI | <p>Pasta al forno con melanzane o pasta al pomodoro o pastina in brodo vegetale Coscia di pollo al forno o prosciutto crudo Patate al forno o lesse o insalata verde Frutta fresca o cotta pane</p> | <p>Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Prosciutto cotto e Formaggio dolce o bastoncini di merluzzo zucchine lesse o insalata di pomodori Frutta fresca o cotta pane</p> |
| VENERDI | <p>Pasta al tonno o pastina in brodo vegetale o insalata di riso Bastoncini di merluzzo o uova sode o mozzarella Insalata verde o verdura lessa Frutta fresca o cotta pane</p> | <p>Riso all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale Ricotta o tonno in scatola o petto di pollo al limone purè di patate o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane</p> |
| SABATO | <p>Pasta con zucchine o pasta al pomodoro o pastina in brodo vegetale Arista di maiale o frittata o formaggio fresco Insalata verde o di pomodori o verdura cotta pane Frutta fresca o cotta pane</p> | <p>Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Prosciutto cotto o polpette di bovino adulto ai ferri Insalata di pomodori o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane</p> |
| DOMENICA | <p>Pasta al gratin o pastina in brodo vegetale involto di bovino adulto in umido o alla pizzaiola o ricotta Insalata verde o purè di patate o patate o al forno Frutta fresca o cotta Dolce pane</p> | <p>Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Mozzarella o petto di tacchino arrosto verdura lessa o insalata di pomodori Frutta fresca o cotta pane</p> |

DIETA LIBERA MENU' ESTIVO

II SETTIMANA PRANZO

II SETTIMANA CENA

| | | |
|------------------|---|--|
| LUNEDI | Pasta e zucchine o al pomodoro o pastina in brodo vegetale Bastoncini di merluzzo al forno o prosciutto crudo Insalata verde o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'oliom e formaggio Mozzarella o involtino di bovino adulto in umido Zucchine lesse o insalata verde Frutta fresca o cotta pane |
| MARTEDI | Pasta al ragù vegetale o pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Petto di pollo agli aromi o mozzarella o tonno in scatola Piselli in umido o insalata di pomodori o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Passato di verdure con pastina o pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto e mozzarella o polpette di bovino adulto Purè di patate o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane |
| MERCOLEDI | Insalata di riso o pasta al pomodoro o pastina in brodo vegetale Frittata o fettina di bovino adulto alla pizzaiola o ricotta Insalata di pomodori o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Pollo lesso o tonno in scatola Insalata verde o fagiolini lessi Frutta fresca o cotta pane |
| GIOVEDI | Tortellini al pomodoro o pasta all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale arrosto di bovino adulto ai ferri o prosciutto cotto Patate al forno o lesse o insalata di pomodori Frutta fresca o cotta pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Prosciutto crudo e formaggio tenero o uova sode carote lesse o insalata verde Frutta fresca o cotta pane |
| VENERDI | Risotto alla milanese o all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale Platessa al forno o alla pizzaiola o mozzarella Insalata verde o insalata di pomodori o verdura cotta Frutta fresca o cotta pane | Riso all'olio e formaggio o pastina in brodo vegetale Fontina o tonno in scatola o petto di pollo al limone verdura cotta Frutta fresca o cotta pane |
| SABATO | Pasta al pesto o al pomodoro o pastina in brodo vegetale Arrosto di bovino adulto o tonno in scatola Fagiolini lessi o insalata verde pane Frutta fresca o cotta | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Prosciutto cotto e ricotta o tonno in scatola Insalata di pomodori o verdura lessa Frutta fresca o cotta pane |
| DOMENICA | gnocchi al forno o al pomodoro e basilico o pastina in brodo vegetale coscia di pollo al forno o prosciutto cotto o mozzarella Insalata verde o patate lesse o al forno Frutta fresca o cotta Dolce pane | Pastina in brodo vegetale o riso all'olio e formaggio Mozzarella e prosciutto crudo o frittata verdura lessa Frutta fresca o cotta pane |

COLAZIONE

LATTE INTERO G. 200+ FETTE BISCOTTATE (N. 2) + ZUCCHERO 10.G + CAFFE D'ORZO Q.B O ORZO G. 200 O THE G. 200 O CAMOMILLA G. 200.+ PANINO G. 60 + BURRO G. 10 (MONOPORZIONE)+ MARMELLATA G. 25 (MONOPORZIONE)

GRAMMATURE GENERI ALIMENTARI AL NETTO DEGLI SCARTI E AL CRUDO

| ALIMENTI | GRAMMATURE |
|---|--|
| PASTA O RISO ASCIUTTO | G. 100 |
| PASTA O RISO PER MINESTRA | G. 60 |
| GNOCCHI DI PATATE | G. 250 |
| PASTA RIPIENA | G. 150 |
| SEMOLINO | G. 40 |
| PANE | G. 80 |
| BOVINO E MAIALE | G.150 |
| CARNE PER BOLOGNESE | G. 30 |
| POLLAME (PETTO/FESA) | 150 |
| POLLAME ARROSTO E LESSO | G. 250 (COMPRESA LA PARTE NON EDIBILE) |
| PROSCIUTTO COTTO | G. 100 |
| PROSCIUTTO CRUDO | G.100 |
| FORMAGGIO FRESCO | G. 100 |
| FORMAGGIO DOLCE | G.80 |
| FORMAGGIO STAGIONATO | G.70 |
| MOZZARELLA | G.100 |
| RICOTTA | G.100 |
| PROSCIUTTO +FORMAGGIO FRESCO/MOZZARELLA/RICOOTTA | G.60+G.60 |
| PROSCIUTTO +FORMAGGIODOLCE | G. 60+G.50 |
| PROSCIUTTO +FORMAGGIO STAGIONATO | G. 60+G. 40 |
| FUNGHI SURGELATI PER RISOTTO | G.100 |
| TONNO PER PASTA | G.40 |
| TONNO IN SCATOLA | G.80 |
| PESCE | G. 180 |
| PARMIGIANO O GRANA PER CONDIMENTO | G. 10 |
| UOVA | N. 2 |
| VERDURA PER MINESTRA E PASSATI | G. 150 |
| LEGUMI FRESCHI O SURGELATI PER PASTA O RISO | G. 70 |
| LEGUMI SECCHI PER PASTA O RISO | G. 50 |
| POMODORI PER INSALATA | G. 150 |
| VERDURE CRUDE PER INSALATA | G. 100 |
| VERDURE COTTE E PATATE PER CONTORNO | G. 200 |
| FAGIOLINI E PISELLI SURGELATI PER CONTORNO | G. 150 |
| PURE' | G.150 |

| | |
|---|--------|
| LEGUMI SECCHI PER CONTORNO | G. 60 |
| OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA PER CONDIMENTO | G. 10 |
| PESTO PER PASTA | G. 40 |
| MELENZANE/ZUCCHINE PER PASTA | G. 80 |
| FRUTTA FRESCA | G. 200 |
| OMOGENEIZZATO DI FRUTTA | N. 2 |
| DOLCE | G.100 |
| ACQUA | 1 LT. |

Nota: Ai sensi di quanto previsto dal D.M. 25 luglio 2011 (G.U. 21/09/2011, n. 220) recante criteri ambientali minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari, alla voce "Specifiche Tecniche di base" par. 5.3.1, in merito alla fornitura di acqua, è precisato che "Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata"



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDI OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL’AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

TABELLE DIETE SPECIALI

(Allegato 4)

DIETE SPECIALI

Le diete speciali saranno specificatamente richieste dalla Direzione Sanitaria del Presidio alla Ditta aggiudicataria che dovrà fornire pasti con diete speciali senza alcun costo aggiuntivo. Alcune Diete Speciali sono indicate nel presente allegato. Particolari necessità non previste saranno specificatamente richieste tempestivamente dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera.

DIETE IDRICHE

Nel caso di somministrazione di diete idriche (LATTE, ACQUA, THE, CAMOMILLA) queste ultime non saranno conteggiate ai fini della fatturazione data l'esiguità del valore nutrizionale ed economico del pasto.

PASTI PARZIALI

In caso di somministrazione di pasti parziali i prezzi offerti per il pasto normale saranno ridotti del 20%. Si intendono per pasti parziali quelli non comprensivi del primo o del secondo piatto.

MENU DIALISI

(da consumare alle ore 09.00 ed alle ore 15.00)

| | |
|-----------------|----------|
| the zuccherato; | |
| panino | gr. 100; |
| farcitura | gr. 70; |
| acqua minerale | ¼ lt. |

La farcitura del panino deve avvenire, su richiesta del paziente, con i seguenti ingredienti:

prosciutto crudo, prosciutto cotto, carne di vitello, fesa di tacchino, fesa di pollo, formaggio di vari tipi, tonno, pomodori, mozzarella, frittata.

DIETA DI 1200 CALORIE PER DIABETE

Protidi gr.62,40 pari al 20,5% delle calorie totali
Lipidi gr.38,72 pari al 28,5% delle calorie totali
Glicidi gr.166, 76 pari al 51,0% delle calorie totali

DISTRIBUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA:

COLAZIONE:

Latte intero gr. 200, su richiesta parzialmente scremato da gr. 250

Caffè d'orzo a piacere
Dolcificante a piacere
Fette biscottate n° 2 oppure gr. 30 di pane comune oppure gr. 35 di pane integrale.

PRANZO:

Pasta o riso gr. 40 con minestrone o altri legumi gr. 20.
Pane comune gr. 60 o integrale gr. 65.
Pasta o riso gr. 60 al pomodoro, senza olio cotto. Crudo a piacere, extra vergine di oliva.

Parmigiano gr. 5

Carne magra gr. 70 di tutti i tipi (lessa, arrosto o al forno)
gr.140 di pollo, coniglio o tacchino (idem)

| | |
|---|----------------|
| Pesce | gr. 200 (idem) |
| Formaggi | gr. 20 |
| Latticini | gr. 35 |
| Prosciutto crudo/cotto | gr. 40 |
| Uova | n° 1 |
| Tonno sott'olio d'oliva | gr. 35 |
| Verdura cotta o cruda | a volontà |
| Olio extra vergine di oliva per il pranzo | gr. 15 |

CENA:

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Pasta o riso | gr. 20 |
| | Pane come per il pranzo |
| Brodo di carne sgrassato o vegetale | gr. 200 |
| Secondi piatti | Come per il pranzo |
| | Verdura cotta o cruda a volontà |
| Olio per la cena | gr. 10 |
| Pane integrale o bianco | gr. 45/40 |

GLI ALIMENTI SONO CONSIDERATI A CRUDO E AL NETTO DA SCARTI. ALLA CARNE ED AGLI AFFETTATI DEVE ESSERE TOLTO TUTTO IL GRASSO VISIBILE.

Cotture consigliate: tutte cotture semplici, senza olio cotto, aggiungendo, a cottura ultimata, olio extravergine di oliva crudo.

E' consigliabile variare il più possibile la dieta utilizzando sostituzioni annotate al lato della lista di base.

DIETA DI 2200 CALORIE PER DIABETE INSULINODIPENDENTI

Protidi gr.109,87 pari al 20% delle calorie totali
 Lipidi gr.66,51 pari al 27% delle calorie totali
 Glicidi gr.313,11 pari al 53% delle calorie totali

DISTRIBUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA:

COLAZIONE:

| | |
|-----------------------------|---|
| Latte parzialmente scremato | gr. 250 |
| Caffè d'orzo | a piacere |
| Fette biscottate | n° 5 oppure gr. 65 di pane comune oppure gr. 70 di pane integrale. |

PRANZO:

| | |
|--------------|---|
| Pasta o riso | gr. 70 con minestrone o altri legumi gr. 30. Pane comune gr. 100 o integrale gr. 110. Pasta o riso gr. 100 al pomodoro, senza olio cotto, crudo a piacere. |
|--------------|---|

| | |
|-------------------------|--|
| Parmigiano o grana | gr. 5 |
| Carne magra | gr. 100 di tutti i tipi gr. 200 di pollo, coniglio o tacchino (lesso, arrosto o al forno) |
| Pesce | gr. 300 (idem) |
| Formaggi | gr. 50 |
| Latticini | gr. 50 |
| Prosciutto crudo/cotto | gr. 40 |
| Uova | n° 2 |
| Tonno sott'olio d'oliva | gr. 80 |
| Verdura cotta o cruda | a volontà |

Olio extra vergine d'oliva per il pranzo gr. 20

CENA:

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Pasta o riso | gr. 30 |
| | Pane come per il pranzo |
| Brodo di carne sgrassato o vegetale | gr. 200 |
| Secondi piatti | Come per il pranzo |
| | Verdura cotta o cruda a volontà |
| Olio per la cena | gr. 20 |
| Pane integrale o bianco | gr. 70/65 |

GLI ALIMENTI SONO CONSIDERATI A CRUDO E AL NETTO DA SCARTI. ALLA CARNE ED AGLI AFFETTATI DEVE ESSERE TOLTO TUTTO IL GRASSO VISIBILE.

Cotture consigliate: tutte cotture semplici, senza olio cotto, aggiungendo, a cottura ultimata, olio extravergine di oliva crudo.

E' consigliabile variare il più possibile la dieta utilizzando sostituzioni annotate al lato della lista di base.

| |
|---|
| DIETA SEMILIQUIDA PER SONDINO NASO-GASTRICO |
|---|

Calorie 1392 (delle quali 375 sono date da cc. 250 di Ensure Plus)
Protidi gr.59,07 pari al 17% delle calorie totali
Lipidi gr.51,00 pari al 33% delle calorie totali
Glicidi gr.181,61 pari al 50% delle calorie totali

DISTRIBUZIONE NELLE 24 ORE:

COLAZIONE:

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| Latte parzialmente scremato | gr. 200 |
| Biscotti solubili | Gerber, Plasmon o Dieterba, etc. n° 2 |

PRANZO:

| | |
|---------------------------|---------|
| Semolino | gr. 30 |
| Omogeneizzati di carne | gr. 80 |
| Brodo vegetale o di carne | gr. 150 |
| Olio per il pranzo | gr. 10 |

ORE 14.00:

| | |
|-------------------------|--------|
| Omogeneizzati di frutta | n° 3 |
| Zucchero | gr. 10 |

ORE 16.00:

| | |
|-------------|-------------------------|
| Ensure Plus | cc. 125 (mezza lattina) |
| Acqua | cc. 125 |

CENA:

| | |
|----------------|---------|
| Semolino | gr. 30 |
| Omogeneizzati | gr. 80 |
| Olio | gr. 10 |
| Brodo di carne | gr. 150 |

TUTTI GLI ALIMENTI SONO FRULLATI INSIEME. L'ACQUA VIENE AGGIUNTA IN MODO DA RAGGIUNGERE UNA CONCENTRAZIONE TALE DA PASSARE PER IL SONDINO.

| |
|-----------------------------------|
| DIETA IPOPROTEICA DI 1600 CALORIE |
|-----------------------------------|

Protidi animali gr. 30, 13
Protidi vegetali gr. 7,72
Protidi totali gr. 38,85 pari al 9,5% delle calorie totali
Lipidi gr 42,21 pari al 24,0% delle calorie totali
Glicidi gr.272,10 pari al 66,5% delle calorie totali

DISTRIBUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA:

COLAZIONE:

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Latte parzialmente scremato | gr. 50. |
| Caffè d'orzo | a piacere |
| Zucchero | gr. 10 |
| Marmellata | gr. 25 |
| Fette aproteiche | n° 3 |
| Oppure biscotti aproteici | n° 7 |

PRANZO:

| | |
|---|---|
| Pasta aproteica | gr. 70 |
| Pomodoro | a piacere, senza olio cotto. |
| Parmigiano o grana | gr. 5 |
| Carne magra | gr. 60 di tutti i tipi (senz'osso) gr. 90 (con osso) |
| Latticini oppure | gr. 50 |
| Prosciutto crudo/cotto oppure | gr. 40 |
| Uova | n° 1 |
| Verdura cotta o cruda | gr. 200 di tutti i tipi Oppure gr. 100 di patate, oppure gr. 40 di legumi freschi o surgelati |
| Olio extravergine d'oliva per il pranzo | gr. 15 |
| Pane aproteico | gr. 60 |
| Frutta | gr. 150 cotta o cruda di tutti i tipi. |

CENA:

| | |
|--|---------------------------|
| Pasta aproteica | gr. 30 |
| | Pane come per il pranzo |
| Brodo vegetale | a piacere |
| Parmigiano o grana | gr. 5 |
| Carne magra | gr. 60 (vedere pranzo) |
| Verdura cotta o cruda | a volontà (vedere pranzo) |
| Olio extra vergine d'oliva per la cena | gr. 10 |
| Frutta di stagione | Come per il pranzo. |

GLI ALIMENTI SONO CONSIDERATI A CRUDO E AL NETTO DA SCARTI. ALLA CARNE ED AGLI AFFETTATI DEVE ESSERE TOLTO TUTTO IL GRASSO VISIBILE.

Cotture consigliate: ai ferri, lessa, a vapore, arrosto.

RICORRENZE

Per i giorni di Natale, Capodanno, Pasqua, dovrà essere disposto sia per i degenti che per i dipendenti, un menù speciale con l'aggiunta di antipasto, panettone o colomba tradizionale e spumante di primaria marca, senza dar luogo a costi aggiuntivi, da concordare con la Direzione Medica Ospedaliera.



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PRESIDII OSPEDALIERI DISTRETTUALI DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL’AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

D.U.V.R.I.

(Allegato)



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza**

**SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE
Potenza, Sede centrale Via Torraca, 2**




**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INDICANTE LE
MISURE DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO PER
ELIMINARE O RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE
“DUVRI”**

art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008

Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.

| Redatto | Revisione | Data | Approvato |
|-------------|----------------------------|------------|-----------|
| Maggio 2018 | <u>Rev.</u> <u>n.00</u> | 15/05/2018 | |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p style="text-align: center;">Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

INDICE


Parte I

| | |
|---|---------|
| 1) PREFAZIONE | pag. 3 |
| 2) MODALITÀ DI IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE INDIVIDUATE | pag. 4 |
| 2.1) ACCETTAZIONE del DUVRI | pag. 5 |
| 2.2) DOCUMENTI DA ACQUISIRSI A CURA DEL COMMITTENTE | pag. 6 |
| 3) NOTIZIE GENERALI RELATIVE ALL'APPALTO | pag. 7 |
| 3.1) FIGURE DI RIFERIMENTO AI SENSI DEL D.LGS. 81/08 | pag. 7 |
| 3.2) DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTANTE | pag. 8 |
| 4) NATURA ED ENTITÀ DELLE LAVORAZIONI DA APPALTARE | pag. 10 |

Parte II

| | |
|--|---------|
| 1) INDIVIDUAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE | pag. 11 |
| 2) VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA | pag. 23 |



| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

Parte I – ASPETTI GENERALI DELLA SICUREZZA

1. PREFERAZIONE

Il DUVRI è previsto dall'art. 26 - commi 2 e 3 - del D.Lgs. 81/08, relativamente agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.


Il documento ha lo scopo di:

- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa appaltatrice e le altre imprese già operanti nel medesimo sito, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, con riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra tutti lavoratori impegnati ad operare nello stesso ambiente;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento consapevole e responsabile e la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro;
- ridurre anche per i pazienti ed i visitatori ogni possibile rischio che dalle attività oggetto dell'appalto possano derivare.

Il documento non contempla la valutazione dei rischi specifici propri dell'impresa appaltatrice che dovrà attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dall'art. 28 del D.Lgs., 81/08, obblighi ricadenti sulla Ditta appaltatrice per gli aspetti di valutazione dei rischi interferenti con le eventuali ditte in subappalto.

Il DUVRI viene utilizzato nell'ambito del coordinamento dell'appalto e ne rappresenterà il documento operativo di riferimento.

E' necessario revisionare e integrare il DUVRI ogni qualvolta, durante l'esecuzione dell'appalto, si manifesti l'esigenza di modificare le indicazioni precedentemente definite. Alla fine dell'appalto, il DUVRI sarà consegnato, in originale, alla Committenza e rappresenterà l'adempimento dell'attività di cooperazione e coordinamento, di cui all'art. 32 del D.Lgs. 81/2008.

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p style="text-align: center;">Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

2. MODALITÀ D'IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il presente documento, che contiene le misure minime di prevenzione e protezione da adottarsi al fine di eliminare o ridurre i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dalla Ditta Appaltatrice e quelle svolte dai lavoratori dell'Azienda Sanitaria e degli altri soggetti presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro, si deve ritenere totalmente condiviso in sede di partecipazione alla gara d'appalto.


A seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, il responsabile della Ditta si impegna a trasmettere i contenuti del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze ai propri lavoratori.

Per le attività lavorative, sarà di volta in volta verificato se sussistano ulteriori condizioni di interferenza tra le attività programmate della Ditta e quelle di altre ditte presenti o con il personale dell'Azienda e con l'utenza.

La Ditta dovrà trasmettere tutte le osservazioni ed eventuali necessarie integrazioni al presente documento, che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Azienda.

In nessun caso le modifiche e/o le integrazioni proposte dalla Ditta Appaltatrice potranno incidere sul costo degli oneri della sicurezza individuati nel presente documento.

La Ditta si impegna inoltre a produrre un proprio piano operativo di sicurezza sui rischi connessi alle attività specifiche da svolgersi presso l'Azienda Sanitaria di Potenza e ad inserire il presente documento come allegato del proprio documento di valutazione dei rischi assumendosi tutte le responsabilità di cui all'art 17 del D.Lgs. 81/08.


| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p align="center">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p align="center">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p align="center">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p align="center">Maggio 2018</p> |
|---|---|---|

2.1) ACCETTAZIONE del DUVRI

Il DUVRI deve essere sottoscritto per accettazione da tutti i soggetti interessati nelle varie fasi:

| | |
|---|--|
| PRIMA FASE (Presentazione del DUVRI): | |
| Committente - Datore di Lavoro | |
| Data | firma.....  |
| SECONDA FASE (Aggiudicazione dei lavori): | |
| Committente - Datore di Lavoro | |
| Data | firma..... |
| Datore di lavoro dell'impresa | |
| Data | firma..... |
| RSPP dell'impresa | |
| Data | firma..... |
| TERZA FASE (Prima dell'inizio dei lavori): | |
| RLS dell'impresa | |

| TABELLA DEGLI AGGIORNAMENTI | | | | |
|-----------------------------|----------|--------|------|-------|
| N. | Varianti | Pagine | Data | Firma |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p style="text-align: center;">Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

Ogni copia di aggiornamento sostituisce in modo completo quella precedente. L'aggiornamento è identificato nella griglia della prima pagina alla voce "Revisione (Rev.)".


2.2) DOCUMENTI DA INVIARE AL COMMITTENTE

Prima dell'inizio dell'appalto devono essere consegnati i seguenti documenti:

- a) Visura Camerale aggiornata (data di emissione non superiore ai 6 mesi);
- b) Elenco dei dipendenti operativi con relative informazioni riguardanti:
 - Nominativo;
 - Mansione;
 - Verbale di formazione;
 - Consegna DPI;
 - Orario e luogo di lavoro presso l'ASP;
- c) DURC;
- d) Curriculum aziendale;
- e) Posizione INAIL/INPS;
- f) Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione dell'opera;
- g) Elenco dei prodotti e delle schede di sicurezza;
- h) Numero e tipologia degli infortuni;
- i) Elenco e descrizione dei fattori di rischio legati alle mansioni svolte dai lavoratori/operatori;
- j) Autocertificazione riguardanti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/08;
- k) Documento valutazione dei rischi (art. 28 del D.lgs. 81/08);
- l) Registro infortuni vidimato dall'ASL competente;
- m) Verbale informazione ai lavoratori sui rischi presenti nell'unità di produzione;

3. NOTIZIE GENERALI relative all'appalto


| | |
|---|-------------------------------------|
| <p>COMMITTENTE</p> <p>Ragione sociale</p> | <p>Azienda Sanitaria di Potenza</p> |
|---|-------------------------------------|

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p>Servizio Prevenzione Protezione</p> <p>Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

| | |
|---|--|
| CAP – Città | 85100 POTENZA |
| Tel.: | Tel . 0971/310501 fax 0971/310587 |
| Datore di lavoro | Dott. Giovanni Berardino Chiarelli Commissario Azienda Sanitaria di Potenza |
| Natura dell'appalto | Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico. |
| Importo complessivo appalto | Importo complessivo € 195.000,00 (oltre IVA) (massimo mesi 12) |
| Costi sicurezza non soggetti a ribasso | Importo € |

3.1 Figure di riferimento ai sensi del D. Lgs. 81/08

| COMMITTENTE | |
|--------------------------|--|
| Datore di lavoro | Dott. Giovanni Berardino Chiarelli Commissario Azienda Sanitaria di Potenza |
| RSPP | Dott. Nicola Zuardi |
| Medico Competente | Dott. Giuseppe Amorosino - Dott. Michele Labianca -Dott. Roberto Spicciarelli |
| RLS | Sigg. ri Bellitti Luciana, Basso Alessandro, Postiglione Concetta Cantarella Nicola Carmine, Solimando Sesto, Stipo Carlo, Zampaglione Egidio Donadio Domenico Nicola |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

3.2 DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTANTE

Ragione sociale:

| DATI GENERALI DELL'IMPRESA | |
|--|--|
| Sede Legale: Via e n.ro | |
| CAP Città Prov. | |
| Telefono / Fax | |
| Tipologia ditta | |
| N.ro iscrizione INAIL | |
| N.ro iscrizione CCIAA/ Tribunale | |
| Associazione di categoria di appartenenza | |
| Anno inizio attività | |
| Settore produttivo e attività | |
| Categoria (codice ISTAT) | |

| REFERENTI PER LA SICUREZZA | | |
|------------------------------|----------------|----------|
| QUALIFICA | COGNOME E NOME | TELEFONO |
| Datore di lavoro (art. 2/81) | | |
| Dirigenti (art. 2/81) | | |



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)


Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.

Servizio
Prevenzione
Protezione
Maggio 2018

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| Preposti (art. 2/81) | | |
| Responsabile SPP (art. 31/81) | | |

| | | |
|---|-------|--|
| Rapp. Lavoratori per la sicurezza (art. 47/81) | | |
| Lavoratori per la gestione emergenze (art. 18/81) | _____ | |
| ASL competente | | |
| Medico competente (art. 18/81) | | |

| DIPENDENTI | | | |
|----------------------|---------|---|---|
| N° totale dipendenti | di cui: | M | F |
| Dirigenti | di cui: | | |
| Quadri | di cui: | | |
| Impiegati | di cui: | | |
| Operai | di cui: | | |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio</p> <p style="text-align: center;">Prevenzione</p> <p style="text-align: center;">Protezione</p> <p style="text-align: center;">Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

| DATI DELL'APPALTO | |
|-------------------------|--|
| Importo opera appaltata | |
| Data inizio lavori | |
| Data fine lavori | |

4 Natura ed entità delle lavorazioni da appaltare

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti caldi e beni di vettovagliamento a degenti e personale dipendente dei PP.OO. di Lauria (PZ) e Maratea (PZ), da preparare e somministrare tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, negli orari stabiliti e concordati con la Direzione Medico Ospedaliera.

Si precisa che la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti **in propri locali (Centro di Cottura esterno) idonei e già autorizzati all'esercizio** dei servizi oggetto di gara, nonché idoneamente arredati e attrezzati dalla stessa Ditta, di tutto il necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, senza alcun onere o spesa per questa Azienda Sanitaria Locale.

Si precisa altresì che presso i suddetti Presidi Ospedalieri non potrà essere messo a disposizione alcun locale per lo sporzionamento dei pasti, per cui gli stessi dovranno giungere alle sedi Ospedaliere già in **contenitori monoporzioni** in grado di garantire l'igiene e mantenere integre le caratteristiche qualitative ed igienico-alimentari del pasto e con mezzi idonei e muniti delle autorizzazioni necessarie previste dalle leggi in materia.

In particolare l'appalto ha per oggetto:

- ✓ Il servizio di ristorazione per i degenti ospedalieri (colazione, pranzo, cena, menù dializzati)
- ✓ Il servizio di ristorazione ai pazienti ricoverati in regime di Day Hospital
- ✓ Il servizio mensa per i dipendenti e per le persone nominativamente autorizzate
- ✓ Il servizio di ristorazione ai familiari dei ricoverati o ad altre utenze autorizzate dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (ASP).



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)

Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.

Servizio
Prevenzione
Protezione
Maggio 2018

✓ Il servizio è articolato in un unico lotto.

PARTE II

Si riportano nelle tabelle che seguono, per ogni fattore di rischio da interferenze individuato, l'attività di cooperazione e/o di coordinamento necessaria per l'abbattimento del rischio, nonché l'individuazione di ogni necessaria misura preventiva da adottarsi conseguentemente.

In particolare, nella Tabella 1, si riportano i fattori di rischi generalmente presenti in ambito sanitario e nella Tabella 2 i rischi immessi dalla ditta. In entrambe viene individuata l'attività di cooperazione e/o di coordinamento necessaria per l'abbattimento dei rischi, comprensiva dell'individuazione di ogni necessaria misura preventiva da adottarsi conseguentemente.

TAB. 1 INDIVIDUAZIONE RISCHI POTENZIALMENTE INTERFERENTI CON L'ATTIVITA' DELL' APPALTATORE CAUSATI DA LUOGHI DI LAVORO, ATTREZZATURE, IMPIANTI ED ATTIVITA' DELL' AZIENDA E RELATIVI INTERVENTI DI COOPERAZIONE DA ADOTTARSI PER IL LORO ABBATTIMENTO

| FATTORE DI RISCHIO | AZIONI APPALTATORE | AZIONI COMMITTENTE |
|--|---|---|
| PERICOLI NEI PERCORSI interni ed esterni Rischio Inciampo e Scivolamento | Nel caso di riscontro di pavimenti delle aree delle strutture che presentino buche, dislivelli, instabilità, difetti tali da comportare inciampo e scivolamento la ditta dovrà darne immediata notizia al referente tecnico aziendale all'uopo indicato per la valutazione e la predisposizione dei necessari interventi. | L'Azienda, qualora necessario, si attiva al fine di intervenire con lavori di manutenzione per garantire una uniformità della superficie delle aree di transito, coprendo eventuali buche o sporgenze pericolose, realizzando scivoli di raccordo fra piccoli dislivelli, levigando i materiali di pavimentazione, addolcendo il passaggio da un materiale di pavimentazione ad un altro. |
| USO PERCORSI CON PENDENZA Rischio DISLIVELLI > 8% | La ditta adotta idonee misure per la presenza di percorsi con pendenza > 8% . | I responsabili di struttura per il tramite dei propri referenti tecnici aziendali, provvede ad informare la ditta se nei percorsi sono presenti dislivelli del pavimento nei corridoi e nei passaggi con pendenza > 8% anche se dotati di rampe. |
| USO PERCORSI CON PERICOLO DI CADUTA Rischio CADUTA | Nel caso in cui si evidenziasse la presenza di buche o aperture nei pavimenti o passaggi sopraelevati non protetti, la ditta dovrà darne immediata notizia al referente tecnico aziendale. | L'Azienda concorda con la ditta ed attua i necessari lavori di manutenzione per garantire protezioni (es. parapetto "normale" da 100 cm) e passaggi |




DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)


Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.

Servizio
Prevenzione
Protezione
Maggio 2018

| | | sicuri e segnalati |
|---|--|---|
| ATTRAVERSAMENTO AMBIENTI rischio : CADUTE, SCIVOLAMENTI interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI | Nell'attraversare gli ambienti di lavoro il personale deve prestare attenzione ai percorsi. Possono essere presenti tratti di pavimentazione con rischio maggiore di scivolamento per il minor coefficiente di attrito dovuto al tipo di materiale o all'usura o al trattamento superficiale effettuato dalla ditta che esegue le pulizie. Il personale deve indossare calzature antiscivolo (non è ammesso l'uso di soles in cuoio) ed osservare la cartellonistica. | L'Azienda, tramite personale interno all'uopo individuato dai responsabili di struttura, verifica che tutti i percorsi siano adeguatamente illuminati, che non sussistano scalini troppo alti, che siano presenti corrimano dove necessario. Diversamente espone cartellonistica di pericolo. |
| USO PERCORSI SCARSAMENTE ILLUMINATI Rischio INFORTUNI | Nel caso sia necessario utilizzare e percorrere aree non adeguatamente illuminate per il tipo di lavoro svolto la ditta deve darne comunicazione alla Direzione Sanitaria, qualora trattasi di ospedali, o al Responsabile di distretto e/o di struttura negli altri casi. | L'Azienda deve garantire che le aree esterne siano mantenute illuminate in modo adeguato al tipo di attività svolta. Promuove la cooperazione al fine di rimuovere eventuali situazioni di rischio definendo i necessari interventi e la competenza. |
| USO IMPROPRIO DEI LOCALI Rischio INCENDIO ED IGIENICO | Non è previsto né ammesso l'uso di locali che non siano stati assegnati dall'Azienda Sanitaria. In caso di necessità l'uso dovrà essere autorizzato dall'Azienda e dovrà essere confacente alla destinazione assegnata. | L'Azienda Sanitaria, tramite i dirigenti delegati competenti per struttura, vigila sull'uso corretto dei soli spazi assegnati conformemente alla destinazione d'uso. |
| USO DI LOCALI DI DEPOSITO EVENTUALMENTE ASSEGNATI DALLA DIREZIONE SANITARIA Rischio INCENDIO ED IGIENICO - SANITARIO | Non è ammesso l'uso di locali depositi che non siano stati assegnati dall'Azienda Sanitaria. In tal caso il carico d'incendio deve essere < 30 Kg/mq: evitare la presenza eccessiva di materiali combustibili (attrezzature di lavoro, carta, carrelli, sacchi...). I materiali devono essere mantenuti in ordine negli appositi spazi o scaffali senza creare ostacolo al percorso o motivo d'intrappolamento. Sono ammesse solo apparecchiature elettriche il cui utilizzo è stato espressamente autorizzato. L'impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio, ove presente, non deve essere manomesso e le condizioni di guasto evidenti devono essere segnalati | L'Azienda Sanitaria, tramite i dirigenti delegati competenti per struttura, vigila sull'uso corretto dei soli spazi assegnati conformemente alla destinazione d'uso. |

| | | |
|---|--|--|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p style="text-align: right;">Maggio 2018</p> |
|---|--|--|

| | | |
|---|---|--|
| | <p>tempestivamente all'Azienda. Non si deve ostacolare con del materiale l'apertura di ventilazione naturale dei locali. In caso di aerazione meccanica non devono essere ostruite le bocchette di mandata dell'aria. E' vietato il consumo di vivande nei locali deposito. Non devono essere svolte attività diverse dalla destinazione d'uso originale.</p> | |
| <p>LUOGHI CON PRESENZA DI GAS MEDICALI rischio MANCATA VENTILAZIONE</p> | <p>L'utilizzazione di gas medicali in luoghi non presidiati (depositi, laboratori, poliambulatori, diagnostiche e terapie) avviene in presenza di ventilazione dei luoghi stessi. Tale accorgimento non deve essere impedito.</p> <p>Le reti dei gas medicinali non devono entrare in contatto con reti di altri impianti tecnologici ed elettrici, e non devono essere influenzate da azioni meccaniche o da possibili fattori di riscaldamento.</p> | <p>L'Azienda, tramite personale interno all'uopo individuato dai responsabili di struttura, informa circa le modalità di ventilazione degli ambienti non presidiati dove si utilizzano gas medicali e circa la collocazione degli impianti mediante idonea segnalazione.</p> |
| <p>USO DI PORTE, CANCELLI E PORTONI rischio : RISCHI VARI interferenze:RISCHI ESITENTI</p> | <p>Nell'uso di porte, cancelli e portoni occorre verificare l'assenza di persone nei punti pericolosi compresi tra i battenti e gli elementi fissi.</p> | <p>L'Azienda Sanitaria, per il tramite dei responsabili di struttura, informa la ditta di eventuali interventi manutentivi che impediscano il regolare passaggio di mezzi e persone.</p> |
| <p>INTERVENTI SU MACCHINE ED IMPIANTI rischio : RISCHI VARI interferenze:RISCHI ESITENTI</p> | <p>Il personale della ditta non deve manomettere o rimuovere i dispositivi di protezione collocati su macchine ed impianti (ad es. carter, coperture, tunnel, barriere fotoelettriche, ecc.).</p> | <p>L'Azienda, tramite il proprio personale di riferimento all'uopo individuato, verifica che i dispositivi di protezione collocati su macchine ed impianti non siano rimossi o manomessi.</p> |
| <p>USO IMPIANTI ELETTRICI Rischio GUASTI, INTERRUZIONE SERVIZIO, ELETTROCUZIONE</p> | <p>Per l'utilizzo dell'impianto elettrico è fatto sempre obbligo alla ditta di coordinarsi con i responsabili di struttura. Nel caso di necessità di utilizzo degli impianti elettrici, a fronte di dubbi circa la presenza di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture (per esempio per cedimento di isolante..), occorre darne immediata comunicazione al responsabile di struttura. Non è consentito effettuare alcuna modifica ed alcun intervento sugli impianti.</p> | <p>I responsabili di struttura per il tramite dei propri referenti tecnici aziendali, si attivano al fine della verifica sulla possibilità di utilizzo dell'impianto, definendone le modalità di utilizzo da parte dell'appaltatore, nonché delle condizioni dello stesso a seguito di segnalazioni di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture: in tali casi valuta la possibilità di continuare o interrompere il servizio.</p> |

| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p align="center">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p align="center">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p align="center">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p align="center">Maggio 2018</p> |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|--|
| <p align="center">USO DI PRESE A SPINA MULTIPLE Rischio SOVRACCORENTI</p> | <p>In genere è vietato l'utilizzo contemporaneo di più apparecchi mediante prese a spina multiple per evitare che si realizzi una potenza complessiva superiore a quella tollerabile dalle portate dei cavi e l'intervento degli interruttori magnetotermici dei quadri a monte.</p> | <p>L'Azienda, tramite personale preposto, verifica che non siano utilizzate prese a spina multipla</p> |
| <p align="center">USO APPARECCHI ELETTRICI Rischio PROTEZIONE INADEGUATA</p> | <p>Devono essere utilizzate, in caso di necessità, apparecchiature con grado IP crescente in funzione del gruppo di appartenenza dei locali in cui si opera, generalmente da IP40 per i locali ordinari a IP 54 per i locali di gruppo 0 ed IP 54 per i locali di gruppo 1, fino a IP 67 per i locali di gruppo 2.</p> | <p>L' Azienda, attraverso il personale dell' Ufficio Tecnico e gli addetti del SPP, verifica che siano utilizzati apparecchi con grado di protezione adeguato in funzione della tipologia del locale</p> |
| <p align="center">AMBIENTI CON QUADRI ELETTRICI Rischi INTERRUZIONE SERVIZIO, ELETTROCUZIONE</p> | <p>La ditta appaltatrice non deve mai ostacolare l'accesso ai quadri elettrici secondari, a servizio delle varie zone/reparti, allocati in locali comuni, la cui posizione è studiata per consentire un facile e rapido intervento al personale tecnico dell'Azienda.</p> | <p>L' Azienda, attraverso il personale dell' Ufficio Tecnico e gli addetti del SPP, vigila affinché l'accesso ai quadri elettrici sia sempre garantito.</p> |
| <p align="center">ACCESSI IN AMBIENTI DI LAVORO CONTROLLATI</p> | <p>Seppur non specificatamente previsto, in caso di eventuale accesso, la ditta dovrà attenersi alle istruzioni fornite dall' Azienda negli accessi agli ambienti controllati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zone dove sono presenti e funzionanti fonti di emissione di radiazioni ionizzanti (apparecchi radiologici e non ionizzanti (es. UV microbicidi , microonde, luci laser) - in generale i laboratori (di microbiologia, di farmacia per citostatici o galenici....) - tutte le zone di lavoro dove occorre garantire l'asepsi - ogni altro luogo dove il dirigente ritiene opportuno formulare limitazioni. <p>Nel caso della presenza eventuale di pazienti infettivi in camere di degenza dovranno essere adottate tutte le misure contro il rischio biologico.</p> | <p>L' Azienda (mediante le figure preposte individuate dalla Direzione sanitaria ospedaliera nel caso di P.O. o dai responsabili di struttura negli altri casi) ove siano presenti ambienti di lavoro controllati, in farmacia, sale operatorie, centrali di sterilizzazione, Utic, laboratori ecc), in caso di necessità d accesso, fornisce indicazioni sulle modalità di accesso controllato, anche attraverso le zone filtro e consegna le istruzioni utili per contenere la contaminazione microbiologica e particellare degli ambienti e arredi.</p> |
| <p align="center">ACCESSO NEI LOCALI CON MANIPOLAZIONE DI ANTIBLASTICI – P.O. Lagonagro</p> | <p>E' vietato l'accesso nei locali in cui è prevista la manipolazione di antiblastici</p> | <p>La D.S.O. vigila sul divieto d'accesso.</p> |




DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)


Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.

Servizio
Prevenzione
Protezione
Maggio 2018


| | | |
|--|--|--|
| <p>(rischio cancerogeni) ACCESSI AGLI AMBIENTI OSPEDALIERI (rischio biologico)</p> | <p>La ditta deve garantire che i propri operatori rispettino le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trattare ogni materiale presente, o abbandonato, come potenzialmente contaminato da agenti biologici, specie se vi è una evidente traccia di residui ematici. - conoscere le procedure , gli interventi , le vaccinazioni richieste , e come comportarsi in caso di incidenti da esposizione a sangue o liquidi biologici - distinguere i segnali di pericolo (es. rischio biologico , chimico , radiologico) - adoperare i dispositivi di protezione individuali messi a disposizione dalla propria ditta (guanti , maschera , occhiali , camici..) - lavarsi sempre le mani, evitando la contaminazione crociata, ed attenendosi con cura alla corretta pratica igienica - eliminare ogni rifiuto infetto o potenzialmente tale , di cui si è fatto riscontro , negli appositi contenitori per rifiuti - considerare tutti i liquidi biologici come potenzialmente infetti. | <p>I preposti dei laboratori e dei reparti tutti, nell'ambito della loro attività di sorveglianza e vigilanza, verificano che il personale della ditta pratici misure di prevenzione e protezione almeno pari a quelli attuate dal personale dell'Azienda ospedaliera e che comunque sia evitata ogni esposizione con comportamenti corretti ed uso di DPI adeguati.</p> |
| <p>ACCESSO IN AMBIENTI A RISCHIO CHIMICO rischio CHIMICO INTERFERENZE PRESENZA DI AGENTI CHIMICI PERICOLOSI</p> | <p>Particolare attenzione dovrà essere prestata nella frequentazione dei vari laboratori e delle farmacie presenti presso le strutture data la possibile presenza di acidi (es. cloridrico) e basi forti, ossidanti (acqua ossigenata), alcoli (es.a. etilico), eteri, aldeidi (es. formaldeide), coloranti per tessuti organici, depositi di disinfettanti, farmaci antiblastici a rischio cancerogeno-teratogeno-mutageno-embriotossico, solventi organici, medicinali.</p> <p>Nella frequenza delle sale operatorie sussiste il rischio di inalazione di gas anestetici (N2O, isofluorano , enflurano..) per perdite dal gruppo anestesilogico, in fase di induzione o nell'aria espirata dal paziente.</p> | <p>I Responsabili delle strutture dove sussiste un rischio chimico per la presenza di agenti pericolosi, forniscono idonee istruzioni sulle modalità di accesso e sui corretti comportamenti per evitare che detti agenti, sotto forma di liquidi, spray, fumi, vapori a seconda della esposizione possono essere inalati o venire a contatto con la cute.</p> |
| <p>ACCESSI AI LABORATORI rischio biologico e chimico</p> | <p>E' vietato l'accesso ai laboratori.</p> | <p>Il Responsabile di struttura, vigila sul divieto d'accesso.</p> |

| | | |
|---|--|--|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p style="text-align: right;">Maggio 2018</p> |
|---|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| <p>CONTATTO CON PAZIENTI E MATERIALI A POTENZIALE RISCHIO BIOLOGICO <i>rischio biologico</i></p> | <p>La ditta dovrà mantenere ogni utile atteggiamento cosciente del fatto che il rischio biologico in tutti i presidi sanitari, ed a maggior ragione in ambiente ospedaliero, è da presumere ubiquitario con due diversi livelli di attività:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. uso deliberato, volontario, premeditato di agenti biologici (a.b.) per trattamento, manipolazione, trasformazione, accertamenti, utilizzo in genere in specifiche lavorazioni dei laboratori di microbiologia 2. rischio potenziale di esposizione, involontario ed indesiderato ma inevitabile ad a.b. per la lo presenza occasionale e/o concentrata in tutti gli altri ambienti | <p>I dirigenti delle varie strutture, nell'ambito della loro attività di sorveglianza e vigilanza, verificano che il personale delle ditte pratici misure di prevenzione e protezione contro il rischio biologico e che comunque sia evitata ogni esposizione con comportamenti corretti ed uso di DPI adeguati.</p> |
| <p>DIVIETO DI MANGIARE E BERE rischio : CHIMICO E BIOLOGICO interferenze:RISCHI ESISTENTI</p> | <p>E' vietato mangiare e bere in tutti i locali ad eccezione di quelli destinati a tale scopo ed adeguatamente arredati, predisposti, e igienicamente puliti.</p> | <p>Nei luoghi praticati dalla ditta appaltatrice, se ritenuto necessario, affiggere il cartello di divieto di mangiare e bere.</p> |
| <p>MISURE DI PREVENZIONE CONTRO GLI INCENDI Rischio INCENDIO</p> | <p>Devono essere evitate condizioni che possano generare un innesco di incendio. In tutti gli ambienti vige il divieto di utilizzo di fiamma libera, il divieto di fumo ed il divieto di utilizzo di apparecchiature elettriche (es. fornelli, piastre elettriche, stufette, forni a microonde, caloriferi portatili, frigoriferi, ecc.).</p> | <p>L' utilizzo di fiamme libere e di attrezzature con sorgenti di calore deve essere autorizzato per iscritto dai responsabili delle varie strutture. Se si eseguono lavori interessanti le zone a rischio di esplosione o incendio (es. deposito alcool, deposito bombole) occorre prendere tutte le misure necessarie coordinandosi con tutti gli interessati.</p> |
| <p>SMALTIMENTO RIFIUTI Rischio INQUINAMENTO IMPIANTO FOGNARIO</p> | <p>La ditta garantisce che i servizi igienici non siano utilizzati per scarichi di materiali e reflui o come deposito o altri usi diversi da quello originale.</p> | <p>L' Azienda mette a disposizione dei lavoratori adeguati servizi igienici utilizzabili anche dal personale della ditta appaltatrice.</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio</p> <p style="text-align: center;">Prevenzione</p> <p style="text-align: center;">Protezione</p> <p style="text-align: center;">Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| <p style="text-align: center;">LUOGHI DI LAVORO CON PRESENZA DI ALTRE DITTE</p> <p style="text-align: center;">Rischio Interferenze con altre attività</p> | <p>Possono essere presenti attività di altre ditte esterne. Nel caso la Ditta Appaltatrice rilevi interferenze con terzi Appaltatori non segnalate nel presente documento, ne informa tempestivamente l'Azienda Sanitaria.</p> | <p>L'Azienda, per il tramite di propri referenti, informa tempestivamente la Ditta della copresenza eventuale di altre ditte esterne predisponendo quanto necessario per eliminare sovrapposizioni di orari e qualsiasi interferenza.</p> |
| <p style="text-align: center;">USO DI ASCENSORI E MONTACARICHI</p> <p style="text-align: center;">rischio USO ELEVATORI</p> <p>interferenze SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI, INTERRUZIONI SERVIZIO</p> | <p>La ditta nell'uso degli elevatori delle strutture, ove presenti, dovrà considerare l'ipotesi che si possano verificare i seguenti incidenti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mancato livellamento al piano con formazione di un gradino pericoloso - urto con porte in movimento e non - azionamento automatico del paracadute per emergenza - intrappolamento in cabina - uso improprio da parte di terzi - caduta di materiale o persone nel vano - messa in moto della cabina anche se le porte non sono perfettamente chiuse <p>Per ciascuno di questi eventi la ditta dovrà informare i propri dipendenti sul corretto comportamenti da adottare.</p> <p>La ditta darà disposizioni ai propri operatori in modo da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - evitare, nel caso di cabine di montacarichi senza porte, che vi possa essere qualsiasi contatto dell'operatore o dei materiali o dei mezzi trasportati , con il lato aperto, onde evitare colpi, urti, inciampi, intrappolamenti - evitare di sovraccaricare la cabina rispetto alla portata stabilita - non mantenere occupato l'impianto con stratagemmi (copertura fotocellula, azionamento dispositivi di riapertura con ostacoli..) - segnalare al SPP ogni incidente, mancato incidente, guasto verificatosi - impedire che in caso di emergenza incendio i propri operatori utilizzino gli impianti. <p>La ditta darà disposizioni perché in caso di emergenza nell'uso degli elevatori i propri operatori, se chiusi in cabina, sappiano : comunicare con l'esterno rimanendo in cabina tranquilli; azionare il pulsante di allarme ; utilizzare impianto citofonico o</p> | <p>L'azienda, attraverso l'Unità operativa preposta, fornisce ogni utile informazione alla ditta sui congegni di sicurezza presenti nelle diverse cabine degli elevatori aziendali. vigila sul corretto utilizzo degli elevatori .</p> |

| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p align="center">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p align="center">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p align="center">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p align="center">Maggio 2018</p> |
|---|---|---|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>telefonico e luci di emergenza o chi chiamare per effettuare eventuali " manovre a mano" o altro. E' vietato l'utilizzo degli ascensori come montacarichi.</p> | |
|--|---|--|

TAB. 2 INDIVIDUAZIONE RISCHI CONSEGUENTI A POSSIBILI INTERFERENZE SPECIFICAMENTE IMMESSI DALL' APPALTATORE E RELATIVI INTERVENTI DI COORDINAMENTO PER IL LORO ABBATTIMENTO

| FATTORI DI RISCHIO | AZIONI APPALTATORE | AZIONI COMMITTENTE |
|--|---|---|
| <p>INFORMAZIONI SUI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA rischio VARI</p> | <p>La ditta si impegna a segnalare al responsabile della struttura (Direttore di Distretto o DSO) ogni situazione non contemplata o sufficientemente valutata nel presente documento.</p> | <p>L'Azienda si impegna a collaborare con la ditta per l'acquisizione di ulteriori informazioni che si rendessero necessarie o utili per un migliore e più sicuro svolgimento dei lavori oggetto dell'appalto.</p> |
| <p>FORMAZIONE DEI LAVORATORI rischio IGIENICO</p> | <p>La ditta assicura ai propri lavoratori un'adeguata informazione e formazione in merito ai comportamenti corretti da adottare in ambito sanitario, considerando anche la presenza di utenti, malati e pazienti. Particolare formazione dovrà essere impartita al personale esposto a rischio specifico: chimico, biologico, movimentazione manuale dei carichi, etc...</p> | <p>L'Azienda, tramite i preposti delle varie strutture e dei vari reparti ospedalieri, verifica che, durante l'accesso ai reparti, il personale della ditta adotti comportamenti adeguati.</p> |
| <p>USO DI LUOGHI DI LAVORO ESTERNI ALL' EDIFICIO Rischio INFORTUNI ed INCIDENTI PER INVESTIMENTO DA MEZZI IN MOVIMENTO.</p> | <p>I luoghi di lavoro esterni devono essere protetti contro il rumore e la emissione di polveri, fumi, contro le cadute e gli investimenti mediante mezzi tecnici, procedurali od organizzativi ed apponendo idonea segnaletica. Deve essere impedito l'accesso a terzi non autorizzati con appositi dispositivi in grado anche di filtrare e trattenere bambini e curiosi. La disposizione dell'area deve consentire la facile fuga e l'accesso dei mezzi di soccorso. Durante le fasi di carico e scarico</p> | <p>L'Azienda Sanitaria, per il tramite dei responsabili di struttura, individua preventivamente l'area esterna, eventualmente in comune tra le attività, da utilizzare in funzione del minor disturbo da arrecare alle attività presenti (polveri, fumi, rumori, ingombri, ostacoli..) e considerando le varie fasi: installazione serbatoi erogatori fissi, ove previsti, carico, scarico, manovre, attrezzature e forniture, manutenzione ordinaria e straordinaria.</p> |



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)

Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.

Servizio
Prevenzione
Protezione
Maggio 2018

| | | |
|---|--|---|
| | merci i mezzi devono essere tenuti spenti. | |
| <p>ATTRAVERSAMENTO AMBIENTI CON MATERIALI ED ATTREZZATURE INGOMBRANTI rischio : INGOMBRI SU PERCORSI interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</p> | <p>I luoghi di passaggio comuni devono essere mantenuti privi di ingombri. Non si devono creare ostacoli ai percorsi. Nel caso si rendesse necessario l'attraversamento di ambienti per il trasporto di materiali particolarmente ingombranti e/o pesanti dovranno essere presi accordi con la DSO in caso di PO, o con i responsabili struttura negli altri casi. I mezzi utilizzati devono sempre lasciare uno spazio sufficiente per il passaggio dei pedoni, delle barelle, delle sedie a rotelle, dei letti di degenza con rotelle.</p> | <p>La DSO e/o i responsabili di struttura valutano con la ditta le caratteristiche dei materiali da trasportare, dei mezzi e degli ambienti. Nel caso di movimentazione di carichi di dimensioni e peso particolari dovranno essere di volta in volta presi specifici accordi sulle modalità di transito (percorsi, orari, divieti, aperture..).</p> |
| <p>USO DI LUOGHI DI LAVORO INTERNI ALL' EDIFICIO Rischio INFORTUNI ed INCIDENTI PER INVESTIMENTO PERSONALE, UTENTI E VISITATORI</p> | <p>L'eventuale movimentazione di materiale in tutte le aree interne deve avvenire con particolare attenzione al fine di evitare infortuni da investimenti di qualsiasi tipo a terzi. La ditta dovrà all'uopo utilizzare idonee attrezzature per la movimentazione dei materiali.</p> | |
| <p>TRANSITO INTERNO PERICOLOSO rischio TRANSITO INTERNO RESO PERICOLOSO interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</p> | <p>Se si realizzano aree di transito interne pericolose per il tipo di lavoro svolto, per il tipo di materiale depositato, per il rischio di incidenti a terzi curiosi e bambini, la ditta delimita l'area, impedisce il passaggio con mezzi idonei (mobili e non) ed applica idonea segnaletica. E' vietata la presenza di carichi sospesi su aree di transito, vie di fuga, spazi di lavoro.</p> | <p>L'Azienda, tramite i responsabili di struttura, qualora necessario, si attiva per rivedere il LAY-OUT dei passaggi e dei luoghi e riorganizza la circolazione e le destinazioni d'uso.</p> |
| <p>IMMAGAZZINAMENTO DI MATERIALI rischio INCENDIO, CADUTA DA MATERIALI interferenze: NUOVI RISCHI</p> | <p>Non si devono realizzare immagazzinamenti non autorizzati di materiali e attrezzature.</p> | <p>Se richiesto e concordato, l'Azienda Sanitaria, individua spazi idonei e adeguatamente arredati o da arredare, adeguatamente delimitati e segnalati. Se trattasi di locali, sulla porta di</p> |




DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)

Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.

Servizio
Prevenzione
Protezione
Maggio 2018

| | | |
|--|---|---|
| <p>IMMESSI DALL'APPALTATORE</p> | | <p>ingresso deve essere affissa un'apposita targa identificativa. Non collocare prese elettriche nei locali magazzino.</p> |
| <p>CUSTODIA ATTREZZATURE rischio : USO IMPROPRIO ATTREZZATURE interferenze: NUOVI RISCHI IMMESSI DALL'APPALTATORE</p> | <p>La ditta appaltatrice non deve lasciare incustodita alcuna attrezzatura (macchina, arredo, utensile..) in quanto nella struttura possono essere presenti anche malati psichiatrici, bambini, curiosi, in grado di causare danni a se stessi ed agli altri a seguito di iniziative imprevedibili e pericolose.</p> | <p>Il personale dell' Azienda è autorizzato a sequestrare, tramite la i Responsabili di Struttura, le attrezzature lasciate incustodite.</p> |
| <p>LAVORI IN ALTEZZA, MA NON IN QUOTA rischio : CADUTA DALL'ALTO interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI, URTI (con particolare riferimento alla fase di installazione e smontaggio serbatoi fissi)</p> | <p>Per l'esecuzione dei lavori temporanei in altezza (attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza < a 2 m rispetto ad un piano stabile) formare il personale all'uso dei mezzi. Mettere a disposizione e far utilizzare idonea attrezzatura. Le scale portatili dovranno essere conformi alla norma UNI 131 e rispettare i requisiti previsti dalla normativa in materia di sicurezza. Quando l'uso delle scale, per la loro altezza o per altre cause, comporti pericolo di sbandamento, esse devono essere adeguatamente assicurate o trattenute al piede da altra persona. Garantire la posizione orizzontale dei pioli. I lavoratori devono disporre in qualsiasi momento di un appoggio e di una presa sicuri. Nessun lavoratore deve trovarsi sulla scala quando se ne effettua lo spostamento laterale. Le scale doppie non devono superare l'altezza di m 5 e devono essere provviste di catena di adeguata resistenza o di altro dispositivo che impedisca l'apertura della scala oltre il limite prestabilito di sicurezza. Evitare la presenza,</p> | <p>Il personale dell'AZIENDA, i visitatori e gli utenti non devono trovarsi nelle immediate vicinanze dei lavori in altezza. Concordare con il personale tecnico di riferimento delle strutture modalità e tempi di intervento. Il personale tecnico, oltre al referente della ditta appaltatrice, vigila sul rispetto delle buone regole descritte a carico della ditta.</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio</p> <p style="text-align: center;">Prevenzione</p> <p style="text-align: center;">Protezione</p> <p style="text-align: center;">Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

| | | |
|---|---|---|
| | <p>anche casuale, di persone non addette ai lavori. Adottare accorgimenti onde evitare cadute dall'alto di materiali.</p> | |
| <p>LAVORI IN QUOTA rischio : CADUTA DALL'ALTO interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI, URTI (con particolare riferimento alla fase di installazione e smontaggio serbatoi fissi)</p> | <p>Per l'esecuzione dei lavori temporanei in quota (attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 2 m rispetto ad un piano stabile) installare le attrezzature in conformità a quanto contenuto nel libretto d'istruzione del fabbricante. Formare il personale all'uso dei mezzi e consentirne l'utilizzo solo al personale effettivamente formato ed addestrato. Mettere a disposizione e far utilizzare idonea dotazione antinfortunistica a seconda del tipo di attrezzatura (trabattello, ponteggio, piattaforma elevatrice..).Trasennare perimetralmente le aree sottostanti le zone di lavoro in modo da evitare la presenza, anche casuale, di persone non addette ai lavori. Allestire apposita segnaletica di sicurezza conforme alle disposizioni di legge. Adottare accorgimenti onde evitare cadute dall'alto di materiali (montare tavola fermapiEDE o altro.</p> | <p>Il personale dell'Azienda, i visitatori e gli utenti non devono trovarsi nell'area sottostante i lavori in quota E d'obbligo concordare con la i responsabili delle strutture . modalità e tempi di intervento che presuppongono l'occupazione delle aree limitrofe i presidi, con particolare riferimento a quelle di accesso al Pronto Soccorso nelle strutture ospedaliere Non è ammesso l'uso di ponteggi mobili posizionati da terzi per altri scopi, senza autorizzazione.</p> |
| <p>USO DI ATTREZZATURE DELLA DITTA rischio EMISSIONI DA ATTREZZATURE interferenze: NUOVI RISCHI IMMESSI DALL' APPALTATORE</p> | <p>I rischi legati all'uso delle attrezzature di proprietà della ditta sono oggetto di apposita e differente trattazione da parte della stessa. Si deve però segnalare che durante il loro uso non dovrà verificarsi alcuna condizione di incremento di rischio da parte degli operatori o degli utenti dell'Azienda Sanitaria come ad es. per rumore, rischio biologico e chimico, dispersione di polveri, fumi a aerosol, movimentazione manuale dei carichi, ecc. Prima dell'inizio dei lavori oggetto di appalto, la ditta consegnerà ai</p> | <p>I vari preposti e dirigenti, a fronte di un evidente utilizzo di attrezzature della ditta pericolose, in grado di generare potenziali disturbi agli operatori o agli utenti, ne da comunicazione ai responsabili di struttura perché chieda spiegazioni e nel caso disponga il divieto d'uso.</p> |




DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)


Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.

Servizio
Prevenzione
Protezione
Maggio 2018

| | | |
|--|--|--|
| | responsabili di struttura elenco delle attrezzature e relative certificazioni ove la normativa antinfortunistica vigente ne prescrive l'obbligo. | |
| USO DI ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DELL' AZIENDA SANITARIA rischio USO IMPROPRIO DI ATTREZZATURE interferenze: DISACCORDI, SOVRAPPOSIZIONI | <p>Non è prevista la consegna di alcuna attrezzatura di proprietà dell'azienda e neppure ne è consentito l'uso; diversamente, anche per casi particolari o di emergenza si dovrà procedere ad una richiesta di autorizzazione al responsabile del servizio a cui è affidata l'attrezzatura ed alla segnalazione alla DSO e/o ai responsabili di struttura.</p> <p>La ditta dovrà rilasciare una dichiarazione che indichi i nominativi dei lavoratori incaricati dell'uso, i quali devono risultare formati.</p> | <p>L'Azienda, solo in casi particolari di emergenza, valuta la possibilità di mettere a disposizione della ditta eventuali attrezzature eventualmente di cui dispone informa la ditta circa la presenza di eventuali specifici e circostanziati rischi (rumore, emissioni..).</p> <p>In tal caso l'Azienda mette a disposizione della ditta i manuali d'uso delle attrezzature dotate di marcatura CE. Se non diversamente disposto nel capitolato speciale di appalto le attrezzature sono soggette a verifiche periodiche ed a manutenzione preventiva e correttiva a cura dei diversi uffici incaricati in questo caso i diversi uffici dovranno provvedere al rilascio delle attestazioni relative allo stato di conservazione, buono stato di manutenzione, efficienza ai fini della sola sicurezza.</p> <p>Nel caso di guasti o di verbali di verifica con richiesta di interventi, gli uffici (ciascuno per il proprio ambito di competenza) dovranno provvedere ad informare del rischio la ditta e, se necessario, sospendere l'utilizzo.</p> |
| USO IMPIANTI ELETTRICI Rischio GUASTI, INTERRUZIONE SERVIZIO, ELETTROCUZIONE | <p>Nel caso di necessità di utilizzo degli impianti elettrici, a fronte di dubbi circa la presenza di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture (per esempio per cedimento di isolante..), occorre darne immediata comunicazione al responsabile di struttura. Non è consentito effettuare alcuna modifica ed alcun intervento sugli impianti.</p> <p>Per l'utilizzo dell'impianto elettrico è fatto sempre obbligo alla ditta coordinarsi con i responsabili di</p> | <p>I responsabili di struttura per il tramite dei propri referenti tecnici aziendali, si attivano al fine della verifica sulla possibilità di utilizzo dell'impianto, definendone le modalità di utilizzo da parte dell'appaltatore, nonché delle condizioni dello stesso a seguito di segnalazioni di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture: in tali casi valuta la possibilità di continuare o interrompere il servizio.</p> |

| | | |
|---|--|--|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p style="text-align: center;">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p style="text-align: right;">Maggio 2018</p> |
|---|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| <p>USO DELLE PRESE ELETTRICHE PER ALIMENTAZIONE APPARECCHIATURE DITTA Rischio: SOVRACCORRENTI, CORTOCIRCUITI, INTERRUZIONE DEL SERVIZIO Interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</p> | <p>struttura. Per l'alimentazione delle proprie apparecchiature elettriche la ditta dovrà utilizzare solo le prese elettriche messe a disposizione dell'Azienda.</p> | <p>L'azienda, tramite il personale tecnico, dovrà indicare alla ditta le prese elettriche da utilizzare in modo che un eventuale guasto, cortocircuito o un sovraccarico non comporti una interruzione del servizio sanitario assistenziale.</p> |
| <p>IDENTIFICAZIONE LAVORATORI Rischio: LAVORO NERO</p> | <p>I lavoratori dell'impresa appaltatrice o sub-appaltatrice devono esporre un apposito tesserino di riconoscimento con fotografia indicante le proprie generalità ed il datore di lavoro.</p> | <p>I preposti devono richiedere alle ditte o lavoratori autonomi incaricati l'osservanza di questa disposizione.</p> |
| <p>USO LOCALI ASSEGNATI rischio INCENDIO interferenze RISCHI ESISTENTI</p> | <p>La ditta è tenuta all'immediata segnalazione all' Azienda di ogni guasto o malfunzionamento di tutti gli impianti nei locali eventualmente assegnati.</p> | <p>Se necessario i responsabili di struttura, tramite l'U.T., prestano la propria collaborazione per il ripristino delle condizioni di sicurezza degli impianti.</p> |
| <p>ACCESSIBILITA' DEI LOCALI rischio : RISCHI VARI interferenze PASSAGGIO UTENTI E TERZI</p> | <p>La ditta è tenuta a mantenere sotto sorveglianza i locali eventualmente assegnati. Al termine dei lavori è obbligatorio chiudere a chiave tutte le porte di accesso ai locali.</p> | <p>L'Azienda ha la facoltà di controllare in ogni momento l'effettivo rispetto delle buone norme comportamentali.</p> |
| <p>USO LOCALI DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA rischio : RISCHI VARI interferenze SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</p> | <p>I locali eventualmente ceduti in uso alla ditta dovranno essere oggetto di verifica da parte della stessa prima del loro impiego. Nel caso la ditta riscontri carenze in materia di igiene e sicurezza deve effettuare apposita segnalazione all'U.O. tecnica.</p> | <p>L'Azienda mette a disposizione della ditta solo idonei locali se necessario e possibile .</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

| | | |
|--|---|---|
| <p>GESTIONE DELL' EMERGENZA INCENDIO rischio : INCENDIO interferenze RISCHI ESISTENTI</p> | <p>La Ditta indica il nome dei propri addetti all'emergenza, che si coordineranno con gli addetti aziendali. Le vie di fuga devono essere mantenute sempre sgombre. La ditta deve assicurare un'adeguata informazione e formazione del proprio personale in materia di prevenzione incendi e gestione dell'emergenza incendio nell'ambito in cui opera.</p> | <p>L'azienda rende edotto il personale della Ditta delle vie di fuga, delle misure di emergenza e del comportamento da attuarsi in caso di emergenza.</p> |
|--|---|---|

2 VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

La stima degli oneri della sicurezza da sostenere per l'attuazione delle misure preventive finalizzate all'abbattimento dei rischi da interferenze e non assoggettabili a ribasso d'asta è stata fatta tenendo conto delle Linee Guida per la stima dei costi per la sicurezza nei contratti pubblici di forniture e servizi redatte da ITACA GDL Sicurezza Appalti (approvate dalla Conferenza delle regioni il 20 marzo 2008), in accordo con quanto stabilito nella Determinazione dell'Autorità di Vigilanza n. 3/2008.


Nella fattispecie non sono stati individuati rischi da interferenze da abbattere mediante l'utilizzo di apposite misure di sicurezza, ma solo obblighi di osservanza di corrette norme comportamentali durante l'accesso alle strutture aziendali.

Si ritiene distinguere dall'importo a base d'asta, quindi da non assoggettare a ribasso, unicamente i costi relativi alla attività di coordinamento limitata a disciplinare le modalità di accessi alle aree delle strutture sanitarie per la fornitura e lo stoccaggio dei gas.

In fase di verifica dell'anomalia, i costi di seguito identificati non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla Stazione Appaltante.

ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO

| Descrizione | Unità | Quantità | Imp. | Imp. Totale |
|-------------|-------|----------|------|-------------|
|-------------|-------|----------|------|-------------|

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</p> <p style="text-align: center;">(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</p> <p style="text-align: center;">Procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei PP.OO. di Lauria e Maratea- lotto unico.</p> | <p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Maggio 2018</p> |
|---|--|---|

| | Misura | | Unitario | |
|---|-----------------|-----------|-------------------|-----------------|
| <p>Riunioni ed attività di coordinamento LOTTO UNICO</p> <p>Si prevedono n. 02 ore per singolo presidio (PP.OO. Maratea e Lauria) (per massimo 12 mesi)</p> <p>Totale n. 04/ h</p> | <p>ore/anno</p> | <p>04</p> | <p>€ 50,00 /h</p> | <p>€ 200,00</p> |
| Totale annuo | | | | € 200,00 |

Si ritiene che, non essendo per il resto previsto specifico uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva (anche la fase di installazione dei contenitori fissi necessita già delle usuali misure di sicurezza a tutela dell'incolumità dei lavoratori dell'appaltatore e dell'ambiente circostante e prescindendo dalla specificità dei luoghi) i relativi oneri rimangono in capo alla ditta esecutrice.

Scrittura privata per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea.

L'anno duemiladiciotto il giorno _____ del mese di _____ in Potenza, nella sede amministrativa dell'Azienda Sanitaria Sanitaria Locale di Potenza (A.S.P.) alla Via Torraca, 2, sono personalmente comparsi:

▪ **Dr. Giacomo Chiarelli**, nella sua qualità di Direttore pro-tempore della U.O.C. Provveditorato-Economato dell'**Azienda Sanitaria Locale di Potenza (A.S.P.)** con sede in Potenza alla Via Torraca, 2, codice fiscale 01722360763, domiciliato per la carica presso la sede dell'A.S.P. delegato alla sottoscrizione dei contratti di forniture di beni e servizi, giusta Deliberazione del Commissario dell'ASP n. 2018/00062 del 30/01/2018;

▪ _____, nato a _____) il 00/00/0000, che dichiara di agire ed intervenire nel presente atto nella sua qualità di _____ della Ditta **S.L.E.M. S.r.l.** con sede legale in Piano di Sorrento (Na), Via II^a Traversa Bagnulo, 16, partita Iva 01541081210, domiciliato per la carica presso la predetta sede legale;

Di comune accordo, le parti sopra nominate rinunciano espressamente all'assistenza di testimoni.

Premesso che

▪ con Deliberazione del Commissario dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (A.S.P.) n. 2018/00000 del 00/00/2018, sono stati approvati in via definitiva i verbali relativi alla procedura di gara esperita ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs 18/04/2016 n. 50 e s.m.i., mediante Appalto specifico nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (SDAPA) per la

prestazione di Servizi di ristorazione per l'affidamento del servizio di

preparazione e somministrazione di pasti veicolati ai degenti e al personale

dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea –Lotto unico;

- Con l'atto predetto è stata disposta, per gli effetti, l'aggiudicazione in favore dell'operatore economico S.L.E.M. r.l. del servizio di cui trattasi, per un importo complessivo annuo di € 194.982,50, Iva esclusa, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza;

- a garanzia dell'esecuzione del contratto, la Ditta S.L.E.M. S.r.l. ha costituito deposito cauzionale di € _____ (inserire, se del caso, cauzione ridotta ai sensi degli artt. 93 e 103 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.), mediante _____;

- In merito all'insussistenza delle cause interdittive di cui all'art. 67 e 91 del D.Lgs 06 settembre 2011, n. 159 e s.m.i., è stata richiesta tramite il sistema AVC_{PASS} di cui alla deliberazione n. 157 del 17/02/2016 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.), La comunicazione antimafia liberatoria. A esito della suddetta richiesta inerente alla verifica del nulla osta antimafia, il documento scaricato in data _____ dal predetto sistema recita "Ai sensi dell'art. 24, commi 2 e 5 del D.P.C.M. 30/10/2014, n. 93, si comunica che non è possibile rilasciare immediatamente la comunicazione antimafia liberatoria. La Prefettura- UTG competente provvederà ai conseguenti adempimenti istruttori.

Tutto ciò premesso, tra i predetti signori nelle rispettive qualità, previa ratifica e conferma della narrativa che precede si conviene e si stipula quanto segue:

Art.01- Formano parte integrante e sostanziale del presente atto, oltre alle premesse: a) la deliberazione del Commissario dell'ASP n. 2018/00000 del 00/00/2018; b) il capitolato d'oneri; c) il capitolato tecnico e relativi allegati

(Allegato 2 “Caratteristiche qualitative minime di alcuni generi alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti”, Allegato 3 “Diete –Menù –grammature” – Allegato 4 “Tabelle Diete Speciali”); d) il DUVRI; e) l’offerta economica dettagliata della Ditta; f) il progetto tecnico di gestione presentato dalla Ditta in sede di gara. I predetti documenti di cui alle lettere a), b), c), d), e) ed f) che la Ditta dichiara di conoscere e di accettare, non sono materialmente allegati al presente atto e sono depositati presso l’UO.C. Provveditorato-Economato che ne curerà la conservazione nei modi di legge.

Art. 02- Oggetto del contratto L’Azienda Sanitaria Locale di Potenza (di seguito per brevità indicata con la sigla A.S.P.) come sopra rappresentata, in esecuzione della deliberazione del Commissario n. 2018/00000 del 00/0o/2018, affida alla Ditta S.L.E.M. S.r.l., che in seguito per brevità sarà denominata “Ditta” che accetta senza riserva, il servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dipendente dei Presidi Ospedalieri Distrettuali di Lauria e Maratea.

Art.03 –Durata contrattuale- Il contratto avrà durata di anni uno a decorrere dal 00/00/2018. Il contratto potrà essere risolto oltre alle diverse ipotesi contemplate nel capitolato d’oneri e nel capitolato tecnico, in qualsiasi momento, anche prima della sua naturale scadenza nel caso di attivazione del contratto relativo al medesimo servizio da parte della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA-RB, la cui procedura di gara è attualmente in corso di espletamento. In tale ipotesi la Ditta non vanterà alcun diritto nei confronti dell’A.S.P., né per danno emergente, né per lucro cessante. Inoltre Il contratto potrà essere risolto, previo avviso di almeno 30 giorni, nell’eventualità in cui si verificassero mutamenti radicali nelle attività delle sedi ospedaliere interessata alla fornitura del servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà dell’A.S.P.

Art. 04 -Importo del contratto L'importo netto annuale presunto del contratto è pari ad € 194.982,50, Iva esclusa, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza.

Art. 05 –Norme regolatrici –L'esecuzione del servizio è disciplinata, oltre che dai successivi articoli, dal capitolato d'oneri, dal capitolato tecnico e relativi allegati, dall'offerta economica della Ditta, e dal progetto tecnico di gestione presentato dalla Ditta in sede di gara, che qui si intendono integralmente richiamati e trascritti. Il servizio ha per oggetto la fornitura di pasti caldi e beni di vettovagliamento a degenti e personale dipendente dei PP. OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz), da preparare e somministrare tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, negli orari stabiliti e concordati con le Direzioni Mediche dei singoli Presidi Ospedalieri interessati. La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti in propri locali (Centro di Cottura esterno) idonei e già autorizzati all'esercizio dei servizi oggetto di gara, nonché idoneamente arredati e attrezzati dalla stessa Ditta, di tutto il necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, senza alcun onere o spesa per l'ASP. Si precisa che presso i suddetti Presidi Ospedalieri non potrà essere messo a disposizione alcun locale per il porzionamento dei pasti, per cui gli stessi dovranno giungere alle sedi Ospedaliere già in contenitori monoporzioni in grado di garantire l'igiene e mantenere integre le caratteristiche qualitative ed igienico-alimentari dei pasti. Il trasporto dal punto di cottura esterno ai Presidi Ospedalieri interessati, dovrà essere effettuato con mezzi idonei e muniti delle autorizzazioni necessarie previste dalle leggi in materia.

Art. 06 –Quantità dei pasti-Giorni e orari di erogazione del servizio
L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, giorni festivi compresi. La quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo bisogno dei

singoli P.O.D. interessati in relazione al numero dei pazienti ricoverati o in trattamento D.H. e dei dipendenti che utilizzano la mensa. La Ditta dovrà comunque garantire, alle stesse condizioni di gara, il servizio ai degenti e ai dipendenti anche nel caso in cui il numero di pasti da somministrare sia inferiore o superiore a quello previsto nel capitolato tecnico. Essa dovrà fornire solo ed esclusivamente il numero di pasti che giornalmente verranno richiesti dalle Direzioni Sanitarie dei P.O.D. interessati o dal personale all'uopo delegato dalla stessa in base alle effettive presenze ed espressi analiticamente in colazione, pranzo e cena. Il numero delle colazioni sarà comunicato entro le ore 18:00 della sera antecedente la somministrazione. Il compenso da corrispondere alla Ditta per le prestazioni di cui sopra sarà quello relativo a colazione, pranzo o cena, a seconda del caso, così come indicato nell'offerta economica calcolato esclusivamente sulla base dei pasti effettivamente somministrati. Nessun compenso spetterà a titolo di indennizzo per le eventuali maggiori o minori quantità di pasti erogati a confronto del preventivato. Su richiesta dell'ASP la Ditta dovrà organizzare e gestire eventi particolari quali coffee-break, buffet, ecc. secondo le modalità operative e le condizioni economiche che verranno concordate, di volta in volta. Il numero dei pasti per pranzo (pazienti e dipendenti) saranno comunicati entro le ore 8.30 di mattina (pranzo) ed entro le ore 14.00 per la cena. La consegna dovrà avvenire, salvo eventuali indicazioni diverse che fornirà la Direzione Medica Ospedaliera dei singoli P.O.D. interessati, entro i seguenti orari: 7.00 -7.30 (colazione), 12.00-12,30 (pranzo), 17.30-18.00 (cena). Eventuali modifiche agli orari saranno concordate tra la Ditta e la Direzione Medica Ospedaliera. La Ditta a si impegna, in accordo con la Direzione Medica Ospedaliera interessata ad erogare in orari diversi da quelli sopra indicati:

a) alcune prestazioni con carattere di specialità e collegate ad esigenze di regime

dietetico specifico segnalato dai medici;

b) pasti freddi, la cui composizione sarà definita una tantum, per i ricoverati, i

dipendenti e gli autorizzati dopo gli orari utili per la prenotazione.

Art. 07 –Spese inerenti al servizio Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie

alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico della Ditta,

incluse quelle relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del

contratto. La Ditta è tenuta a:

- Mettere in atto i necessari provvedimenti di prevenzione e protezione dei lavoratori;

- Garantire la piena efficienza, anche mediante il rinnovo e/o il potenziamento, delle attrezzature, impianti, stoviglie, ecc.;

- Fornire quanto necessario per garantire un servizio completo, rispondente alle normative di legge e adeguato alle esigenze ospedaliere.

L'ASP non riconoscerà alla Ditta rimborsi e/o indennizzi di sorta per gli interventi di

cui sopra. I guasti e le anomalie che dovessero registrarsi nell'utilizzo degli impianti

dovranno comunque essere tempestivamente segnalati alla Direzione Sanitaria dei

Presidi Ospedalieri. La Ditta avrà cura di predisporre la modulistica necessaria per le

ordinazioni ed i consumi. Detti moduli saranno formati graficamente in modo tale da

soddisfare le esigenze delle due parti contraenti e pertanto decisi in contraddittorio

tra le parti. E' a totale carico della Ditta l'onere della manutenzione ordinaria dei

locali in cui la stessa eroga il servizio.

Art. 08 –Centro di cottura esterno La Ditta dovrà obbligatoriamente mettere a

disposizione dell'ASP un centro di cottura esterno ubicato ad una distanza tale da

garantire la consegna dei pasti alle cucinette di reparto e ai locali dei PP.OO. dedicati

alla mensa dei dipendenti, entro un tempo di circa 30 minuti (comunque non oltre 40 minuti) dal loro confezionamento. La mancata o l'intempestiva disponibilità del centro di cottura esterno preposto comporterà la risoluzione immediata del contratto, l'incameramento dell'intera cauzione definitiva versata a titolo penitenziale fatto salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti dall'ASP. Il Centro di cottura esterno, i contenitori per l'asporto dei prodotti sfusi, i mezzi di trasporto dovranno essere dotati dell'autorizzazione/idoneità sanitaria, come da normativa vigente. L'autorizzazione sanitaria del Centro di cottura esterno, dei contenitori per l'asporto dei prodotti sfusi, dei mezzi di trasporto, dovranno essere intestate alla Ditta. Tutte le spese derivanti dall'eventuale attivazione e gestione del centro di cottura esterno, ivi compresi gli eventuali canoni di locazione e le spese di trasporto necessarie alla veicolazione dei pasti e delle stoviglie restano a completo carico della Ditta.

Art. 09- Accessi e controlli Il controllo e la vigilanza sul servizio di ristorazione compete all'A.S.P per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa. La vigilanza ed i controlli saranno effettuati dal personale dell'A.S.P. o da altro personale incaricato dalla medesima, che eseguirà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale comprensive del livello di conoscenza teorico pratico. L'A.S.P. potrà realizzare in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio il controllo del servizio erogato dall'arrivo delle merci alla consegna del prodotto al paziente ed in mensa dipendenti. La Ditta a dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.S.P. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 10- Personale La Ditta assume ogni impegno nei confronti dei dipendenti

assunti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi. Viene pertanto esclusa la costituzione di ogni vincolo di lavoro subordinato con l'AS.P. La Ditta è direttamente ed esclusivamente responsabile dell'attività svolta in esecuzione del servizio di cui al presente contratto qualunque sia il rapporto di lavoro intercorrente con il personale che esegue il servizio. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'A.S.P. ha la facoltà di richiedere alla Ditta stessa la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto. In tal senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione. La Ditta solleva l'A.S.P. da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'A.S.P. o in solido con questo, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'A.S.P. o di ogni indennizzo.

Il personale addetto alla cucina e distribuzione dei pasti deve indossare indumenti e copricapi idonei allo svolgimento del servizio. Il numero di addetti al servizio deve essere tale da assicurare il regolare svolgimento del servizio stesso, per non creare ritardi nella erogazione dei pasti e disservizi. In caso di assenza di personale, la sostituzione deve avvenire in tempo utile per garantire il regolare espletamento del servizio previa informativa alla Direzione Sanitaria Ospedaliera. La Ditta è tenuta alla piena osservanza del C.C.N.L. applicabile. La Ditta si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri paga, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai lavori del servizio appaltato. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, l'ASP avrà la facoltà di rescindere il contratto, con incameramento dell'intero deposito cauzionale versato a titolo di penalità, senza che la Ditta possa sollevare eccezione alcuna.

Art. 11- Organico L'organico, che deve essere per quantità e qualità professionale coerente con quanto indicato nel progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Ditta in sede di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L., dovrà essere costante durante tutta la durata dell'appalto. L'elenco nominativo del personale della Ditta, aggiornato periodicamente per le variazioni che dovessero intervenire, dovrà essere consegnato al momento dell'attivazione del servizio alla Direzione Sanitaria dei Presidi Ospedalieri, e dovrà precisare la qualifica professionale di ciascun addetto e il numero di ore settimanali di lavoro. L'incarico affidato dalla Ditta ai propri dipendenti utilizzati nell'espletamento del servizio oggetto del presente contratto non stabilisce alcun rapporto giuridico di lavoro con l' A.S.P., ma comporta un obbligo di prestazione d'opera senza vincoli di subordinazione e al di fuori della organizzazione propria dell'A.S.P.

Art. 12- Sicurezza Entro 30 giorni dall'inizio del servizio, la Ditta dovrà elaborare e consegnare all'A.S.P. copia del documento sulla valutazione dei rischi specifici elaborato in ottemperanza a quanto previsto dall'art. n.4, comma 2, lett.a) del D. Leg.vo 81/2008 e s.m.i.

Art. 13 –Responsabilità e assicurazioni La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza della stessa potrà derivare all'A.S.P., agli utenti, a terzi e a cose. In particolare la Ditta si assume le responsabilità per danni, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, per avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati forniti dalla Ditta. A tale fine la Ditta dovrà stipulare una polizza di assicurazione RCT/RCO, che preveda anche una copertura per tutti i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto e, in particolare, per danni da avvelenamento, tossinfezioni alimentari, nonché per la conduzione dei locali, incendio e scoppio con i

seguenti massimali:

- RCT massimale unico di € 1.500.000,00;
- RCO per sinistro € 1.500.000,00 (con il limite per persona € 500.000,00 euro).

In ogni caso resta a completo carico della Ditta qualsiasi risarcimento, anche oltre i limiti di polizza, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'ASP.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata unitamente alla documentazione che sarà successivamente richiesta per la sottoscrizione del contratto.

Art. 14– Direttore dell'esecuzione del contratto –Ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i. i Direttori dell'esecuzione del contratto sono individuati nei referenti sanitari dei P.O.D. di Lauria e Maratea.

Art. 15– Abbandono del servizio La Ditta per nessuna ragione può sopprimere o non eseguire il servizio. Qualora ciò si verificasse, l'A.S.P. avrà diritto oltre a trattenere il corrispondente importo per il servizio non eseguito e la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno a spese della Ditta, il servizio necessario per il regolare andamento dei servizi ove la Ditta appositamente diffidata non ottempererà agli obblighi assunti.

Art. 16 – Modalità di remunerazione La Ditta avrà diritto mensilmente ai seguenti pagamenti, Iva esclusa, nell'entità stabilita dal contratto di appalto:

a. Presidio Ospedaliero Distrettuale di Lauria:

- il compenso di € 1,10 per ogni colazione somministrata ai degenti
- il compenso di € 3,70 per ogni pranzo somministrato ai degenti
- il compenso di € 3,45 per ogni cena somministrata ai degenti
- il compenso di € 3,30 per ogni pranzo somministrato ai dipendenti

Inoltre la Ditta avrà diritto mensilmente ai seguenti ulteriori pagamenti:

- il compenso di € 1,70 per ogni cestino somministrato agli emodializzati

b. Presidio Ospedaliero Distrettuale di Maratea:

- il compenso di € 2,00 per ogni colazione somministrata ai degenti
- il compenso di € 5,60 per ogni pranzo somministrato ai degenti
- il compenso di € 5,30 per ogni cena somministrata ai degenti
- il compenso di € 3,50 per ogni pranzo domministrato ai dipendenti

Inoltre la Ditta avrà diritto mensilmente ai seguenti ulteriori pagamenti:

- il compenso di € 2.00 per ogni cestino somministrato agli emodializzati

I suddetti prezzi rimarranno fissi ed invariati per tutta la durata contrattuale

Art. 17 - Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari –La

Ditta, con riferimento al presente appalto identificato con il seguente codice CIG

754435350B , assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui

all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. La Ditta è

tenuta a comunicare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o

postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del

presente contratto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad

operare su di essi., comunicando tempestivamente eventuali intervenuti

cambiamenti. L'Azienda Sanitaria declina ogni responsabilità per il mancato incasso

da parte della Ditta, di pagamenti non pervenuti per omissione o intempestività della

predetta comunicazione

Art. 18 -Fatturazioni e pagamenti. I pagamenti saranno effettuati a seguito di

emissione di regolare fatture mensili posticipate e sulla base dei prezzi riportati

nell'offerta economica, una per ciascuno dei Presidi ospedalieri, corredate

dall'attestato di regolare esecuzione da parte del responsabile del Presidio stesso.

Alla fine di ogni mese la Ditta dovrà comunicare all'Ufficio Economato-

Provveditorato dell'Ambito di Lagonegro, preposto alla gestione amministrativa e

contabile del contratto relativo al presente servizio, sulla base dei buoni d'ordine, il numero delle singole prestazioni erogate, distinguendo tra colazioni, pranzi/cestini per i ricoverati in regime di day hospital e simili, pranzi mensa dipendenti, cene. La comunicazione avverrà attraverso moduli appositamente predisposti a cura e spese della Ditta ed ai quali saranno allegati i relativi buoni d'ordine. Faranno parte degli atti contabili, le comunicazioni della Direzione Medica ospedaliera, riferite al numero dei pasti erogati ai degenti ospedalieri. I moduli di cui sopra costituiscono base per la conseguente fatturazione. Tutte le fatture devono essere trasmesse in formato elettronico. Il codice univoco ufficio IPA per la fatturazione elettronica è il seguente: WI7XIA. Nella fattura dovrà essere indicato, altresì, il conto effettivo sul quale appoggiare le relative operazioni, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e successive modifiche sulla "Tracciabilità dei flussi finanziari". Il pagamento delle fatture, previo riscontro contabile della correttezza dei dati in esse riportati e acquisizione dell'attestazione della regolare esecuzione del servizio e del documento unico di regolarità contributiva che dovrà risultare regolare ai fini D.U.R.C., avverrà secondo quanto disposto dal D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e successive modifiche portate dal D.Lgs 09/11/2012, n. 192, entro il termine di 60 giorni dalla ricezione della fattura. Il pagamento avverrà, salvo diversa richiesta scritta, mediante bonifico presso la banca e il conto corrente dedicato che saranno indicati dalla Ditta nella fattura. Le eventuali commissioni bancarie di bonifico che saranno applicate dall'Istituto Cassiere dell'Azienda Sanitaria, saranno a carico della Ditta. Trovano applicazione i commi 5, 5 bis e 6 del D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i.

Art. 19 – Divieto di cessione del credito Con la sottoscrizione del contratto la Ditta si obbliga a non cedere a terzi i crediti ad esso derivanti, a pena di nullità.

Art. 20 – Penali e sanzioni in caso di inadempimenti In caso di inadempienza,

e per ritardo nelle prestazioni dovute, la Ditta incorre nelle penalità previste dall'art. 37 del capitolato tecnico, al quale integralmente si rimanda.

Art. 21 Licenze e autorizzazioni La Ditta deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio richiesto dal presente contratto, e dovrà garantire il rispetto di tutte le eventuali norme che verranno emanate nel corso del periodo contrattuale. La Ditta deve dare comunicazione al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Ambito Territoriale di Lagonegro dell'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, con le modalità previste dalla vigente normativa.

Art. 22- Risoluzione del contratto L'A.S.P. si riserva la possibilità di risolvere anticipatamente il contratto nei casi previsti dalla normativa vigente, e nei casi elencati all'articolo 39 del capitolato tecnico. In particolare il contratto sarà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal decreto legge 12/11/2010, n. 187. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 7, comma 1, lettera a) del D.L. 187/2010.

Art. 23- Risarcimento danni ed esonero da responsabilità L'A.S.P. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, che dovessero accadere al personale della Ditta nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso. 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 e dei quali danni fosse chiamata a rispondere. Le parti

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

Art. 24 –Incompatibilità lavorativa o professionale Ai sensi dell'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs 165/2001 e ss.mm.ii., la Ditta con la sottoscrizione del presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti dell'A.S.P. che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'A.S.P. medesima nei per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 25 –Foro competente Per la risoluzione delle controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto, sarà competente il Foro di Potenza.

Art. 26 –Spese di contratto Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti (bollo, diritti di segreteria e di registrazione, etc), nessuna esclusa ed eccettuata, restano a totale carico della Ditta senza diritto a rivalsa. Ai fini fiscali si dichiara che la fornitura oggetto del presente contratto è soggetto al pagamento dell'I.v.a., pertanto è richiesta la registrazione a tassazione fissa, ai sensi dell'art.40 del D.p R. 26 aprile 1986, n. 131. Al riguardo si precisa che l'importo complessivo presunto annuo del servizio è di € 194.982,50, Iva esclusa, oltre ad € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza.

Art. 27 –Rinvio Per quanto non previsto specificatamente nella documentazione di gara, si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative

Il presente contratto letto ai contraenti che lo trovano pienamente conforme alla loro volontà, viene sottoscritto, in segno di totale accettazione, in calce del presente e a margine degli altri fogli unitamente agli allegati, come per legge.

Ditta S.L.E.M. S.r.l.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza (ASP)

Il Dirigente Amministrativo

Dr. Giacomo Chiarelli