

Azienda Socio Sanitaria Territoriale
Valtellina e Alto Lario
Via Stelvio, 25
SONDRIO

CONTRATTO RELATIVO A SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM "ARCOBALENO" DI MUSSO

Regolamento di Gara

ART. 1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La gara verrà esperita con l'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti, con particolare riferimento:

- al regolamento di gara e suoi allegati, al capitolato tecnico nonché alle norme in esso richiamate;
- al Decreto Legislativo n. 50/2016 ed in particolare quanto definito dall'art. 140;
- alla normativa di riferimento Codice Civile;
- alla L.R. Lombardia n. 11 del 03/08/2011;

La presente procedura è condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica. La stazione appaltante utilizza il Sistema di Intermediazione SINTEL di Regione Lombardia.

ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO – DURATA

L'Azienda Socio Sanitaria Territoriale della Valtellina e dell'Alto Lario intende procedere - in conformità a quanto previsto dall'art. 140 del D.Lgs. 50/2016 - mediante esperimento di una procedura di gara all'affidamento del SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM DI MUSSO - SS PSICHIATRIA ALTO LARIO PER UN PERIODO DI ANNI UNO DALLA DATA DI DECORRENZA DEL CONTRATTO FATTO SALVA LA POSSIBILITA' DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO.

La procedura di gara verrà aggiudicata a lotto intero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Prezzo annuo totale a base d'asta: euro 571.800,00 + IVA oltre euro 200,00 + IVA quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Prezzo a base d'asta totale compresa possibilità di rinnovo euro 1.143.600,00 oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

ART. 3 - COMUNICAZIONE DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO E RICHIESTA INFORMAZIONI

L'Amministrazione competente è rappresentata dall'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario.

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Dr. Renato Paroli – Direttore U.O.C. Approvvigionamenti.

Tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara, fino all'aggiudicazione provvisoria, avverranno per via telematica su piattaforma SINTEL, attraverso l'apposito spazio all'interno della

procedura denominato “Comunicazioni della procedura” assegnato al concorrente al momento della registrazione al Sistema e accessibile mediante le chiavi di accesso riservate del concorrente. Il concorrente, con la richiesta di registrazione al Sistema, si impegna a verificare costantemente e tenere sotto controllo la propria area riservata all’interno di SINTEL.

Le medesime comunicazioni possono anche essere inviate per posta elettronica, all’indirizzo dichiarato dal concorrente al momento della registrazione.

Il concorrente dichiara di avere costantemente sotto controllo ciascuno dei suddetti recapiti.

E’ onere della Società verificare sul portale SINTEL ed eventualmente sul sito internet AZIENDALE www.asst-val.it fino al termine di presentazione delle offerte e durante l’espletamento della procedura di gara la presenza di comunicazioni inerenti la procedura.

L’Azienda Sanitaria si ritiene assolta da ogni eventuale responsabilità in caso di mancata presa visione da parte delle Società della documentazione di gara messa a disposizione sul portale e/o sul sito internet aziendale.

Il momento, data ed orario, di invio delle comunicazioni effettuate attraverso SINTEL sono determinate dalle registrazioni di sistema (log).

In caso di R.T.I. costituendi e Consorzi, ciascuna delle imprese che prendono parte al raggruppamento eleggono quale domicilio per il ricevimento delle comunicazioni relative alla procedura i suddetti recapiti appartenenti all’impresa mandataria, rilasciando un’apposita dichiarazione.

Per qualsiasi chiarimento circa le modalità di esecuzione di quanto richiesto o per eventuali altre delucidazioni, la Ditta dovrà rivolgersi alla S.C. Provveditorato – A.S.S.T. della Valtellina e dell’Alto Lario – Via Stelvio, 25 – 23100 Sondrio.

Le richieste ed informazioni dovranno essere inoltrate per mezzo della funzione “Comunicazioni della procedura” presente sulla piattaforma SINTEL entro il termine perentorio del xx/xx/2018.

Tutta la documentazione di gara sarà disponibile gratuitamente anche sul sito internet aziendale: www.asst-val.it.

L’Azienda (Stazione Appaltante) si riserva la facoltà di annullare, revocare, modificare o sospendere la gara per motivi di legittimità od opportunità, senza che le ditte abbiano alcunché a pretendere a qualsiasi titolo.

L’Azienda si riserva, inoltre, la facoltà di procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua.

ART. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La scelta del contraente verrà condotta secondo quanto definito dall’art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

L’attribuzione dei punteggi e l’aggiudicazione avverrà a Lotto Unico.

Risulterà aggiudicatario l’offerente che avrà ottenuto il punteggio totale più alto riferito al Lotto.

L’aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

La graduatoria automatica formata da SINTEL e rilevante ai fini dell’aggiudicazione, viene calcolata sulla base delle informazioni tecniche ed economiche indicate dal fornitore su SINTEL.

Il criterio di aggiudicazione per quanto riguarda il Lotto è definito secondo quanto previsto dall'art. 95 del D.lgs 50/2016, nell'offerta economicamente più vantaggiosa.

I componenti della Commissione Tecnica applicheranno per la valutazione tecnica la tabella come di seguito individuata.

La fornitura sarà aggiudicata alla ditta che, sommati i punteggi a lei attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Verrà individuata, altresì, la graduatoria delle restanti offerte.

In caso di offerte uguali (stesso punteggio finale) si procederà all'perimento di migliororia tra i presenti in qualità di legali rappresentanti della Ditta muniti di valida procura o delega. Se nessuno è presente, ovvero nessuno dei presenti intende migliorare l'offerta già fatta, l'aggiudicazione avrà luogo a mezzo di sorteggio (art. 77 R.D. n. 827/1924).

L'A.S.S.T. si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle soluzioni proposte venga ritenuta, a suo insindacabile giudizio, rispondente alle aspettative.

L'A.S.S.T. si riserva altresì, la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, accertata la rispondenza a quanto richiesto e ritenuto la medesima economicamente vantaggiosa.

La documentazione allegata presentata in sede di presentazione offerta resterà di proprietà dell'Azienda Sanitaria. I concorrenti non potranno vantare compensi o rimborsi.

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'A.S.S.T. prima di procedere all'approvazione dell'aggiudicazione, tramite il responsabile di procedimento, verifica l'eventuale anomalia dell'offerta risultata provvisoriamente aggiudicataria.

In tal caso il responsabile del procedimento invita il soggetto aggiudicatario a far pervenire le proprie giustificazioni nel termine stabilito dalla stazione appaltante non inferiore a 15 giorni dal ricevimento dell'invio, a pena esclusione.

Criterio di aggiudicazione e ripartizione dei 100 punti totali:

- a) Prezzo: 30 punti;
- b) Valore tecnico e qualità: 70 punti.

A)-PREZZO: massimo punti 30 su 100 totali da assegnarsi con criterio inversamente proporzionale. Verrà preso a riferimento il miglior prezzo offerto per ciascun lotto. Al prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti e alle altre offerte verrà applicato il punteggio in base alla formula:

Valore dell'offerta considerata: valore della migliore offerta = $30 : x$

$$x = \frac{30 \times P_m}{P}$$

In cui:

x = punteggio da assegnare all'offerta in considerazione;

30 = punteggio massimo attribuibile

P = prezzo offerta in considerazione

P_m = prezzo minore

Si prenderà a riferimento, per l'attribuzione del punteggio al prezzo, il totale generale annuo, IVA esclusa, come riportato nel prospetto di offerta.

B)-VALORE TECNICO E QUALITA': massimo punti 70 su 100 totali.

La Commissione, all'uopo nominata, verificherà la corrispondenza ai requisiti tecnici richiesti e attribuirà i punteggi sulla base di quanto emergerà dalla valutazione della documentazione tecnico-scientifica presentata da ciascuna ditta concorrente.

La Commissione Tecnica si riserva la facoltà di richiedere ai singoli partecipanti tutti quei chiarimenti, informazioni e quant'altro ritenesse utile e necessario alla valutazione dell'offerta.

Per la valutazione qualitativa ogni commissario, in modo autonomo, provvederà ad esprimere la valutazione con coefficienti da 0 a 1 per ogni parametro previsto, quindi si procederà a ricavare la media delle valutazioni espresse dai vari commissari e a moltiplicare il risultato per il coefficiente previsto per il parametro.

La somma dei risultati dei singoli parametri darà il punteggio di qualità che al fine di utilizzare tutti i punti di qualità previsti, qualora il risultato più alto non corrispondesse al massimo punteggio previsto, si procederà a ricondurlo allo stesso e a riparametrare in modo proporzionale le restanti valutazioni.

Il punteggio di cui sopra è. Per ciascuno degli elementi di valutazione, così suddiviso:

A) PUNTEGGIO TECNICO/QUALITATIVO

1 – ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI	Max punti 30 così suddivisi
1.1: piano dettagliato dell'organizzazione delle attività riabilitative necessarie;	Max punti 10 min. 5
1.2: programmazione delle attività assistenziali ai pazienti della struttura con particolare riferimento ai pazienti con deficit nella cura del sé;	Max punti 10 min. 5
1.3: modalità di organizzazione dei rapporti con l'esterno: le famiglie, le associazioni di volontariato, i MMG, i CPS invianti, i servizi del territorio, le agenzie per l'inserimento lavorativo;	Max punti 10 min. 5
2 – ORGANIZZAZIONE DEGLI OPERATORI	Max punti 27 così suddivisi
2.1: formazione, qualifica ed esperienza professionale degli operatori coinvolti nel servizio;	Max punti 10 min. 5
2.2: modalità organizzative del lavoro in equipe;	Max punti 7 min. 4
2.3: progetto formativo previsto per gli operatori;	Max punti 6 min. 3
2.4: contenimento del turn-over;	Max punti 4 min. 2
3 – SERVIZI ALBERGHIERI	Max punti 8 così suddivisi
3.1: illustrazione dettagliata delle modalità di esecuzione dei servizi alberghieri proposti;	Max punti 6 min. 3
3.2: descrizione dettagliata del servizio di pulizia	Max punti 2 min. 1
4 – EVENTUALI ALTRE MIGLIORIE	Max punti 5

Valutazione dei fattori tecnico-qualitativi

La valutazione dei fattori tecnico-qualitativi viene effettuata dalla Commissione Giudicatrice sulla scorta della documentazione tecnica presentata e sulla base degli elementi sopra riportati.

Per il punteggio tecnico qualitativo la Commissione Giudicatrice opererà secondo la seguente formula:

$$C(a) = \sum [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = punteggio attribuito al requisito;

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno,

Σ = sommatoria

Per ciascun sub-elemento di valutazione (requisito parametro), il coefficiente V(a)_i è determinato dai coefficienti variabili tra zero ed uno attribuiti collegialmente dalla Commissione Giudicatrice. Per l'attribuzione di tali coefficienti la Commissione applicherà la seguente griglia:

<i>VALUTAZIONE</i>	<i>COEFFICIENTE</i>
eccellente	1
Ottimo	0,9
Buono	0,8
discreto	0,7
sufficiente	0,6
mediocre	0,5
insufficiente	0,4
gravemente insufficiente	0,3
Scarso	0,2
gravemente scarso	0,1
non valutabile	0

Per ciascun sub-elemento di valutazione (requisito), terminata l'attribuzione dei coefficienti, si procede a trasformare i coefficienti attribuiti ad ogni offerta in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) il coefficiente più alto e proporzionando ad esso i coefficienti provvisori prima attribuiti (normalizzazione dei coefficienti a livello di singolo sub-elemento di valutazione).

I coefficienti definitivi così calcolati vengono successivamente moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile a ciascun sub-elemento di valutazione (requisito).

La riparametrazione viene quindi effettuata per ogni singolo parametro e non sul totale complessivo dei punteggi attribuiti così come indicato dalle linee guida ANAC.

Saranno ammesse all'apertura e valutazione dell'offerta economica soltanto i concorrenti che abbiano conseguito nel giudizio del parametro "QUALITA", una valutazione complessiva per le SEZIONI 1, 2, 3 con punteggio uguale o superiore al "punteggio minimo" indicato in tabella.

ART. 5 - TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La presente procedura è condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica. La stazione appaltante utilizza il Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato SINTEL, al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo internet corrispondente all'URL www.arca.regione.lombardia.it (Login SINTEL).

I soggetti concorrenti dovranno inserire nella piattaforma SINTEL, entro il termine perentorio della documentazione richiesta, che costituirà l'offerta, debitamente firmata digitalmente.

Per presentare offerta e prendere parte alla procedura, ciascun concorrente è tenuto ad eseguire preventivamente la Registrazione a SINTEL, accedendo al portale sopra indicato, nell'apposita sezione "Registrazione alla Centrale Acquisti / Registrazione Imprese".

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) o Consorzio costituendo è sufficiente la Registrazione a SINTEL della capogruppo mandataria senza che sia necessaria la Registrazione di tutti i soggetti facenti parte del R.T.I. o del Consorzio.

L'utente è tenuto a non diffondere a terzi la chiave di accesso (user id e password) a mezzo della quale sarà identificato dal Sistema.

L'operatore ottiene l'utenza attraverso il legale rappresentante, ovvero un procuratore abilitato a presentare offerta.

L'operatore, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, si obbliga a dare per rato e valido l'operato compiuto dai titolari e/o utilizzatori delle utenze riconducibili all'interno del Sistema all'operatore economico medesimo; ogni azione da questi compiuta all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente imputabile all'operatore registrato.

Salvo diversa indicazione, ogni documento elettronico (di seguito, per brevità, anche solo "file") inviato dal concorrente in relazione alla presente procedura e alla presentazione dell'offerta dovrà essere sottoscritto dal fornitore con la firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lettera s), del D.Lgs. 82/2005.

Resta in ogni caso di esclusiva competenza e responsabilità del fornitore verificare che la propria documentazione sia effettivamente e correttamente sottoscritta con firma digitale.

Qualora sia richiesto dal Sistema ovvero qualora il Fornitore preveda il caricamento di numerosi file utilizzando un formato di compressione dei file aggregati in un unico file – quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, in formato elettronico ".zip" ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalenti software di compressione dati – tutti i singoli file in esso contenuti dovranno essere firmati digitalmente.

Le Ditte interessate dovranno inviare il plico contenente l'offerta e la documentazione come specificato nei regolamenti e documenti di gara all'Azienda Ospedaliera della Valtellina e della Valchiavenna in formato elettronico attraverso la piattaforma SINTEL.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata di SINTEL.

Il Concorrente debitamente registrato a SINTEL accede con le proprie Chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invio Offerta" relativa alla presente procedura accedendo al sito internet, all'apposito indirizzo www.area.regione.lombardia.it

I soggetti interessati dovranno presentare:

- Documentazione Amministrativa;
- Documentazione Tecnica;
- Offerta Economica.

Il concorrente debitamente registrato a SINTEL accede con le proprie chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invio Offerta" e nell'apposito campo "Documentazione Amministrativa" dovrà allegare la documentazione amministrativa richiesta. I documenti devono essere debitamente compilati e firmati digitalmente.

Si precisa di prestare particolare attenzione al caricamento dell'offerta. L'invio dell'offerta avverrà unicamente mediante apposita procedura. E' necessario che il Concorrente verifichi di avere completato tutti i passaggi richiesti da SINTEL per procedere all'invio dell'offerta. SINTEL darà comunicazione al fornitore del corretto invio dell'offerta.

I concorrenti esonerano la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità relativa a malfunzionamenti, difetti o vizi del Sistema.

L'uso della piattaforma SINTEL è disciplinato oltre che dal presente documento, anche dai "Manuali" presenti e scaricabili dal profilo del committente.

Al fine di poter partecipare alla presente procedura, il concorrente deve essere dotato della necessaria strumentazione tecnica e informatica, software e hardware, dei collegamenti alle linee di telecomunicazione necessari per il collegamento alla rete Internet, di una firma digitale in corso di validità rilasciata da un organismo appartenente all'elenco pubblico dei certificatori riconosciuti dal CNIPA, tutto ai sensi del D.Lgs n. 82/2005 e della ulteriore normativa vigente in materia.

E' necessario essere in possesso di casella di Posta Elettronica Certificata (PEC).

Per ricevere supporto tecnico in merito è possibile contattare il Contact Center di Centrale Regionale Acquisti al **Numero Verde 800 116 738**.

L'offerta e la documentazione che la compone dovranno essere inviate e fatte pervenire attraverso SINTEL entro il

termine perentorio delle ore 18:00 del xx/xx/2018.

Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per causa non imputabile al Concorrente.

Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.

L'offerta si considera ricevuta nel tempo indicato da SINTEL, come risultante dai Log del Sistema.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sospendere o rinviare la procedura qualora riscontri anomalie nel funzionamento della piattaforma o della rete che rendano impossibile ai partecipanti l'accesso a SINTEL o che impediscano di formulare l'offerta.

I concorrenti esonerano la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere SINTEL ed a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura.

Si ricorda che il semplice caricamento (upload) della documentazione di offerta su SINTEL non comporta l'invio dell'offerta alla stazione appaltante. L'invio dell'offerta avverrà soltanto mediante apposita procedura.

L'offerta, scritta in lingua italiana, datata e sottoscritta dal soggetto legittimato ad impegnare la società, dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti di gara.

CONTENUTO DELLA BUSTA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Busta "A")

Nell'apposito campo "Documentazione Amministrativa" presente sulla piattaforma SINTEL il Concorrente, dovrà allegare la documentazione amministrativa richiesta debitamente compilata e firmata digitalmente. E' possibile caricare sulla piattaforma un'unica cartella compressa con al suo interno i file firmati digitalmente. Non è necessario firmare i documenti in calce allegando il documento d'identità se il file è già stato firmato digitalmente.

Documenti da presentare in sede di compilazione offerta:

- 1) – istanza di partecipazione in carta semplice, con firma autentica del rappresentante legale (allegare fotocopia documento di identità), conforme al modello allegato (ALLEGATO 1) al presente regolamento; in caso di R.T.I. la dichiarazione dovrà essere presentata da ogni ditta;
- 2) – dichiarazione da parte del Legale Rappresentante della ditta – resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 art. 46 e 47 ed accompagnata da copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore, con la quale lo stesso attesti il possesso dei requisiti di ordine generale come indicati dall'art. 80 D.Lgs 50/2016 e come riportati nel modello allegato (ALLEGATO 2);
- 3) – copia del documento "Informativa per il trattamento dei dati personali e sensibili dei fornitori" debitamente compilato e sottoscritto (ALLEGATO 3);
- 4) – copia "Patto di Integrità di Regione Lombardia" e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante (ALLEGATO 4);
- 5) - indicazione, solo in caso di partecipazione in R.T.I., che dovrà essere rilasciata a firma congiunta dei legali rappresentanti delle imprese associate ed attestante le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese (vincolante per il raggruppamento in caso di aggiudicazione), nonché la ditta che sarà capogruppo;
- 6) - Requisiti di capacità economica e finanziaria per la partecipazione alla gara:
 - a) ai sensi dell'art. 83 comma 1 lettera b) del D.lgs 50/2016 e s.m. e i.:
indicare il **fatturato globale** dell'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari approvati (2014-2015-2016);
indicare inoltre l'importo di fatturato specifico degli ultimi tre esercizi (2014-2015-2016) realizzato con fornitura di servizi nel settore/lotto oggetto della gara; è richiesto che il fatturato specifico per servizi prestati per attività connesse con la vita di comunità e dei programmi riabilitativi non sia inferiore a € 1.000.000,00;

- b) **fornire almeno due dichiarazioni originali da parte di istituti di credito o intermediari autorizzati** che attestino l' idoneità economico-finanziaria dell'impresa ai fini dell'appalto in oggetto.

7) - Requisiti di capacità Tecnica e Professionale per la partecipazione alla gara:

ai sensi dell'art. 83 comma 1 lettera c) del D.lgs 50/2016 e s. m. e i. il fornitore dovrà **avere attivo od aver attivato negli anni (2015-2016-2017) un contratto con unico committente per servizio analogo e per importo pari almeno a 500.000 euro annuo/12 mesi;**

dovrà fornire inoltre l'elenco dei principali fornitori presso i quali ha attivato servizi analoghi a quelli posti a gara e prestati negli ultimi tre esercizi (2015-2016-2017) con indicazione di importi, delle date e dei destinatari, pubblici e privati;

8) - Documentazione comprovante l'avvenuta costituzione del deposito cauzionale provvisorio pari al 2% del valore totale del lotto unico. Deposito costituito ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016.

9) - Documentazione comprovante l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (come da art. 93 comma 8 del D.Lgs. 50/2016), qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

10) - Contributo per l'Autorità di Vigilanza sui contratti.

Allegare ricevuta comprovante il versamento del contributo per l'autorità di vigilanza sui contratti pubblici inerente il lotto. Per le modalità di versamento fare riferimento al sito www.avcp.it.

Di seguito si elenca CIG attribuito e contributo da versare:

CIG n. xxxxxxxxxxxx – contributo da versare euro xxx,00;

11) - dichiarazione di accettare il presente regolamento, il capitolato tecnico, il capitolato speciale e le eventuali precisazioni rese dall'Azienda Sanitaria in corso di gara.

Nota In caso di RTI tutte le ditte facenti parte del raggruppamento devono apporre sul capitolato speciale il proprio timbro e firmare per accettazione.

In caso di Consorzio sia il Consorzio che le imprese consorziate individuate dal consorzio quali esecutori della fornitura/servizio devo apporre, sul capitolato speciale il proprio timbro e firmare per accettazione.

CONTENUTO DELLA BUSTA DOCUMENTAZIONE TECNICA (Busta "B")

Nell'apposito campo "Requisiti Tecnici" presente sulla piattaforma SINTEL il Concorrente dovrà allegare la documentazione tecnica, consistente in un'unica cartella formato ".zip" ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalente software di compressione dati con i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente, ove previsto:

La documentazione tecnica, firmata dal legale rappresentante, ai fini dell'attribuzione del punteggio di qualità, dovrà contenere tutte le informazioni progettuali e tecniche (max 40 pagine) necessarie

per poter valutare correttamente (come indicato nella tabella “Punteggio tecnico/qualitativo di pag. 4 del presente Regolamento) il servizio offerto con particolare riguardo a:

SEZIONE 1: Progetto tecnico gestionale relativo all’organizzazione dei servizi:

Dovrà essere presentato elaborato dettagliato indicando in particolare: 1.1) piano dettagliato dell’organizzazione delle attività riabilitative necessarie; 1.2) programmazione delle attività assistenziali ai pazienti della struttura con particolare riferimento ai pazienti con deficit nella cura del sé; 1.3) modalità di organizzazione dei rapporti con l’esterno: le famiglie, le associazioni di volontariato, i MMG, i CPS invianti, i servizi del territorio, le agenzie per l’inserimento lavorativo.

SEZIONE 2 : Organizzazione degli operatori:

Dovrà essere presentato un elaborato dettagliato indicando in particolare: 2.1) formazione, qualifica ed esperienza professionale degli operatori coinvolti nel servizio; 2.2) modalità organizzative del lavoro in equipe; 2.3) progetto formativo previsto per gli operatori; 2.4) progetto di contenimento del turn-over.

SEZIONE 3 : Servizi alberghieri:

Si chiede in particolare: 3.1) illustrazione dettagliata delle modalità di esecuzione dei servizi alberghieri proposti e 3.2) descrizione dettagliata del servizio di pulizia.

SEZIONE 4: Eventuali Migliorie Proposte.

Nella busta elettronica “documentazione tecnica” dovrà essere presente un indice esaustivo che colleghi in modo chiaro tutti i punti della documentazione presentata ai relativi articoli del Regolamento e/o del Capitolato Tecnico.

Il concorrente dovrà corredare la relazione di progetto di tutti gli elementi tecnici, funzionali e di servizio proposti e ogni altra informazione affinché la commissione possa valutare la qualità del servizio offerto in considerazione dei parametri oggetto di valutazione indicati per il Lotto Unico. Qualora esistessero discrepanze tra i valori tecnici presentati nella documentazione tecnica allegata verrà preso in considerazione il valore peggiorativo.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere a tutte o ad alcune ditte concorrenti, la presentazione entro un breve termine perentorio di eventuali chiarimenti relativamente alla descrizione contenuta nelle schede tecniche

Quanto indicato nella documentazione tecnica presentata in sede di gara costituisce impegno formale, per la Ditta che risulterà aggiudicataria, nella fornitura di quanto dichiarato.

In merito alla documentazione sopra richiesta si precisa che:

- Non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altro appalto;
- Non è ammesso indicare prezzi;
- Tutta la documentazione prodotta dovrà essere redatta esclusivamente in lingua italiana o in traduzione certificata.

CONTENUTO DELLA BUSTA OFFERTA ECONOMICA (Busta "C")

Nell'apposito campo "offerta economica" presente sulla piattaforma SINTEL, il concorrente, a pena di esclusione, dovrà inserire la propria offerta economica.

Per completare l'inserimento dell'offerta economica il concorrente dovrà inserire nel campo "Dettaglio prezzi unitari offerti" il documento firmato digitalmente come allegato ai documenti di gara "Allegato Prospetto di Offerta".

Saranno esclusi i concorrenti che offriranno un prezzo unitario del/i servizio/i oggetto del lotto superiore all'importo posto a base d'asta unitaria, IVA esclusa, indicato nell'allegato "SCHEMA DI OFFERTA".

Non è ammessa la presentazione di offerta alternativa.

Sarà richiesto in fase di aggiudicazione dettaglio prezzi inerente le manutenzioni straordinarie.

Saranno ritenute nulle le offerte condizionate, contenenti riserve, o espresse in modo indeterminato così che non sia possibile desumere con certezza la volontà dell'offerente.

In caso di discrepanza tra il costo complessivo del servizio espresso riportato nel "dettaglio prezzi unitari offerti" e il costo del servizio inserito nel campo "offerta economica" su SINTEL prevarrà quest'ultimo.

Al termine della compilazione dell'offerta economica, SINTEL genererà un documento in formato "*.pdf" che dovrà essere scaricato dal fornitore sul proprio terminale e quindi sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante o dal procuratore a ciò autorizzato.

La graduatoria automatica formata da SINTEL e rilevante ai fini dell'aggiudicazione, viene calcolata sulla base delle informazioni tecniche ed economiche indicate dal fornitore su SINTEL.

Il Prospetto di Offerta allegato è redatto su carta da bollo o su carta resa legale, sottoscritta digitalmente e firmata in ogni pagina dal legale rappresentante o procuratore appositamente individuato. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese l'offerta dovrà essere sottoscritta e firmata in ogni pagina dai rappresentanti legali di tutte le imprese associate.

Si dovrà riportare:

- a) Nome e cognome, relativa qualifica, luogo e data di nascita del titolare ovvero del legale rappresentante/procuratore;
- b) Denominazione, la ragione sociale e la sede esatta del concorrente offerente, nonché il numero di codice fiscale e partita IVA;
- c) L'offerta economica redatta sul modello allegato o comunque compilata con le medesime modalità.

Sono ammesse solamente offerte al ribasso rispetto al prezzo a base d'asta proposto.

L'offerta è valida per un periodo di 180 giorni, a far tempo dalla data di scadenza del termine per la sua presentazione. Gli oneri per la sicurezza indicati nei prospetti di offerta non sono soggetti a ribasso.

Modalità di formulazione delle offerte

Vedere il prospetto allegato, "Prospetto di Offerta".

Le ditte dovranno esprimere le proprie offerte economiche come indicato nello specifico prospetto allegato. A sistema dovrà essere caricato il valore complessivo dell'offerta.

ART. 6 - SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI GARA

Il Presidente della gara, in seduta pubblica, procederà alle operazioni di ammissione alla procedura aperta.

Nella seduta di ammissione si procederà all'apertura e verifica della presenza dei documenti e delle firme digitali delle offerte presentate.

Il Presidente provvederà all'apertura della Busta elettronica a – Documentazione Amministrativa verificando la regolarità e la completezza della documentazione richiesta a corredo dell'offerta. Le ditte risultate in regola con la documentazione ed in possesso dei requisiti accederanno alla fase successiva. Terminati i lavori di commissione tecnica, si procederà alla convocazione per lettura esiti ed apertura offerte economiche.

Alle ditte verrà quindi comunicata la data e l'ora di analisi dell'offerta economica e la conseguente aggiudicazione provvisoria.

E' facoltà della Stazione Appaltante, se del caso, chiedere chiarimenti e/o delucidazioni in merito ai documenti presentati.

Esclusione delle offerte

Si chiarisce che si procederà all'esclusione dalla gara se si verificherà anche una sola delle seguenti situazioni:

- qualora l'offerta pervenga oltre il termine perentorio;
- qualora l'offerta economica non sia separata dalla restante documentazione;
- qualora risulti mancante la sottoscrizione con firma digitale dell'offerta economica da parte del legale rappresentante o del procuratore speciale autorizzato ai sensi di legge del concorrente;
- qualora il contributo di gara sia stato versato in misura inferiore a quella prevista ovvero nel caso in cui non sia stato versato;
- presentazione di offerte sottoposte a condizione;
- presentazione di offerte espresse in modo indeterminato o incompleto o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- presentazione di offerte superiori, ai prezzi a base d'asta indicati;
- presentazione di offerte economiche redatte con contenuti diversi da quelli prescritti;
- mancata presentazione dei documenti di cui alla "documentazione amministrativa";
- mancanza, in caso di R.T.I., della specificazione, nell'offerta, delle parti di servizio e relativa percentuale, che saranno eseguite dalle singole imprese;
- presenza nella busta Amministrativa di riferimenti economici che possano ricondurre ai prezzi dell'offerta.
- non rispondenza alle caratteristiche di minima richiesti;
- mancata effettuazione del sopralluogo obbligatorio;

ART. 7 - AGIUDICAZIONE DELLA PROCEDURA DI GARA

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'A.S.S.T. prima di procedere all'approvazione dell'aggiudicazione, tramite il responsabile di procedimento, verifica l'eventuale anomalia dell'offerta risultata provvisoriamente aggiudicataria.

In tal caso il responsabile del procedimento invita il soggetto aggiudicatario a far pervenire le proprie giustificazioni nel termine stabilito dalla stazione appaltante non inferiore a 15 giorni dal ricevimento dell'invio, a pena esclusione.

L'aggiudicazione dell'appalto è subordinata all'adozione del provvedimento di aggiudicazione da parte del Direttore Generale.

L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per la Ditta aggiudicataria, mentre per l'A.S.S.T. la decorrenza degli effetti giuridici è subordinata all'esecutività della deliberazione di aggiudicazione nonché all'espletamento degli adempimenti stabiliti dalla normativa vigente e dagli atti e provvedimenti del presente procedimento.

Con il fatto della presentazione dell'offerta, le ditte offerenti dichiarano di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare tutte le clausole e norme del Capitolato Tecnico, e del presente Regolamento.

ART. 8 - SOPRALLUOGO e VISIONE DEGLI SPAZI OGGETTO DI CONCESSIONE

I partecipanti potranno eseguire, previo accordo con l'Amministrazione, tramite i rappresentanti legali o loro delegati, un sopralluogo al fine di verificare gli spazi ed i luoghi presso i quali svolgere l'appalto.

Il sopralluogo deve essere effettuato previa richiesta a mezzo comunicazione di procedura sintel da inoltrarsi entro il xx/xx/2018.

Per richieste pervenute oltre tale termine non sarà garantita la possibilità di effettuare sopralluogo.

L'Amministrazione darà riscontro alla richiesta via "comunicazioni di procedura sintel" confermando la data proposta dal concorrente ovvero individuando altra data per l'espletamento del sopralluogo. Il sopralluogo NON è da intendersi obbligatorio.



SCHEMA OFFERTA ECONOMICA

La seguente Società _____ in riferimento alla gara _____
sottopone la seguente offerta economica di dettaglio:

-assistenza alla persona:

Figura Professionale	Base d'asta complessiva	Prezzo totale offerto
Personale Assistenziale (ASA/OSS)	266.000,00	
Infermiere Professionale	58.500,00	
Psicologo	15.600,00	
Educatore Professionale	84.000	
Ausiliariato	34.200	
IMPORTO (A)	458.300,00	

- Fornitura e somministrazione pasti presso la CRM i Musso e il CD di Dongo/ CRA CD Ossuccio:

Mensa	Fabbisogno annuo	Base d'asta unitaria	Base d'asta complessiva	Prezzo totale offerto
Pranzi/cene operatori	3000	€ 3,50	€ 10.500,00	
Pranzi/cene ospiti	26000	€ 3,50	€ 91.000,00	
Colazione ospiti	10000	€ 1,20	€ 12.000,00	
		IMPORTO (B)	€ 113.500,00	

In considerazione del fatto che eventuali prestazioni in più o in meno verranno quantificate in ore/turni si chiede di indicare il prezzo orario delle singole figure formulato in offerta e le relative ore ipotizzate in offerta tecnica.

Figura Professionale	Ore anno	Costo orario
Personale Assistenziale (ASA/OSS)		
Infermiere Professionale		
Psicologo		
Educatore Professionale		
Ausiliariato		

Totale offerta (importo A+B)

Oneri della sicurezza
non soggetti a ribasso

€ 200,00

Luogo e data

Il Legale Rappresentante

Azienda Socio Sanitaria Territoriale (ASST) della Valtellina e dell'Alto Lario

Via Stelvio,25 – 23100 Sondrio – Tel: 0342521111 – fax: 0342521024 – Cod. fisc. e P.IVA 00988090148



CAPITOLATO D'ONERI

CONTRATTO RELATIVO A SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM "ARCOBALENO" DI MUSSO

CIG N. _____

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'assegnazione del SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM DI MUSSO – S.S. PSICHIATRIA MENAGGIO (ALTO LARIO) PER UN PERIODO DI ANNI UNO DALLA DATA DI DECORRENZA DEL CONTRATTO FATTO SALVA LA POSSIBILITA' DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO.

In considerazione di quanto previsto dalla DGR X/7600 del 20 dicembre 2017 relativa alle "Regole di sistema per l'anno 2018" l'Azienda si riserva la facoltà di rescissione anticipata, con preavviso di tre mesi, ovvero di rideterminare i patti contrattuali in caso di cambiamenti relativi all'accreditamento della struttura oggetto del contratto.

Tali programmi devono corrispondere alla DGR del 28.2.2007 n. VIII/4221 "Riordino della residenzialità psichiatrica in attuazione della DGR. 15.2.2004 n,VIII/17513 - Piano regionale triennale per la salute mentale"- Allegato A.

Art. 2 – DESCRIZIONE, ORGANIZZAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICO/QUALITATIVE DEL SERVIZIO

La Comunità riabilitativa a Media Assistenza di Musso è una struttura residenziale psichiatrica destinata ai pazienti con una patologia psichiatrica grave e stabilizzata, ma ancora con necessità di prestazioni riabilitative e di una certa supervisione.

Il servizio richiesto potrà andarsi a configurare in modo diverso secondo esigenze clinico organizzative emergenti, fermo restando il rispetto della normativa in materia, l'afferenza al DSM (SS Psichiatria Territoriale Alto Lario) e la costanza dell'impegno orario richiesto.

DESCRIZIONE DEL CONTESTO

Il DDG 13711/2007 riconosce l'accreditamento e il funzionamento a Musso della CRM "Arcobaleno". Le finalità e le caratteristiche strutturali e organizzative di detta struttura sono quelle previste dalla DGR 4221/2007, alla quale si rimanda

AMBIENTE:

La CRM "Arcobaleno" è situata nel contesto dell'abitato di Musso, in posizione panoramica e facilmente raggiungibile. E' una struttura per la riabilitazione psico-sociale che può accogliere, per un periodo a termine, fino a 12 persone di età adulta e tardo adulta, con disabilità psichica stabilizzata, con situazioni personali/familiari/abitative/lavorative problematiche, che necessitano di un supporto nel processo di reinserimento sociale.

La CRM "Arcobaleno" può costituirsi quale luogo privilegiato per perseguire il reinserimento sociale della persona con disagio psichico, dove l'Operatore può far fare esperienze diverse, far conoscere, rassicurare, orientare, costruire opportunità di scelta. Pare altrettanto importante riuscire a costruire la presenza e la trasmissione di aspettative positive nei confronti del cittadino/utente, coinvolgerlo nel definire gli obiettivi del suo progetto (piccoli obiettivi soprattutto all'inizio) in modo che, grazie alla sua partecipazione attiva, si possano ottenere buoni risultati.

Risulta indispensabile poter contare sul coinvolgimento delle famiglie, delle persone-cardine e del

volontariato, per aiutare il soggetto assistito a reinserirsi a pieno titolo nella Comunità sociale, valorizzando l'apporto di queste risorse esterne, in grado di offrire in modo spontaneo e naturale, opportunità di scambio e costruzione di rapporti interpersonali. Va sottolineato che la CRM di Musso, i suoi ospiti e le attività ad esse rivolte sono integrate in un'ottica di rete con tutte le altre articolazioni del DSM presenti sul territorio e con tutta la Comunità locale in cui la Struttura è inserita.

EQUIPE CURANTE:

Le persone accolte nella struttura sono in carico per le esigenze cliniche ad una Equipe del Dipartimento di salute mentale, così composta:

- Medico Psichiatra Responsabile con funzione di Direzione sanitaria, supervisione ed esecuzione del presente appalto per conto di ASST Valtellina e Alto Lario;
- Infermiere Coordinatore, con funzione di raccordo logistico organizzativo con l'ASST
- Assistente sociale (consulenza su progetto)

Il personale di cui sopra è già compreso nell'organico del DSM – SS. Psichiatria Territoriale Alto Lario.

Art. 3 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO E PROGETTO

Oggetto del contratto è l'organizzazione e la gestione integrata dei servizi di:

- Assistenza educativa, riabilitativa ed infermieristica;
- Assistenza alla persona;
- Attività di ristorazione e alberghiere

dei servizi della CRM di Musso. Inoltre sono oggetto del servizio le attività di ristorazione di Ossuccio e Dongo. I concorrenti dovranno presentare il progetto relativo all'organizzazione generale del servizio in argomento che sarà oggetto di valutazione da parte di una Commissione Giudicatrice. Il progetto deve contenere la descrizione specifica delle modalità di gestione del servizio e della sua organizzazione, tenendo conto di quanto riportato nel presente capitolato e di tutta la normativa nazionale e regionale in materia.

Il servizio dovrà essere svolto 365 giorni l'anno. L'aggiudicatario dovrà garantire il servizio e la sua continuità per tutta la durata del contratto; allo stesso competono l'organizzazione delle attività necessarie, le stesse dovranno essere organizzate e concertate con il Servizio di Psichiatria dell'ASST che svolge tutta l'attività medica necessaria.

Art. 4 - IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario dovrà garantire gli standard di accreditamento previsti per la struttura, a titolo indicativo si ipotizza per ogni figura professionale, il seguente monte ore annuo minimo:

Personale Assistenziale (ASA/OSS): 14.000

Infermiere Professionale: 2.340

Psicologo: 624

Educatore Professionale: 4.200

Ausiliariato: 1.800

L'importo del servizio viene quantificato come da seguente tabella:

- Servizio di assistenza alla persona presso la CRM di Musso:

Figura Professionale	Base d'asta complessiva
Personale Assistenziale (ASA/OSS)	266.000,00
Infermiere Professionale	58.500,00
Psicologo	15.600,00
Educatore Professionale	84.000
Ausiliariato	34.200
Totale Servizi alla persona	458.300,00

- Servizio di fornitura e somministrazione pasti presso la CRM i Musso e il CD di Dongo/ CRA CD Ossuccio:

Mensa	Fabbisogn o annuo	Prezzo Unitario	Base d'asta complessiva
Pranzi/cene operatori	3.000	€ 3,50	€ 10.500,00
Pranzi/cene* ospiti	26.000	€ 3,50	€ 91.000,00
Colazione ospiti	10.000	€ 1,20	€ 12.000,00
Totale pasti	39.000		113.500,00

**Si precisa che nel prezzo unitario della cena è compresa la somministrazione quotidiana della merenda.*

Posto quanto sopra, l'importo presunto annuo dell'appalto è stabilito in **Euro 571.800,00** (oltre euro 200,00 quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso). I corrispettivi contrattuali si intendono determinati dall'Appaltatore in base ai propri calcoli con riferimento ai prezzi contrattualmente definiti per ciascuna delle attività oggetto del servizio contenute nella scheda di offerta economica formulata in sede di gara di appalto.

Art. 5 – DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio ha **durata di anni UNO dalla data di decorrenza del contratto, con facoltà di ripetizione contrattuale per ulteriori anni uno.**

Il contratto, potrà essere rinnovato, alle condizioni tecniche ed economiche originarie, salvo eventuali migliorie, per un ulteriore periodo di durata non superiore a quella originaria e previa verifica di opportunità.

Art. 6 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'organico e l'organigramma devono essere parte integrante del progetto. La ditta dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, ad una figura con adeguata formazione, competenza ed esperienza, documentata dalla ditta aggiudicataria. Il direttore del servizio dovrà garantire un contatto continuo con l'Equipe curante dell'ASST per il controllo sull'andamento del servizio e dovrà essere sempre rintracciabile da parte dell'ASST per ogni comunicazione in merito al servizio.

Art. 7 - SERVIZI DI RISTORAZIONE

7.1 – MODALITA'

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere alla produzione e somministrazione dei pasti agli ospiti accolti presso le Strutture del DSM nonché per i dipendenti e per le altre persone autorizzate che

dovrà avvenire presso i locali appositamente destinati e adeguati dal punto di vista normativo e igienico sanitario. Oltre che per il CRM di Musso l'aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione, al trasporto e alla somministrazione dei pasti presso il CD di Dongo e di Ossuccio.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato nel rispetto delle norme d'igiene, evitando promiscuità con prodotti non alimentari, e in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature di sicurezza, attraverso appositi contenitori dotati se necessario di sistemi attivi di mantenimento.

L'aggiudicatario provvederà all'acquisto delle derrate, a propria discrezione e sotto la propria responsabilità, previa comunicazione all'ASST dell'elenco dei fornitori scelti per l'approvvigionamento delle stesse; derrate e bevande dovranno avere confezione ed etichettature in conformità alle leggi vigenti. È onere dell'Aggiudicatario provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate e/o preparate.

La preparazione dei pasti avverrà quotidianamente sulla base di indicazioni fornite dall'ASST sanitaria e dovrà essere garantito un apposito menù per gli ospiti in regime dietetico. Nell'offerta tecnica le ditte partecipanti dovranno dettagliare le modalità di produzione dei pasti, da effettuarsi nel rispetto della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e dare evidenza dell'implementazione del Sistema di Autocontrollo igienico sanitario degli alimenti. Gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti: colazione 08.00 Pranzo: 12.00/12.30 Merenda: 16.00 Cena: 19.00/19.30. I predetti orari e l'organizzazione che ne consegue sono indicativi e variabili in base alle esigenze degli ospiti.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sanificazione dei locali, degli arredi, delle attrezzature, nonché dei carrelli, contenitori termici, del pentolame, dell'utensileria, delle stoviglie utilizzate attenendosi alle modalità di sanificazione definite nella procedura dell'Azienda. Si intende a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura, la gestione ed il rifornimento di attrezzature, materiali e prodotti per la sanificazione. L'aggiudicatario, in ordine delle prestazioni sotto richiamate, potrà eventualmente proporre ulteriori migliorie per l'esecuzione del servizio; in tale caso dette integrazioni dovranno essere esplicitamente indicate e descritte in offerta.

7.2 - ATTREZZATURE, ARREDI, PENTOLAME E STOVIGLIERIE

Tutte le attrezzature di proprietà presenti sono cedute in comodato d'uso gratuito alla Ditta aggiudicataria. Verranno messi a disposizione le attrezzature, gli arredi, il pentolame, le stoviglie, le posate e l'utensileria varia, esistente al momento della stipula del contratto; il verbale di consegna di tale attrezzatura farà parte integrante dei documenti contrattuali.

La ditta potrà altresì integrare all'inizio del contratto e a proprie spese, le attrezzature e le apparecchiature che riterrà opportune per garantire la regolare esecuzione del servizio, avendo cura di dare avviso scritto all'Azienda e di apporre sulle attrezzature una targhetta ben visibile recante il nome della ditta.

Tutte le apparecchiature e attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti della normativa vigente applicabile sia per gli aspetti igienici che per quelli di sicurezza, dovranno essere idonee all'uso previsto e dovranno rispettare le norme tecniche ad esse applicabili.

Tutto quanto costituisca dismissione dei beni di proprietà dell'Azienda dovrà essere concordato con l'ASST.

Resteranno a carico della Ditta tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza o di comportamenti impropri da parte del personale dipendente della stessa. L'aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente alla riparazione dei danni causati ed al reintegro e/o alla sostituzione degli stessi.

7.3 - MENU'

La Ditta aggiudicataria dovrà proporre un menù rispettoso delle indicazioni fornite dall'ASST e le eventuali modifiche dovranno essere preventivamente comunicate e concordate tra le parti. La giornata alimentare deve prevedere almeno quattro pasti principali: colazione, pranzo, merenda e cena, preparati e somministrati agli orari sopra evidenziati.

I menu devono essere articolati su due settimane e suddivisi in menu estivo (indicativamente 01/05- 30/09) ed invernale (01/10- 30/04) e deve essere articolato come segue:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- due contorni (di cui almeno uno costituito da verdure);
- una porzione di pane o grissini (grammi 60 e grammi 48 rispettivamente);
- frutta fresca grammi 150/200 a ospite (almeno due qualità di frutta di stagione al giorno, oltre alle mele che dovranno essere sempre a disposizione), cotta o purea di frutta due volte a settimana, budino o yogurt;
- acqua (una confezione da mezzo litro) a pasto.

Si presenta di seguito proposta standard della colazione e della merende per i degenti:

<p>Prima colazione: <i>bevande:</i> caffè caffelatte tè latte PS succo di frutta yogurt intero alla frutta <i>alimenti:</i> pane fresco bianco + confettura biscotti monoporzione (due confezioni) bifetta + confettura (due confezioni) tortina cornflakes</p>	<p>Merenda: In alternativa - Yogurt intero naturale o alla frutta; - budino; - frutta fresca o cotta; - succo di frutta; - biscotti o fette biscottate e the</p>
---	---

Nessuna variazione al menù può essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'ASST. La Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le prescrizioni in materia di igiene e rintracciabilità degli alimenti, definite dalla normativa vigente. La Ditta dovrà garantire, su specifica richiesta da parte dell'ASST, menù vegetariani e/o rispettosi di specifiche esigenze religiose e/o etniche e degli schemi dietetici relativi alle diete speciali. La preparazione dei pasti e delle diete speciali dovrà avvenire secondo procedure definite e descrittive delle modalità di produzione e degli ingredienti utilizzati, anche nel rispetto della normativa vigente in materia di allergeni.

7.4 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti gli alimenti ricevuti, detenuti, utilizzati e forniti dal Gestore dovranno essere esenti da alterazioni e contaminazioni di qualsiasi natura (biologica: microrganismi patogeni e loro tossine, parassiti, micotossine) e chimica. Dovranno essere esenti da insetti, infestanti e corpi estranei di ogni tipo. Dovranno possedere requisiti sensoriali caratteristici, appropriati ed ineccepibili, pertanto esenti da sapori, odori e colori anomali. I prodotti dovranno essere conformi alle normative vigenti e cogenti (nazionali e comunitarie, verticali e orizzontali, generali e specifiche), in materia di: igiene e requisiti chimico-microbiologici, produzione, commercializzazione e tracciabilità, confezionamento, etichettatura, denominazione e/o indicazione d'origine, bollatura CE e riconoscimento dello stabilimento di produzione, modalità e temperature di trasporto, conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti. Gli involucri e gli imballaggi devono essere perfettamente integri (senza ammaccature, bombaggi, tagli, fessurazioni e perdite di sottovuoto o atmosfera protettiva, ruggine etc.) e puliti.

Parte integrante del presente Capitolato è l'Allegato 1) in cui si evidenziano le caratteristiche qualitative delle materie prime destinate alla produzione dei pasti.

7.5 - DISPOSIZIONE IGIENICHE

Devono essere predisposte procedure idonee per evitare la manipolazione di alimenti da parte di utenti affetti da malattia o portatori di malattia trasmissibile attraverso alimenti. Gli addetti devono curare la pulizia e l'igiene personale, in particolare le mani e gli avambracci devono essere sempre accuratamente lavati usando il sapone appositamente disposto e asciugati con carta monouso o

altri sistemi igienici:

- sempre prima di manipolare gli alimenti e comunque dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
- dopo ogni sospensione del lavoro e dopo ogni cambio di attività o passando dalla lavorazione di un alimento ad un altro;
- dopo aver soffiato il naso o protetto la bocca da starnuti e colpi di tosse;
- dopo aver toccato qualsiasi fonte di contaminazione accidentale.

Le unghie devono essere tenute corte e pulite, prive di smalto, evitando di indossare durante il lavoro anelli, bracciali, orologi, collane, orecchini o altri monili. Ferite, tagli, escoriazioni, scottature, infezioni localizzate alle mani vanno protette con medicazioni rinnovate frequentemente e guanti protettivi.

Gli addetti devono inoltre avere cura durante il lavoro di:

- non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti;
- non pulirsi le mani sugli abiti da lavoro;
- non fumare durante il lavoro e in tutti i locali aziendali ove è vietato fumare;
- non masticare gomma, né mangiare o bere durante la lavorazione/distribuzione alimenti;
- non toccarsi naso, bocca, capelli, barba o baffi, o altre parti del corpo;
- non parlare sopra gli alimenti in lavorazione e distribuzione, limitandosi alle comunicazioni essenziali;
- evitare per quanto possibile la manipolazione diretta degli alimenti, privilegiando il ricorso ad appositi utensili;
- non assaggiare le pietanze con le dita, ma solo con posate monouso da buttare dopo l'utilizzo.

7.6 - AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO DEGLI ALIMENTI

In applicazione del Reg. CE 852/2004 la Ditta appaltatrice dovrà produrre idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo che preveda, a titolo esemplificativo e non esaustivo l'analisi del processo aziendale, l'individuazione dei punti critici di controllo per l'igiene degli alimenti e la contestuale definizione delle azioni preventive e correttive da adottare e le procedure e il piano di controllo. La Ditta aggiudicataria dovrà informare, per iscritto, l'ASST rispetto ad eventuali proposte di modifica al servizio che ritenga opportuno effettuare per il miglioramento dello stesso. Esclusivamente dopo parere favorevole l'Aggiudicataria potrà intervenire e provvederà altresì ad aggiornare in tal senso il manuale di autocontrollo, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti. Sarà onere dell'ASST effettuare controlli sulla corretta applicazione delle disposizioni normative in materia di igiene degli alimenti, attraverso verifiche di carattere documentale ed ispettivo. L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni di cui al D.lgs. 193/2007 comporterà per l'appaltatore, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche la possibile risoluzione del contratto, con ogni conseguente danno o spesa a carico della Ditta inadempiente e l'incameramento del deposito cauzionale in relazione all'entità del danno.

Art. 8 - MATERIALE DI CONSUMO

La Ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto di tutto il materiale di consumo, sia esso necessario per la preparazione e conservazione degli alimenti, per la cucina, per la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature e per lo smaltimento dei rifiuti, ecc..

Art. 9 - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria eventuali interventi di disinfestazione e derattizzazione di

tutti i locali affidati in gestione alla stessa per l'espletamento del servizio. La Ditta deve fornire all'ASST il nome della Ditta cui viene affidato il servizio disinfestazione/derattizzazione, i protocolli d'intervento e le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Eventuali variazioni dovranno essere comunicate tempestivamente e documentate.

In caso di posizionamento di esche, dovrà essere approntata una planimetria dei punti di installazione, modificata qualora se ne presenti la necessità.

L'ASST si riserva di effettuare i controlli come previsto nelle disposizioni generali del presente Capitolato.

Art. 10 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E RIFIUTI

L'aggiudicatario provvederà alla pulizia e alla sanificazione giornaliera e periodica (settimanale, mensile, trimestrale) dei locali, attrezzature, stoviglie ecc.. indicando in apposito protocollo: i punti di intervento, le frequenze, le metodologie di lavoro, i prodotti impiegati, le attrezzature utilizzate e gli orari di effettuazione.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle norme vigenti (biodegradabilità, dosaggi, assenza di tossicità e di corrosione, avvertenze di eventuale pericolosità). Resta inteso che il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei cibi se non, esclusivamente, durante le operazioni di pulizia ma devono essere custoditi in appositi locali.

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato è interamente posta a carico della Ditta aggiudicataria. Essa dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti

Verrà realizzata la raccolta differenziata dei rifiuti (plastica - carta - vetro - umido – ecc.), è vietato lo scarico di qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività di gestione della mensa e cucina negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Sarà necessario presentare all'ASST il Piano di Sanificazione con specifica indicazione dei punti di intervento, del tipo di prodotto utilizzato e della frequenza delle attività di detergenza e disinfezione. Durante le operazioni di sanificazione bisogna fare uso di DPI (es: mascherine, occhiali, guanti, grembiuli) quando il loro uso è indicato nelle schede di sicurezza dei prodotti e nel DVR.

Art. 11 - PERSONALE DELL'APPALTATORE

Il personale impiegato dall'Appaltatore deve essere assunto e inquadrato nel rispetto dei livelli professionali dovuti e delle condizioni normative, retributive, contributive e previdenziali previste dai rispettivi CCNL applicati. L'Appaltatore ha altresì la completa responsabilità verso i propri dipendenti degli adempimenti di cui al D.lgs. 81/2008 e comunque di quanto concerne la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, facendosi carico dei relativi oneri così come degli accertamenti medico-sanitari dovuti. L'Appaltatore dovrà altresì conformarsi ad ogni norma cogente inerente il diritto del lavoro. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra il personale dipendente dell'Appaltatore e dell'ASST, che si ritengono sollevati da ogni sorta di contenzioso (economico o giuridico) o responsabilità. Fermo restando che il livello di servizio presentato in sede di gara deve essere mantenuto costante eventualmente anche tramite il mantenimento del numero del personale dichiarato in sede di gara, in caso di sostituzione definitiva di addetti per cessazione del rapporto di lavoro, collocamento in pensione etc., il personale subentrante deve essere di pari qualifica e competenza di quello sostituito. La disposizione suddetta si applica anche in caso di eventuali sostituzioni. L'Appaltatore si ritiene responsabile della condotta del proprio personale e di ogni danno o molestia eventualmente derivante. Gli Enti Sanitari si riservano di richiedere all'appaltatore l'allontanamento immediato degli addetti che abbiano contravvenuto alle suddette disposizioni.

Art. 12 – CLAUSOLA SOCIALE

Si evidenzia che, in merito al servizio di lavaggio e sanificazione, l'aggiudicatario ha l'obbligo di assorbimento del personale impiegato dal precedente affidatario per tutto il periodo di durata

dell'appalto applicando lo stesso contratto collettivo già in essere dei lavoratori assorbiti. Si allega prospetto del personale attualmente impiegato.

Art. 13 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto con cadenza biennale. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia di igiene degli alimenti, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. La documentazione relativa alla formazione effettuata deve essere inviata in copia all'ASST.

Art. 14 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

La Ditta è tenuta al rispetto del D.lgs. 81/2008 e s.i.m. e di tutte le altre leggi e norme in materia di sicurezza, prevenzione degli infortuni, assicurazione dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, igiene del lavoro e subappalti.

Prima dell'avvio del contratto la Ditta aggiudicataria deve partecipare alla riunione di coordinamento preliminare e sottoscrivere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze base (DUVRI base). A loro volta l'ASST si impegna, nei termini e nei modi prescritti dall'art.26 del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, a trasmettere alla Ditta aggiudicataria il DUVRI sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività

Art. 15 - QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa è ben consapevole di stipulare un contratto con una Struttura Pubblica e pertanto non potrà accampare qualsivoglia scusa, compreso il ritardato pagamento, per ritardare o non ottemperare all'erogazione della fornitura e/o prestazione in tutto o in parte. Tale inadempimento comporta, oltre agli eventuali rilievi contemplati dal Codice Civile, anche eventuali violazioni, nel caso ne ricorressero gli estremi, di carattere penale quale interruzione di pubblico servizio (art. 331 e seguenti c.p.).

L'appaltatore si obbliga ad eseguire le prestazioni oggetto del contratto nel rispetto di tutte le norme e prescrizioni, anche tecniche e di sicurezza, in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel capitolato di gara.

Art. 16 – OBBLIGHI E ONERI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario si impegna:

- a rispettare, per gli operatori impegnati nella gestione del servizio, tutte le norme e gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dal C.C.N.L. di settore, applicando condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali;
- ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione di infortuni ed igiene del lavoro;
- a garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del contratto;
- a dotarsi di idonea copertura assicurativa per RCT e RCO per il servizio in questione;
- a provvedere alla completa organizzazione del personale ed a garantire che il medesimo presti la propria attività in modo continuativo presso la struttura di assegnazione;
- a sostituire il personale in caso di assenza;
- alle attività ricreative, svago, gite, animazione e integrazione sociale
- a garantire per tutta la durata del contratto il rispetto delle norme nazionali e regionali relative al servizio, compreso il mantenimento degli standard gestionali;
- a garantire la qualificazione degli operatori tramite idonei iter formativi.
- Preparare e somministrare i pasti ai pazienti ospiti delle C.P.;

- Attivare i processi di pulizia, sanificazione e smaltimento dei rifiuti descritti nel presente Capitolato;
- Fornire al proprio personale idonee divise, calzature e d.p.i.;
- Esecuzione di tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per l'espletamento del servizio;
- L'aggiudicatario garantisce la continuità di servizio e l'immediata copertura di eventuali assenze impreviste, provvedendo alla sostituzione con altro personale idoneo, impegnandosi altresì a sostituire tempestivamente il personale valutato non conforme alla deontologia professionale, come da procedure stabilite nel regolamento che verrà predisposto entro 6 mesi dall'inizio dell'attività. L'ASST non avvierà alcun rapporto di lavoro diretto con il personale ivi inserito dall'aggiudicatario, il quale resterà giuridicamente legato ad essa, in quanto il servizio sarà svolto con organizzazione e gestione autonoma da parte della cooperativa, senza diretti interventi dispositivi e di controllo dell'Azienda Ospedaliera su detto personale.

Si precisa che le utenze resteranno a carico dell'ASST.

Art. 17 - COPERTURA ASSICURATIVA

L'aggiudicatario sarà direttamente responsabile dei danni causati all'ASST VALTELLINA E ALTO LARIO e a terzi, animali e cose anche di proprietà di terzi, causati durante l'espletamento del servizio/fornitura, anche in relazione alla condotta dei propri collaboratori e/o personale di altri soggetti coinvolti nell'esecuzione del contratto.

A tal fine l'aggiudicatario dovrà stipulare idonea polizza di assicurazione per la copertura di ogni rischio per i danni a persone, animali e cose che venissero arrecati dal proprio personale nell'espletamento del servizio con un limite massimale non inferiore a:

€ 6.000.000,00.= per persona

€ 3.000.000,00.= per animali o cose.

La copertura assicurativa dovrà coprire anche eventuali proroghe del contratto.

ART. 18 – RISPONDEZZA A NORMATIVE VIGENTI DI SICUREZZA

L'Aggiudicatario dovrà rispettare scrupolosamente tutte le norme legislative e regolamentari vigenti.

L'Aggiudicatario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, permessi e ogni altro documento che dovessero rendersi in qualsiasi momento necessari per l'espletamento del servizio: saranno a suo carico tutte le incombenze e spese necessarie per l'ottenimento di quanto sopra.

Norme di sicurezza:

a- prescrizioni generali

L'Aggiudicatario deve rispettare scrupolosamente, in ogni fase dell'attività oggetto dell'appalto, tutte le norme legislative e regolamentari vigenti sulla prevenzione degli infortuni, sulla sicurezza e sull'igiene nei luoghi di lavoro.

Fra le disposizioni di cui sopra si richiamano in particolare:

- il D.Lvo 9 aprile 2008 n. 81 "Attuazione dell'art.1 della legge 3 agosto 2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- D.M. del 10/03/98 recante: "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro".
- D.M. del 18/09/2002 recante: "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private".

Nel contesto degli obblighi derivanti all'aggiudicatario dalle suddette norme si richiama in particolare che lo stesso deve:

- rispettare regolamenti e disposizioni interni, portati a sua conoscenza dalla stazione appaltante;

- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione/attività;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la propria e altrui sicurezza;
- richiedere al personale a qualunque titolo da lui coinvolto nel presente appalto la collaborazione, nei termini e modi pianificati dall'Azienda Ospedaliera, nell'attuazione del piano di emergenza/evacuazione aziendale: in tale contesto potrà essere richiesto che il suddetto personale venga chiamato a far parte della squadra di emergenza ai sensi del DM 10/03/1998";
- dotare il proprio personale dei dispositivi di protezione individuale necessari, in merito ai quali dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale e d'eventuali subappaltatori;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- fornire all'Amministrazione Aziendale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo;
- attuare la cooperazione e coordinamento, con l'appaltante e ogni altro lavoratore – autonomo, ditta appaltatrice o subappaltatrice - presente nei luoghi di lavoro nei quali è chiamato ad operare, nello scambio delle informazioni ed in ogni ulteriore azione di prevenzione e protezione volte ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze.

Ferme restando le responsabilità dell'Appaltatore riguardo alla sicurezza, l'ASST ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'appalto avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo e, in caso d'inadempienza, di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

b - documenti relativi alla sicurezza del lavoro della concorrente/aggiudicataria

In fase di presentazione delle offerte le ditte concorrenti dovranno presentare i seguenti documenti/informazioni in relazioni alle attività oggetto dell'appalto:

1. documento di valutazione dei rischi specifici connessi ai lavori oggetto dell'appalto;
2. modalità operative di prevenzione d'incidenti e/o infortuni in relazione ai rischi specifici propri dell'attività appaltata (istruzioni, procedure, ecc.);
3. elenco completo delle sostanze e preparati utilizzate, relative schede di sicurezza, informazioni date ai lavoratori esposti;
4. mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dei lavori;
5. mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia dei lavori da eseguire;
6. dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
7. organizzazione prevista per la gestione delle problematiche d'igiene e sicurezza: responsabile del servizio di prevenzione e protezione, altre figure responsabili e relativi compiti;
8. nominativi dei rappresentanti dei lavoratori
9. formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza dello specifico lavoro appaltato;
10. soluzioni previste per eliminazione o riduzione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori dell'appaltatore o da terzi presenti a qualsiasi titolo nell'ospedale (dipendenti ospedalieri, ditte terze, visitatori, ecc.);
11. adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia d'igiene e sicurezza del lavoro.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere il riesame del piano qualora lo ritenga inadeguato.

Art. 19- VERIFICHE E CONTROLLI

L'ASST si riserva la facoltà di effettuare controlli sia indiretti, di carattere documentale, sia diretti (verifiche ispettive) sulle attività oggetto del contratto, anche senza preavviso, ogni qualvolta lo ritenga necessario o opportuno.

L'ASST si riserva inoltre la facoltà di richiedere copia dei rapporti di audit/di ispezione effettuati dagli Organismi ufficiali di controllo (ATS, NAS, etc) ed eventualmente da Enti terzi di Certificazione.

La ditta aggiudicataria dovrà consentire l'accesso ai locali degli operatori incaricati dall'Azienda con competenze specifiche e dovrà mettere a disposizione degli stessi i documenti e le registrazioni attestanti la corretta esecuzione delle attività, l'applicazione delle prescrizioni in materia di igiene degli alimenti e l'applicazione del Sistema di Autocontrollo igienico degli alimenti.

Infine l'ASST si riserva la facoltà di effettuare tramite personale proprio o terzo attività di campionamento sulle matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) e sulle superfici destinate al contatto con gli alimenti e di far analizzare i campioni prelevati presso laboratorio scelto dalla medesima, al fine di verificare gli standard igienici.

Art. 20 - SANZIONI E PENALI

L'aggiudicataria è obbligata espressamente all'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, della integrale e perfetta erogazione del servizio e dell'osservanza di tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

L'amministrazione si riserva di applicare all'aggiudicatario penali per ogni infrazione degli obblighi contrattuali e per ogni operazione non effettuata o non correttamente eseguita così come meglio illustrato nel presente Capitolato.

L'aggiudicataria, oltre ad essere soggetta a tutte le responsabilità di legge (penali, civili, amministrative, deontologiche) per fatti di cui dovesse essere chiamata a rispondere, è peraltro soggetta all'applicazione di penali contrattuali nel caso in cui:

non effettui, anche solo in parte, le prestazioni nel rispetto dei tempi e delle modalità prescritte dal programma riabilitativo di riferimento cos' come richieste dal capitolato speciale o come indicato nel "progetto-offerta" proposto dall'aggiudicataria in sede di offerta; effettui una o più delle prestazioni oggetto del servizio senza rispettare le modalità di esecuzione richieste da leggi, regolamenti o senza rispettare le modalità di esecuzione descritte nell'offerta tecnica;

- a) per l'esecuzione delle prestazioni offerte utilizzi personale con qualifica diversa da quella indicata in offerta;
- b) a fronte di una variazione del personale addetto all'esecuzione delle prestazioni non abbia dato idonea e tempestiva comunicazione scritta all'ASST, nelle persone appositamente indicate dalla stessa, e non ne abbia acquisito preventivamente specifica approvazione da parte del Dec;
- c) qualora l'aggiudicataria, in violazione delle norme relative alla regolazione dell'accesso alla struttura, ammetta uno o più pazienti senza aver preventivamente acquisito l'autorizzazione scritta presso il servizio inviante dell'ASST;
- d) qualora non impieghi le ore e le figure professionali indicate nel presente capitolato.

Nel caso di inosservanza delle norme sopracitate e per ciascuna carenza rilevata, l'ASST VALTELLINA E ALTO LARIO potrà applicare una penalità pecuniaria da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 10.000,00 per ciascuna infrazione riscontrata.

La valutazione della gravità dell'infrazione riscontrata sarà attribuita al Responsabile della Struttura di riferimento che, di concerto con il Dec, la proporrà al RUP per il seguito di competenza.

ART. 21 - FATTURAZIONE ELETTRONICA – PAGAMENTI

A far data dal 31 marzo 2015 vige la norma nazionale (Decreto Legge n. 66/2014) che introduce l'obbligo della fatturazione elettronica nei rapporti con i propri Fornitori.

La ricezione delle fatture elettroniche avverrà attraverso la soluzione di intermediazione (HUB) della Regione Lombardia con il Sistema di Interscambio (SDI) nazionale dell'Agenzia delle Entrate, secondo le specifiche contenute nel Decreto ministeriale 3 aprile 2013, n. 55 ("Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche ai sensi dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244").

Le fatture elettroniche indirizzate alla presente Azienda devono contenere i seguenti elementi specifici (come riportato sul sito: www.indicepa.gov.it):

Denominazione Ente:	Azienda Socio Sanitaria della Valtellina e dell'Alto Lario
Codice iPA:	
Codice Univoco Ufficio:	
Nome dell'Ufficio:	
Cod. Fisc. del Servizio di F.E.:	
Partita Iva:	00988090148

Ai sensi dell'art. 25 del D.L. n. 66/2014, al fine di garantire l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le fatture elettroniche emesse verso le PA dovranno riportare:

1. Il codice identificativo di gara (CIG), tranne i casi di esclusione dall'obbligo di tracciabilità di cui alla Legge n. 136 del 13 agosto 2010;
2. Il codice unico di progetto (CUP) in caso di fatture riferite a progetti di investimento pubblico. Inoltre, per quanto riguarda il contenuto informativo della fattura elettronica, si segnala la presenza di talune informazioni non obbligatorie, che tuttavia Regione Lombardia ha ritenuto indispensabili per favorire il processo di caricamento, controllo e liquidazione nei sistemi contabili e gestionali e in particolare sono:

1. Data e Numero d'Ordine d'Acquisto ovvero Bolla di Servizio (associato a ciascuna riga fattura)
2. Data e Numero del DDT per i beni (associato a ciascuna riga fattura)
3. Totale documento
4. Codice fiscale del cedente
5. In generale, il medesimo livello di dettaglio dell'Ordine d'Acquisto emesso. Il fornitore provvederà ad emettere la fattura mensile posticipata.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 4 comma 4 e dell'art. 7 del D. Lgs. 231/2002, le parti nell'ambito della propria libera contrattuale stabiliscono che il pagamento delle fatture sarà effettuato dall'ASST entro 60 giorni decorrenti dalla data di collaudo delle apparecchiature e successivamente dal ricevimento delle stesse. Si dà atto, che la suddetta regolamentazione, in relazione alla corretta prassi commerciale, alla natura del servizio oggetto del contratto, alla condizione dei contraenti ed ai rapporti commerciali, risulta equa. Si precisa che, in ogni caso, il ritardato pagamento non può essere invocato come motivo per la risoluzione del contratto, o per l'interruzione della fornitura da parte della ditta aggiudicataria, la quale è tenuta ad adempiere sino alla scadenza naturale del contratto.

La liquidazione delle fatture resta, comunque, subordinata al rispetto integrale da parte del fornitore del presente capitolato, di tutti gli atti di gara e del contratto; in caso contrario, il termine sopra indicato rimane sospeso, a favore dell'ASST, fino alla rimozione totale dell'impedimento da parte del fornitore.

Ai sensi del D.M. del Ministero dell'Economia e delle Finanze, del 18 gennaio 2008, n. 40, attuativo delle disposizioni di cui all'art. 48-bis del DPR 29 settembre 1973, n. 602, disciplinante i pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le Stazioni Appaltanti, prima di effettuare il pagamento di un importo superiore a diecimila euro, procedono alla verifica inoltrando, secondo le modalità dell'art. 4 del citato D.M., apposita richiesta alla società Equitalia Servizi S.p.A. Se tale società comunica che risulta un inadempimento, la richiesta della Stazione Appaltante costituisce segnalazione ai sensi dell'art. 48-bis, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica n. 602 del 1973. Si porta a conoscenza, inoltre, che questa ASST ha conferito mandato irrevocabile alla società Finlombarda S.p.a. per l'esecuzione dei pagamenti. La società aggiudicataria, pertanto, riceverà il pagamento delle proprie fatture direttamente dalla società Finlombarda S.p.A.

In caso di ritardo nei pagamenti saranno riconosciuti interessi legali a decorrere dal 61° giorno nella misura di 2 punti percentuali oltre il TUR, fatto salvo diversi accorsi. La Ditta deve espressamente dichiarare l'accettazione del tasso di interesse debitore.

In adempimento all. art. 3 della Legge 136/2010 e del D.L. 187/2010

1. Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, gli appaltatori, i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese nonché i concessionari di finanziamenti pubblici anche europei a qualsiasi titolo interessati ai lavori, ai servizi e alle forniture pubblici devono utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, fermo restando quanto previsto dal comma 5, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture pubblici nonché alla gestione dei finanziamenti di cui al primo periodo devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni
2. I pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche sono eseguiti tramite conto corrente dedicato di cui al comma 1, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se questo non è riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi di cui al medesimo comma 1.
3. Ove per il pagamento di spese estranee ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1 sia necessario il ricorso a somme provenienti da conti correnti dedicati di cui al medesimo comma 1, questi ultimi possono essere successivamente reintegrati mediante bonifico bancario o postale.
4. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture su richiesta della Stazione Appaltante e, ove obbligatorio ai sensi dell'art. 11 della Legge 16.01.2003, il codice unico di progetto (CUP).

I soggetti di cui al comma 1 comunicano alla stazione appaltante o all'amministrazione concedente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al medesimo comma 1 entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica ai dati trasmessi. La stazione appaltante, nei contratti sottoscritti con gli appaltatori relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1, inserisce, a pena NULLITA'

ASSOLUTA, un'apposita clausola con la quale essi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne dà immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura- ufficio territoriale del Governo di Sondrio. 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.

Art. 22 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

con la quale si assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne dà immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura- ufficio territoriale del Governo di Sondrio.

_____ da sottoscrivere espressamente

Si precisa che, in ogni caso, il ritardato pagamento non può essere invocato come motivo per la risoluzione del contratto o per l'interruzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza naturale del contratto.

Art. 23 - MODIFICA DI CONTRATTI DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

Le modifiche, nonché le varianti, dei contratti di appalto in corso di validità devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante cui il RUP dipende. I contratti di appalto nei settori ordinari e nei settori speciali possono essere modificati senza una nuova procedura di affidamento nei casi di cui all'art. 106 del D.lgs 50/2016.

Art. 24 - FORO COMPETENTE

Il foro di Sondrio sarà competente a dirimere le controversie insorte all'esecuzione del contratto, indipendentemente da eventuali clausole inserite su corrispondenza o su documenti contabili dell'aggiudicatario. In ordine alle controversie relative all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, ciascuna delle parti può richiedere il giudizio di un collegio arbitrale composto da tre arbitri designati uno per ciascuna delle parti ed il terzo arbitro in funzione di Presidente designato concordemente. Difettando tale designazione congiunta l'arbitro sarà designato dal Presidente del Tribunale di Sondrio.



Allegato - Elenco Dipendenti

Oggetto: SERVIZIO ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM "ARCOBALENO" DI MUSSO.

Di seguito si elenca il personale attualmente impiegato per il servizio di cui all'oggetto al quale è applicato il CCNL "Cooperative Sociali":

STRUTTURA DI MUSSO:

- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1, monte ore 25,5/settimanali
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1, monte ore 38/settimanali (FULL TIME)
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 29/settimanali
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 30/settimanali
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 20/settimanali
- N. 1 OPERATRICE AUSILIARIA T. INDETERMINATO livello B1 monte ore 19/settimanali
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 28/settimanali
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 25/settimanali
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 20/settimanali
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 20/settimanali
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 38/settimanali (FULL TIME)
- N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 38/settimanali (FULL TIME)
- N. 1 COORDINATRICE T. INDETERMINATO livello D2 monte ore 38/settimanali (FULL TIME)
- N. 1 EDUCATRICE PROFESSIONALE T. INDETERMINATO livello D2 monte ore 38/settimanali (FULL TIME)



N. 1 EDUCATRICE PROFESSIONALE T. INDETERMINATO livello D2 monte ore 14/settimanali (IN MATERNITA')

N. 1 ASSISTENTE EDUCATRICE T. INDETERMINATO livello D1 monte ore 25/settimanali

STRUTTURA DI OSSUCCIO (SERVIZIO MENSA E PULIZIA)

N. 1 OPERATRICE AUSILIARIA T. INDETERMINATO livello B1 monte ore 12/settimanali (AUSILIARIA CUCINA)

N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 12/settimanali (AIUTO CUCINA)

N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 16/settimanali (CUOCA)

N. 1 OPERATRICE ASA T. INDETERMINATO livello C1 monte ore 25/settimanali (CUOCA)

N. 1 OPERATRICE AUSILIARIA T. DETERMINATO livello B1 monte ore 14/settimanali (AUSILIARIA CUCINA)

N. 1 OPERATRICE AUSILIARIA T. INDETERMINATO livello B1 monte ore 30/settimanali (AIUTO PULIZIE)



Specifiche tecniche delle derrate alimentari

Legenda e note: BIO= biologico, SV= sottovuoto, ATP= atmosfera protettiva, UHT= ultra high temperature, IQF= individual quick frozen, DOP= denominazione di origine protetta, IGP= indicazione geografica, STG= specialità tradizionale garantita, PET= polietilenterestato, PVC= polivinilcloruro, PS= polistirolo, PP= polipropilene, ca.= circa, shelf life residua= tempo di vita residuo minimo dal giorno di consegna, per gli articoli preconfezionati ove sia prevista una data di scadenza o un termine minimo di conservazione, gg= giorni. min.= minimo/a, max = massimo/a, A.O.= Aziende Ospedaliere o Sanitarie contraenti

ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE E ALCOLICHE

Acqua oligominerale

Liscia e addizionata di anidride carbonica. Il confezionamento dovrà essere in bottiglie di PET da 0.5l e/o 1.5l o, per i dipendenti, free bevarage

Succhi 100% frutta (gusti vari)

Ottenuti da succo concentrato senza aggiunta di zuccheri. Gusti vari (arancia, pompelmo, ananas etc).
Condizionamento: UHT in brick da 1l e da 200 ml (con cannuccia).

Succhi e polpa di frutta (gusti vari)

Ingredienti di base: succo e/o polpa di frutta, acqua e zucchero. Dovranno rispettare le specifiche proprie della denominazione indicata. Sono ammessi i seguenti ingredienti: succo e/o polpa di frutta, succo di frutta da concentrato, zucchero, acqua, eventualmente acido citrico e acido ascorbico. Gusti vari (mela, pera, pesca, ACE, albicocca, etc). Sono eventualmente ammessi additivi acidificanti, antiossidanti e conservanti.
Condizionamento: UHT in brick da 1l e da 200 ml (con cannuccia).

Vino da tavola bianco e rosso

Il vino dovrà essere limpido ed avere sapore ed odore gradevoli, non essere aspro né allappante, non presentare difetti di qualsiasi tipo. Il titolo alcolometrico volumico dovrà essere 11.0 +/- 0.5% per i vini rossi e 10.5 +/- 0.5% per i bianchi. Confezionamento: disponibile sia in brick da 1l che da 0.25l.

CARNI BOVINE E PRODOTTI CARNEI

Requisiti generali: I tagli refrigerati devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE, condizione preferibile anche per i tagli congelati. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5%. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc.) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...), peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Bovino Adulto

Le carni devono provenire da carcasse classificate: classe "A" (bovini maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi) o classe "E" (bovini femmine che non abbiano figliato), conformazione minima: R, stato di ingrassamento massimo: 2. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera,



l'infiltrazione di grasso caratteristica. Il colore rosso vivo. Condizionamento: preferibilmente refrigerato in SV.

Tagli, pesi medi di riferimento e preparazioni correlate, sono i seguenti:

- Scamone (kg 5) per arrosti, bistecche, stracotti, stufati, roast beef, tagliate, brasati, bolliti
- Noce (kg 5) per bistecche, scaloppine, arrosti e fettine, per stufato, umido, brasato
- Fesa (kg 5) per bistecche, scaloppe, pizzaiole, tagliate
- Sottofesa (kg 5) per arrosto, roast beef, pizzaiola, fettine, bistecche, scaloppe
- Reale (kg 4) per stracotti, stufati, brasati, bolliti

Hamburger

Prodotti a partire da carni macinate di puro manzo. Grammature: ca. 100g cad. Devono avere tenore in materie grasse inferiore al 20% e rapporto collagene/proteine inferiore a 15. La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti e/o additivi.

Carne macinata

Deve essere di definizione magra (tenore in materie grasse inferiore al 7% e rapporto collagene/proteine inferiore a 12). La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti o additivi.

Polpette surgelate

Devono essere prodotte prevalentemente con carne bovina. Il grasso deve essere presente in minima parte, e non devono risultare parti connettivali o residui ossei. La consistenza deve essere morbida anche dopo cottura e l'integrità del prodotto perfetta.

Vitello (refrigerato)

Le carni devono provenire da animali di età inferiore agli 8 mesi. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; il colore deve essere appena rosato. La consistenza deve essere molto tenera dopo la cottura. Condizionamento: preferibilmente refrigerato in SV.

Tagli, pesi medi di riferimento e preparazioni correlate, sono i seguenti:

- Arrotoato (kg 4) arrosti
- Punta pancia (kg 4) arrosti
- Reale (kg 4) stracotti, stufati, brasati, bollito
- Pesce (kg 3) tonnato

Il prodotto deve essere pronto per la cottura senza necessità di lavorazioni preliminari. Le carni devono essere rosacee e il grasso visibile praticamente assente.

CARNI SUINE

Requisiti generali: I tagli refrigerati devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE, condizione preferibile anche per i tagli congelati. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati e conservati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5% in peso. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...),

peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Lonza fresca refrigerata

Da carré disossato. Peso indicativo: 4 Kg. Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente. consistenza: pastosa al tatto; tessitura: compatta; grana: molto fine; marezzatura: media; odore: delicato; colore: roseo; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura.

Noce fresca refrigerata

Il peso deve essere di circa 4,0 +/- 0.5 kg. Non sono ammesse preparazioni di carne di qualsiasi tipo o aggiunta di alcun ingrediente o additivo.

Puntine

Devono derivare dal carré ed essere tagliate singolarmente. Parte edibile: min. 50%.

Bracirole

Parte edibile: min. 70%. Porzionatura indicativa con osso: 200g.

CARNI AVICOLE

Requisiti generali: Devono essere di origine italiana. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), essere ben toelettate (senza piume, penne spuntoni od altro), non devono presentare ecchimosi o macchie di altra natura né bruciature da freddo. Devono essere classificate A. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Polli a busto

Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Il peso deve essere di circa 1,1 kg. Sfusi o confezionati sottovuoto su richiesta.

Sovracosce di pollo

Grammatura cad.: circa 150g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

Cosce di pollo

Grammatura cad.: circa 200g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

Fusi di pollo

Grammatura cad.: circa 120g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfusi o confezionati sottovuoto su richiesta.

Petti di pollo

Devono essere preconfezionati sottovuoto. Il peso di circa 2 Kg, grammatura 0.5 kg cad. circa. Non devono presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.

Coniglio

Devono essere completamente eviscerati, senza frattaglie e scuoiati. Senza testa e zampe. Avere un peso medio compreso tra 1300 e 1600 g. Colore della carne bianco-rosa, consistenza soda, assenza odori e colori anomali. Assenza di bruciature da gelo. Devono essere confezionati in modo tale da escludere qualsiasi contaminazione.

Fesa di tacchino



La grammatura richiesta deve essere di 4,5 +/-0.5 kg cad. Non deve presentare pelle e parti ossee o cartilaginee. Confezionata singolarmente sottovuoto.

Arrotolato di tacchino

Ingredienti: fesa di tacchino, (eventualmente) sale. Deve avere diametro costante e grammatura omogenea. La legatura deve essere accurata così da garantire la tenuta del prodotto in cottura.

Hamburger di tacchino

Impasto a base di carne di tacchino (min. 85%). Tasso di grasso: max 10%. Rapporto collagene/proteine: inferiore a 10. Porzionatura: 80g ca.

CARNI OVINE

Requisiti generali: Le confezioni devono essere sottovuoto e deve essere indicata l'origine. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), ed essere esenti da macchie, residui estranei. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Coscia d'agnello congelata

Proveniente da animali di età inferiore a 18 mesi. Peso di circa 2 kg, con osso.

OVOPRODOTTI

Misto d'uovo pastorizzato

Devono essere costituite da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrick da 1l, perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.

Uova fresche in guscio classe A

Categoria peso: L (63-73g). Imballaggio: richiedibili plateau (da ca. 10). Devono essere totalmente integre e pulite. Devono provenire preferibilmente da allevamenti a terra (marchiatura: 2)

ORTAGGI SURGELATI

Requisiti generali: I prodotti non dovranno presentare segni di scongelamento né bruciature da freddo e dovranno essere esenti da qualsiasi difetto morfologico, alterazione o senescenza. Dovranno essere esenti da corpi estranei, insetti e infestanti di ogni genere. Dovranno possedere le caratteristiche organolettiche proprie della specie e mantenere una consistenza appropriata dopo la cottura. Dovranno avere sapore caratteristico, aspetto e odore pari al prodotto fresco, privo di anomalie e/o irrancidimenti. I prodotti devono essere preferibilmente IQF (individual quick frozen), ben separati, senza ammassamenti, e di pezzatura omogenea. Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

Piselli finissimi

Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo.

Calibratura: ≤ 8,75mm. Tolleranza difetti: difetti colorazione < 3%, macchie e danni < 3%.

Fagiolini fini

Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo. Calibratura: < 9 mm. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, eccesso di calibratura max 20%.

Spinaci e erbe

Tolleranza difetti: colorazione anomala < 1%. Devono essere proporzionati a cubetti (da circa 50g/cad.)

Coste



Parte fibrosa non preponderante ed appena percepibile alla masticazione.

Finocchi

Devono essere tagliati in quarti e di porzionatura omogenea. Non devono risultare fibrosi e le guaine devono essere consistenti. L'integrità deve essere ineccepibile.

Minestrone

Deve contenere almeno 10-12 specie di verdure/legumi/tuberi ben sgranati senza ammassi; non devono essere inclusi funghi. Le verdure e i tuberi devono essere sminuzzati opportunamente (cubetti da max 1cm, fagiolini circa 2 cm).

Carote a rondelle/cubetto

Rondelle (Diametro: compreso tra 2 e 4 cm. Spessore: circa 6mm) e cubetti (inferiore a 1 cm³). Consistenza turgida, colore arancione. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, difetti di taglio, forma, integrità, in totale max 20%.

Carote mignon

Devono essere ben sgranate senza ammassi. Diametro compreso tra 14mm e 18mm. Lunghezza circa 4cm. Tolleranza difetti: : macchie scure max su 15 pz/Kg, difetti di integrità max 20 pz/Kg. Diametro eccedente: max 10%. Difetti di colore: colletto verde < 3%.

Cavolini di Bruxelles

Devono avere colore tipico e morfologia adeguata (aperti < 5%, gambo di lunghezza inferiore a 5mm). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi)

Broccoletti

Devono avere colore tipico e sviluppo adeguato. Devono risultare consistenti e privi di danni evidenti.

Cavolfiori

Devono avere colore bianco uniforme e morfologia caratteristica "a rosetta" (aperti < 15%, peduncoli integri). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi.

Zucchine a rondelle

Devono essere ben sgranate senza ammassi. Il calibro deve essere compreso tra 2 e 4 cm, lo spessore tra 5 e 6.5 mm. La sezione non deve apparire spugnosa e i semi non eccessivamente sviluppati. Assenza di retrogusto amaro.

Funghi champignons

Devono risultare di taglio e colore omogeneo. Esenti da difetti evidenti.

Funghi misti (con porcini)

Devono essere tagliati grossolanamente o interi a seconda delle varietà presenti. Devono avere un contenuto in peso apprezzabile, seppure non prevalente, di funghi porcini (*boletus*).



Patate da friggere

A stick e a spicchi. Ingredienti principali ammessi: patate, olio vegetale. Non devono assolutamente presentare aroma rancido.

Patate novelle e a spicchi al naturale

Devono essere sbucciate. La calibratura deve risultare omogenea così come la varietà di prodotto originale.

Prezzemolo tritato

Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti.

Basilico tritato

Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti. Aroma caratteristico.

Purea di zucca

100% zucca. Senza additivi aggiunti.

Asparagi punte

Scottati. Devono essere integri. Non fibrosi, privati della parte basale. Diametro compreso tra 16 e 22 mm (unità eccedenti tollerate 10%). Lunghezza inferiore a 180 mm. Senza parti bianche.

Zucchine grigliate

Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Lunghezza circa 7-15 cm. Devono essere integre e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

Peperoni a falde grigliati

Rossi e gialli. Preferibilmente spelati. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Peso falde compreso tra 30 e 50g. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

Melanzane grigliate

Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Requisiti generali: I prodotti dovranno presentare le caratteristiche morfologiche e organolettiche tipiche della specie e non dovranno avere segni di scongelamento né bruciature da freddo, o qualsiasi altra alterazione (ossidazioni). Dovranno essere esenti da corpi estranei, larve e/o parassiti di ogni genere. Non dovranno avere sapori ed odori anomali o irrancidimenti. Filetti, cuori, prodotti lavorati, impanati e i mix dovranno essere esenti da spine e da residui di pelle (salvo diversa specifica). I prodotti devono essere – ove disponibili - IQF (individual quick frozen), essere ben separati, senza ammassamenti. Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

Filetto di trota salmonata

Grammatura indicativa con pelle: 100-140g. Il colore sarà lievemente rosato.

Cuori di nasello

Grammatura: 110/140g.

Filetti di branzino

Grammatura indicativa (con pelle): 100/140 g cad.



Filetto di orata

Grammatura indicativa (con pelle): 120/150 g cad.

Filetto di merluzzo IQF

Pescato. Pezzatura indicativa: 80-120g

Filetti di persico

Interfogliati. Pescato. Pezzatura indicativa: 200-400g.

Tranci di verdesca

Grammatura: ca. 220g . Diametro max 15 cm. Spessore 1,5 cm ca.

Misto mare

Mix precotto per condimento primi piatti, costituito prevalentemente da (nell'ordine): anelli e ciuffi di calamaro, cozze sgusciate, vongole sgusciate, surimi, gamberi sgusciati.

Cuori di salmone

Pezzatura indicativa: 110/140 g.

Filetti di platessa

Pezzatura n. 3 (80-120g). Glassatura indicativa: 10%. Dovranno avere consistenza morbida e colore bianco candido.

Filetti di sgombro

Pezzatura indicativa con pelle: circa 150 g.

Filetti di platessa impanata

Contenuto di pesce: min. 55%. Grammatura: 50-120g.

Cotolette di merluzzo impanati

Panatura sottile e croccante e ben adesa al ripieno. L'interno sarà di colore bianco e di consistenza morbida, non gommosa. La percentuale minima di merluzzo dovrà essere del 50%. Grammatura: circa 100g/cad.

Bocconcini di pesce

Panatura sottile e croccante e ben adesa al ripieno. L'interno sarà di colore bianco e di consistenza morbida, non gommosa. La percentuale minima di pesce (pangasio o altro pesce bianco) dovrà essere del 45%. Grammatura: circa 30g/cad.

Bastoncini merluzzo impanati

La panatura deve essere sottile, croccante e ben adesa. Polpa: colore bianco e consistenza morbida. % merluzzo: min. 60%

Gamberetti IQF

Sgusciati e precotti. Pezzatura: 40/60 pz./Kg.

Seppioline pulite IQF

Spellate. Pezzatura: 20-40g. Colore: caratteristico, bianco con sfumature violacee

Anelli di totano

Peso anelli cad.: 15-25g/3-7 cm. Colore caratteristico bianco candido.

Hamburger di salmone IQF

100% salmone. Pezzatura indicativa: 90-110g



PRODOTTI GASTRONOMICI E SEMILAVORATI VARI

Requisiti generali: I prodotti surgelati non dovranno presentare segni di scongelamento né bruciature da freddo e dovranno essere esenti da qualsiasi difetto morfologico o alterazione. Dovranno essere esenti da corpi estranei, insetti e infestanti di ogni genere. Dovranno possedere caratteristiche organolettiche ineccepibili ed essere esenti da sapori, odori, colori anomali. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP). Le confezioni dovranno presentarsi sigillate, pulite ed integre.

Cannelloni surgelati

Gli ingredienti di base della pasta devono essere rappresentati da semola di grano duro, farina di grano tenero, uova (min. 20%), acqua, sale, eventualmente oli vegetali. Dovranno avere ripieno a base di ricotta e spinaci.

Gnocchi con patate

A base di patate o fiocchi di patate reidratati (30% minimo), semolino, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, sono ammessi additivi. Il prodotto deve avere consistenza morbida ma adeguata resistenza alla cottura. Confezionamento SV o ATP.

Crespelle vuote surgelate

Grammatura: ca. 40g. Diametro: ca. 25 cm.

Pasta per lasagne surgelata

Misura indicativa: 30x50 cm. Ingredienti base: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (circa 20%), acqua, sale, oli vegetali. Confezionamento: sfoglie separate da film, in buste da ca. 10 pz.

Basi per pizza refrigerate

Parzialmente cotte e confezionate in atmosfera protettiva. Devono essere in misura per GN 1/1. Peso indicativo: 750 g.

Ravioli di carne

Pasta all'uovo con ripieno a base di carne. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: compreso indicativamente tra 25-30%. Quantità indicativa di carne nel ripieno: 30-40%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Confezionamento: pastorizzati e confezionati in ATP, o surgelati

Tortelloni di magro

Pasta all'uovo con ripieno a base di ricotta. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: min. 40%. Quantità indicativa di ricotta nel ripieno: 40%. Quantità indicativa di verdura a foglia nel ripieno: 10%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere

bene alla cottura. Confezionamento: pastorizzati e confezionati in ATP, o surgelati.

Gnocchi alla romana

Semilavorato a base di acqua, semola e latte in polvere, da tagliare e cuocere. Confezionamento in SV o ATP. Peso indicativo: 0,5 Kg.

PRODOTTI CASEARI, LATTE, LATTICINI

Requisiti generali: I formaggi forniti come porzioni di forme intere devono essere preconfezionati e regolarmente etichettati. I requisiti minimi richiesti indifferentemente per i prodotti caseari ed i latticini sotto elencati sono: possesso dei requisiti merceologici ed organolettici tipici di ciascuna tipologia, stato di adeguata stagionatura nei casi previsti, assenza di ammuffimenti anomali, assenza di alterazioni e di sapori,



odori e colori anomali. Le confezioni devono presentarsi perfettamente pulite e integre, prive di fessurazioni e bombaggi.

Nel caso in cui il servizio venga svolto mediante carrello multi porzione o nel caso di pasti sostitutivi (cestini per donatori, blocchi operatori e simili) il confezionamento dovrà essere in monoporzioni.

Fontal

Pasta morbida ma di buona consistenza. Stagionatura: 2 mesi. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. Senza crosta e confezionato sottovuoto. Grasso minimo: 45% s.s.. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: SV.

Edamer

Forma a parallelepipedo caratteristica. Senza crosta. Umidità massima: 47%. Pezzatura: forme intere (circa 3 kg) o porzioni. Confezionamento: SV.

Taleggio DOP

Maturazione: min. 20 gg. Peso compreso tra 1.7 e 2.5 Kg. Crosta sottile, morbida, rosata. Pasta unita. Colore: paglierino. Grasso minimo: 48% s/s, umidità 50%. Pezzatura: forma intera da ca. 2.5Kg, preincartata.

Asiago pressato DOP

Pasta di colore leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole. Stagionatura: oltre due mesi. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: SV.

Gorgonzola DOP

Forma cilindrica, scalzo dritto con facce piane. Pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura verde). Crosta ruvida, rossiccia. Sapore leggermente piccante, caratteristico. Grasso minimo: 48% s/s. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: SV o ATP.

Grana padano DOP in spicchi

Stagionatura almeno 12 mesi. Esterno di tinta gialla dorata ed oleatura caratteristica. Colore pasta: bianco o paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti e delicati. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Occhiatura: assente. Spessore della crosta da 4 a 8 mm. Pezzatura: spicchi da kg 1 circa. Confezionamento: SV.

Grana padano DOP grattugiato.

Confezionamento: buste da kg 1. Condizionamento: in ATP.

Emmental

Stagionatura ca. 3 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo, occhiatura tipica, percentuale di grasso non inferiore al 45% s/s. Esente da spaccature e gonfiori. Confezionamento: tranci di forma da circa 3Kg. Condizionamento: SV.

Brie

Formaggio a crosta fiorita. La pasta deve risultare cremosa in modo omogeneo e morbida. Grasso s/s: ca. 60%. La crosta deve presentare il caratteristico feltro di colore bianco candido. Non deve avere sapori anomali e l'odore deve essere quello caratteristico leggermente ammoniacale. Grammatatura: forme da ca. 1Kg. Prodotto preincartato.

Crescenza

Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amarognolo. Confezionamento: in forma da 1 kg o (preferibilmente) in monoporzione da 100g. Condizionamento: in ATP.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Prodotta con fermentazione lattica, preferibilmente senza aggiunta di acidificanti. Deve avere consistenza morbida, colore bianco candido. Tenore in grasso indicativo: 20%. Confezionamento (in liquido di governo): buste monoporzione o vaschette multiporzione. Grammatature disponibili (peso sgocciolato): 100g cad. e 8g ca.

Mozzarella per pizza

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici e acidificanti (acido citrico e/o lattico). Confezionamento: in filoni SV.

Italico

Formaggio con crosta, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, sale e caglio. Sono ammessi conservanti in crosta. Sapore dolce e delicato. La pasta deve essere morbida, color avorio, pressoché totale assenza di



occhiate. Crosta sottile e regolare. Stagionatura adeguata. Umidità massima: 53%. Peso: forma ca. 2kg. Preferibilmente preincartato in pergamena.

Quartirolo Lombardo DOP

Ingredienti: latte, sale, caglio. Confezionamento: forma intera da circa 2kg. Grasso pari al 25-30% stq .
Condizionamento: preincartato e inserito in confezione plastica in ATP.

Ricotta

Ottenuta da: siero e latte vaccino acidificati con acido citrico e/o lattico, sale. Tenore in grasso: 10 % ca.
Condizionamento: vaschette in PS termosaldate da ca. 1.5Kg e monoporzione da 100g.

Formaggio fresco spalmabile (tipo quark)

Prodotti con latte intero pastorizzato, fermenti lattici e sale con eventuale aggiunta di crema di latte e utilizzo di addensanti (alginati, carragenine etc.) ed, eventualmente, conservanti come l'acido sorbico e suoi sali.
Confezionamento: monoporzione da ca. 60g, in carta alluminata o vaschetta termosaldata.

Robiola

Dovrà essere prodotta a partire da latte intero pastorizzato, sale e caglio con eventuale aggiunta di crema di latte e fermenti lattici. Ammessa aggiunta di conservanti. Grammatatura: monoporzione da 100g.
Confezionamento: involvente in carta alluminata inserita e/o vaschetta termosaldata.

Formaggio fresco tipo caprino

Devono essere prodotti con latte vaccino pastorizzato. Il prodotto dovrà presentare gusto e aroma caratteristico, lievemente acidulo. Pezzatura: 80g cad. Condizionamento: avvolti singolarmente in carta e inseriti in vaschetta di plastica in ATP.

Formaggini fusi

Devono essere di formaggio fuso con eventuale aggiunta di panna e percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 50%. Consistenza cremosa. Forma tonda. Grammatatura: circa 25g cad.
Confezionamento: singolo in carta stagnola e imballaggio in scatole pluriporzione.

Yogurt intero alla frutta

Ottenuto da latte pastorizzato fermentato. Deve essere di struttura omogenea (senza pezzi né semi) e consistenza vellutata. Ingredienti ammessi: yogurt, frutta in purea, zuccheri (compresi sciroppi e succhi di frutta concentrati o interi). Non deve contenere: crema, addensanti, coloranti. Preferibile l'assenza di aromi. Il tenore minimo di fermenti lattici vivi deve essere di almeno 10^6 /g fino alla data di scadenza. Disponibilità di gusti variegati. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

Yogurt magro naturale

Ottenuto da latte pastorizzato fermentato. Senza zucchero o edulcoranti. Tenore di grassi: max 0.1%.
Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

Budini/Dessert

Gusti vari (cacao, vaniglia, crème caramel, panna cotta). Confezionamento: UHT in monoporzione da ca. 100g cad. Confezionamento: in plateau multipezzo.

Latte UHT

Sterilizzato ad alta temperatura. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l. Preferibilmente di origine italiana. Disponibile intero, parzialmente scremato e magro.

Latte delattosato UHT

Latte parzialmente scremato. Tenore max lattosio: 0.5%. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

Latte fresco (per i reparti pediatrici e le diete speciali).

Latte fresco di alta qualità pastorizzato o microfiltrato, intero, di provenienza nazionale. Confezioni da 1 litro.

Burro

Prodotto da panna vaccina centrifugate e pastorizzate. Provenienza: Nazionale. Confezionamento: panetti da 1Kg e monoporzione da 10g cad. Involvente in politene o carta alluminata..

Panna UHT

Prodotta con creme di latte vaccino e latte stabilizzati. Deve essere di tipo liquido. Tenore di grasso min 35%.
Condizionamento: UHT. Confezionamento: PET o poliaccoppiato o HDPE da 1l.

SALUMI, INSACCATI e AFFETTATI

Requisiti generali: I prodotti forniti devono essere opportunamente etichettati e confezionati. I requisiti generali richiesti sono: proprietà merceologiche e sensoriali tipiche, qualità ineccepibile, assenza di sapori,



odori e colori anomali, assenza del benché minimo irrancidimento e di altre alterazioni, stagionatura adeguata ove prevista, integrità e pulizia delle confezioni.

Nel caso in cui il servizio venga svolto mediante carrello multi porzione o nel caso di pasti sostitutivi (cestini per donatori, blocchi operatori e simili) il confezionamento dovrà essere in monoporzioni.

Prosciutto cotto di Alta Qualità

Deve essere prodotto da coscia di suino (rifilata, sgrassata e senza geretto), peso indicativo: 7 Kg. Non deve contenere: polifosfati, caseinati, lattosio, glutine, proteine di soia né altri allergeni. Caratteristiche: tessitura compatta, grasso di copertura bianco, parte magra di colore rosa uniforme senza parti connettivali, sacche gelatinizzate; la tenuta della fetta deve essere ottimale. Aroma e sapore delicati. Condizionamento: SV in film alluminato temoretraibile.

Prosciutto crudo

Disossato, peso ca. 6Kg. Colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Tempo di stagionatura: 12 mesi. Aroma caratteristico. Sapore dolce e delicato, non eccessivamente salato. Consistenza tenera. Parametri chimico-fisici (indicativi): Proteine: 24,4 %. Sale: 4,5%. pH: 5,9. Aw: 0,91. Preferibile prodotto DOP. Condizionamento: SV in film.

Bresaola

Prodotto carneo bovino salato e stagionato. Ingredienti ammessi: carne bovina, sale, spezie, conservanti (nitrati). Tempo di stagionatura: ca. 28 gg. Colore rosso rubino; al taglio deve essere uniforme, priva di parti connettivali e grasso. Sapore delicato e caratteristico, non deve sapere di carne fresca. Aroma tipico. Consistenza morbida, non secca o elastica. Parametri chimico-fisici (indicativi): umidità 59%, grasso 3%, proteine 33%, sale: 4%. Pezzatura: ca. 3 Kg, calibro indicativo: 11-12 cm. Preferibile prodotto IGP. Condizionamento: SV in film alluminato.

Coppa nostrana

Prodotta con muscoli cervicali di suini pesanti italiani, ben rifilati e opportunamente lavorati secondo buona tecnica. Consistenza morbida, fetta compatta al taglio, stagionatura min. 2 mesi. Colore della fetta rosso con grasso di marezzatura bianco rosato. Umidità indicativa: 38%. Confezionamento: SV in film.

Salame crudo

Deve essere costituito esclusivamente di carne e grasso suini. Deve essere stagionato adeguatamente. Disponibile sia a grana grossa che fine. Colore rosso brillante con lenticelle di grasso perfettamente bianco, consistenza compatta anche al centro del prodotto, assenza di imbrunimenti ed eccessiva untuosità. Deve avere le seguenti caratteristiche chimiche: grasso inferiore al 30%, pH 5, proteine: min. 30%. L'aroma deve risultare caratteristico ed il sapore dolce e delicato, non eccessivamente piccante e/o salato.

Mortadella Bologna

L'aspetto al taglio deve essere vellutato, di colore rosa vivo uniforme. Assenza di sacche di gelatina e parti connettivali. I lardelli devono essere bianchi e regolarmente distribuiti. Le caratteristiche chimiche indicative sono le seguenti: proteine totali: min 13.5%, rapporto collagene/proteine: max 0.20, rapporto acqua/proteine: max 4.10, rapporto grasso/proteine: max 2.00, pH: min. 6. Non deve contenere polifosfati. L'aroma e il sapore devono essere delicati. Preferibile prodotto IGP. Confezionamento: in film SV. Pezzatura: tranci da circa 3.5 kg.

Speck

Ottenuto da coscia di suino fresca selezionata, rifilata e sgrassata del superfluo. L'affumicatura di superficie dovrà essere effettuata in modo naturale. Stagionatura: min. 20 settimane. Preferibile prodotto IGP. Confezionamento: intero o in tranci SV in film.

Wurstel

Di puro suino, qualità superiore. Colore rosato omogeneo, sapore e odore caratteristici. L'impasto deve essere omogeneo, privo di frazioni evidenti di tessuto connettivo e granulosità. Non devono presentare grasso o eccesso di gelatina in superficie. L'imballaggio deve essere sottovuoto e perfettamente integro. Preferibilmente senza polifosfati. Devono essere disponibili sia in formato piccolo (4x25g) che grande (circa 80g).

Arrosto di tacchino

Prodotto da fesa di tacchino cotta al forno. Ingredienti: carne di tacchino, acqua, sale, aromi, nitriti. Pezzatura: ca. 2.5Kg. Confezionamento: SV in film plastico.



PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Freschi sfusi

Requisiti generali: Devono essere di 1° categoria salvo indisponibilità contingenti e temporanee. La grammatura e/o la calibratura degli articoli consegnati devono essere, ove specificate, quelle richieste dall'A.O. Devono essere consegnati in confezioni originali, recanti le seguenti indicazioni: imballatore e/o speditore, natura del prodotto (ed eventuale varietà o tipo), origine del prodotto, categoria, calibro (o peso o n° di pezzi), marchio ufficiale di controllo (ove previsto). Non devono presentare in nessun caso umidità eccessiva, attacchi parassitari, presenza di muffe, marcescenze, necrosi, sporcizia, terra, macchie, danni e lesioni di qualsiasi origine. Devono essere sani, freschi, turgidi, consistenti, privi di: avvizzimenti, imbrunimenti, odori e sapori anomali. Devono presentare le caratteristiche peculiari della varietà e della cultivar specifica. Grado di maturazione adeguato e omogeneo all'interno della partita consegnata. Ove applicabile, è preferibile l'origine nazionale o comunque continentale.

IV gamma

Requisiti generali: taglio appropriato, lavaggio e condizionamento in ATP. L'aspetto ed il taglio devono risultare freschi (quindi senza imbrunimenti e avvizzimenti). Prodotti riferibili: insalate di tagli vari, insalate miste, carote juliënne etc.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco con ridotto contenuto di sale

Il pane deve essere disponibile nella tipologia comune ("00" o "0"), all'olio, al latte, integrale o con semola di grano duro. Pezzatura: circa 50g. Contenuto in sale: max 1.7 % sulla farina. Formati vari. Il pane dovrà essere di buona qualità, lievitato e cotto adeguatamente, senza bruciature, con mollica soffice ben alveolata e crosta fragrante anche dopo alcune ore dalla consegna. I panini dovranno essere disponibili anche preincartati singolarmente. Il preincarto deve essere ineccepibile, senza lacerazioni o confezionamenti multipli. La produzione deve essere giornaliera, e non sono ammesse forniture di pane riscaldato, prodotto da impasti surgelati, surgelato e riattivato né prodotto a partire da semilavorato parzialmente cotto. Il trasporto del pane deve avvenire in recipienti idonei o in sacchetti, in modo che il pane sia preservato da contaminazioni accidentali.

Grissini torinesi monoporzione

Confezionamento: monoporzione 12g ca. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Preferibilmente prodotti con olio di oliva ed essere esenti da derivati del latte. Devono essere disponibili anche nella tipologia senza sale e grassi aggiunti.

Pane grattugiato

Da pane tipo "0". Deve avere granulometria appropriata ed omogenea. Senza grassi aggiunti preferibilmente. Adatto a panature destinate a cottura in forno. Colore chiaro e omogeneo.

Crostini

Non devono avere grassi aggiunti. Devono possedere requisiti organolettici e croccantezza ineccepibili.

Fette biscottate monoporzione

Confezionamento: bifetta 15g ca. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Devono essere disponibili anche nella varietà integrale e in quella senza sale aggiunto.

Biscotti frollini monoporzione



Confezionamento: monoporzione 25g ca. Devono essere gustosi, integri (non sbriciolati) e fragranti, esenti da difetti di forma e bruciature superficiali. Senza grassi vegetali idrogenati. Devono essere disponibili anche nella varietà senza saccarosio aggiunto.

Galette riso

Prodotte con 100% riso integrale soffiato. Confezionamento: monoporzione 15g ca.

CEREALI E SFARINATI

Requisiti generali: Devono essere esenti da: infestanti e corpi estranei di qualsiasi genere. Devono essere confezionati in imballaggi perfettamente integri.

Pasta di semola di grano duro

Disponibile nei formati tradizionali, corti (es. penne, fusilli, mezze penne, tortiglioni, conchiglie, mezze maniche, etc.), lunghi (es. spaghetti, trenette, capelli d'angelo, bucatini etc.), piccoli (es. maccheroncini, ditalini, stelline, puntine, tempestina, etc.) e "mini" (formati corti tradizionali ma di dimensioni ridotte). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottore, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità. Deve avere caratteristiche di idoneità alla doppia cottura. Contenuto proteico non inferiore a 11,5%. Confezionamento: 3-5 Kg indicativamente.

Pasta di semola integrale di grano duro

Disponibile in più formati corti tradizionali. Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottore, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire adeguata resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità

Pizzoccheri secchi

Prodotto tipico della Valtellina, a base di grano duro e farina integrale di grano saraceno (min. 20%). Colore caratteristico (marrone/grigio), consistenza adeguata dopo cottura. Contenuto proteico 13% ca. Confezionamento: indicativamente 0,5 kg.

Cous Cous

Prodotto con semola di grano duro agglomerata e acqua. Precotto a vapore ed essiccato. Di granulometria media (0.5-0.8 mm). Colore giallo ambrato, uniforme; grani di vetrosità caratteristica. Contenuto in proteine: 12%. Confezionamento: indicativamente 0,5 kg.

Pasta senza glutine

Prodotta con farina di mais, riso ed eventuali altri cereali senza glutine, legumi o tuberi. Deve essere disponibile in almeno due formati corti per paste asciutte, uno piccolo per minestre e uno micron per pastine. Deve essere preferibilmente marchiata con logo AIC (spiga sbarrata). Confezionamento: preferibilmente 0,5 kg.

Pasta aproteica

Prodotta a base di mais ed eventualmente fecola di patate, senza uova, latte e loro derivati. Deve essere disponibile in almeno due formati corti per paste asciutte e uno piccolo per minestre. Contenuto proteico inferiore a 1%. Confezionamento: preferibilmente 0,5 kg.

Riso parboiled



Deve essere confezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere ambrato. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. Non deve presentare anomalie morfologiche (grani rotti, macchie, striature etc.) evidenti. Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Varietà: preferibilmente ribe fino. Confezionamento: indicativamente pacchi da 5 Kg

Farina bianca "00", semola di grano duro, farina di mais bramata

Devono essere in confezioni da 1 kg. Esenti da difetti di qualsiasi genere e grumi.

SCATOLAME E CONSERVE DI VERDURE

Requisiti generali: Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili (sapore, consistenza, odore, colore) e caratteristiche merceologiche proprie della varietà e della tipologia previste dalla denominazione di vendita e nella lista degli ingredienti (colore, forma, dimensioni). Le confezioni dovranno essere integre, esenti da ruggine, rigonfiamenti, ammaccature e fessurazioni. Saranno ammesse eccezionalmente se di lieve entità ed in numero trascurabile sul lotto ($\leq 1/6$). Il confezionamento previsto sarà quello in banda stagnata nei vari formati nominali (1/1, 3/1, 5/1 etc.) ove non specificato un confezionamento alternativo (tipo bag-in-box). Ortaggi e verdure "al naturale" si intendono immersi nel proprio liquido di governo (acqua e sale).

Polpa di pomodoro

Origine della materia prima nazionale o comunitaria. Deve essere senza sale. Può contenere fino al 30% (massimo) di succo di pomodoro. Contenuto in bucce non superiore a 6 cm² per 100g di prodotto. Peso netto: 10Kg. Peso sgocciolato: non inferiore al 70% del peso netto. Residuo ottico ≥ 7 °Bx. Confezionamento: preferibilmente bag-in-box da 5/10 Kg.

Pomodori pelati

Origine della materia prima nazionale o comunitaria. Preferibilmente di qualità superiore (min. 70% frutti interi sul peso netto). Devono possedere i seguenti requisiti: colore uniforme, rosso vivo caratteristico; frutti sani ed esenti da macchie, lesioni, necrosi. Non devono essere eccessivamente acidi né avere retrogusti estranei, sapori e odori anomali. Contenuto in bucce non superiore a 1 cm² per 100g di prodotto, pH compreso tra 4.3 e 4.5. Residuo ottico $\geq 5,5$ °Bx. I barattoli devono essere perfettamente integri. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

Ortaggi e legumi al naturale

Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà. Confezionamento: in banda stagnata 3/1. Peso sgocciolato ca. 50% PN.

Olive in salamoia

Denocciolate. Verdi e nere. Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà. Confezionamento: in banda stagnata 3/1 o 5/1. Peso sgocciolato ca. 50% PN.

CONSERVE DI CARNE e PESCE

Requisiti generali: Le confezioni devono essere perfettamente integre, senza bombaggi, ruggine, fessurazioni e ammaccature evidenti. L'odore ed il sapore devono essere caratteristici ed esenti da qualsiasi difetto.

Tonno in olio di oliva

Deve essere di ottima qualità. Ingredienti: tonno, olio di oliva, sale. Deve essere di colore rosato senza macchie e imbrunimenti, avere sapore delicato e assenza di retrogusti o odori sgradevoli; non deve essere sbriciolato (tolleranza: ca. 5%). Acidità max olio di oliva: 0,5%. Confezionamento: in banda stagnata da ca. 1.7 kg o in busta di poliaccoppiato da 1 kg (peso min. sgocciolato 80%) e in monoporzioni da 80g cad (peso sgocciolato: ca. 60%).

Filetti di acciuga

In olio di semi. Devono essere di colore uniforme rosaceo, integri, senza spine coriacee. Confezionamento in vasi o latte da 700 g (peso sgocciolato min. 50% del peso netto).

Vongole al naturale

Ingredienti: vongole, acqua, sale e additivi (correttori acidità e antiossidante). I molluschi devono presentarsi interi non sbriciolati, avere colore caratteristico, sapore e odore delicati. Confezionamento: in banda stagnata.

Carne in scatola

In monoporzione da 90g. La carne deve essere pressoché esente da grasso, di colore rosso vivo e risultare tenera e friabile. Deve essere immersa in quantità opportuna di gelatina. Quantità di carne: 38% circa.

CONDIMENTI VARI E SALSE

Olio di oliva extravergine (EVO)

Deve essere preferibilmente di origine italiana (o comunque comunitaria) e possedere i seguenti requisiti: recare l'indicazione della completa (100%) provenienza delle olive dal territorio italiano; l'eventuale produzione biologica è considerato un plus qualitativo; il gusto deve essere perfetto e delicato; leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore: caratteristici della zona di provenienza; devono essere esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: ca. 0.5 %. La spremitura a freddo rappresenta un plus qualitativo. Il numero di perossidi non deve eccedere ca. 10 meq O₂/Kg. Confezionamento: bottiglie di vetro da 1l con frangiflusso.

Olio di arachide, mais, girasole

Deve possedere i seguenti requisiti: avere odore e sapore caratteristici. Deve essere limpido a 20°C. Il numero di perossidi non deve eccedere 5 meq O₂/Kg. Acidità espressa in acido oleico: max 0.2 %. Confezionamento: bottiglie vetro o PET da 1l.

Bustine monoporzione (olio EVO e dressing mix)

Devono essere disponibili sia di olio extravergine di oliva (10 ml) che di mix olio extravergine di oliva + aceto (15 ml). Le confezioni devono essere perfettamente integre ed avere buone caratteristiche organolettiche.

Bustine monoporzione (aceto)

Le confezioni devono essere perfettamente integre ed avere buone caratteristiche organolettiche.

Maionese

Deve essere prodotta con olio di semi di girasole e uova (esclusivamente fresche pastorizzate) , senza aggiunta di conservanti. Confezionamento: barattolo da 1 Kg e vaso da 5 kg.

Sale marino fino

Deve essere di tipo iodato o iodurato. Il prodotto deve presentarsi ineccepibile, non agglomerato e di colore bianco candido. Esente da impurezze e corpi estranei.



Confezionamento: scatole da 1Kg e bustine monoporzione da 1g

Sale marino grosso

Preferibilmente di tipo iodato o iodurato. Granulometria prevalentemente compresa tra 1.6-4 mm. Frazione insolubile in acqua: $\leq 0.5\%$. Esente da impurezze e corpi estranei.

Preparato per brodo di carne

Di tipo granulare, contenuto min. di carne: ca. 5%. Creatinina min. 0,30 % p/p s.s. Contenuto massimo di glutammato: 21%. Deve essere possibilmente privo di: glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Confezionamento: barattoli da ca. 1Kg

Preparato per brodo vegetale

Deve essere possibilmente privo di: glutammato di sodio, glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Contenuto di verdure: ca. 10%. Confezionamento: barattoli da ca. 1Kg

Aceto di vino

Bianco e rosso. Acido acetico: non inferiore a di 6 g/100 ml. Confezionamento: bottiglie da 1l di vetro o PET con tappo a vite e frangiflusso.

Aceto balsamico

Colore bruno caratteristico. Densità ca. 1,1 g/ml. Estratto secco netto: non inferiore a 34 g/l. Confezionamento: bottiglie da 0,5l di vetro con tappo a vite e frangiflusso.

Pesto

Prodotto prevalentemente con olio extravergine di oliva, basilico (ca. 30%), grana padano, pinoli. Il gusto deve essere delicato, senza punte di amaro; il profumo deve essere caratteristico. Il colore deve essere verde chiaro. Confezionamento: vasi da 1Kg. Condizionamento: lunga conservazione (barattolo vetro e tappo a capsula) o fresco (barattolo plastico o busta poliaccoppiato).

LEGUMI E CEREALI SECCHI, PREPARATI PER PURE'

Lenticchie, fagioli, ceci secchi

Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. Devono essere sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %). Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: sacchetti trasparenti.

Legumi misti

Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. Devono essere sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %). Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: sacchetti trasparenti.

Preparato per purè di patate

Deve avere un contenuto min. di patate del 98%. Il colore dei fiocchi e del prodotto finale deve essere giallo. Condizionamento: preferibilmente in ATP. Il prodotto deve avere sapore gradevole e consistenza appropriata dopo la preparazione.

CONSERVE DI FRUTTA



Polpa di frutta monoporzione

Deve essere composta per il 100% di frutta. Senza aggiunta di zuccheri, edulcoranti e additivi. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, mela-banana, mela-pera, mela-prugna, mela-albicocca. Le monoporzioni devono essere da 100g.

Purea di mela

Prodotto ottenuto da lavorazione e omogeneizzazione di mele golden; senza aggiunta di zuccheri. Confezionamento: latta da 3/5 kg.

Purea di pera

Prodotto ottenuto da lavorazione e omogeneizzazione di pere senza aggiunta di zuccheri. Confezionamento: latta da 3/5 kg.

Frutta sciroppata (pesche, albicocche, pere, ananas)

I frutti devono possedere le caratteristiche tipiche della varietà di appartenenza. I frutti si devono presentare opportunamente denocciolati, sbucciati e porzionati (es. ananas a fette intere, pesche percoche a metà, macedonia cubettata). Peso sgocciolato: ca. 50% PN. Confezionamento: latte 1/1 e 3/1.

Confettura di frutta

Devono essere preferibilmente di tipo extra. Di consistenza e gusto caratteristici. Saranno richiedibili nei gusti: albicocca, pesca, fragola, ciliegia, prugna, pera. Grammaturo: 25g cad. Non sono ammessi additivi edulcoranti

Mele a spicchi al naturale

Devono essere di colore chiaro, taglio omogeneo. Devono avere aroma, sapore caratteristico e consistenza appropriata. Non devono presentare residui di torsolo e di buccia né corpi estranei di qualsiasi genere. Confezionamento in latta da 3/1 o 5/1.

Prugne secche denocciolate

Confezioni da ca. 5 kg. Calibratura indicativa 40/50.

ALIMENTI PER L'INFANZIA

Omogeneizzati di carne

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. tacchino, pollo, coniglio, vitello, agnello, manzo, prosciutto cotto. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di carne indicativo: 30/40 %. Non devono contenere verdure né cereali.

Omogeneizzati di pesce

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. nasello, platessa, orata. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Eventualmente possono contenere verdure. Contenuto di pesce indicativo: 20% se con verdure.

Omogeneizzato al formaggio

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Devono essere senza glutine. Contenuto di formaggio indicativo: 40%.

Omogeneizzati di verdure

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Con verdure miste (es. fagiolini, patate, zucchine etc.). Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di verdure indicativo: 60%.

Omogeneizzati di frutta

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, prugna, frutta mista. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte.

Crema di riso

A base di farina di riso idrolizzata. Deve essere priva di: aromi, glutine, proteine del latte e possibilmente di zucchero. Confezionamento: in ATP.

Semolino



Istantaneo. A base di semola di grano duro idrolizzata. Non deve contenere proteine del latte.
Condizionamento: in ATP.

Crema multicereali

A base di farina di idrolizzate di frumento, orzo, avena, riso. Condizionamento: in ATP.

Crema di mais e tapioca

Istantanea. A base di farina di mais e tapioca idrolizzate. Deve essere priva di glutine e senza proteine del latte. Condizionamento: in ATP.

Latte granulare

Latte granulare scremato, istantaneo ad alta solubilità. Confezionamento: ca. 500g. Contenuto indicativo nutrienti: carboidrati 50%, proteine 35%, grasso 1,5%.

Biscotti prima infanzia

Prodotto vitaminizzato ed integrato con proteine e maltodestrine. Confezionamento: astucci da 300 – 400 g.

Pastina prima infanzia

A base di farine parzialmente diastasate. Arricchita con vitamine del gruppo B e sali minerali (calcio, ferro). Deve essere senza proteine del latte. Formati richiesti: sabbolina, forellini micron, tempestina

DOLCIFICANTI ED EDULCORANTI

Zucchero

Di barbabietola, bianco, semolato. In confezioni da 1 kg e in monoporzione (bustine) da ca. 8 g cad.

Dolcificante

A base di aspartame. In bustine monoporzione da 1g.

Miele monoporzione

Deve avere consistenza appropriata e gusto caratteristico. Il prodotto non si deve presentare cristallizzato. Deve essere confezionato in monoporzioni da circa 20g cad.

TISANERIA

Tè e camomilla filtro


In doppio incarto con filo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g. Confezioni: indicativamente da 100 pz

Orzo solubile

Di tipo liofilizzato. Umidità massima: 5%. In confezioni da 500g.

Caffè solubile

Prodotto liofilizzato. Di aroma e qualità superiori. Composizione indicativa miscela: 60% robusta, 40% arabica. Umidità massima: 5%. Confezionamento: flaconi o buste in poliaccoppiato da ca. 200g e monoporzione (bustine) da ca. 2g.

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ASST Valtellina e Alto Lario	"DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI" ex art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08	Pag. 1 / 11
	ALLEGATO 3B: MODELLO DUVR-I	Servizio Provveditorato

ACCLUSO AL CONTRATTO N.
ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08

SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM "ARCOBALENO" DI MUSSO

Il presente documento denominato "DUVR-I" è redatto ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08.

In adempimento agli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/08 a carico dell'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario, vengono riportate di seguito tutte le informazioni ed i riferimenti atti a documentare:

1. la fornitura, alle imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, di dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività (Allegato 2);
2. l'attività di cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi e la fornitura di informazioni necessarie ad eliminare, quanto meno ridurre, i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dell'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario e quelli della impresa appaltatrice o lavoratore autonomo.

PARTE PRIMA - Disposizioni per i lavoratori delle imprese in appalto chiamati a prestare la loro opera all'interno dell'A.S.S.T. nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo della stessa azienda ospedaliera.

DATI DELL'INSEDIAMENTO IN CUI SI SVOLGONO I LAVORI

INDIRIZZO SEDE LEGALE	A.S.S.T. - Azienda Socio Sanitaria Valtellina e Alto Lario
INDIRIZZO SITO OPERATIVO (Unità Immobiliare)	Via Stelvio, 25 23100 Sondrio
UFFICIO DEPUTATO ALLA GESTIONE DELLA GARA	Servizio Provveditorato
TELEFONO E FAX	0342-521359 fax 0342-215799
RSPP	Dr.ssa Tatiana Ferrari
PREPOSTO DELL'UFFICIO DEPUTATO ALLA GESTIONE DELLA GARA	Dott. Renato Paroli
ORARIO DI LAVORO AZIENDALE	Apertura h 24 / 24
ADDETTI ANTINCENDIO	Personale interno - squadra emergenza
PRONTO SOCCORSO	Attivo nel Presidio



DATI DELL'AZIENDA APPALTATRICE

DITTA APPALTATRICE	
TELEFONO	
RSP	
ISCRIZIONE ALLA CCIAA	
INAIL ⁽¹⁾	
INPS ⁽¹⁾	
DURC ⁽¹⁾	
POLIZZA RC / RCO ⁽¹⁾	
CRITERI ADOTTATI PER LA VERIFICA IDONEITÀ TECNICO / PROFESSIONALE	

ATTIVITA' IN OGGETTO

ATTIVITÀ DA SVOLGERE	<i>SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM "ARCOBALENO" DI MUSSO - SS PSICHIATRIA ALTO LARIO</i>
DATA DI INIZIO LAVORI	
ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO	<i>Al fine di limitare le interferenze operative, indici conseguenti rischi, il servizio di norma è eseguito nei periodi di inattività delle SOC e dei Servizi dell' A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario e comunque non prima delle h 08:00 e non dopo delle h 17:00</i>
REFERENTE DELL'IMPRESA	
PERSONALE INCARICATO	
MACCHINE/ATTREZZATURE	
LOCALI DATI IN DEPOSITO	<i>Da definire</i>
AGENTI CHIMICI E GAS UTILIZZATI	
RIFIUTI PRODOTTI E MODALITÀ DI SMALTIMENTO	<i>Non si possono abbandonare i rifiuti nell'area ospedaliera e i rifiuti prodotti ed il materiale non più utilizzabile di proprietà dell'Appaltatore dovrà essere immediatamente caricato ed allontanato a cura e spese della stessa ditta; i rifiuti prodotti da apparecchiature di proprietà dell'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario dovranno essere smaltiti attenendosi alle procedure aziendali.</i>

1) La Vs. impresa garantisce che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei lavori gode di regolare posizione previdenziale ed assicurativa ai sensi delle leggi vigenti, ed è retribuito nel rispetto dei minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. di categoria. Per ogni eventuale variazione dei dati identificativi, nonché posizione assicurativa, sarà Vostra cura darne comunicazione tempestivamente.

**PARTE SECONDA - Valutazione dei Rischi da Interferenze**

Rischi indotti dall'appaltatore all'A.S.S.T. Committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Sostanze pericolose _____		
<input checked="" type="checkbox"/> Attività trasporto _____		
<input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature _____		
<input type="checkbox"/> Agenti fisici (calore, rumore, radiazioni ecc.) _____		
<input type="checkbox"/> Agenti biologici _____		
<input checked="" type="checkbox"/> Pericoli meccanici, elettrici ecc. _____		
<input type="checkbox"/> Altro . _____		
Possibili interferenze con l'attività dell'A.S.S.T.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Quali <input checked="" type="checkbox"/> non definibili _____		
Ubicazione della zona di lavoro _____		
<input checked="" type="checkbox"/> Fissa, definita	<input type="checkbox"/> Varia	<input type="checkbox"/> Prevedibile/imprevedibile
Lavoro programmabile nel tempo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Calendario _____		


Misure da adottare per i rischi di interferenza da parte dell'impresa esterna

<input type="checkbox"/> TRANSENNARE L'AREA
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE IL RISCHIO
<input type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA NELL'AREA
<input type="checkbox"/> SEGNALARE LAVORAZIONE
<input type="checkbox"/> LAVORAZIONI IN AREE DISTINTE (possibilmente allegare layout)
<input type="checkbox"/> LAVORAZIONI IN TEMPI DISTINTI (possibilmente allegare crono-programma)
<input checked="" type="checkbox"/> UTILIZZO DI DPI
<input checked="" type="checkbox"/> FORMAZIONE (a carico del committente)
<input type="checkbox"/> ASSISTENZA - AFFIANCAMENTO
<input checked="" type="checkbox"/> GESTIONE EMERGENZE
<input type="checkbox"/> VARIE

Individuazione delle aree di particolare rischio o soggette a specifiche restrizioni

AREA RISCHI	PROVVEDIMENTI ADOTTATI E ISTRUZIONI PER EMERGENZE
Reparti sanitari	Vedi libretto Rischi Ospedalieri

LA LAVORAZIONE RICHIEDE IL COORDINAMENTO PER I RISCHI INTERFERENTI?	SI	
---	----	--

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ASST Valtellina e Alto Lario	"DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI" ex art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08 ALLEGATO 3B: MODELLO DUVR-I	Pag. 4 / 11
		Servizio Provveditorato

PARTE TERZA - Coordinamento per i rischi interferenti

COORDINAMENTO PER I RISCHI INTERFERENTI

COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. 81 DEL 9 APRILE 2008

Descrizione delle attività da eseguire : <i>SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM "ARCOBALENO" DI MUSSO - SS PSICHIATRIA ALTO LARIO</i>			
ESTREMI DELL'ORDINE O CONTRATTO DI AFFIDAMENTO LAVORI:			
UFFICIO DELL'AO DEPUTATO ALLA GESTIONE DELL'APPALTO/LAVORO: <i>SERVIZIO PROVVEDITORATO</i>		APPALTATORE/LAVORATORE AUTONOMO:	
REF. INTERNO	<i>Dott. Renato Paroli</i>	OPERATORE/I	
ATTREZZATURE	<i>Non saranno messe a disposizione attrezzature di A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario all'impresa esterna.</i>	ATTREZZATURE	
RISCHI IN AMBIENTE E ZONE DELIMITATE (EVENTUALI)	<i>Per il dettaglio dei rischi presenti nell'Azienda vedere documento di informazione sui rischi predisposto dal Committente A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario..</i>	RISCHI DI INTERFERENZA	<i>Indicare i rischi introdotti dall'impresa appaltatrice e come questi possono interferire con i rischi dell'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario indicati nella colonna a lato</i>
UFFICIO DELL'AO DEPUTATO ALLA GESTIONE DELL'APPALTO/LAVORO: <i>SERVIZIO PROVVEDITORATO</i>		APPALTATORE:	



COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. 81 DEL 9 APRILE 2008

MMS/DPI	<p><i>PRESENZA DI LAVORATORI DI ALTRE AZIENDE.</i></p> <p><i>RISCHIO BIOLOGICO</i></p> <p><i>Fornitura dei D.P.I .necessari per accedere in determinati locali sanitari.</i></p>	MMS/DPI	<p><i>Il gestore dell'appalto deve coordinare i referenti delle aziende che si trovano ad operare negli stessi spazi evitando il più possibile la concomitanza di lavori in spazi ristretti effettuati da aziende diverse.</i></p> <p><i>RISCHIO BIOLOGICO</i></p> <p><i>Attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza contenute nella documentazione informativa specifica fornita dall'ASST, sottolineando in particolare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Accedere negli ambienti solo se preventivamente autorizzati e accompagnati dal personale del reparto;</i> <i>• Qualora non pertinente i lavori affidati, evitare contatti diretti con i pazienti, con materiale biologico, con contenitori dei rifiuti speciali e con strumenti/attrezzature utilizzate sui pazienti/utenti;</i> <i>• Chiedere al responsabile del reparto informazioni su eventuale situazioni di rischio per le quali siano necessarie specifiche misure di protezione: es. l'uso di particolari DPI(Dispositivi di protezione individuale da adottare) mascherine, guanti in lattice, camice di protezione, cuffie per capelli</i>
---------	--	---------	---



COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. 81 DEL 9 APRILE 2008

RISCHIO CHIMICO

Attendersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza contenute nella documentazione informativa specifica fornita dall'A.S.S.T., sottolineando in particolare:

- *Accedere negli ambienti solo se preventivamente autorizzati e accompagnati dal personale del reparto;*
- *Evitare di manipolare, spostare, aprire, versare il contenuto di contenitori di sostanze eventualmente presenti negli ambienti nei quali si opera;*
- *Chiedere al responsabile del reparto informazioni su eventuale situazioni di rischio per le quali siano necessarie specifiche misure di protezione: es. l'uso di particolari DPI (Dispositivi di protezione individuale da adottare) mascherine, guanti in lattice, camice di protezione, cuffie per capelli*



COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. 81 DEL 9 APRILE 2008

RISCHIO FISICO

Attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza contenute nella documentazione informativa specifica fornita dall'A.S.S.T., sottolineando in particolare:

elettrocuzione

- *rispetto segnaletica di sicurezza;*
- *accedere solo se preventivamente autorizzati e accompagnati dagli addetti ai lavori.*
- *non introdurre utensili o dispositivi di misura metallici se non autorizzati.*
- *non effettuare manovre sui dispositivi elettrici se non preventivamente autorizzati*

incendio/esplosione

Attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza contenute nella documentazione informativa specifica fornita dall'AS.S.T., sottolineando in particolare:

- *norme di comportamento in caso di emergenza/evacuazione;*
- *è fatto divieto all'operatore l'utilizzo di fiamme libere e di fumare; inoltre in caso di incendio, utilizzare esclusivamente estintori a polvere;*
- *evitare di collocare nei locali eventualmente dati in deposito apparecchiature elettriche in tensione e in carica.*




COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. 81 DEL 9 APRILE 2008

	<p><i>RISCHIO INFORTUNISTICO</i> Passaggio di terzi (autoveicoli e pedoni) per raggiungere le aree dove vengono svolte le attività lavorative.</p>		<p><i>RISCHIO INFORTUNISTICO</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • l'accesso e la movimentazione dei mezzi all'interno dell'Azienda deve avvenire rispettando la segnaletica presente e conformemente alle regole generali del codice della strada. All'interno dell'Azienda la movimentazione dei mezzi deve comunque avvenire a passo d'uomo. • Impegnare le aree di carico e scarico solo quando queste non sono utilizzate da altri soggetti; • Il trasporto di materiale(a mezzo carrello o trans pallet) dovrà avvenire a velocità e con le cautele che impediscano urti a cose e persone.; • In caso di manovra in retromarcia o quando la manovra risulti particolarmente difficile farsi coadiuvare da un collega a terra; • sono presenti dislivelli: verificare l'agibilità del percorso prima di intraprenderlo.
	<p>EMERGENZE Seguire le indicazioni contenute nel documento di informazione predisposto dal committente.</p>	<p>EMERGENZE</p>	<p>Indicare i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze dell'impresa appaltatrice e le procedure definite da quest'ultima .</p>
		<p>COSTI SICUREZZA</p>	<p>Riunione di coordinamento e cooperazione Ore 2 x 100 € = 200 €</p>

All'ingresso nei presidi aziendali dell'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario il personale esterno deve essere in ogni caso identificato, e deve esporre la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, degli elementi identificativi del lavoratore e della azienda per cui lavora, ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 26, comma 8.


Si richiamano altresì espressamente le disposizioni di sicurezza vigenti all'interno del reparto dei presidi aziendali dell'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario ed indicate dall'apposita segnaletica, delle quali si chiede il più scrupoloso rispetto.

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ASST Valtellina e Alto Lario	"DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI" ex art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08 ALLEGATO 3B: MODELLO DUVR-I	Pag. 9 / 11
		Servizio Provveditorato

In applicazione dei disposti dell'art. 26 del D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 la comunicazione dei dati richiesti e loro veridicità è condizione di validità del contratto d'appalto stipulato.

PARTE QUARTA - Altra documentazione di riferimento

PROCEDURA	
A - Informazione sui rischi presenti in azienda ex art. 26 del D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008	X
B - Pianificazione e programmazione dell'attività di appalto	
C - Informazione sulle altre attività in contemporanea	X
D - Programmazione degli interventi in tempi distinti per evitare, quando possibile, il lavoro in contemporanea	
E - Assegnazione di zone di lavoro specifiche e limitate (con specifica delimitazione) e separazione delle attività	X
F - Pianificazione e controllo degli interventi a rischio	
G - Assegnazione ad ogni appaltatore di un referente aziendale cui riportare e coordinarsi	X
H - Comunicazione e segnalazione degli interventi in corso, con avvertimenti ed avvisi	X
I - Obbligo di vietare ad altri lavoratori l'accesso all'area assegnata per l'intervento	X
L - Definizione di meccanismi di comunicazione per segnalare e gestire tempestivamente situazioni fuori dall'ordinario	
M - Sopralluogo preventivo delle zone o aree in cui si svolgerà l'appalto	
N - Individuazione del referente dell'appaltatore con cui rapportarsi	X
O - Assegnazione all'appaltatore di un luogo definito per il deposito delle attrezzature di lavoro	
P - Identificazione, da parte di ogni appaltatore, delle attrezzature di sua proprietà e coordinamento dell'eventuale utilizzo comune di attrezzature, mezzi, etc.	
Q - Eventuale modifica alle procedure di gestione dell'emergenza e loro comunicazione.	

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ASST Valtellina e Alto Lario	"DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI" ex art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08 ALLEGATO 3B: MODELLO DUVR-I	Pag. 10 / 11
		Servizio Provveditorato

PROGRAMMA DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(ai sensi dell'art. 26 commi 2 e 3 del D.Lgs. 81/08)

L'espletamento degli obblighi di cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione, viene attuata con i seguenti provvedimenti:


- a) attuazione immediata delle misure operative riportate nel presente documento;
- b) attuazione immediata del flusso di informazioni specifiche mediante il presente documento;
- c) predisposizione, da parte dell'Appaltatore, Lavoratore Autonomo, di un piano di sicurezza recante le indicazioni contenute nel paragrafo "obblighi in materia di sicurezza" dell'opuscolo di cui al punto 1, da consegnare a questa A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario entro 30 giorni;
- d) reciproca informazione con i Responsabili di altre Ditte eventualmente operanti nella stessa zona di lavoro per eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i rispettivi lavori;
- e) l'appaltatore/Lavoratore Autonomo deve dare immediata informazione all' A.S.S.T Valtellina e Alto Lario di ogni situazione di rischio anche dipendente dall' A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario o di altre ditte presenti, della quale venga a conoscenza durante la propria attività presso l' A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario; queste informazioni devono essere date alla figura ospedaliera referente per il presente appalto/lavoro.
- f) stesura verbale di riunione di cooperazione e coordinamento ai sensi dell'art. 26 c. 2 del D. Lgs 81/08 e s.m.i. ;
- g) documentazione consegnata: opuscolo informativo sui rischi specifici dell' A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario e misure di prevenzione ed emergenza;
- h) ulteriori osservazioni: lo spazio "cantiere" ubicato nel piazzale esterno all'entrata magazzino cucina dovrà essere predisposto da parte della Ditta in modo tale da non creare intralcio agli eventuali mezzi che potrebbero transitare per scarico/carico merci;

L'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo si impegna ad attuare la formazione ed informazione al proprio personale che accederà presso la struttura dell' A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario in merito alle misure di prevenzione e controllo generali e specifiche contenute nella documentazione ricevuta dall' A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario ed a quanto richiamato nei verbali delle riunioni di coordinamento della sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08 dandone riscontro a questa A.S.S.T.

L'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo fornirà preventivamente all'avvio dell'attività, l'elenco nominativo del personale che accederà presso la struttura dell' A.S.S.T Valtellina e Alto Lario, qualora non sia già stato consegnato ad altro ufficio di questa Azienda, nel formato richiesto da questa Azienda.

Si precisa inoltre che le informazioni fornite saranno improntate ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e tutela della riservatezza e dei diritti del personale interessato, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

In particolare, ai base a quanto stabilito sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 i dati forniti saranno trattati per finalità di gestione amministrativa dell'iniziativa; il conferimento dei dati è obbligatorio e il trattamento sarà effettuato attraverso modalità cartacee e informatizzate.

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ASST Valtellina e Alto Lario	"DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI" ex art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08 ALLEGATO 3B: MODELLO DUVR-I	Pag. 11 / 11 Servizio Provveditorato
--	---	---

In ogni momento il personale interessato potrà esercitare i diritti nei confronti del titolare del trattamento ai sensi dell'art. 7 del Codice della Privacy: cancellazione, aggiornamento, rettifica ovvero integrazione dei dati, ecc.

Titolare del trattamento è A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario

L'appaltatore/lavoratore autonomo è responsabile, nei confronti sia dell'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario che di terzi, del trasferimento degli obblighi e delle informazioni del presente articolo agli eventuali subappaltatori o lavoratori autonomi da lui incaricati all'interno dell'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario.

Sondrio, 09.01.2018

Per l'A.S.S.T. Valtellina e Alto Lario

Per la Ditta Appaltatrice
