

Direzione: TRASFORMAZIONE DIGITALE E PROCUREMENT

Area: MONITORAGGIO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE E GARE IN AMBITO SANITARIO

DETERMINAZIONE (con firma digitale)

N. G05623 del 28/04/2026

Proposta n. 15562 del 27/04/2026

Oggetto:

Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta per i Servizi di ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti. Indizione della procedura e approvazione degli atti di gara.

Proponente:

Estensore	TANCREDI ANNALISA	_____firma elettronica_____
Responsabile del procedimento	LEVANTE GIORGIA	_____firma elettronica_____
Responsabile dell' Area	G. LEVANTE	_____firma digitale_____
Direttore Regionale	S. RICCI	_____firma digitale_____

Firma di Concerto

Oggetto: Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta per i Servizi di ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti. Indizione della procedura e approvazione degli atti di gara.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE REGIONALE TRASFORMAZIONE DIGITALE E PROCUREMENT

VISTO lo Statuto della Regione Lazio;

VISTA la Legge Regionale 18 febbraio 2002, n. 6 “Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale” e s.m.i.;

VISTO il Regolamento Regionale 6 settembre 2002, n. 1 “Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale” e s.m.i.;

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n. 475 del 26/06/2025 con la quale è stato conferito all'avv. Stefania Ricci, l'incarico di Direttore della Direzione Regionale Trasformazione digitale e procurement;

VISTO l'Atto di Organizzazione n. G08616 del 04/07/2025, rettificato con l'Atto di Organizzazione n. G08764 del 09/07/2025, con il quale è stato definito l'assetto organizzativo della Direzione regionale Trasformazione Digitale e Procurement;

VISTO l'Atto di Organizzazione n. G04782 del 15/04/2025 e successiva novazione del contratto con il quale è stato conferito alla dott.ssa Giorgia Levante l'incarico di dirigente dell'Area Monitoraggio, sostenibilità ambientale e sociale e gare in ambito sanitario della Direzione regionale Trasformazione Digitale e Procurement;

VISTO il Decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito in Legge 23 giugno 2014, n. 89, che prevede, all'articolo 9 comma 1, l'istituzione, nell'ambito dell'Anagrafe unica delle stazioni appaltanti operante presso l'ANAC, dell'elenco dei soggetti aggregatori di cui fanno parte Consip S.p.A. e una centrale di committenza per ciascuna regione;

VISTA la Deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione 22 luglio 2015, n. 58 con la quale la Direzione regionale Centrale Acquisti (attuale Direzione regionale Trasformazione Digitale e Procurement) è stata iscritta nell'elenco dei soggetti aggregatori ai sensi dell'articolo 9 del DL n. 66/2014, così come confermato da ultimo con Deliberazione ANAC n. 643 del 22 settembre 2021;

VISTO il DPCM del 11 luglio 2018 che, in attuazione dell'articolo 9, comma 3 del richiamato DL n. 66/2014, individua le categorie merceologiche per le quali è previsto l'obbligo di ricorrere a Consip o ad altro soggetto aggregatore;

RILEVATO che nelle categorie merceologiche di cui sopra sono ricompresi i “Servizi di ristorazione per gli enti del Servizio Sanitario Nazionale”;

VISTO il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici”;

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale 30 dicembre 2024, n. 1163 “Approvazione del Piano biennale 2025-2026 degli acquisti centralizzati di beni e servizi ai sensi degli articoli 498-bis e 498-ter del Regolamento Regionale n. 1/2002” e, in particolare, l'Allegato A - Piano 2025-2026 degli

acquisti centralizzati di beni e servizi nel quale è prevista, per l'anno 2025, l'iniziativa di gara centralizzata per i servizi di ristorazione per gli enti del Servizio Sanitario Regionale;

RICHIAMATA la Determinazione n. G03934 del 08/04/2024 con la quale è stato nominato il Gruppo Tecnico di Progettazione della gara, costituito dal RUP e da esperti nella materia oggetto dell'appalto, individuati nel numero di 5 tra i dipendenti delle Aziende sanitarie beneficiarie dell'appalto;

RICHIAMATA la Determinazione n. G08713 del 01/07/2024 con la quale è stato sostituito un componente del Gruppo Tecnico di Progettazione;

RICHIAMATA la Determinazione n. G13879 del 19/10/2024 con la quale, in sostituzione del precedente RUP, è stata nominata Responsabile Unico del Progetto (RUP), ai sensi dell'art. 15, comma 9 del D.lgs. n. 36/2023, la Dott.ssa Giorgia Levante, dirigente dell'Area Monitoraggio, sostenibilità ambientale e sociale e gare in ambito sanitario, in possesso delle competenze necessarie allo svolgimento delle funzioni;

VISTA la Determinazione n. G15784 del 24/11/2025 con la quale, ai sensi dell'articolo 17, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023, è stato autorizzato l'avvio della procedura di gara e assunto l'impegno di spesa in favore del fondo incentivi per le funzioni tecniche ai sensi dell'articolo 383-sexies del Regolamento Regionale n. 1/2002 e l'impegno di spesa a favore dell'ANAC per il contributo a carico della stazione appaltante;

VISTO l'articolo 25 del D.lgs. n. 36/2023, ai sensi del quale le stazioni appaltanti utilizzano le piattaforme di approvvigionamento digitale per le procedure di affidamento e di esecuzione dei contratti pubblici e che la Regione Lazio ha conseguito la certificazione della piattaforma di e-procurement regionale "Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TEL.LA.", in conformità con quanto previsto dal citato articolo del D.lgs. n. 36/2023;

DATO ATTO, quindi, che per lo svolgimento della presente procedura di gara sarà utilizzata la piattaforma S.TEL.LA. accessibile all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/> nella sezione "Bandi e Avvisi", mediante la quale verranno gestite tutte le fasi della procedura comprese le comunicazioni e gli scambi di informazioni;

CONSIDERATO che ai fini della progettazione della gara si è proceduto ad analisi della domanda mediante rilevazione dei fabbisogni presso le Aziende Sanitarie, in numero di pasti per degenti e dipendenti e modalità di erogazione del servizio;

CONSIDERATO altresì che, con Determinazione n. G00722 del 22/01/2025 è stata indetta, ai sensi dell'articolo 77 del D.lgs. n. 36/2023, una consultazione di mercato mediante avviso pubblico e relativo questionario, per acquisire, da parte degli operatori del settore di riferimento, informazioni utili per la procedura di gara;

CONSIDERATO che le informazioni pervenute sono state oggetto di approfondimento in sede di confronto con le Associazioni di categoria maggiormente rappresentative, indicate dagli operatori economici in sede di questionario, in seduta del 14/03/2025 in modalità telematica;

SPECIFICATO che il Disciplinare di gara e la Domanda di partecipazione sono redatti in conformità al Bando tipo ANAC n. 1/2023 aggiornato al D.lgs. n. 209/2024, approvato dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 365 del 16/09/2025 per le procedure aperte per l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari di importo superiore alle soglie europee con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

SPECIFICATO che gli importi a base di gara sono stati calcolati sulla base dei prezzi di riferimento

per i Servizi di Ristorazione stabiliti dall'ANAC con deliberazione n. 1024 del 23 novembre 2016 aggiornati a luglio 2025;

TENUTO CONTO che, in considerazione della tipologia di intervento, nella documentazione di gara sono state inserite le clausole sociali previste dall'articolo 57, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023, con prevalenza, ai fini del cambio appalto, della clausola volta a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nei servizi attualmente in essere;

RITENUTO inoltre necessario, in considerazione dell'elevato numero di lavoratori coinvolti nel servizio e conformemente alle previsioni della Legge Regionale n. 9/2022, favorire la stabilità occupazionale del personale impiegato mediante previsione di un criterio premiale a ciò finalizzato;

RITENUTO, pertanto, di procedere all'indizione di una procedura aperta centralizzata multi-lotto ai sensi dell'articolo 71 del D.lgs. n. 36/2023 per l'affidamento dei servizi di ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio, i cui elementi principali vengono di seguito riportati:

- suddivisione in 13 Lotti territoriali;
- aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2 lett. a) del D.Lgs n. 36/2023, con attribuzione di massimo 70 punti per il merito tecnico e di massimo 30 punti per il merito economico;
- limite di aggiudicazione a un numero massimo di 3 Lotti;
- previsione di sopralluogo obbligatorio per la partecipazione alla procedura di gara;
- stipula di Convenzione quadro mono-fornitore per ciascun Lotto tra Regione Lazio e aggiudicatario, con durata 24 mesi ed eventuale rinnovo di 12 mesi in caso di mancato esaurimento, alla scadenza, dell'importo massimo spendibile;
- emissione di Ordinativi di fornitura da parte delle Aziende sanitarie per ciascun Lotto con durata 60 mesi ad eccezione dell'Ordinativo di fornitura avente oggetto i servizi presso l'AO San Camillo Forlanini con durata 48 mesi;
- importo complessivo a base di gara pari a € 282.324.302,75 IVA esclusa, comprensivo del costo stimato della manodopera e degli oneri per rischi da interferenza;
- importo massimo stimato dell'appalto ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.lgs. n. 36/2023, comprensivo delle opzioni, pari a € 402.365.780,68 IVA esclusa, come dettagliato nella seguente tabella:

<i>Descrizione</i>	<i>Importo (IVA esclusa)</i>
Importo complessivo a base di gara	€ 282.324.302,75
Opzione 1 - Importo quinto d'obbligo in caso di variazioni in aumento ai sensi dell'articolo 120, comma 9 del D.lgs. n. 36/2023	€ 56.369.460,55
Opzione 2 - Importo proroga degli Ordinativi di fornitura ai sensi dell'articolo 120, comma 10 del D.lgs. n. 36/2023 (12 mesi)	€ 57.413.140,55
Opzione 3 – Importo modifica ai sensi dell'articolo 120, comma 1 lett. a) del D.lgs. n. 36/2023	€ 6.258.876,83
Importo massimo stimato dell'appalto - IVA esclusa	€ 402.365.780,68

RITENUTO di approvare gli atti di gara allegati al presente provvedimento e di seguito elencati:

- Progetto del Servizio;
- Disciplinare di gara e relativi allegati:

- Allegato 1 – Schema Domanda di partecipazione
 - Allegato 2 – eDGUE-IT (da compilare a Sistema)
 - Allegato 3 – Schema Convenzione Quadro
 - Allegato 4A – Dichiarazione sostitutiva CCIAA
 - Allegato 4B – Elenco dei soggetti da controllare
 - Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica
 - Allegato 6 – DUVRI preliminare
 - Allegato 7 – Listino generi alimentari extra e cestini
 - Allegato 8 – Elenchi personale impiegato
 - Allegato 9 – Elenco Referenti per sopralluogo di gara
 - Allegato 10 – Verbale sopralluogo di gara
 - Allegato 11 – Progetto riassorbimento
 - Allegato 12 – Schema Offerta Economica (da compilare a Sistema)
- c) Capitolato Tecnico e relativi allegati:
- Allegato A – Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria
 - Allegato B – Prontuario dieto-terapico standard
 - Allegato C – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
 - Allegato D – Tabelle Grammaturre
 - Allegato E – Procedure operative
 - Allegato F – Elenco Attrezzature
 - Allegato G – Planimetrie locali
 - Allegato H – Modello Richiesta Preliminare di Fornitura

DATO ATTO che per la fase di affidamento è stato costituito, con la sopra richiamata Determinazione a contrarre n. G15784 del 24/11/2025, il seguente gruppo di lavoro e conferiti i relativi incarichi ai sensi dell'articolo 383-*quinquies* del RR n. 1/2002:

<i>Nominativo Qualifica</i>	<i>Incarico</i>
Annalisa Tancredi Funzionario	Responsabile del procedimento per la fase di affidamento
Marzia Dramis Funzionario	Collaboratore gruppo di lavoro
Eugenio Venditti Funzionario	Collaboratore gruppo di lavoro
Maria Rosaria Loreti Funzionario	Collaboratore gruppo di lavoro
Laura Del Brocco Istruttore	Collaboratore gruppo di lavoro

DATO ATTO che le funzioni di supervisione, indirizzo e coordinamento dell'intera procedura di gara restano in capo al Responsabile Unico del Progetto, Dott.ssa Giorgia Levante, dirigente dell'Area Monitoraggio, sostenibilità ambientale e sociale e gare in ambito sanitario, nominata con Determinazione n. G13879 del 19/10/2024;

TENUTO CONTO che le Aziende Sanitarie sosterranno le spese di gestione e di esecuzione degli Ordinatori di fornitura che saranno emessi nell'ambito della Convenzione Quadro stipulata in esito all'aggiudicazione della gara, e nomineranno un proprio Responsabile Unico di Progetto e un Direttore dell'esecuzione per la fase di esecuzione contrattuale, ai sensi dell'Allegato II.14 del D.lgs.

n. 36/2023;

VISTO l'articolo 28 del D.lgs. n. 36/2023, il quale prevede l'obbligo della trasmissione alla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici delle informazioni e dei dati relativi al ciclo vita dei contratti pubblici, nonché l'obbligo per la stazione appaltante di assicurare il collegamento tra la sezione "Amministrazione Trasparente" del sito istituzionale e la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici;

VISTO, l'articolo 84 del D.lgs. n. 36/2023, il quale prevede che i bandi di gara relativi ad appalti sopra soglia comunitaria devono essere trasmessi all'Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, per il tramite della Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici;

VISTO l'articolo 85, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023 il quale prevede che gli avvisi e i bandi devono essere pubblicati altresì sulla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici dell'ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante;

RITENUTO pertanto di trasmettere, a mezzo della piattaforma S.TEL.LA., alla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici dell'ANAC, le informazioni e i dati relativi al ciclo vita dei contratti pubblici, nonché di assicurare il collegamento tra la sezione "Amministrazione Trasparente" del sito istituzionale e la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici;

TENUTO CONTO che la documentazione di gara sarà altresì resa disponibile sul sito della Centrale Acquisti della Regione Lazio all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/>, nella sezione "Bandi e Avvisi";

DETERMINA

per le motivazioni indicate in premessa che si intendono integralmente riportate:

1. di indire una procedura aperta centralizzata multi-lotto ai sensi dell'articolo 71 del D.lgs. n. 36/2023, per l'affidamento dei servizi di ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio i cui elementi essenziali vengono di seguito riportati:

- suddivisione in 13 Lotti territoriali;
- aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2 lett. a) del D.Lgs n. 36/2023, con attribuzione di massimo 70 punti per il merito tecnico e di massimo 30 punti per il merito economico;
- limite di aggiudicazione a un numero massimo di 3 Lotti;
- previsione di sopralluogo obbligatorio per la partecipazione alla procedura di gara;
- stipula di Convenzione quadro per ciascun Lotto tra Regione Lazio e aggiudicatario, con durata 24 mesi ed eventuale rinnovo di 12 mesi in caso di mancato esaurimento, alla scadenza, dell'importo massimo spendibile;
- emissione di Ordinativi di fornitura da parte delle Aziende sanitarie per ciascun Lotto con durata 60 mesi ad eccezione dell'Ordinativo di fornitura avente oggetto i servizi presso l'AO San Camillo Forlanini con durata 48 mesi;
- importo complessivo a base di gara pari a € 282.324.302,75 IVA esclusa, comprensivo del costo stimato della manodopera e degli oneri per rischi da interferenza;
- importo massimo stimato dell'appalto ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.lgs. n. 36/2023, comprensivo delle opzioni, pari a € 402.365.780,68 IVA esclusa, come dettagliato nella seguente tabella:

<i>Descrizione</i>	<i>Importo (IVA esclusa)</i>
Importo complessivo a base di gara	€ 282.324.302,75
Opzione 1 - Importo quinto d'obbligo in caso di variazioni in aumento ai sensi dell'articolo 120, comma 9 del D.lgs. n. 36/2023	€ 56.369.460,55
Opzione 2 - Importo proroga degli Ordinativi di fornitura ai sensi dell'articolo 120, comma 10 del D.lgs. n. 36/2023 (12 mesi)	€ 57.413.140,55
Opzione 3 – Importo modifica ai sensi dell'articolo 120, comma 1 lett. a) del D.lgs. n. 36/2023	€ 6.258.876,83
Importo massimo stimato dell'appalto - IVA esclusa	€ 402.365.780,68

2. di approvare gli atti di gara allegati al presente provvedimento e di seguito elencati:

a) Progetto del Servizio;

b) Disciplinare di gara e relativi allegati:

- Allegato 1 – Schema Domanda di partecipazione
- Allegato 2 – eDGUE-IT (da compilare a Sistema)
- Allegato 3 – Schema Convenzione Quadro
- Allegato 4A – Dichiarazione sostitutiva CCIAA
- Allegato 4B – Elenco dei soggetti da controllare
- Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica
- Allegato 6 – DUVRI preliminare
- Allegato 7 – Listino generi alimentari extra e cestini
- Allegato 8 – Elenchi personale impiegato
- Allegato 9 – Elenco Referenti per sopralluogo di gara
- Allegato 10 – Verbale sopralluogo di gara
- Allegato 11 – Progetto riassorbimento
- Allegato 12 – Schema Offerta Economica (da compilare a Sistema)

c) Capitolato Tecnico e relativi allegati:

- Allegato A – Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria
- Allegato B – Prontuario dieto-terapico standard
- Allegato C – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- Allegato D – Tabelle Grammaturre
- Allegato E – Procedure operative
- Allegato F – Elenco Attrezzature
- Allegato G – Planimetrie locali
- Allegato H – Modello Richiesta Preliminare di Fornitura

3. di dare atto che le Aziende Sanitarie sosterranno le spese di gestione e di esecuzione degli Ordinativi di fornitura che saranno emessi nell'ambito della Convenzione Quadro stipulata in esito all'aggiudicazione della gara, e nomineranno un proprio Responsabile Unico di Progetto e un Direttore dell'esecuzione per la fase di esecuzione contrattuale, ai sensi dell'Allegato II.14 del D.lgs. n. 36/2023;

4. di trasmettere, a mezzo della piattaforma S.TEL.LA., alla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici dell'ANAC, le informazioni e i dati relativi al ciclo vita dei contratti pubblici, nonché di assicurare il collegamento tra la sezione "Amministrazione Trasparente" del sito istituzionale e la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici;

5. di rendere disponibile la documentazione di gara sul sito della Centrale Acquisti della Regione Lazio all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/>, nella sezione "Bandi e Avvisi";
6. di pubblicare il presente provvedimento sul "Profilo di Committente" della Regione Lazio, accessibile al sito www.regione.lazio.it, nella sezione "Avvisi e Bandi – Atti relativi alle procedure di affidamento (Amm. trasparente)" <https://www.regione.lazio.it/amministrazione-trasparente/atti-procedure-affidamento>, sulla piattaforma S.TEL.LA. <https://stella.regione.lazio.it/Portale/> e sul BURL.

Avverso il presente atto è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo del Lazio nel termine di giorni 30 (trenta) dalla pubblicazione.

Il Direttore
Stefania Ricci

Copia



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

PROGETTO DEL SERVIZIO


PROGETTO DEL SERVIZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

INDICE

PREMESSA.....	3
1 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO	3
2 CRITERI AMBIENTALI MINIMI	4
3 ANALISI DELLA DOMANDA.....	4
4 ANALISI DELL'OFFERTA.....	5
5 PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELL'INIZIATIVA.....	6
6 VALORE STIMATO DELL'APPALTO	9

Copia



PREMESSA

Il presente documento illustra, in conformità alle previsioni di cui articolo 41, commi 12 e 13, del D.Lgs. n. 36/2023, l'oggetto dell'appalto, il contesto in cui è inserito e il calcolo effettuato dalla Stazione Appaltante ai fini della determinazione degli importi per l'affidamento del Servizio di Ristorazione per le Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Lazio.

I DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

L'Appalto, così come specificato nel Capitolato Tecnico, ha ad oggetto l'espletamento del Servizio di Ristorazione per le Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Lazio, le quali aderiscono alle Convenzioni centralizzate messe a disposizione dalla Centrale Acquisti della Regione Lazio mediante emissione di un Contratto/Ordinativo di fornitura.

L'oggetto dell'iniziativa è riconducibile ai seguenti CPV per le prestazioni Principali e – per i Lotti nell'ambito dei quali è previsto il servizio di mensa per i dipendenti – per le prestazioni Secondarie:

- per il Servizio di Ristorazione degenti (Prestazione Principale): **55321000-6** - Servizio di preparazione pasti
- per il Servizio di Mensa dipendenti: (Prestazione Secondaria): **55510000-8** - Servizi di mensa

L'erogazione del servizio deve avvenire nel rispetto della normativa vigente sul tema:

- Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 recante “**Criteri ambientali minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva** e fornitura di derrate alimentari”
- **Linee guida** del 07 ottobre 2021 del **Ministero della Salute Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti e la nutrizione** recanti “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”
- **Linee guida** del 29 settembre 2022 dei Soggetti Aggregatori per la categoria merceologica Servizi di Ristorazione per gli Enti del Servizio Sanitario Nazionale

In generale, lo scopo della ristorazione ospedaliera è la fornitura dei pasti e del servizio correlato che soddisfino i fabbisogni nutrizionali dei soggetti ricoverati, fornendo attraverso la diversificazione dei menu, una disponibilità di scelte/varianti sufficienti a soddisfare gusti, abitudini e necessità terapeutiche sia dei pazienti che degli altri soggetti che si troveranno ad usufruire dei pasti.

Le modalità di erogazione del servizio possono prevedere diversi modelli di preparazione dei pasti e di distribuzione degli stessi, sulla base delle caratteristiche dei presidi ospedalieri/punti di erogazione e delle risorse a disposizione:

- **Tipologia di centro cottura:**
 - Interno: La preparazione e la cottura dei pasti avvengono nella **cucina interna** all'AA.SS. ed in prossimità della consumazione da parte degli utenti interessati;


PROGETTO DEL SERVIZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

- Esterno: La preparazione e la cottura dei pasti avvengono in una **cucina esterna**. Successivamente vengono trasportati presso il Presidio ospedaliero dove avverrà la consumazione.
- **Modelli di preparazione:**
 - Fresco/Caldo: il pasto viene consumato entro breve termine dalla produzione, senza subire trattamenti termici;
 - Refrigerato: il pasto viene prodotto e refrigerato mediante abbattimento rapido, viene poi riportato a temperatura mantenendo le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- **Modello di distribuzione:**
 - Ibrido: Sistema ibrido che utilizza le **attrezzature e gli impianti già presenti** nelle AA.SS. ma prevede la fornitura di **personale esterno** fornito dall'appaltatore.

2 CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Al servizio di ristorazione si applicano, ai sensi dell'articolo 57, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023, le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

3 ANALISI DELLA DOMANDA

L'analisi della domanda è stata condotta svolgendo i seguenti approfondimenti:

- rilevazione dei fabbisogni delle Aziende Sanitarie, espressi in numero di pasti per degenti e dipendenti, nonché delle modalità di erogazione del servizio;
- acquisizione delle informazioni relative agli ordinativi attualmente in essere in termini di scadenze e importi;
- acquisizione degli elenchi del personale attualmente impiegato presso le Aziende Sanitarie e Ospedaliere, con il dettaglio informativo di cui all'Allegato 8 al Disciplinare di Gara "Elenco del personale attualmente impiegato".

3.1 Individuazione dei fabbisogni

Ai fini del corretto dimensionamento del Servizio, sono stati comunicati dalle Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Lazio i seguenti fabbisogni:

Azienda Sanitaria/Ospedaliera	Pasti Degenti			Pasti Dipendenti	Totale
	Colazioni	Pranzi	Cene		
ASL Roma 1	338.400	321.940	289.450	23.595	973.385
ASL Roma 2	297.060	303.421	276.610	51.700	928.791
ASL Roma 3	82.614	71.924	69.630	13.815	237.983


PROGETTO DEL SERVIZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

ASL Roma 4	68.811	87.642	67.862	2.954	227.269
ASL Roma 5	239.079	245.130	198.148	-	682.357
ASL Roma 6	207.120	210.170	200.120	-	617.410
ASL Frosinone	371.756	319.890	308.920	-	1.000.566
ASL Latina	326.205	326.205	326.205	-	978.615
ASL Rieti	260.155	248.565	230.680	-	739.400
ASL Viterbo	200.588	192.503	186.022	70.360	649.473
AOU Policlinico Umberto I	448.280	427.159	389.626	63.380	1.328.445
AOU Sant'Andrea	184.739	149.753	148.187	46.851	529.530
AO San Camillo Forlanini	372.000	332.000	295.000	113.000	1.112.000
AO San Giovanni Addolorata	172.400	163.000	159.000	37.200	531.600
Azienda Policlinico Tor Vergata	256.510	256.510	256.510	-	769.530
IFO Istituti Fisioterapici Ospitalieri	65.000	60.000	60.000	25.000	210.000
INMI L. Spallanzani	57.000	55.000	54.000	58.000	224.000

4 ANALISI DELL'OFFERTA

L'analisi del mercato di riferimento è stata condotta mediante:

- analisi della precedente edizione dell'iniziativa di gara centralizzata espletata dalla Centrale Acquisti per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio e della gara (2017) e della gara per l'AO San Camillo (2022);
- analisi delle iniziative di gara simili bandite da altre Stazioni Appaltanti, quali a titolo esemplificativo:
 - ARIA Lombardia (2023)
 - Intercent-ER Emilia-Romagna (2023)
 - Estar Toscana (2023)
 - Regione Sardegna (2024)

L'analisi ha riguardato in particolare le caratteristiche tecniche del Servizio di Ristorazione.

Le risultanze dell'analisi dell'offerta sono state utilizzate da parte del Gruppo Tecnico di Progettazione quale elemento di partenza per la definizione di:

- aspetti tecnico-organizzativi del servizio;
- elementi innovativi della gara quali la previsione di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti e la reportistica;
- applicazione dei criteri ambientali minimi;
- requisiti minimi di partecipazione;
- meccanismo di aggiudicazione e conseguenti criteri tecnici di valutazione.
- conduzione di una consultazione di mercato mediante la pubblicazione di un apposito avviso


PROGETTO DEL SERVIZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

pubblico e relativo questionario per acquisire, da parte degli operatori del settore di riferimento, informazioni utili per la procedura di gara. Le informazioni pervenute sono state oggetto di approfondimento in sede di confronto con le Associazioni di categoria maggiormente rappresentative, indicate dagli operatori economici in sede di questionario. Le osservazioni sono state valutate ed il bando è stato redatto cercando di mantenere un equilibrio tra le esigenze delle Aziende Sanitarie e quelle degli operatori del mercato.

5 PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELL'INIZIATIVA

5.1 Suddivisione in Lotti e limite di aggiudicazione

La presente procedura di gara è suddivisa in 13 Lotti territoriali, individuati sulla base della prossimità delle aree geografiche di riferimento delle Aziende Sanitarie interessate nonché secondo un criterio di omogeneità del valore dei Lotti, come rappresentato nella seguente tabella:

Lotto	Descrizione
1	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti AOU POLICLINICO UMBERTO I
2	Servizi di ristorazione degenti ASL LATINA
3	Servizi di ristorazione degenti ASL FROSINONE
4	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti ASL ROMA I
5	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti AOU SANT'ANDREA – ASL ROMA 3 – IFO ISTITUTI FISIOTERAPICI OSPITALIERI
6	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti ASL ROMA 2
7	Servizi di ristorazione degenti mensa dipendenti ASL ROMA 4 – ASL VITERBO
8	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti AO SAN CAMILLO FORLANINI
9	Servizi di ristorazione degenti ASL RIETI
10	Servizi di ristorazione degenti AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA
11	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA – INMI L.SPALLANZANI
12	Servizi di ristorazione degenti ASL ROMA 5
13	Servizi di ristorazione degenti ASL ROMA 6

Limitazione dell'aggiudicazione a un numero massimo di Lotti

Nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più Lotti, al medesimo potranno essere aggiudicati fino ad un **massimo di n. 3 Lotti**, che saranno individuati sulla base del criterio del maggior valore tra quelli per cui il Concorrente risulti primo in graduatoria e a condizione che su tutti i Lotti siano presentate offerte in numero tale da permettere lo scorrimento della graduatoria. Il Lotto 8 non è computato ai fini del calcolo del numero massimo di lotti aggiudicabili.


PROGETTO DEL SERVIZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Ai sensi dell'articolo 58, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il limite di aggiudicazione è stabilito per garantire la qualità e l'efficienza del servizio evitando una quantità eccessiva di prestazioni in carico ad uno o pochi operatori e per favorire un'equilibrata distribuzione di quote di mercato sul territorio.

5.2 Strumento di Acquisto

L'affidamento della procedura avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 71 del D.Lgs. 36/2023 a seguito della quale, con l'aggiudicatario di ciascun Lotto, verrà stipulata una Convenzione di importo massimo spendibile pari all'importo complessivo a base di gara del Lotto.

5.3 Durata

La Convenzione avrà una **durata di 24 mesi** a decorrere dalla data della stipula. Detto termine potrà essere esteso di **ulteriori 12 mesi**.

I Contratti stipulati dalle singole Aziende Sanitarie contraenti avranno una **durata pari a:**

- Per tutti i Lotti: **60 mesi** a decorrere dalla data di emissione dell'Ordinativo o dall'avvio del servizio se successiva;
- Per il Lotto 8: (AO San Camillo Forlanini): **48 mesi** a decorrere dalla data di emissione dell'Ordinativo o dall'avvio del servizio se successiva.

5.4 Requisiti di partecipazione
Requisiti di idoneità

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese Artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Il concorrente non stabilito in Italia ma in un altro stato membro o in uno dei paesi di cui all'articolo 83, comma 3 del D.Lgs. n. 36/2023, presenta dichiarazione giurata o secondo e modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Requisiti di capacità economico-finanziaria

Aver maturato nei migliori 3 anni degli ultimi 5 anni precedenti a quello di indizione della procedura, un fatturato globale, IVA esclusa, complessivamente non inferiore al 60% della base d'asta del Lotto di maggior valore a cui si intende partecipare.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

Aver regolarmente eseguito, nei dieci anni precedenti la data di pubblicazione del bando, almeno tre contratti aventi ad oggetto servizi di ristorazione collettiva di cui almeno due aventi ad oggetto servizi di ristorazione ospedaliera presso Aziende Sanitarie pubbliche o private di importo complessivo pari ad almeno il 30% della base d'asta del Lotto di maggior valore a cui si intende partecipare.

5.5 Sopralluogo

In ragione della tipologia, del contenuto e della complessità dell'appalto è previsto l'obbligo per l'operatore economico di procedere alla visita dei luoghi indicati nel Disciplinare di gara. La mancata


PROGETTO DEL SERVIZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

effettuazione del sopralluogo presso ciascuna delle sedi indicate per ciascun lotto è causa di esclusione dalla procedura di gara.

5.6 Modalità di formulazione dell'Offerta Tecnica ed Economica

Per la presentazione dell'Offerta Tecnica, l'Operatore Economico dovrà presentare una Relazione Tecnica del servizio strutturata in paragrafi corrispondenti ai diversi criteri tecnici di valutazione riportati al paragrafo 18.1 del Disciplinare di gara.

Inoltre, considerato che la percentuale di reimpiego dell'attuale forza lavoro rileva ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, l'Operatore Economico dovrà allegare un Progetto di riassorbimento, volto a illustrare in modo puntuale le modalità operative di applicazione della clausola sociale, con specifico riferimento al numero dei lavoratori interessati e alla relativa proposta contrattuale.

Per la formulazione dell'Offerta Economica, si richiede all'Operatore Economico di indicare il prezzo unitario offerto, IVA esclusa, per ciascuna tipologia di pasto per degenti e dipendenti. L'importo complessivo offerto verrà calcolato, come sommatoria dei prezzi unitari offerti moltiplicati per le quantità quinquennali indicate nel Capitolato Tecnico. Il sistema calcolerà automaticamente il ribasso offerto ai fini della determinazione del punteggio economico come differenza percentuale tra l'importo a base d'asta del Lotto e l'importo complessivo offerto. Tale ribasso sarà applicato, in sede di esecuzione, anche ai c.d. "generi alimentari extra".

In sede di formulazione dell'offerta economica, sarà altresì richiesto all'Operatore Economico di indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

5.7 Meccanismo di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 108 del D.Lgs. n. 36/2023.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

OFFERTE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30
TOTALE	100

e sulla base dei criteri indicati al paragrafo 18 del Disciplinare di gara.

5.8 Tutela delle condizioni di lavoro e della stabilità occupazionale

Ai sensi dell'articolo 57 del Codice, l'Operatore Economico Aggiudicatario, in fase di esecuzione, è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di settore indicato al paragrafo 3 del Disciplinare di gara, ovvero di un diverso contratto che assicuri ai lavoratori, anche



impiegati in subappalto, condizioni economiche e normative equivalenti.

Al fine di tutelare la stabilità occupazionale del personale impiegato, il servizio è assoggettato a clausola sociale, che prevede l'assorbimento prioritario del personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente. Tale obbligo è esercitato nel rispetto della necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'impresa subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera connesse al nuovo affidamento, in conformità a quanto previsto dall'articolo 57 del Codice.

In tale ambito, e in ottemperanza all'articolo 7 del decreto legislativo 4 marzo 2015, n. 23, all'articolo 25 della Legge Regionale 22 ottobre 2018, n. 7 e all'articolo 6 della Legge Regionale 17 giugno 2022, n. 9, l'Aggiudicatario è tenuto a garantire condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle in essere, senza previsione di periodo di prova, con riconoscimento dell'anzianità di servizio maturata e maturanda, nonché la salvaguardia dei diritti individuali acquisiti. È altresì assicurata la tutela del personale temporaneamente assente al momento dell'avvio del servizio e il relativo assorbimento al termine del periodo di sospensione dal lavoro.

Ai sensi dell'articolo 7 della Legge Regionale 17 giugno 2022, n. 9, sono inoltre previsti specifici obblighi di comunicazione nei confronti delle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro territoriali e di categoria comparativamente più rappresentative, con riferimento al subentro nel nuovo contratto di appalto e alle modalità e tempistiche di attuazione della clausola sociale.

Per la disciplina di dettaglio della clausola sociale si rinvia integralmente a quanto previsto al paragrafo 9 del Disciplinare di gara.

In coerenza con quanto previsto in materia di clausola sociale e in considerazione della rilevanza attribuita dalla Stazione Appaltante alla promozione della stabilità occupazionale, è stato introdotto quale criterio di valutazione dell'offerta tecnica un elemento premiale volto a favorire il pieno riassorbimento dell'attuale forza lavoro, nel rispetto di condizioni contrattuali ed economiche almeno equivalenti a quelle in essere. Inoltre, per i Lotti 2 e 7 tale criterio è stato declinato con ulteriori previsioni a garanzia della permanenza dei lavoratori nel medesimo ambito territoriale. Per i dettagli si rinvia al paragrafo 18 del Disciplinare di gara criterio di valutazione 6.1.

6 VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Per l'analisi dei prezzi volta alla determinazione delle basi d'asta, si è tenuto conto del benchmark effettuato con le iniziative di acquisto bandite dagli altri Soggetti Aggregatori nonché dei prezzi di riferimento ANAC per il servizio di ristorazione in ambito sanitario, pubblicati con Delibera n. 1204 del 23 novembre 2016 (da ultimo aggiornati nel mese di luglio 2025).

I prezzi di riferimento ANAC aggiornati a luglio 2025 sono stati maggiorati del 5% in corrispondenza dei presidi/punti di erogazione con presenza di cucine interne per tener conto dell'incidenza degli oneri di allestimento e manutenzione dei locali cucine e di manutenzione e ammortamento


PROGETTO DEL SERVIZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

macchinari.

Per ciascuna Azienda Sanitaria è stato definito un solo prezzo unitario a base d'asta per tipologia pasto (colazione, pranzo, cena degenti/ pasto dipendenti). Con riferimento alle Aziende Sanitarie al cui interno sono ricompresi più presidi con configurazioni differenti del servizio, il prezzo unitario a base d'asta per l'Azienda è stato calcolato tramite media ponderata dei prezzi riferiti alle singole configurazioni pesati sulla base dei fabbisogni del singolo presidio.

In virtù di tali valutazioni, **l'importo massimo stimato dell'Appalto**, comprensivo delle opzioni per le modifiche contrattuali in corso di esecuzione previste ai sensi dell'articolo 120 del D.Lgs. n. 36/2023, è pari a **€ 402.365.780,68 IVA esclusa**, così suddiviso:

Lotto	Importo complessivo a base di gara per 60 mesi (*) (IVA esclusa)	Importo opzione art. 120, co. 10 12 mesi (IVA esclusa)	Importo art. 120, co. 9 (IVA esclusa)	Importo opzione art. 120, co. 1 lett. a) (IVA esclusa)	Importo massimo stimato dell'Appalto (IVA esclusa)
1	31.331.884,15 €	6.258.876,83 €	6.258.876,83 €	6.258.876,83 €	50.108.514,64 €
2	25.727.143,75 €	5.137.728,75 €	5.137.728,75 €	-	36.002.601,25 €
3	24.963.531,70 €	4.988.106,34 €	4.988.106,34 €	-	34.939.744,38 €
4	23.809.508,00 €	4.754.301,60 €	4.754.301,60 €	-	33.318.111,20 €
5	22.354.854,50 €	4.459.970,90 €	4.459.970,90 €	-	31.274.796,30 €
6	22.318.519,15 €	4.459.203,83 €	4.459.203,83 €	-	31.236.926,81 €
7	21.654.770,95 €	4.320.954,19 €	4.320.954,19 €	-	30.296.679,33 €
8	20.894.600,00 €	5.218.400,00 €	4.174.720,00 €	-	30.287.720,00 €
9	18.932.457,75 €	3.777.191,55 €	3.777.191,55 €	-	26.486.840,85 €
10	18.678.951,50 €	3.727.090,30 €	3.727.090,30 €	-	26.133.132,10 €
11	18.297.090,00 €	3.649.618,00 €	3.649.618,00 €	-	25.596.326,00 €
12	17.492.150,30 €	3.493.530,06 €	3.493.530,06 €	-	24.479.210,42 €
13	15.868.841,00 €	3.168.168,20 €	3.168.168,20 €	-	22.205.177,40 €
TOT.	282.324.302,75 €	57.413.140,55 €	56.369.460,55 €	6.258.876,83 €	402.365.780,68 €

Gli importi complessivi a base di gara comprendono i **costi della manodopera** e gli **oneri per la sicurezza per i rischi da interferenza**, stimati dalla Stazione Appaltante come segue:

Lotto	Descrizione	Costo stimato Manodopera	Oneri per rischi da interferenza
1	AOU Policlinico Umberto I	15.021.304,39 €	37.500,00 €
2	ASL Latina	11.559.889,69 €	38.500,00 €
3	ASL Frosinone	11.223.239,27 €	23.000,00 €


PROGETTO DEL SERVIZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Lotto	Descrizione	Costo stimato Manodopera	Oneri per rischi da interferenza
4	ASL Roma 1	10.697.178,60 €	38.000,00 €
5	AOU Sant'Andrea, ASL Roma 3, IFO Istituti Fisioterapici Ospitalieri	11.818.922,89 €	55.000,00 €
6	ASL Roma 2	11.816.890,15 €	22.500,00 €
7	ASL Roma 4, ASL Viterbo	9.722.146,93 €	50.000,00 €
8	AO San Camillo Forlanini	10.436.800,00 €	21.000,00 €
9	ASL Rieti	8.498.680,99 €	46.500,00 €
10	Azienda Policlinico Tor Vergata	8.385.953,18 €	43.500,00 €
11	AO San Giovanni Addolorata, INMI L. Spallanzani	9.671.487,70 €	49.000,00 €
12	ASL Roma 5	7.860.442,64 €	24.500,00 €
13	ASL Roma 6	7.128.378,45 €	28.000,00 €

Per il calcolo dei costi della manodopera si è tenuto conto dei seguenti elementi:

- Elenchi del personale attualmente impiegato, così come trasmessi e convalidati dalle Aziende Sanitarie;
- Incidenza del costo della manodopera sulla tipologia di servizio;
- Costo medio orario del personale dipendente da aziende dei settori Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo di cui alle Tabelle del Ministero del Lavoro delle Politiche Sociali pubblicate con Decreto direttoriale n. 63 del 10 luglio 2025.



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

DISCIPLINARE DI GARA


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

INDICE

PREMESSA.....	4
1 PIATTAFORMA.....	5
1.1 LA PIATTAFORMA DI APPROVIGIONAMENTO DIGITALE (PAD).....	5
1.2 DOTAZIONI TECNICHE.....	6
1.3 IDENTIFICAZIONE.....	7
2 DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	8
2.1 DOCUMENTI DI GARA.....	8
2.2 CHIARIMENTI.....	9
2.3 COMUNICAZIONI.....	9
3 OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	10
3.1 DURATA.....	17
3.2 REVISIONE DEI PREZZI.....	17
3.3 MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE.....	18
4 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	20
4.1 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E LIMITE DI AGGIUDICAZIONE.....	22
5 REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE.....	23
6 REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA.....	25
6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE.....	25
6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICa e FINANZIARIA.....	25
6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALE.....	26
6.4 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.....	26
6.5 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI.....	27
7 AVVALIMENTO.....	28
8 SUBAPPALTO.....	29
9 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE.....	30
9.1 SOVVENZIONI ESTERE DISTORSIVE.....	32
10 GARANZIA PROVVISORIA.....	34
11 SOPRALLUOGO.....	38
12 PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	39
13 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA ...	40
13.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	41
14 SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	42
15 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	44
15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA.....	45


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

15.2	DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019, N. 14	46
15.3	DICHIARAZIONI DA RENDERE NEL DGUE.....	46
15.4	DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO.....	47
15.5	DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI.....	48
16	OFFERTA TECNICA.....	51
17	OFFERTA ECONOMICA.....	52
18	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	54
18.1	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA.....	55
18.2	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	69
18.3	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA.....	70
18.4	METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI.....	71
19	COMMISSIONE GIUDICATRICE.....	72
20	SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.....	72
21	VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	73
22	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....	73
23	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	75
24	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DELLE CONVENZIONI.....	75
25	OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	78
26	CODICE DI COMPORTAMENTO.....	79
27	ACCESSO AGLI ATTI.....	79
28	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	80
29	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	80

**DISCIPLINARE DI GARA**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

PREMESSA

Con Determinazione n. _____ del _____, questa Amministrazione ha indetto una procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti, conforme alle disposizioni di cui al DM 10 marzo 2020 n. 65 *“Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”* e richiamati espressamente nella documentazione tecnica.

Al presente Appalto si applicano le disposizioni di cui al Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 recante *“Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici”*, come modificato dal D. Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209 recante *“Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36”* (di seguito anche *“Codice”*).

La procedura di gara è interamente svolta tramite il Sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto S.TEL.LA. (di seguito anche Sistema o PAD) accessibile all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it>. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

Le modalità di accesso e utilizzo del Sistema sono indicate nel presente Disciplinare di gara e nelle istruzioni operative per lo svolgimento della procedura, scaricabili nella sezione *“Help”* - *“Manuali Operativi”* - *“Manuali per le Imprese”*.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 71 del Codice con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'articolo 108, comma 2 lett. a) del Codice.

La durata del procedimento prevista è pari a nove mesi dalla pubblicazione del bando, fermo restando quanto previsto all'articolo 1, commi 4 e 5, dell'Allegato I.3 del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è la Regione Lazio codice NUTS ITE4.

I codici CIG attribuiti a ciascun Lotto di gara sono indicati nel paragrafo 3 del presente Disciplinare.

Il Responsabile Unico di Progetto ai sensi dell'articolo 15, comma 9 del Codice è Giorgia Levante, Dirigente Area Monitoraggio, Sostenibilità ambientale e sociale e gare in ambito sanitario della Direzione regionale Trasformazione Digitale e Procurement, telefono 06-5168.5014, indirizzo e-mail: glevante@regione.lazio.it.

Il Responsabile del procedimento per la fase di affidamento ai sensi dell'articolo 15, comma 4 del Codice è Annalisa Tancredi, funzionario dell'Area Esecuzione Contratti di Servizi e Forniture,



Autoparco Regionale e Servizio Economale della Direzione regionale Trasformazione Digitale e Procurement, telefono 06-5168.3955, indirizzo e-mail: atancredi@regione.lazio.it.

Le Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Lazio aderiranno alle Convenzioni Quadro mediante l'emissione di Ordinativi di fornitura e provvederanno alla nomina del proprio Responsabile Unico di Progetto e del Direttore dell'esecuzione per la fase di esecuzione contrattuale.

I PIATTAFORMA

I.1 LA PIATTAFORMA DI APPROVIGIONAMENTO DIGITALE (PAD)

L'utilizzo della PAD comporta l'accettazione tacita e incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla PAD.

L'utilizzo della PAD avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice Civile.

La Stazione Appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'Operatore Economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo Operatore Economico per il collegamento alla PAD;
- utilizzo della PAD da parte dell'Operatore Economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nei Manuali Operativi disponibili sulla PAD medesima <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/bandi-e-strumenti-di-acquisto/supporto/manuali-per-le-imprese>.

In caso di mancato funzionamento della PAD o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la Stazione Appaltante valuta la necessità di disporre la sospensione del termine per la presentazione delle offerte per il periodo di tempo strettamente necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità



dello stesso e del momento in cui si verifica. La proroga o la riapertura del termine di scadenza di presentazione delle offerte limitata ad un periodo massimo di 48 ore dalla data di scadenza indicata nel bando è resa nota sulla PAD e sul sito www.centraleacquisti.regione.lazio.it, unitamente all'indicazione della durata e dei motivi del malfunzionamento. In tali casi, non è richiesta la pubblicazione di una rettifica al bando di gara ai sensi dell'articolo 27 del Codice, né la riedizione della procedura.

Nel caso in cui la proroga dei termini per la presentazione delle offerte abbia una durata superiore, la stazione appaltante rettifica il bando di gara con indicazione della nuova scadenza.

Nei soli casi in cui la sospensione o la proroga dei termini non siano considerati idonei a garantire la *par condicio* dei partecipanti e/o la segretezza delle offerte, la stazione appaltante procede alla riedizione della procedura.

La Stazione Appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'Operatore Economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della PAD sono registrate e attribuite all'Operatore Economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di Sistema.

Il sistema operativo della PAD è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al Decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'Operatore Economico.

La PAD è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, salvo i giorni di manutenzione programmati.

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni Operatore Economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità, della strumentazione tecnica e informatica conforme a quella indicata nel presente Disciplinare e nel Manuale Operativo disponibile su S.TEL.LA. all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/bandi-e-strumenti-di-acquisto/supporto/manuali-per-le-imprese>.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla PAD;



- b) disporre di una identità digitale SPID (Sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale) o di altri mezzi di identificazione elettronica (CIE e CNS) di cui all'articolo 64 del Codice dell'Amministrazione Digitale (decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 e successive modificazioni).

Per gli Operatori Economici transfrontalieri eventualmente impossibilitati ad utilizzare i suddetti strumenti è necessario acquisire le credenziali di accesso al Sistema regionale previa registrazione al Sistema di Identity e Access Management (IAM) seguendo le istruzioni descritte all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/nuove-modalità-di-accesso-alla-Piattaforma-stella>.

- c) avere un domicilio digitale (PEC) presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'Operatore Economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;

- d) avere da parte del legale rappresentante dell'Operatore Economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:

- un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/2005).

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario essere registrati alla PAD S.TEL.LA. secondo le modalità esplicitate nei Manuali disponibili sulla stessa.

La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'Operatore Economico medesimo.

L'Operatore Economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'account riconducibile all'Operatore Economico medesimo; ogni azione inerente all'account all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'Operatore Economico registrato.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'Operatore Economico.

L'identificazione avviene o mediante il Sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID), CNS o CIE.

In caso di R.T.I. o Consorzio o Rete d'Impresa o GEIE, la registrazione deve essere effettuata da tutte le imprese partecipanti al Raggruppamento Temporaneo di Impresa o del Consorzio di cui



all'articolo 65 lett. b), c), d) del Codice o del Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti.

Una volta completata la procedura di identificazione, a ogni Operatore Economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate contattando l'Help Desk alla casella di posta elettronica supporto.stella@regione.lazio.it ovvero al recapito telefonico 06/997744. Il servizio di Help Desk è attivo nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.

2 DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) Progetto del Servizio
- b) Disciplinare di gara e relativi allegati:
 - Allegato 1 – Schema Domanda di partecipazione
 - Allegato 2 – eDGUE-IT (da compilare a Sistema)
 - Allegato 3 – Schema Convenzione Quadro
 - Allegato 4A – Dichiarazione sostitutiva CCIAA
 - Allegato 4B – Elenco soggetti da controllare
 - Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica
 - Allegato 6 – DUVRI preliminare
 - Allegato 7 – Listino generi alimentari extra e cestini
 - Allegato 8 – Elenchi personale impiegato
 - Allegato 9 – Elenco Referenti per sopralluogo di gara
 - Allegato 10 – Verbale sopralluogo di gara
 - Allegato 11 – Progetto riassorbimento
 - Allegato 12 – Schema Offerta Economica (da compilare a Sistema)
- c) Capitolato Tecnico e relativi allegati:
 - Allegato A – Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria
 - Allegato B – Prontuario dieto-terapico standard
 - Allegato C – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
 - Allegato D – Tabelle Grammature
 - Allegato E – Procedure operative
 - Allegato F – Elenco Attrezzature


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

- Allegato G – Planimetrie locali
- Allegato H – Modello Richiesta Preliminare di Fornitura

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente sul sito istituzionale della Stazione Appaltante, nella sezione “Amministrazione Trasparente”, al seguente link: <https://www.regione.lazio.it/amministrazione-trasparente/atti-procedure-affidamento> e sulla PAD al seguente link: <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/bandi-e-strumenti-di-acquisto/bandi-di-gara-in-scadenza?t=Bandi>.

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare entro il termine indicato a Sistema attraverso la sezione “Chiarimenti” della PAD, previa registrazione alla PAD stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nella sezione “Chiarimenti” della PAD e sul sito istituzionale al seguente link: <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/bandi-e-strumenti-di-acquisto/bandi-di-gara-in-scadenza?t=Bandi>. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della PAD o il sito istituzionale.

La PAD invia automaticamente agli Operatori Economici una segnalazione di avviso.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra Stazione Appaltante e Operatori Economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/2005, tramite la PAD, e sono accessibili nella sezione “Comunicazioni”. È onere esclusivo dell'Operatore Economico prenderne visione.

La Piattaforma invia automaticamente agli Operatori Economici una notifica all'indirizzo PEC dichiarato dall'Operatore Economico in fase di registrazione nonché all'indirizzo dell'utente che ha sottoposto l'offerta.

L'Operatore Economico elegge domicilio digitale per la partecipazione alla presente procedura presso la PEC indicata nella Piattaforma, ai sensi degli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/2005.


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

In caso di malfunzionamento della PAD, la Stazione Appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/2005.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli Operatori Economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3 OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto ha ad oggetto l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio, secondo quanto più dettagliatamente descritto e stabilito nel Capitolato Tecnico e nell'ulteriore documentazione di gara.

Le condizioni, i requisiti e le modalità alle quali dovrà rispondere la prestazione del servizio e le forniture connesse sono stabiliti, oltre che nel presente Disciplinare, nel Capitolato Tecnico e nello Schema di Convenzione.

L'Appalto è suddiviso nei seguenti Lotti:

Lotto	Aziende Sanitarie beneficiarie dei Servizi di Ristorazione	CIG	Importo a base di gara per 60 mesi ^(*) (IVA esclusa)	Oneri per rischi da interferenza non soggetti a ribasso (IVA esclusa)	Importo complessivo a base di gara per 60 mesi ^(*) (IVA esclusa)
1	AOU Policlinico Umberto I	Da acquisire tramite PCP	31.294.384,15 €	37.500,00 €	31.331.884,15 €
2	ASL Latina	Da acquisire tramite PCP	25.688.643,75 €	38.500,00 €	25.727.143,75 €
3	ASL Frosinone	Da acquisire tramite PCP	24.940.531,70 €	23.000,00 €	24.963.531,70 €
4	ASL Roma I	Da acquisire tramite PCP	23.771.508,00 €	38.000,00 €	23.809.508,00 €
5	AOU Sant'Andrea ASL Roma 3 IFO Istituti Fisioterapici Ospitalieri	Da acquisire tramite PCP	22.299.854,50 €	55.000,00 €	22.354.854,50 €
6	ASL Roma 2	Da acquisire tramite PCP	22.296.019,15 €	22.500,00 €	22.318.519,15 €


**REGIONE
LAZIO**
DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

7	ASL Viterbo ASL Roma 4	Da acquisire tramite PCP	21.604.770,95 €	50.000,00 €	21.654.770,95 €
8	AO San Camillo Forlanini	Da acquisire tramite PCP	20.873.600,00 €	21.000,00 €	20.894.600,00 €
9	ASL Rieti	Da acquisire tramite PCP	18.885.957,75 €	46.500,00 €	18.932.457,75 €
10	Azienda Policlinico Tor Vergata	Da acquisire tramite PCP	18.635.451,50 €	43.500,00 €	18.678.951,50 €
11	AO San Giovanni Addolorata INMI L. Spallanzani	Da acquisire tramite PCP	18.248.090,00 €	49.000,00 €	18.297.090,00 €
12	ASL Roma 5	Da acquisire tramite PCP	17.467.650,30 €	24.500,00 €	17.492.150,30 €
13	ASL Roma 6	Da acquisire tramite PCP	15.840.841,00 €	28.000,00 €	15.868.841,00 €
TOTALE			281.847.302,75 €	477.000,00 €	282.324.302,75 €

(*) Per il Lotto 8 gli importi sono riferiti a 48 mesi di durata contrattuale, come previsto al paragrafo 3.1 Durata.

I Lotti sono stati individuati sulla base della prossimità delle aree geografiche di riferimento delle Aziende Sanitarie interessate al fine di agevolare l'efficienza dell'organizzazione ed erogazione del servizio, nonché secondo un criterio di omogeneità del valore dei Lotti.

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni Lotto è il seguente:

LOTTO 1 - AOU Policlinico Umberto I

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	29.437.350,15 €
2	Servizio di mensa dipendenti	55510000-8	56.22.02	S	1.857.034,00 €
A) Importo a base di gara					31.294.384,15 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					37.500,00 €
A) + B) Importo complessivo					31.331.884,15 €

LOTTO 2 - ASL Latina

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	25.688.643,75 €
A) Importo a base di gara					25.688.643,75 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					38.500,00 €
A) + B) Importo complessivo					25.727.143,75 €


**REGIONE
LAZIO**
DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti
LOTTO 3 - ASL Frosinone

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	24.940.531,70 €
A) Importo a base di gara					24.940.531,70 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					23.000,00 €
A) + B) Importo complessivo					24.963.531,70 €

LOTTO 4 - ASL Roma I

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	23.080.174,50 €
2	Servizio di mensa dipendenti	55510000-8	56.22.02	S	691.333,50 €
A) Importo a base di gara					23.771.508,00 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					38.000,00 €
A) + B) Importo complessivo					23.809.508,00 €

LOTTO 5 - AOU Sant'Andrea, ASL Roma 3, IFO Istituti Fisioterapici Ospitalieri

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	19.789.840,70 €
2	Servizio di mensa dipendenti	55510000-8	56.22.02	S	2.510.013,80 €
A) Importo a base di gara					22.299.854,50 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					55.000,00 €
A) + B) Importo complessivo					22.354.854,50 €

LOTTO 6 - ASL Roma 2

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	20.776.039,15 €


**REGIONE
LAZIO**
DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

2	Servizio di mensa dipendenti	55510000-8	56.22.02	S	1.519.980,00 €
A) Importo a base di gara					22.296.019,15 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					22.500,00 €
A) + B) Importo complessivo					22.318.519,15 €

LOTTO 7 - ASL Viterbo, ASL Roma 4

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	19.400.382,75 €
2	Servizio di mensa dipendenti	55510000-8	56.22.02	S	2.204.388,20 €
A) Importo a base di gara					21.604.770,95 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					50.000,00 €
A) + B) Importo complessivo					21.654.770,95 €

LOTTO 8 - AO San Camillo Forlanini

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 48 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	18.224.880,00 €
2	Servizio di mensa dipendenti	55510000-8	56.22.02	S	2.648.720,08 €
A) Importo a base di gara					20.873.600,00 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					21.000,00 €
A) + B) Importo complessivo					20.894.600,00 €

LOTTO 9 - ASL Rieti

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	18.885.957,75 €
A) Importo a base di gara					18.885.957,75 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					46.500,00 €
A) + B) Importo complessivo					18.932.457,75 €


**REGIONE
LAZIO**
DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti
LOTTO 10 - Azienda Policlinico Tor Vergata

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	18.635.451,50 €
A) Importo a base di gara					18.635.451,50 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					43.500,00 €
A) + B) Importo complessivo					18.678.951,50 €

LOTTO 11 - AO San Giovanni Addolorata, INMI L. Spallanzani

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	15.458.730,00 €
2	Servizio di mensa dipendenti	55510000-8	56.22.02	S	2.789.360,00 €
A) Importo a base di gara					18.248.090,00 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					49.000,00 €
A) + B) Importo complessivo					18.297.090,00 €

LOTTO 12 - ASL Roma 5

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	17.467.650,30 €
A) Importo a base di gara					17.467.650,30 €
B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					24.500,00 €
A) + B) Importo complessivo					17.492.150,30 €

LOTTO 13 - ASL Roma 6

n.	Descrizione servizi	CPV	ATECO	P (Principale) S (Secondaria)	Importo a base di gara per 60 mesi (IVA esclusa)
1	Servizio di ristorazione degenti	55321000-6	56.22.01	P	15.840.841,00 €
A) Importo a base di gara					15.840.841,00 €


**REGIONE
LAZIO**
DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

B) Oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso	28.000,00 €
A) + B) Importo complessivo	15.868.841,00 €

L'importo a base di gara, per ciascun Lotto, comprende il costo della manodopera che la Stazione appaltante ha stimato complessivamente in **€ 133.841.314,88** e in particolare:

Lotto	Descrizione	Costo stimato Manodopera 60 mesi (*)
1	AOU Policlinico Umberto I	15.021.304,39 €
2	ASL Latina	11.559.889,69 €
3	ASL Frosinone	11.223.239,27 €
4	ASL Roma I	10.697.178,60 €
5	AOU Sant'Andrea - ASL Roma 3 - IFO Istituti Fisioterapici Ospitalieri	11.818.922,89 €
6	ASL Roma 2	11.816.890,15 €
7	ASL Viterbo - ASL Roma 4	9.722.146,93 €
8	AO San Camillo Forlanini	10.436.800,00 €
9	ASL Rieti	8.498.680,99 €
10	Azienda Policlinico Tor Vergata	8.385.953,18 €
11	AO San Giovanni Addolorata - INMI L. Spallanzani	9.671.487,70 €
12	ASL Roma 5	7.860.442,64 €
13	ASL Roma 6	7.128.378,45 €

(*) Per il Lotto 8 gli importi sono riferiti a 48 mesi di durata contrattuale, come previsto al paragrafo 3.1 Durata.

I costi della manodopera sono stimati in considerazione dei seguenti elementi:

- Elenchi del personale impiegato, come trasmessi e convalidati dalle Aziende Sanitarie;
- Incidenza del costo della manodopera sulla tipologia di servizio;
- Tabelle del Ministero del Lavoro delle Politiche Sociali pubblicate con Decreto direttoriale n. 63 del 10 luglio 2025 concernente la determinazione del costo medio orario del personale dipendente da aziende dei settori Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (riferimento: costo medio orario Dicembre 2027).

I costi della manodopera non sono ribassabili se non per dimostrate ragioni attinenti ad una più efficiente organizzazione aziendale o a condizioni fiscali o contributive di maggior favore che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Il ribasso percentuale offerto dall'operatore economico è calcolato sull'importo a base di gara comprensivo dei costi della manodopera stimati dalla stazione appaltante.



Il contratto collettivo nazionale di lavoro applicato al personale dipendente impiegato nelle attività oggetto dell'appalto (prestazione principale e secondaria) è il seguente: **CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** (codice **CNEL H05Y**), in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni.

Ai sensi dell'articolo 11, comma 3 del Codice – nei casi di cui ai commi 2 e 2-bis - **gli Operatori Economici possono indicare nella propria offerta (Progetto di riassorbimento) il differente contratto collettivo** da essi applicato, **purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato** dalla Stazione Appaltante.

Per consentire alla Stazione Appaltante lo svolgimento delle verifiche di equivalenza di cui al comma 4 del sopracitato articolo 11, gli Operatori Economici devono produrre, in sede di offerta, la dichiarazione di equivalenza. Resta ferma l'applicazione della presunzione di equivalenza al verificarsi delle fattispecie di cui all'articolo 3 dell'Allegato I.01 del Codice.

Nel caso di attivazione di subappalto e qualora le attività affidate in subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'Appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente, il subappaltatore è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo del contraente principale ovvero uno differente, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative.

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento per i Servizi di Ristorazione di cui alla deliberazione ANAC n. 1024 del 23 novembre 2016 aggiornati a luglio 2025.

L'importo degli **oneri della sicurezza per rischi da interferenza** è complessivamente pari a **€ 477.000,00**. Ai fini dell'individuazione dei rischi da interferenza, è stato redatto il documento di cui all'Allegato 6 – *DUVRI preliminare* ai sensi dell'articolo 26, comma 3-ter del D.Lgs. n. 81/2008.

Prima dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, ciascuna Azienda Sanitaria dovrà integrare il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'Appalto, con l'indicazione delle misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza, nonché dei relativi costi. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dal Fornitore, è allegata all'Ordinativo di fornitura prima dell'inizio dell'attività.

Resta comunque onere di ciascun Fornitore attuare le misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dallo stesso.



Gli importi a base di gara sono indicati **IVA esclusa**. L'IVA si applica con l'aliquota del 10% ai sensi del DPR n. 633/1972 Tabella A.

L'Appalto è finanziato con fonti di finanziamento proprie delle Aziende Sanitarie contraenti.

Il valore delle Convenzioni Quadro (importo massimo spendibile) è pari all'importo complessivo a base di gara di ciascun Lotto. Si precisa che il valore delle Convenzioni Quadro è frutto di una stima relativa al presumibile fabbisogno delle Aziende Sanitarie contraenti che utilizzeranno le Convenzioni nell'arco temporale della loro durata. Pertanto, la predetta stima non è in alcun modo impegnativa né vincolante né per la Stazione Appaltante né per le Aziende Sanitarie nei confronti dell'Aggiudicatario/degli Aggiudicatari.

3.1 DURATA

La durata delle Convenzioni Quadro (escluse le eventuali opzioni) è di **24 mesi** decorrenti dalla data di attivazione delle stesse.

Per durata della Convenzione Quadro si intende il periodo entro il quale le Aziende Sanitarie emettono l'Ordinativo di fornitura di competenza, vale a dire stipulano il contratto attuativo con il Fornitore.

Qualora alla scadenza della durata della Convenzione Quadro, il valore dei relativi Ordinativi di fornitura non abbia raggiunto l'importo massimo spendibile della Convenzione, la durata della stessa potrà essere estesa dalla Regione Lazio fino a ulteriori **12 mesi** per la parte relativa ai Lotti ancora capienti.

La durata degli Ordinativi di fornitura emessi dalle singole Aziende Sanitarie contraenti è pari a:

- per tutti i Lotti (escluso il Lotto 8): **60 mesi** a decorrere dalla data di emissione dell'Ordinativo stesso o dall'avvio del servizio se successiva;
- per il Lotto 8 (AO San Camillo Forlanini): **48 mesi** a decorrere dalla data di emissione dell'Ordinativo stesso o dall'avvio del servizio se successiva.

Gli Ordinativi emessi successivamente al primo, avranno la sua medesima scadenza.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere la Convenzione Quadro in qualunque momento, senza ulteriori oneri per la Stazione Appaltante medesima, qualora disposizioni legislative, regolamentari e autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nella Convenzione.

3.2 REVISIONE DEI PREZZI



Qualora nel corso di esecuzione del servizio, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati automaticamente, nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizza la media ponderata dei seguenti indici di cui all'articolo 11 dell'Allegato II.2-bis del Codice per i Servizi di riferimento, con i relativi pesi di ponderazione:

- 45% PC [01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche
- 10% PC [00ST] Indice generale senza tabacchi
- 45% IR [562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

La variazione è calcolata come differenza percentuale fra il valore del sistema ponderato di indici al momento della rilevazione e il corrispondente valore del mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini per l'aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1 commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3 del Codice, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al termine massimo per l'aggiudicazione previsto dal comma 2 del medesimo articolo.

Ai sensi dell'articolo 3 dell'Allegato II.2-bis del Codice la revisione dei prezzi è attivata automaticamente da parte della Stazione Appaltante qualora la variazione dell'indice sintetico superi, in aumento o in diminuzione, la soglia del 5% sopra richiamata.

La Stazione Appaltante verificherà la variazione del prezzo nella seconda metà dei mesi di giugno e dicembre, utilizzando i dati ISTAT pubblicati sul portale istituzionale.

Al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva indicate al primo capoverso, si applica la revisione dei prezzi anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla Stazione Appaltante.

3.3 MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

Opzione ai sensi dell'articolo 120, comma 10 del Codice.

Ai sensi dell'articolo 120, comma 10 del Codice la durata degli Ordinativi di fornitura potrà essere prorogata dalle Aziende Sanitarie contraenti per un periodo fino a 12 mesi dalla scadenza originaria. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

L'importo stimato complessivo di tale opzione per tutti i Lotti è pari a **€ 57.413.140,55** IVA esclusa.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo della Convenzione Quadro ai sensi dell'articolo 120, comma 9 del Codice


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo della Convenzione Quadro, la Stazione Appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

L'importo stimato complessivo di tale opzione per tutti i Lotti è pari a **€ 56.369.460,55** IVA esclusa.

Opzione ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lett. a) del Codice per il LOTTO I

Ai sensi dell'articolo 120, comma 1 lett. a) del Codice, con riferimento al LOTTO I, qualora alla data di avvio del servizio il centro di cottura interno alla AOU Policlinico Umberto I non risulti disponibile all'utilizzo da parte dell'Appaltatore, l'Azienda Sanitaria contraente potrà disporre che il servizio sia eseguito mediante utilizzo di un centro di cottura esterno e legume refrigerato.

In tale caso le prestazioni saranno remunerate sulla base dei prezzi di riferimento ANAC relativi alla corrispondente configurazione del servizio, vigenti alla data di pubblicazione della presente procedura, ai quali sarà applicato il medesimo ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario in sede di gara per il Lotto I. Resta inteso che tale modalità di valorizzazione economica costituisce criterio predeterminato di esercizio dell'opzione e non comporta alcuna rinegoziazione delle condizioni contrattuali.

L'importo massimo delle prestazioni attivabili mediante la presente opzione è stabilito entro il limite del 20% dell'importo a base di gara del Lotto I.

L'opzione potrà essere esercitata dalla Stazione Appaltante senza necessità di una nuova procedura di affidamento e l'Appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle relative prestazioni alle condizioni sopra definite.

L'importo stimato complessivo di tale opzione è pari a **€ 6.258.876,83** IVA esclusa.

L'importo massimo stimato dell'Appalto ai sensi dell'articolo 14, comma 4 del Codice, comprensivo delle opzioni sopra descritte, è pari a **402.365.780,68 €** IVA esclusa, così suddiviso:

Lotto	Importo complessivo a base di gara per 60 mesi (*) (IVA esclusa)	Importo opzione art. 120, co. 10 12 mesi (IVA esclusa)	Importo art. 120, co. 9 (IVA esclusa)	Importo opzione art. 120, co. 1 lett. a) (IVA esclusa)	Importo massimo stimato dell'Appalto (IVA esclusa)
1	31.331.884,15 €	6.258.876,83 €	6.258.876,83 €	6.258.876,83 €	50.108.514,64 €
2	25.727.143,75 €	5.137.728,75 €	5.137.728,75 €	-	36.002.601,25 €
3	24.963.531,70 €	4.988.106,34 €	4.988.106,34 €	-	34.939.744,38 €
4	23.809.508,00 €	4.754.301,60 €	4.754.301,60 €	-	33.318.111,20 €
5	22.354.854,50 €	4.459.970,90 €	4.459.970,90 €	-	31.274.796,30 €
6	22.318.519,15 €	4.459.203,83 €	4.459.203,83 €	-	31.236.926,81 €


**REGIONE
LAZIO**
DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Lotto	Importo complessivo a base di gara per 60 mesi ^(*) (IVA esclusa)	Importo opzione art. 120, co. 10 12 mesi (IVA esclusa)	Importo art. 120, co. 9 (IVA esclusa)	Importo opzione art. 120, co. 1 lett. a) (IVA esclusa)	Importo massimo stimato dell'Appalto (IVA esclusa)
7	21.654.770,95 €	4.320.954,19 €	4.320.954,19 €	-	30.296.679,33 €
8	20.894.600,00 €	5.218.400,00 €	4.174.720,00 €	-	30.287.720,00 €
9	18.932.457,75 €	3.777.191,55 €	3.777.191,55 €	-	26.486.840,85 €
10	18.678.951,50 €	3.727.090,30 €	3.727.090,30 €	-	26.133.132,10 €
11	18.297.090,00 €	3.649.618,00 €	3.649.618,00 €	-	25.596.326,00 €
12	17.492.150,30 €	3.493.530,06 €	3.493.530,06 €	-	24.479.210,42 €
13	15.868.841,00 €	3.168.168,20 €	3.168.168,20 €	-	22.205.177,40 €
TOT.	282.324.302,75 €	57.413.140,55 €	56.369.460,55 €	6.258.876,83 €	402.365.780,68 €

(*) Per il Lotto 8 l'importo complessivo a base di gara è riferito a 48 mesi di durata contrattuale, come previsto dal paragrafo 3.1 Durata.

4 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli Operatori Economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera d) del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite le proprie consorziate sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre.

Quando la consorziata designata è, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c), è tenuta anch'essa a indicare, in sede di offerta, le consorziate per le quali concorre.

È fatto divieto di partecipare a più di un consorzio stabile.

L'Operatore Economico che partecipa al singolo Lotto in una delle forme di seguito indicate, è **escluso** nel caso in cui la Stazione Appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli Operatori Economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri Operatori Economici partecipanti alla stessa gara:


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di Operatori Economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per il singolo Lotto, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice che ha designato una consorziata esecutrice la quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli Operatori Economici coinvolti i quali possono, entro 10 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Ciascun Lotto verrà aggiudicato anche in presenza, per lo stesso, di una sola offerta purché ritenuta valida e congrua dalla Stazione Appaltante.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2 lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete - soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete - contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.



Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'Appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

4.1 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E LIMITE DI AGGIUDICAZIONE

Ciascun Operatore Economico può presentare offerta per tutti i Lotti di gara.

Nel caso in cui un Operatore Economico risulti primo in graduatoria per più Lotti, al medesimo potranno **essere aggiudicati fino a un massimo di n. 3 Lotti** in ragione dell'ordine decrescente di rilevanza economica dei Lotti per i quali sia risultato primo nella graduatoria, a condizione che su tutti i Lotti siano presentate offerte in numero tale da permettere lo scorrimento della graduatoria.

Il suddetto limite si applica anche qualora un operatore economico partecipi alla gara in forme diverse (operatore economico singolo, associato, consorziato esecutore).

Il limite di aggiudicazione non si applica qualora l'applicazione comporterebbe la non aggiudicazione del Lotto (ad esempio nel caso in cui il concorrente risulti il solo ad aver presentato offerta per ulteriori Lotti oltre a quello allo stesso aggiudicato, oppure nel caso in cui l'offerta del concorrente risulti essere l'unica offerta valida per ulteriori Lotti oltre quello allo stesso aggiudicato).

Ai sensi dell'articolo 58, comma 4 del Codice, il limite di aggiudicazione è stabilito per garantire la qualità e l'efficienza del servizio evitando una quantità eccessiva di prestazioni in carico ad uno o pochi operatori e per favorire un'equilibrata distribuzione di quote di mercato sul territorio.

Ai fini del conteggio del numero massimo dei Lotti che possono essere aggiudicati, si tiene conto se l'Operatore Economico si trovi rispetto ad un altro partecipante a diversi Lotti in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Non trova applicazione il limite sul numero massimo di Lotti aggiudicabili e sarà, quindi, possibile procedere con l'aggiudicazione a uno stesso Concorrente di un numero di Lotti superiore a 3, nei



casi in cui nei restanti Lotti la sua offerta sia l'unica presentata ovvero l'unica offerta valida.

Al Lotto 8 non si applica il limite di aggiudicazione. Pertanto, tale Lotto non è computato ai fini del calcolo del numero massimo di Lotti che possono essere aggiudicati.

5 REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I Concorrenti devono essere in possesso, **a pena di esclusione**, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente paragrafo.

La Stazione Appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'Operatore Economico (di seguito: FVOE), fatto salvo quanto previsto nel paragrafo 24.

Nella domanda di partecipazione, gli operatori economici acconsentono al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'Operatore Economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice, i requisiti di cui al presente paragrafo sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un Operatore Economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self-cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità. Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'Operatore Economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente.

L'adozione delle misure è comunicata alla Stazione Appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'Operatore Economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla Stazione Appaltante.



Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'Operatore Economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la Stazione Appaltante ne comunica le ragioni all'Operatore Economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'Operatore Economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutrice/consorziata, avente i requisiti di cui i consorzi si avvalgono, interessato da una causa di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli Operatori Economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Il servizio rientra in una delle attività a maggior rischio di infiltrazione mafiosa (articolo 1, comma 53 lettera i-ter) della legge n. 190/2012), pertanto gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

Sono esclusi dalla procedura di gara gli Operatori Economici che occupano oltre 50 dipendenti che, al momento della presentazione dell'offerta, non caricano nel FVOE (ove non sia già presente), copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.



Sono esclusi dalla procedura di gara gli Operatori Economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a 15 e non superiore a 50, che nei 12 mesi precedenti al termine di presentazione dell'offerta, hanno omissso di produrre alla stazione appaltante di un precedente contratto d'appalto la relazione di cui all'articolo 47, comma 3, del decreto-legge n. 77 del 2021 o di cui all'articolo 1, comma 2, dell'Allegato II.3 del Codice.

6 REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I Concorrenti devono possedere, **a pena di esclusione**, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La Stazione Appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'Operatore Economico (FVOE), fatto salvo quanto previsto nel paragrafo 24.

L'Operatore Economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della Stazione Appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

a) **Iscrizione nel Registro delle Imprese** per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'Operatore Economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'Allegato II.1 I del Codice;

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli Operatori stabiliti in altri Stati Membri caricano nel fascicolo virtuale la dichiarazione, resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445, di iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato II.1 I, nonché i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

b) **Fatturato globale** maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di pubblicazione della gara **almeno pari al 60% dell'importo massimo stimato dell'appalto** riferito al Lotto di partecipazione. In caso di partecipazione a più Lotti, il requisito sarà commisurato al Lotto di maggiore importo tra quelli a cui si partecipa.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del



termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;

- per gli Operatori Economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALE

- c) **Esecuzione** negli ultimi dieci anni dalla pubblicazione della gara di **almeno n. 3 contratti** aventi a oggetto servizi di ristorazione collettiva **di cui almeno n. 2 di ristorazione per Aziende Sanitarie/Ospedaliere pubbliche o private**, complessivamente di **importo almeno pari al 30% dell'importo massimo stimato dell'appalto** riferito al Lotto di partecipazione. In caso di partecipazione a più Lotti, il requisito sarà commisurato al Lotto di maggiore importo tra quelli a cui si partecipa.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

6.4 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai Consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i Raggruppamenti Temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito di cui al **paragrafo 6.1** deve essere posseduto:
- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;



- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico-finanziaria

- a) Il requisito di cui al **paragrafo 6.2** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

- a) Il requisito di cui al **paragrafo 6.3** deve essere posseduto da ciascun componente del raggruppamento in proporzione alla quota di esecuzione. Tale previsione si rende necessaria per selezionare operatori economici dotati di capacità idonea a garantire un adeguato ed elevato livello di servizio, in considerazione della rilevanza, anche economica, dell'approvvigionamento.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

Requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.



7 AVVALIMENTO

L'Operatore Economico può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più Operatori Economici ausiliari per dimostrare il possesso di requisiti di ordine speciale di cui al paragrafo 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'impresa ausiliaria mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nel caso di avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta, l'impresa ausiliata e l'impresa ausiliaria non possono partecipare alla stessa gara, **pena l'esclusione di entrambi i soggetti**, salvo che l'impresa ausiliaria non dimostri, facendo ricorso ad idoneo supporto documentale, che non sussistono collegamenti con l'impresa ausiliata tali da ricondurre entrambe le imprese ad uno stesso centro decisionale.

Il Concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'impresa ausiliaria deve:

- possedere i requisiti previsti nel paragrafo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- possedere i requisiti di cui al paragrafo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- impegnarsi, verso il Concorrente che si avvale e verso la Stazione Appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'Appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento.

Le dichiarazioni dell'ausiliaria sono allegate alla domanda di partecipazione.

Il Concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, anche premiale o misto.

Il contratto di avvalimento, anche premiale e misto, deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti.



Qualora per l'impresa ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il Concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della Stazione Appaltante. Contestualmente il Concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'impresa ausiliaria si sia resa responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la Stazione Appaltante procede a segnalare all'Autorità Nazionale Anticorruzione il comportamento tenuto dall'impresa ausiliaria per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'Operatore Economico può indicare un'altra impresa ausiliaria nel termine di 10 giorni, **pena l'esclusione dalla gara**. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del Concorrente.

8 SUBAPPALTO

Il Concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Le prestazioni affidate in subappalto non possono essere oggetto di ulteriore subappalto. Ciò in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori, nonché di prevenire il rischio di infiltrazioni criminali.

Ai sensi dell'articolo 119, comma 12, del Codice il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel Contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale. È tenuto altresì ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente.

Nella domanda di partecipazione il concorrente si impegna a subappaltare alle piccole e medie imprese una quota non inferiore al 20 per cento delle prestazioni che intende subappaltare, oppure una quota inferiore, dandone nel caso adeguata motivazione con riferimento all'oggetto, alle



caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

L'Aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

La violazione delle prescrizioni sul subappalto costituisce motivo di risoluzione espressa dell'Ordinativo di Fornitura.

9 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

Ai sensi dell'articolo 57 del Codice, l'Operatore Economico Aggiudicatario, in sede di esecuzione, si obbliga a garantire l'applicazione del contratto nazionale e territoriale di settore di cui al paragrafo 3 del Disciplinare di gara oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al paragrafo 3 del Disciplinare di gara.

In conformità all'articolo 7 del decreto legislativo 4 marzo 2015, n. 23, all' articolo 25 della Legge Regionale 22 ottobre 2018 n.7 recante "Disposizioni per la semplificazione e lo sviluppo regionale" e all'articolo 6 della Legge Regionale 17 giugno 2022, n. 9 recante "Disposizioni per la qualità, la tutela e la sicurezza del lavoro nei contratti pubblici", l'Operatore Economico Aggiudicatario si obbliga a garantire condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, senza periodo di prova, con riconoscimento dell'anzianità di servizio maturata e maturanda e di assicurare i diritti individuali acquisiti e la giusta tutela del personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970, al momento dell'avvio del servizio, garantendo l'assorbimento al termine del periodo di separazione dal lavoro.

Ai sensi dell'articolo 7, comma 3, Legge Regionale 17 giugno 2022, n. 9 recante "Disposizioni per la qualità, la tutela e la sicurezza del lavoro nei contratti pubblici", l'Operatore Economico Aggiudicatario si impegna a comunicare, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, alle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro territoriali e di categoria comparativamente più rappresentative, il subentro nel nuovo Contratto d'appalto e i tempi e le modalità di assunzione del personale in



adempimento della clausola sociale.

L'Operatore Economico Aggiudicatario si impegna in ogni caso ad applicare quanto previsto all'articolo 7 della L.R. 17 giugno 2022, n. 9, circa gli obblighi di comunicazione alle Amministrazioni contraenti e agli organi sindacali e di rappresentanza dei lavoratori relativamente al cambio appalto.

L'Operatore Economico Aggiudicatario si impegna a presentarsi prima dell'attivazione del servizio, presso l'Associazione territoriale cui avranno conferito mandato o, in assenza, presso la Direzione del Lavoro competente, per un esame congiunto con le Organizzazioni Sindacali firmatarie dei citati Protocolli, volto a promuovere il ricollocamento del personale già impiegato, anche mediante l'armonizzazione delle esigenze tecnico-organizzative dell'appalto con l'obiettivo di mantenimento dei livelli occupazionali e di tutti i diritti in essere, come previsto anche dalla legislazione regionale vigente, ivi compreso quanto previsto dall'articolo 1 comma 42 della Legge 92/2012 con l'esclusione del periodo di prova.

L'applicazione della clausola sociale e il rispetto delle previsioni previste nel Progetto di assorbimento saranno verificate in fase di esecuzione del Contratto dalle Aziende Sanitarie/Amministrazioni Contraenti, al fine di accertare o meno se l'Aggiudicatario abbia commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione del Contratto.

Qualora l'appaltatore subentrante sia una cooperativa, i lavoratori operanti oggetto di cambio appalto, non possono essere obbligati ad associarsi.

Fermo quanto sopra, in sede di offerta l'operatore economico dovrà allegare alla Busta tecnica un apposito Progetto di riassorbimento del personale attualmente in servizio - secondo il modello Allegato I I – *Progetto di riassorbimento* - atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

In considerazione delle caratteristiche del servizio e

L'elenco e i dati relativi al personale impiegato dal fornitore uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'Allegato 8 - *Elenchi personale impiegato*.

Il concorrente, inoltre, si impegna, a pena di esclusione, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare **in caso di nuove assunzioni**:

- una quota pari almeno al 30 per cento delle nuove assunzioni necessarie di occupazione giovanile;
- una quota pari almeno al 30 per cento delle nuove assunzioni necessarie di occupazione femminile.



Gli Operatori economici che occupano oltre 50 dipendenti producono, a pena di esclusione, al momento della presentazione dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto sulla situazione del personale che essi sono tenuti a redigere ai sensi dell'articolo 46 del Codice delle pari opportunità di cui al Decreto Legislativo 11 Aprile 2006, n. 198, unitamente all'attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato articolo 46, ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a 15 dipendenti e non superiore a 50, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, sono tenuti, entro 6 mesi dalla stipula della Convenzione Quadro, a consegnare alla Stazione Appaltante una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a 15 sono tenuti, entro 6 mesi dalla stipula della Convenzione Quadro, a consegnare alla Stazione Appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.

9.1 SOVVENZIONI ESTERE DISTORSIVE

La presente procedura è soggetta al Regolamento UE n. 2022/2560 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 14 dicembre 2022, relativo alle sovvenzioni estere distorsive del mercato interno in quanto è suddivisa in Lotti con valore complessivo stimato superiore a 250 milioni di euro e il valore del Lotto o dei Lotti per cui si può presentare offerta è pari o superiore a 125 milioni di euro.

Solo i Concorrenti che intendono partecipare a Lotti il cui valore globale stimato (come riportato nelle tabelle di cui al precedente paragrafo 3.4) è pari o superiore a 125 milioni di euro sono tenuti agli obblighi dichiarativi di cui al Regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/1441 relativo alle sovvenzioni estere distorsive del mercato interno.

Tenuto conto di quanto previsto all'articolo 29, comma 5, del Regolamento UE n. 2022/2560, gli



obblighi dichiarativi di cui al Regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/1441 relativo alle sovvenzioni estere distorsive del mercato interno riguardano anche gli eventuali subappaltatori e fornitori principali già noti al momento della notifica, intendendosi per tali quei soggetti la cui partecipazione garantisce l'apporto di elementi essenziali ai fini dell'esecuzione dell'appalto e, in ogni caso, laddove la quota economica del relativo contributo superi il 20% del valore dell'offerta presentata.

L'Operatore Economico produce l'Allegato II del Regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/1441 relativo alle sovvenzioni estere distorsive del mercato interno, che va compilato tramite il Form on-line nel sito ecas.eu.europa, scaricato sul PC e trasmesso alla PAD, in formato .pdf, unitamente alla documentazione amministrativa.

In particolare, il suddetto Allegato:

- va compilato in tutte le sue parti (ad eccezione della sezione 7), con riferimento alle imprese che negli ultimi 3 anni abbiano ricevuto contributi finanziari esteri soggetti a obbligo di notifica a norma dell'articolo 28 del Regolamento UE n. 2022/2560;
- va compilato nelle sole sezioni 1, 2, 7 e 8, con riferimento alle imprese che, negli ultimi 3 anni, abbiano ricevuto i contributi finanziari esteri non soggetti a obbligo di notifica a norma dell'articolo 28, paragrafo 1, lettera b) in quanto di importo inferiore ai 4 milioni di euro, ma di importo superiore alla soglia dei c.d. aiuti "de minimis" (300.000 euro) oppure non abbiano ricevuto alcun contributo finanziario estero.

In caso di operatori di cui all'articolo 65, comma 2, lett. da b) ad h), del Codice l'Allegato II è unico per tutto il RTI/Consorzio. In questo caso:

- la sezione 1 dell'Allegato è sempre unica per tutto il RTI/Consorzio;
- per ogni impresa che, negli ultimi 3 anni, abbia ricevuto contributi finanziari esteri soggetti a obbligo di notifica a norma dell'articolo 28 del Regolamento UE n. 2022/2560, vanno compilate le apposite sezioni 2, 3, 4, 5, 6 e 8;
- per ogni impresa che, negli ultimi 3 anni, abbia ricevuto i contributi finanziari esteri non soggetti a obbligo di notifica a norma dell'articolo 28, paragrafo 1, lettera b) in quanto di importo inferiore ai 4 milioni di euro, ma di importo superiore alla soglia dei c.d. aiuti "de minimis" (300.000 euro) oppure non abbia ricevuto alcun contributo finanziario estero, vanno compilate le apposite sezioni 2, 7 e 8. Nel caso in cui, nell'ambito del medesimo RTI/consorzio tutte le imprese componenti non abbiano ricevuto, negli ultimi 3 anni, alcun contributo finanziario estero, può essere compilata un'unica sezione 7 per tutto il RTI/Consorzio, ferma restando la necessità di compilare le sezioni 2 e 8 per ogni componente del RTI/Consorzio.

Eventuali documenti, che il Concorrente ritiene di voler produrre unitamente all'Allegato II del Regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/1441, devono essere preferibilmente inclusi all'interno del



medesimo file contenente tale allegato.

L'Allegato II del Regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/1441 non deve recare alcuna sottoscrizione digitale.

Per la compilazione del suddetto allegato si può fare riferimento in ogni caso alle indicazioni e chiarimenti contenuti ai seguenti link:

- https://single-market-economy.ec.europa.eu/single-market/public-procurement/foreign-subsidies-regulation_en
- https://single-market-economy.ec.europa.eu/single-market/public-procurement/foreign-subsidies-regulation/questions-and-answers_en

Se l'Operatore Economico non ha presentato nell'offerta l'Allegato II del Regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/1441 debitamente compilato secondo le modalità sopra descritte, la Stazione Appaltante richiede di presentare il documento entro 10 giorni lavorativi.

Nel caso di mancata presentazione del documento richiesto, l'Offerta dell'Operatore Economico è **dichiarata irregolare e respinta**; la Stazione Appaltante informa la Commissione di tale esclusione.

La stazione appaltante trasmette tempestivamente alla Commissione Europea l'Allegato II del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1441/2023 di ogni Concorrente attraverso il link: https://single-market-economy.ec.europa.eu/single-market/public-procurement/foreign-subsidies-regulation_en?prefLang=it&etrans=it e, con riferimento alla prima migliore offerta, non provvede all'aggiudicazione della procedura e alla stipula del contratto relativo al Lotto di riferimento, sino alla rispettiva scadenza dei termini all'uopo previsti dall'articolo 30 del Regolamento UE n. 2560/2022, secondo quanto prescritto dall'articolo 32 del medesimo Regolamento.

10 GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta per ciascun Lotto è corredata, **a pena di esclusione**, da una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo a base di gara indicato al paragrafo 3 del presente disciplinare e precisamente degli importi di seguito indicati, costituita in data certa anteriore al termine di presentazione delle offerte, resa a favore della presente Stazione Appaltante e sottoscritta da un soggetto legittimato a rilasciare la garanzia e a impegnare il concorrente. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.


**REGIONE
LAZIO**
DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Lotto	Descrizione Lotto	Importo complessivo a base di gara (IVA esclusa)	Importo garanzia provvisoria 2%
1	AOU Policlinico Umberto I	31.331.884,15 €	626.637,68 €
2	ASL Latina	25.727.143,75 €	514.542,88 €
3	ASL Frosinone	24.963.531,70 €	499.270,63 €
4	ASL Roma 1	23.809.508,00 €	476.190,16 €
5	AOU Sant'Andrea, ASL Roma 3, IFO Istituti Fisioterapici Ospitalieri	22.354.854,50 €	447.097,09 €
6	ASL Roma 2	22.318.519,15 €	446.370,38 €
7	ASL Viterbo, ASL Roma 4	21.654.770,95 €	433.095,42 €
8	AO San Camillo Forlanini	20.894.600,00 €	417.892,00 €
9	ASL Rieti	18.932.457,75 €	378.649,16 €
10	Azienda Policlinico Tor Vergata	18.678.951,50 €	373.579,03 €
11	AO San Giovanni Addolorata, INMI L. Spallanzani	18.297.090,00 €	365.941,80 €
12	ASL Roma 5	17.492.150,30 €	349.843,01 €
13	ASL Roma 6	15.868.841,00 €	317.376,82 €

In caso di partecipazione a più Lotti l'Operatore Economico può alternativamente:

- prestare tante distinte e autonome garanzie provvisorie quanti sono i Lotti cui si intende partecipare;
- prestare un'unica garanzia di importo pari alla somma degli importi stabiliti per i Lotti cui intende partecipare. Nella garanzia sono indicati espressamente i singoli Lotti per i quali la stessa viene prestata, nonché gli importi di dettaglio delle singole garanzie riferite a ciascun Lotto.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del Concorrente, sotto forma di cauzione o di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto corrente Unicredit filiale Roma 151 (Tesoreria) IBAN IT03M0200805255000400000292, specificando nella causale del versamento la seguente dicitura "611143 Gara Ristorazione AASS Provvisoria".

In caso di bonifico il Concorrente deve inserire nella Busta Documentazione Amministrativa il documento che attesti l'avvenuto versamento. Il documento deve indicare il nominativo dell'Operatore Economico che ha operato il versamento stesso.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1



settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie, seguendo le indicazioni fornite nella Comunicazione congiunta della Banca D'Italia, dell'Istituto per la vigilanza sulle assicurazioni e dell'Autorità Nazionale Anticorruzione pubblicata il 18 luglio 2025 e consultabile al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/news.garanzie.finanziarie.18.07.2025>.

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'Operatore Economico può alternativamente:

- presentare una garanzia fideiussoria gestita in tutte le fasi mediante ricorso a una piattaforma, operante con tecnologie basate su registri distribuiti o su registri elettronici, conforme alle caratteristiche stabilite dall'AgID;
 - presentare una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente;
- indicando nella domanda le modalità di verifica messe a disposizione dall'emittente medesimo.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto dell'Appalto e del soggetto garantito (Stazione Appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli Operatori Economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. b) c) e d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per 270 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 2. la rinuncia a eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

5 del Codice su richiesta della Stazione Appaltante nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il Concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'articolo 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati:

- a) Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio o almeno una delle imprese consorziate sia in possesso della certificazione.
- b) Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di Operatori Economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lettera a).
- c) Riduzione del 10% cumulabile con quelle di cui alle precedenti lettere a) e b) in caso di presentazione di garanzie fideiussorie:
 - gestite mediante ricorso a piattaforme telematiche operanti con tecnologie basate sui registri distribuiti;
 - verificabili telematicamente sul sito internet dell'emittente.
- d) Riduzione del 20% in caso di possesso di una delle certificazioni/marchi di cui all'Allegato II.13 del Codice. Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lettere a), b) e c). In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il Concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.



II SOPRALLUOGO

Per la partecipazione alla procedura di gara è **obbligatorio** per tutti i Lotti il sopralluogo presso le Aziende Sanitarie beneficiarie dei Servizi.

Il sopralluogo si rende indispensabile per consentire agli Operatori Economici di acquisire una conoscenza approfondita e diretta dei luoghi interessati dall'Appalto e per una adeguata formulazione dell'offerta sia tecnica che economica, in quanto permette di individuare eventuali criticità e di valutare le risorse necessarie per l'esecuzione dei servizi, tenendo conto dell'attuale stato dei locali e degli ambienti utilizzati per l'erogazione del servizio stesso. Pertanto, durante lo svolgimento del sopralluogo, i partecipanti potranno prendere visione dell'ubicazione e delle caratteristiche dei locali presso cui dovrà svolgersi il servizio, nonché dei percorsi di accesso e dello stato di viabilità in generale al fine di tenerne conto nella formulazione dell'offerta.

La mancata effettuazione del sopralluogo determina l'inammissibilità dell'offerta.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

Il sopralluogo è effettuato previo appuntamento da concordare con le Aziende Sanitarie. A tal fine l'Operatore Economico invia apposita richiesta di sopralluogo all'indirizzo di posta elettronica del referente dell'Azienda Sanitaria interessata indicato nell'Allegato 9 – *Elenco Referenti per sopralluogo di gara*, fornendo nominativo, qualifica e dati anagrafici della/e persona/e incaricata/e, la/e sede/i interessata/e dal sopralluogo nonché i recapiti telefonici / e-mail / PEC presso cui recapitare la convocazione e/o ogni altra comunicazione inerente alla richiesta. L'Azienda Sanitaria invia all'Operatore Economico la convocazione per il sopralluogo con preavviso di almeno 3 giorni rispetto alla data fissata.

I sopralluoghi dovranno essere conclusi in tempo utile a consentire agli Operatori Economici medesimi la formulazione di eventuali quesiti alla Stazione Appaltante e pertanto entro e non oltre **7 giorni** prima della data di scadenza del termine per la richiesta di chiarimenti. A tal fine gli Operatori Economici devono avere cura di inviare le relative richieste con la necessaria tempestività.

Il sopralluogo deve essere effettuato da:

- legale rappresentante/procuratore/direttore tecnico dell'Operatore Economico munito di copia del documento di identità;
- dipendente/collaboratore incaricato dell'Operatore Economico in possesso di apposita delega del legale rappresentante, di copia del documento di identità proprio e del delegante.


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli Operatori Economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli Operatori Economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

In sede di sopralluogo, il rappresentante dell'Operatore Economico consegna al referente dell'Azienda Sanitaria copia del modello Allegato 10 – *Verbale sopralluogo di gara* al presente Disciplinare, debitamente compilato e firmato. Al termine del sopralluogo, l'Azienda rilascia all'Operatore Economico copia del Verbale controfirmata. Tale documento costituisce prova dell'avvenuto sopralluogo ai fini della ammissibilità dell'offerta e deve essere inserito dagli Operatori Economici nella Busta Documentazione.

12 PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

Gli Operatori Economici effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità pubblicate al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>.

Il contributo è dovuto dagli Operatori Economici per ciascun Lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Lotto	CIG	Importo contributo ANAC Operatore economico
1	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
2	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
3	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
4	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
5	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
6	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
7	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
8	Da acquisire tramite PCP	560,00 €


**REGIONE
LAZIO**
DISCIPLINARE DI GARA
Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Lotto	CIG	Importo contributo ANAC Operatore economico
9	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
10	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
11	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
12	Da acquisire tramite PCP	560,00 €
13	Da acquisire tramite PCP	560,00 €

Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta.

Il pagamento è verificato, prima della valutazione dell'offerta, anche in caso di inversione procedimentale. Qualora il pagamento non risulti dal Sistema, la stazione appaltante può richiedere, mediante soccorso istruttorio, la regolarizzazione del pagamento. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

13 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la PAD secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo del Sistema accessibili dal sito <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/help/manuali-operativi/manuali-per-le-imprese/>. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente Disciplinare. L'offerta, la domanda di partecipazione e le dichiarazioni sostitutive devono essere sottoscritte con firma digitale. Non deve essere allegato il documento di identità del firmatario, facendo fede a tal fine l'apposizione della firma digitale.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre l'ora e il giorno indicati a Sistema, a pena di irricevibilità. La PAD non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla PAD.

Le operazioni di inserimento sulla PAD di tutta la documentazione richiesta rimangono a esclusivo rischio del Concorrente. Si invitano pertanto i Concorrenti ad avviare tali attività con congruo



anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della PAD si applica quanto previsto al paragrafo 1.1. Ogni Operatore Economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 100 mega per singolo file.

13.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni del Sistema relative alla presente procedura ed essere composta dai seguenti documenti:

- A. **Documentazione Amministrativa;**
- B. **Offerta tecnica**, una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare;
- C. **Offerta economica**, una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare.

L'Operatore Economico ha facoltà di inserire nella PAD offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La Stazione Appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente Disciplinare di gara. Non sono accettate offerte alternative.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il Concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il Concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ciascun Concorrente riceve notifica della corretta ricezione della documentazione inviata, tramite PEC all'indirizzo dichiarato in fase di registrazione. La PAD consente al Concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il Concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli Operatori Economici riuniti o consorziati.

Le dichiarazioni sono redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione nella PAD al link <https://stella.regione.lazio.it/portale/index.php/bandi>.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.



L'offerta vincola il Concorrente per **270 giorni** dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta. Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della Stazione Appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del Concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura delle offerte tecniche o economiche, l'Operatore Economico può effettuare, tramite la PAD, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto rispettivamente nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.

A seguito della richiesta, sono comunicate all'Operatore Economico le modalità e i tempi con cui procedere all'indicazione degli elementi che consentono l'individuazione dell'errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

14 SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del Concorrente.

A titolo esemplificativo, si chiarisce che sono sanabili:

- Il mancato o parziale pagamento del contributo ANAC anche laddove non effettuato entro la scadenza del termine di presentazione delle offerte;


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda;
- la mancata produzione del contratto di avalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo, solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta risultante dall'apposizione della marca temporale o da ulteriori riferimenti temporali equivalenti ai sensi della vigente normativa;
- il non corretto ammontare della garanzia provvisoria;
- l'erronea indicazione del beneficiario della garanzia provvisoria che non comporti la costituzione di una nuova polizza;
- la mancata produzione delle dichiarazioni dell'impresa ausiliaria;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta, a condizione che la mancanza della sottoscrizione non precluda la riconoscibilità della provenienza dell'offerta e non comporti un'incertezza assoluta sulla stessa;
- la mancata, incompleta o irregolare traduzione in italiano della documentazione di gara, quando richiesta ai sensi del paragrafo 13.1.

Non sono sanabili:

- il mancato possesso dei requisiti di partecipazione;
- le false dichiarazioni circa il possesso dei prescritti requisiti di partecipazione;
- la mancata indicazione nel contratto di avalimento delle risorse messe a disposizione dell'ausiliario, in quanto causa di nullità del contratto di avalimento;
- la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato a impegnare il garante.

Inoltre, si rappresenta che:

- sono sanabili l'omessa dichiarazione sull'assolvimento degli obblighi di cui alla legge n. 68/1999 e, per i concorrenti che occupano oltre 50 dipendenti, l'omessa presentazione di copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile, redatto ai sensi dell'articolo 46 decreto legislativo n. 198 del 2006, e la trasmissione dello stesso alle rappresentanze sindacali e ai consiglieri regionali di parità, purché il rapporto sia stato redatto e trasmesso in data anteriore al termine per la presentazione delle offerte;
- (ove applicabile) non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omesso impegno ad assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, l'assunzione di una quota di occupazione giovanile e femminile di cui al paragrafo 9 del presente Disciplinare.

Ai fini del soccorso istruttorio la Stazione Appaltante assegna al Concorrente un termine non inferiore a 5 giorni e non superiore a 10 giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le



dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della PAD dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del Concorrente dalla procedura.

Ove il Concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la Stazione Appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La Stazione Appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'Operatore Economico è tenuto a fornire risposta nel termine indicato dalla Stazione Appaltante, non inferiore a 5 giorni e non superiore a 10 giorni. I chiarimenti resi dall'Operatore Economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

15 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'Operatore Economico inserisce sulla Piattaforma S.TEL.LA., nella sezione denominata "Busta documentazione", la seguente documentazione:

- 1) Domanda di partecipazione;
- 2) DGUE (da compilare a Sistema);
- 3) *Eventuale* - Procura;
- 4) Garanzia provvisoria ed eventuali certificazioni attestanti il diritto alla riduzione dell'importo;
- 5) Verbale sopralluogo di gara firmato da Operatore Economico e da Azienda Sanitaria presso la quale è stato effettuato;
- 6) Ricevuta di pagamento dell'imposta di bollo *oppure* Copia del contrassegno in formato .pdf;
- 7) Ricevuta di pagamento del contributo ANAC;
- 8) Dichiarazione sostitutiva CCIAA (Allegato 4A);
- 9) Elenco dei soggetti da controllare (Allegato 4B);
- 10) Per gli operatori economici che occupano oltre 50 dipendenti: copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo n. 198/2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;



- 11) *Eventuale* - Relazione di un professionista per gli Operatori Economici ammessi al concordato preventivo di cui al paragrafo 15.2;
- 12) *Eventuale* - Documentazione in caso di avvalimento di cui al successivo paragrafo 15.4;
- 13) *Eventuale* - Documentazione per i soggetti associati di cui al successivo paragrafo 15.5;
- 14) *Eventuale* – Documentazione da produrre in adempimento degli obblighi dichiarativi di cui al Regolamento di esecuzione n. (UE) 2023/1441, secondo le modalità indicate al paragrafo 9.1.

La mancata allegazione di uno o più dei citati documenti viene segnalata dalla PAD con un *alert* all'operatore economico interessato.

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'Allegato I - *Schema Domanda di partecipazione*.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal Concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo Operatore Economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2 lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente



dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del Concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il Concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del Concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/1972 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli Operatori Economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice IBAN IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il Concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il Concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente, copia del contrassegno in formato.pdf. il Concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

15.2 DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019, N. 14

Nella domanda di partecipazione, il Concorrente dichiara, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate a una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019.

Il Concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.3 DICHIARAZIONI DA RENDERE NEL DGUE

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94,



commi 1 e 2, del Codice sono rese dall'Operatore Economico nel DGUE, redatto digitalmente a sistema, in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 3, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'Operatore Economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'Operatore Economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il Concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98, comma 6 del Codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti, fatta eccezione per la fattispecie di cui all' articolo 98, comma 3, lettera e), per la quale va resa soltanto in caso di accertamento definitivo della violazione.

L'Operatore Economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'Operatore Economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'Operatore Economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti generali mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.



Il Concorrente, per ciascuna impresa ausiliaria, allega:

- Il consenso al trattamento dei dati tramite fascicolo virtuale, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, ai fini della verifica del possesso dei requisiti dichiarati;
- la dichiarazione di avalimento;
- il contratto di avalimento, anche misto.

15.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti:

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli Operatori Economici riuniti.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti:

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli Operatori Economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti:

- dichiarazione rese da ciascun Concorrente, attestante:
 - a) a quale Operatore Economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, a uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c) le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli Operatori Economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica:

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;



- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli Operatori Economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica:

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli Operatori Economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo.

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete;
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria;
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli Operatori Economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete;
 - dichiarazioni, rese da ciascun Concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a quale Concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - l'impegno, in caso di aggiudicazione, a uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli Operatori Economici aggregati in rete.


Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice:

- DGUE compilato e sottoscritto da ciascuna consorziata esecutrice e da ciascuna consorziata che presta i requisiti;
- dichiarazione resa da ciascuna consorziata esecutrice e da ciascuna consorziata che presta i requisiti, attestante:
 - a) a.1 di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List), indicando la Prefettura presso cui l'elenco è istituito;
(o, in alternativa,)
 a.2 di aver presentato la domanda di iscrizione o di rinnovo nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, indicando la Prefettura presso cui l'elenco è istituito;
 - b) *(eventuale, in caso di adozione di misure di self cleaning):*
 b.1 di avere inserito nel FVOE la relazione che illustra le misure di self cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione verificate prima della presentazione della presente domanda e di aver indicato nel DGUE il riferimento al documento caricato nel FVOE;
(o, in alternativa,)
 b.2 di essere stato impossibilitato ad adottare misure di self cleaning indicandone i motivi e l'impegno ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione;
 - c) *[Eventuale, in caso di sottoposizione a concordato preventivo con continuità aziendale]:*
 - gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare;
 - d) *[Eventuale, in caso di sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario. La dichiarazione è resa per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del codice]:*
 - gli estremi del provvedimento di sottoposizione a sequestro o confisca e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario;
 - e) **[solo per i consorzi stabili]** di non partecipare a più di un consorzio stabile;
 - f) di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (singola/associata, in più forme associate, in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio) e come impresa ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;
(o, in alternativa)
 - g) di partecipare in più di una forma, inserendo nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla



capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;

(o, in alternativa)

- h) di avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria, ad altro concorrente, che se ne è avvalso ai fini del miglioramento dell'offerta, e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese allo stesso centro decisionale;
- i) di prestare il consenso al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, ai fini della verifica da parte della stazione appaltante del possesso dei requisiti dichiarati.

16 OFFERTA TECNICA

L'Operatore Economico inserisce nella PAD, per ogni singolo Lotto a cui intende partecipare, la documentazione relativa all'offerta tecnica secondo le modalità specificate nel manuale operativo della PAD stessa, a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente paragrafo 15.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) **Relazione Tecnica** dei servizi offerti redatta secondo l'Allegato 5 – *Schema di Offerta Tecnica*.

La Relazione, firmata digitalmente dal Legale Rappresentante del Concorrente o persona munita da comprovati poteri di firma, la cui procura sia stata prodotta nella Documentazione Amministrativa, contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo paragrafo 18.1, le modalità proposte per lo svolgimento del servizio.

La Relazione deve essere presentata su fogli singoli di formato DIN A4, in carattere Times New Roman 12, interlinea multipla (min. 1,2), della lunghezza massima di **40 pagine solo fronte e più precisamente di 40 facciate**.

Nel conteggio delle 40 facciate, non sono computati la copertina, l'indice ed eventuali allegati.

- b) **Contratto di avvalimento**, nel caso in cui l'operatore economico intenda avvalersi dell'avvalimento premiale.
- c) **Certificazioni** in corso di validità comprovanti il diritto all'attribuzione dei punteggi tabellari di cui alla griglia di valutazione riportata nel successivo paragrafo 18.1.
- d) **Dichiarazione sostitutiva di conformità ai CAM** di cui al DM 10 marzo 2020 n. 65 lettera E);
- e) **Progetto di riassorbimento** da redigere secondo il modello di cui all'Allegato 11 - *Progetto riassorbimento* del presente Disciplinare di gara. Nel documento devono essere illustrate le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al



numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

- f) L'Operatore Economico che intende avanzare richiesta di oscuramento di parte dell'offerta tecnica allega:

- **Dichiarazione firmata contenente le ragioni della richiesta:**
- **Copia dell'Offerta tecnica con oscuramento delle parti** che ritiene riservate in quanto **costituenti segreti tecnici o commerciali**, anche risultanti da scoperte, innovazioni, progetti tutelati da titoli di proprietà industriale, nonché di contenuto altamente tecnologico.

Resta ferma la facoltà della Stazione Appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere all'Operatore Economico di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali. In ogni caso, **non saranno accolte coperture integrali del documento e conseguentemente la richiesta sarà ritenuta inammissibile.**

L'Offerta Tecnica deve essere priva, **a pena di esclusione**, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'Offerta Economica.

17 OFFERTA ECONOMICA

L'Operatore Economico compila sulla PAD, per ogni singolo Lotto cui intende partecipare, l'offerta economica secondo il modello Allegato 12 – Schema Offerta Economica.

Per la presentazione dell'Offerta Economica, l'Operatore Economico deve inserire a Sistema negli appositi campi:

- 1) **prezzo unitario offerto** per ogni singola voce;
- 2) stima dei **costi aziendali per la sicurezza sui luoghi di lavoro**;
- 3) **costi della manodopera** (comprensivo dei costi della manodopera riferiti alle prestazioni che intende affidare in subappalto). Nel caso di costi della manodopera inferiori a quelli stimati dalla stazione appaltante, l'operatore economico può anticipare nell'offerta economica le motivazioni del ribasso derivanti da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera, allegando i relativi giustificativi. La mancata anticipazione di motivazioni e/o giustificativi non costituisce causa di esclusione.

L'Operatore Economico, qualora intenda applicare un CCNL diverso da quello indicato nel paragrafo 3, allega la **dichiarazione di equivalenza delle tutele di cui all'articolo 11, comma**



4, del Codice, corredata da eventuale documentazione probatoria utile a consentire la verifica dell'equivalenza delle tutele economiche e normative in conformità con quanto previsto all'articolo 4 dell'Allegato I.01 del Codice. La mancata anticipazione della dichiarazione di equivalenza delle tutele non costituisce causa di esclusione.

Il sistema calcolerà automaticamente:

- a) il **“Valore complessivo offerto”**, ottenuto come sommatoria del prodotto tra prezzo unitario offerto per singola voce e quantità indicate a Sistema;
- b) il **“Ribasso percentuale offerto”**, come differenza percentuale tra l'importo complessivo a base d'asta del Lotto e il valore complessivo offerto;

Il ribasso percentuale offerto sarà applicato ai prezzi unitari a base d'asta dei **Generi alimentari extra** e dei **Cestini**, indicati nell'Allegato 7 – *Listino generi alimentari extra e cestini*. I prezzi unitari così ottenuti saranno troncati alla terza cifra decimale senza arrotondamento.

Si specifica che:

- i valori offerti devono essere espressi con un numero massimo di 3 (tre) cifre decimali;
- i valori offerti devono essere indicati in cifre;
- i valori offerti devono essere indicati IVA esclusa;

Si precisa inoltre che non saranno ammesse e pertanto saranno escluse:

- le offerte superiori ai prezzi unitari a base d'asta
- le offerte pari a 0 (zero)
- le offerte parziali, plurime, condizionate, anche indirettamente, o con riserva e quelle espresse in modo indeterminato.

L'offerta economica non dovrà contenere riserva alcuna, né condizioni diverse da quelle previste dal Capitolato Tecnico e dal Disciplinare.

L'offerta economica è da intendersi comprensiva di tutti i servizi e forniture connesse elencati nel Capitolato Tecnico e nell'offerta tecnica ove migliorativa.

L'offerta economica si intende altresì comprensiva e compensativa:

- di tutti gli oneri, obblighi e spese e remunerazione per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale e si intendono, altresì, fissi ed invariabili per tutta la durata dell'Appalto a norma del presente Disciplinare e di tutti i documenti in esso citati, fatta salva la clausola di revisione dei prezzi di cui al paragrafo 3.2 del presente Disciplinare;
- delle spese generali sostenute dall'Aggiudicatario;
- dell'utile d'impresa, dei trasporti, dei costi di attrezzaggio nonché di tutte le attività


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

necessarie, anche per quanto possa non essere dettagliatamente specificato o illustrato nel Capitolato Tecnico e nel Disciplinare, per dare il servizio stesso perfettamente compiuto e a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente applicabile all'intera attività.

L'Appalto verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida e congrua dalla Stazione Appaltante.

Nell'offerta economica, oltre a quanto sopra indicato, non dovrà essere inserito altro documento.

L'offerta è vincolante per il periodo di **270 giorni** dalla scadenza del termine per la sua presentazione. La Stazione Appaltante può chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

Resta a carico dell'Aggiudicatario ogni imposta e tassa relativa all'Appalto, esistente al momento dell'offerta e sopravvenuta in seguito, con l'esclusione dell'IVA che verrà corrisposta ai termini di legge.

I Concorrenti sono giuridicamente vincolati sin dalla presentazione dell'offerta, mentre la Stazione Appaltante e le Amministrazioni Contraenti non assumono alcun obbligo, se non quando saranno emessi i singoli Ordinativi di Fornitura.

La Stazione Appaltante non è tenuta a rimborsare alcun onere o spesa sostenute dal Concorrente per la preparazione e la presentazione dell'offerta, anche nel caso di successiva adozione di provvedimenti in autotutela, che comportino la mancata aggiudicazione della presente gara e/o la mancata stipula della Convenzione Quadro.

L'Aggiudicatario dell'Appalto resta vincolato anche in pendenza della stipula della Convenzione, qualora si rifiutasse di stipularla saranno applicate le sanzioni di legge, nel rispetto dei limiti statuiti dall'articolo 18 del Codice.

18 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'Appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'articolo 108, comma 2 lettera a) del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

TIPO OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30

**REGIONE
LAZIO****DISCIPLINARE DI GARA***Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti*

TIPO OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Copia



Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

#	CRITERIO DI VALUTAZIONE	#	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D	T
I	Organizzazione del Servizio	1.1	Proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio L'Offerente dovrà descrivere la propria proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio, articolata a livello di singola Azienda Sanitaria / Presidio con particolare riferimento al personale che si intende impiegare per il servizio. In particolare, verranno valutati i seguenti aspetti: • organizzazione della struttura di gestione della commessa proposta per singola Azienda Sanitaria / Presidio con riferimento alle figure professionali di cui al paragrafo 7.1 del Capitolato Tecnico; • soluzioni organizzative per la gestione delle turnazioni e delle sostituzioni; • soluzioni organizzative per la gestione del coordinamento del personale dell'OEA e le modalità di interazione con i referenti dell'Azienda Sanitaria.	4	
		1.2	Gestione degli imprevisti e delle emergenze L'Offerente dovrà descrivere le misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: guasti e malfunzionamenti (compresi quelli al sistema informatico di prenotazione dei pasti), cause di forze maggiori (incendi, allagamenti, ecc.), ecc. Saranno valutate l'eshaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire la continuità del servizio.	4	
		1.3	Piano di formazione L'Offerente dovrà descrivere il Piano di Formazione proposto. Saranno oggetto di valutazione l'eshaustività, la concretezza e la contestualizzazione del Piano di formazione e degli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze delle risorse che l'Offerente intende impiegare nello svolgimento del servizio per garantire	2	



#	CRITERIO DI VALUTAZIONE	#	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D	T
			il corretto svolgimento delle attività previste dal Capitolato Tecnico. A tal fine, l'Offerente dovrà illustrare in sede di gara le attività di formazione/aggiornamento professionale (ore-periodicità-contenuti) per le diverse categorie di personale impiegato.		
2	Erogazione del Servizio	2.1	Produzione, confezionamento ed erogazione dei pasti degenti Saranno oggetto di valutazione le soluzioni proposte per la produzione e il confezionamento dei pasti, in conformità a quanto previsto dai CAM e agli standard qualitativi richiesti nel Capitolato, in relazione all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata e mantenimento di temperature, qualità organolettica e nutrizionali dei pasti serviti in tutte le fasi del processo (dall'approvvigionamento delle derrate/materie prime allo stoccaggio, dalla preparazione e cottura alla distribuzione dei pasti nelle mense e nei reparti). L'Offerente dovrà tenere conto della specifica configurazione del servizio previsto per i presidi ricompresi nel lotto di riferimento (Es: regime fresco-caldo / refrigerato, cucina interna / esterna etc.)	9	
		2.2	Trasporto e distribuzione dei pasti degenti Sarà valutato il piano di trasporto e di distribuzione dei pasti presso i singoli Ospedali, Presidi e mense compresi nel lotto in termini di: • misure, mezzi e attrezzature utilizzati per ridurre i tempi di trasporto dei pasti compresa la movimentazione interna al Presidio/Ospedale e per mantenere le caratteristiche organolettiche dei cibi e l'appetibilità delle pietanze da somministrare; • strumenti utilizzati per controllare e monitorare il trasporto e per verificare l'avvenuta consegna a reparto / presso il punto di consegna, nei tempi e orari previsti; • misure adottate per evitare lo sversamento delle pietanze liquide (Es: brodo) confezionate con vassoio personalizzato.	7	
		2.3	Composizione del menu Saranno oggetto di valutazione procedure, regole e principi adottati nella predisposizione dei menu, in conformità a quanto previsto dal Capitolato Tecnico, con riferimento alla qualità e alla varietà aggiuntiva dei	6	



#	CRITERIO DI VALUTAZIONE	#	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D	T
			menu ospedalieri, dietetici, speciali per i degenti e per i dipendenti (laddove previsto il servizio mensa) e alla descrizione dei menu stagionali e dei ricettari, evidenziando la tipicità e la qualità dei prodotti utilizzati. Sarà altresì valutata la proposta migliorativa in termini di stagionalità aggiuntive dei menu (Es: 3 stagionalità in luogo delle 2 previste da Capitolato Tecnico).		
		2.4	Soluzioni innovative per l'erogazione del servizio per i degenti L'Offerente dovrà descrivere le soluzioni innovative adottate per aumentare la gradevolezza del servizio erogato, con particolare riferimento a: • soluzioni proposte per aumentare la gradevolezza e appetibilità dei pasti per favorire una corretta nutrizione nel periodo di degenza; • soluzioni proposte per garantire l'alimentazione autonoma nei pazienti affetti da demenza e/o colpiti da ictus e altre condizioni mediche che ne riducano le capacità cognitive e motorie, garantendo la sicurezza alimentare in termini igienico-sanitari (Es: menu che non richiedono utilizzo delle posate, stoviglie/confezionamento semplificati, modalità di sporzionamento dei pasti etc.)	4	
		2.5	Sistema informativo L'Offerente dovrà descrivere le funzionalità del Sistema Informativo proposto in termini di: • modalità di richiesta e consuntivazione pasti e diete erogate, anche con riferimento alla strumentazione informatica messa a disposizione dei reparti; • livelli e modalità di accesso degli utenti ai dati/informazioni/documenti presenti a sistema; • tempestività e facilità di consultazione e di estrapolazione dei dati/informazioni/documenti presenti a sistema; • efficacia delle funzionalità di verifica del mantenimento dei livelli di servizio e delle attività di verifica, delle relative risultanze, delle segnalazioni e degli interventi correttivi conseguenti; • esaustività del sistema di reporting e KPI implementati; • efficacia delle funzionalità di monitoraggio delle informazioni relative all'andamento globale della fornitura/cruscotto andamento contratto (fatturazione, suddivisione spesa per singoli centri di costo,	5	



#	CRITERIO DI VALUTAZIONE	#	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D	T
			etc.); • presenza di funzionalità ulteriori rispetto a quelle minime richieste; • modalità di interfacciamento con i sistemi di gestione dei degenti/dipendenti in uso presso l'Azienda Sanitaria con riferimento ai dati minimi necessari per l'erogazione del servizio; • soluzioni per garantire la sicurezza e facilità di utilizzo delle funzionalità per la gestione delle diete vincolate.		
		2.6	Piano delle manutenzioni L'Offerente dovrà illustrare il Piano delle Manutenzioni relativo alle attività poste a suo carico ai sensi del paragrafo 6.8 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria del Capitolato Tecnico. Saranno in particolare oggetto di valutazione le modalità, la frequenza e la contestualizzazione delle attività/interventi proposti.	4	
3	Qualità dei Prodotti alimentari	3.1	Utilizzo di prodotti da chilometro zero e filiera corta Sarà oggetto di valutazione l'utilizzo di prodotti da KM 0 e filiera corta offerti, così come individuati dalla L. 61/2022 e in conformità ai CAM, sub C), lett. b, punto I. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, l'Offerente deve dichiarare il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità nell'Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Il punteggio sarà attribuito come segue: • ortaggi, frutta, legumi, cereali = 0,5 punti per ogni specie offerta; • pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati = 0,5 punti per ogni specie offerta. Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerta, fino ad un massimo di 3 punti.		3



#	CRITERIO DI VALUTAZIONE	#	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D	T
		3.2	Frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici Utilizzo di percentuali migliorative di frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici per i pazienti adulti rispetto al peso totale dei prodotti utilizzati. L'Offerente dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici offerti per ciascuna categoria nell'Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considererà la percentuale media. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Il punteggio sarà attribuito come segue: • ≤ 20%: 0 punti • > 20% e ≤ 40%: 0,5 punti • > 40% e ≤ 60%: 1 punti • > 60%: 2 punti		2
		3.3	Carne bovina Utilizzo di percentuali migliorative di carne bovina e avicola biologica per i pazienti adulti rispetto al peso totale. L'Offerente dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici offerti per ciascuna categoria nell'Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considererà la percentuale media. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Il punteggio sarà attribuito come segue: • ≤ 20%: 0 punti • > 20% e ≤ 40%: 0,5 punti • > 40% e ≤ 60%: 1 punti • > 60%: 2 punti		2



#	CRITERIO DI VALUTAZIONE	#	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D	T
		3.4	Pesce da allevamento Impegno all'utilizzo, per il pesce da allevamento, di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al Regolamento UE n. 2018/848. Il punteggio sarà attribuito come segue: • No: 0 punti • Si: 3 punti		3
4	Gestione degli avanzzi alimentari	4.1	Gestione degli avanzzi alimentari Sarà oggetto di valutazione la proposta di misure di gestione degli avanzzi alimentari, sia con riferimento a eventuali pasti/porzioni non somministrati sia con riferimento alle modalità di gestione di residui/avanzzi del pasto.	2	
5	Certificazioni	5.1	Possesso Certificazione PDR 125:2022 - Parità di genere Il punteggio sarà attribuito come segue: • No: 0 punti • Si: 1 punto Per la comprova del requisito l'Offerente inserisce in Busta tecnica copia conforme della certificazione in corso di validità. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi verrà attribuito il punteggio in proporzione alla quota di		1
		5.2	Possesso Certificazione UNI ISO 45001:2018 – Salute e sicurezza sul lavoro Il punteggio sarà attribuito come segue: • No: 0 punti • Si: 2 punti Per la comprova del requisito l'Offerente inserisce in Busta tecnica copia conforme della certificazione in		2



#	CRITERIO DI VALUTAZIONE	#	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D	T
			corso di validità. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi verrà attribuito il punteggio in proporzione alla quota di esecuzione		
		5.3	Possesso Certificazione UNI ISO 22005:2007 – Rintracciabilità filiere agroalimentari Il punteggio sarà attribuito come segue: • No: punti 0 • Si: punti 2 Per la comprova del requisito l'Offerente inserisce in Busta tecnica copia conforme della certificazione in corso di validità. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi, la certificazione dev'essere in capo a tutti i partecipanti al RTI o alle Consorziat e esecutrici.		2
		5.4	Possesso Certificazione UNI ISO 37001:2016 – Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione Il punteggio sarà attribuito come segue: • No: 0 punti • Si: 1 punto Per la comprova del requisito l'Offerente inserisce in Busta tecnica copia conforme della certificazione in corso di validità. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi, la certificazione dev'essere in capo a tutti i partecipanti al RTI o alle Consorziat e esecutrici.		1



#	CRITERIO DI VALUTAZIONE	#	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D	T
6	Promozione della stabilità occupazionale	6.1	Promozione della stabilità occupazionale Il punteggio verrà attribuito in funzione della percentuale di reimpiego dell'attuale forza lavoro prevista nel progetto di riassorbimento, garantendo almeno le stesse condizioni contrattuali ed economiche. Il punteggio sarà attribuito come segue: Per i Lotti 1-3-4-5-6-8-9-10-11-12-13 • < 100%: 0 punti • = 100%: 7 punti Per il Lotto 2 • < 100%: 0 punti • = 100%: 4 punti • = 100% e impegno a destinare i lavoratori attualmente addetti ai centri cottura interni agli Ospedali Santa Maria Goretti di Latina e Alfredo Fioretti di Terracina a centri cottura ubicati all'interno della Provincia di Latina: 7 punti Per la comprova della disponibilità dei centri cottura ubicati all'interno della Provincia di Latina, l'OE aggiudicatario entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione di aggiudicazione presenta i titoli di possesso/proprietà o le convenzioni/contratti all'uopo stipulati. Per il Lotto 7 • < 100%: 0 punti • = 100%: 4 punti • = 100% e impegno a garantire la continuità operativa dei lavoratori all'interno della ASL di attuale impiego: 7 punti		7
TOTALE				47	23



18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente come segue:

Nel caso in cui le offerte ammesse alla valutazione tecnica siano pari o superiori a 3: sulla base del metodo del "confronto a coppie", come indicato nelle Linee guida ANAC n. 2.

A tal fine, in relazione a ciascun criterio, la Commissione procede all'attribuzione di un coefficiente preliminare $V(a)_{pi}$ definito attraverso la somma dei coefficienti calcolati dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie" su base triangolare, sulla base dei seguenti criteri di preferenza:

Giudizio	Valore
Preferenza massima	6
Preferenza grande	5
Preferenza media	4
Preferenza piccola	3
Preferenza minima	2
Parità	1

Nel caso le offerte ammesse alla fase di valutazione tecnica siano inferiori a 3, in relazione a ciascun criterio, la Commissione procede all'attribuzione di un coefficiente preliminare $V(a)_{pi}$ corrispondente alla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario, mediante utilizzazione della seguente scala di valutazione:

Giudizio	Eccellente	Ottimo	Distinto	Buono	Sufficiente	Insufficiente/ Non valutabile
Valore i-esimo preliminare assegnato ($V(a)_{pi}$)	1,00	0,80	0,60	0,40	0,20	0,00

Il coefficiente preliminare $V(a)_{pi}$ viene trasformato in coefficiente definitivo $V(a)_i$, riportando ad uno il valore più alto e proporzionando ad esso gli altri, mediante la procedura di riparametrazione (*re-scaling*) di seguito indicata:

a) Se $V_{(max)pi} > 0$

$$V(a)_i = \frac{V(a)_{pi}}{V_{(max)pi}}$$



b) Se $V_{(max)pi} = 0$

$$V_{(a)pi} = 0$$

Dove:

$V_{(a)pi}$ = coefficiente ottenuto dall'impresa "a" per il criterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(max)pi}$ = coefficiente massimo ottenuto da una impresa Concorrente per il criterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(a)i}$ = coefficiente ottenuto dall'impresa "a" per il criterio i-esimo.

Il punteggio tecnico, attribuito per il singolo elemento di valutazione, sarà dato dal prodotto del coefficiente definitivo $V_{(a)i}$ x il Punteggio massimo attribuito al criterio.

Si precisa che i punteggi tecnici attribuiti in relazione a ciascun criterio di valutazione, verranno arrotondati alla seconda cifra decimale, per difetto se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4, e per eccesso se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9.

Ad esempio:

- 21,23467 viene arrotondato a 21,23
- 21,23567 viene arrotondato a 21,24

Il punteggio tecnico definitivo, per ciascuna offerta, sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti sui singoli criteri di valutazione.

A ciascuno degli elementi per cui è prevista l'attribuzione quantitativa nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un punteggio calcolato sulla base del metodo indicato in tabella.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio attribuito alle Offerte Economiche PE_i verrà attribuito secondo la seguente formula:



$$PE_i = 30 \times C_i$$

dove:

- PE_i è il punteggio attribuito all'offerta economica del Concorrente i – esimo;
- C_i è il coefficiente attribuito all'offerta del Concorrente i-esimo per il ribasso percentuale offerto, secondo le modalità specificate nel paragrafo 17;

I coefficienti C_i sono determinati come di seguito indicato:

$$C_i = \left(\frac{R_i}{R_{max}} \right)^\alpha$$

dove:

- C_i è il coefficiente attribuito all'offerta economica del Concorrente i-esimo;
- R_i è il ribasso percentuale offerto dal Concorrente i-esimo;
- R_{max} è il ribasso percentuale offerto più alto tra le offerte ricevute;
- $\alpha = 0,3$ è il parametro che determina la concavità della curva di punteggio.

Il punteggio economico verrà arrotondato dal Sistema alla seconda cifra decimale.

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi di cui sopra, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi totali.

Il Punteggio totale attribuito a ciascuna offerta del Concorrente i-esimo ($P_{tot,i}$) è uguale al Punteggio tecnico ($P_{t,i}$) sommato al Punteggio economico ($P_{e,i}$):

$$P_{tot,i} = P_{t,i} + P_{e,i}$$

dove:

$P_{t,i}$ = punteggio tecnico del Concorrente i-esimo

PE_i = punteggio economico del Concorrente i-esimo.



19 COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione Giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero di 3 componenti. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93, comma 5, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La Stazione Appaltante individuerà i componenti della commissione secondo quanto stabilito dal Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale 6 settembre 2002, n. I, Titolo VIII, Capo VII Bis "Disciplina dei criteri di nomina delle Commissioni giudicatrici di gara nei contratti di Appalto o di concessione aggiudicati con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa".

La composizione della Commissione Giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale della Stazione Appaltante nella sezione "Amministrazione trasparente".

La Commissione Giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei Concorrenti, può riunirsi a distanza con procedure telematiche che salvaguardano la riservatezza delle comunicazioni e opera attraverso la Piattaforma di approvvigionamento digitale.

Per lo svolgimento del ruolo di commissario non è previsto alcun compenso.

Il RUP si avvale dell'ausilio della Commissione Giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte.

20 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione telematica (seduta virtuale) ha luogo il giorno e l'ora indicati a Sistema.

Le sedute virtuali saranno effettuate attraverso la PAD e alle stesse potrà partecipare ogni Concorrente, collegandosi da remoto al Sistema, tramite la propria infrastruttura informatica, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della PAD. Le successive sedute virtuali saranno comunicate ai Concorrenti a mezzo pubblicazione sul Sistema.

La PAD consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.



La PAD garantisce il rispetto delle disposizioni del Codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

21 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il Responsabile della fase di affidamento accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente Disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente paragrafo 14, se necessario.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro 5 giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

22 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche relativamente a ciascun singolo Lotto sono comunicate tramite la PAD ai Concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

La Commissione giudicatrice procede relativamente a ciascun singolo Lotto, in seduta virtuale, all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica.

La Commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte tecniche presentate dai Concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente Disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla PAD.

La Commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al paragrafo 18.2.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai Concorrenti:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei Concorrenti.


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Al termine delle operazioni di cui sopra la PAD consente la prosecuzione della procedura ai soli Concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La Commissione giudicatrice procede relativamente a ciascun singolo Lotto, in seduta virtuale, all'apertura delle offerte economiche.

La Commissione giudicatrice procede alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel presente Disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più Concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il Concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più Concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti Concorrenti, su richiesta della Stazione Appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro il termine perentorio di 5 giorni dalla richiesta. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al paragrafo 2.3.

È collocato primo in graduatoria il Concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la Commissione procede mediante sorteggio a individuare il Concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria.

La data e l'ora in cui si procede al sorteggio sono comunicate tramite la PAD secondo le modalità previste al paragrafo 2.3.

Nel caso in cui le offerte con identico punteggio complessivo e identici punteggi parziali siano più di due la richiesta di offerta migliorativa, da effettuarsi nei termini sopra precisati, va presentata a tutti i concorrenti con offerte equivalenti. Ove permanga l'ex aequo, la Commissione procede mediante sorteggio a individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria e chi sarà collocato al secondo posto ed eventualmente (in base al numero delle offerte risultanti in ex aequo) nei posti successivi. La data e l'ora in cui si procede al sorteggio sono comunicate tramite la PAD secondo le modalità previste nel paragrafo 2.3.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai Concorrenti i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione giudicatrice redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:



- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la Commissione Giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

23 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Sono considerate anormalmente basse le offerte che superano i 4/5 del punteggio tecnico e del punteggio economico.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri ad elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP avvalendosi della Commissione giudicatrice ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il Responsabile della fase di affidamento richiede al Concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a **15 giorni** dal ricevimento della richiesta.

Il Responsabile della fase di affidamento, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il Responsabile della fase di affidamento esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

24 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DELLE CONVENZIONI


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del Concorrente che ha presentato la migliore offerta, nel rispetto del limite di aggiudicazione di cui al paragrafo 4.1.

La stazione appaltante si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta, purché ritenuta valida e congrua.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'Appalto, la Stazione Appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare ai sensi dell'Allegato I.01 del Codice:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'Aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla Stazione Appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al paragrafo 9;
- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal paragrafo 9 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

In tale fase, il RUP procede, altresì, a verificare:

- la coerenza tra quanto dichiarato dall'operatore in merito al criterio premiale 6.1 "Promozione della stabilità occupazionale" e il progetto di riassorbimento allegato all'Offerta tecnica;
- la documentazione prodotta dal concorrente primo in graduatoria a comprova di quanto dichiarato relativamente al rispetto dei requisiti CAM nella dichiarazione di cui al punto d) del paragrafo 16 "Offerta tecnica" del presente disciplinare.

Qualora non presentata già in sede di gara, tale documentazione sarà richiesta dalla Stazione Appaltante ai primi 2 concorrenti in graduatoria e dovrà essere presentata entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta. La Stazione Appaltante procederà all'esclusione del concorrente qualora non risultasse la corrispondenza con quanto previsto dai CAM.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso in capo al primo in graduatoria per ciascun Lotto dei requisiti prescritti dal presente Disciplinare ed è immediatamente efficace.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

La verifica è effettuata tramite il FVOE. In caso di malfunzionamento, anche parziale, del fascicolo virtuale dell'Operatore Economico o delle piattaforme, anche dati o sistemi di interoperabilità ad esso connessi, la Stazione Appaltante si riserva di disporre l'aggiudicazione dopo che sono trascorsi 30 giorni dalla proposta di aggiudicazione. In tal caso richiede un'autocertificazione all'offerente, resa ai sensi del DPR n. 455/2000, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che, a causa del predetto malfunzionamento, non è stato possibile verificare.

Per le certificazioni che, allo stato, non sono ancora verificabili tramite il fascicolo virtuale dell'Operatore Economico, la Stazione Appaltante procede direttamente alla verifica presso gli Enti certificatori e, decorsi inutilmente 30 giorni dalla richiesta, si riserva di aggiudicare, previa acquisizione di un'autocertificazione dell'Operatore Economico, resa ai sensi del DPR n. 455/2000, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che non è stato possibile verificare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, a incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti.

La Convenzione Quadro è stipulata dalla Regione Lazio con l'Aggiudicatario non prima di 32 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del servizio.

La garanzia provvisoria dell'Aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula della Convenzione Quadro; la garanzia provvisoria degli altri Concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipula della Convenzione Quadro, l'Aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva con beneficiario Regione Lazio e l'Azienda Sanitaria del Lotto interessato con somma garantita pari al 10% dell'importo della Convenzione. Si applicano le maggiorazioni di cui all'articolo 117, comma 2 e le riduzioni di cui all'articolo 117, comma 3.

Se la stipula della Convenzione Quadro non avviene nel termine su indicato per fatto della Stazione Appaltante, l'Aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può



sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'Aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula della Convenzione non avviene nel termine fissato per fatto dell'Aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula della Convenzione al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'Aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione della Convenzione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

La Convenzione Quadro è stipulata in modalità elettronica mediante scrittura privata.

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse – ivi comprese quelle di registro ove dovute – relative alla stipulazione del contratto.

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso dal contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'articolo 124, comma 2 del Codice.

25 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Convenzione Quadro, gli Ordinativi di Fornitura, i subappalti e i subcontratti sono soggetti agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla Stazione Appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate a operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro 7 giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del



soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro. Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'Appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del contratto.

26 CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto dell'Appalto, l'Aggiudicatario di ciascun Lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel Codice di comportamento e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza della Stazione Appaltante, nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula della Convenzione Quadro, l'Aggiudicatario di ciascun Lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della Stazione Appaltante all'indirizzo <https://www.regione.lazio.it/amministrazione-trasparente/disposizionigenerali/atti-generalicodicecomportamento> e all'indirizzo <https://www.regione.lazio.it/amministrazione-trasparente/altri-contenuti-prevenzione-corruzione>.

27 ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nella PAD a decorrere dalla comunicazione digitale dell'aggiudicazione.

A tutti i partecipanti non esclusi in via definitiva sono messi a disposizione, mediante la PAD, l'offerta dell'operatore economico risultato aggiudicatario, i verbali di gara e gli atti, i dati e le informazioni che sono stati valutati ai fini dell'aggiudicazione. La disponibilità dei documenti è garantita mediante apposita sezione dedicata in Piattaforma, accessibile a tutti i partecipanti e comunicata agli interessati tramite notifica di sistema contestualmente alla comunicazione dell'esito definitivo.



Ai partecipanti collocatisi nei primi 5 posti della graduatoria sono rese disponibili, reciprocamente, le offerte presentate dagli stessi mediante apposita sezione dedicata in Piattaforma, accessibile ai primi 5 classificati e comunicata agli interessati tramite notifica di sistema.

I partecipanti collocatisi oltre il quinto posto della graduatoria possono accedere alle offerte dei concorrenti diversi dal primo presentando apposita istanza ai sensi degli articoli 3 bis e 22 della legge n. 241/1990. L'accesso è consentito mediante apposita sezione dedicata in Piattaforma, accessibile a tutti i partecipanti.

Nel caso in cui sia richiesto l'oscuramento di parti delle offerte e dei giustificativi, le decisioni in ordine all'accoglimento o al rigetto della richiesta sono rese note dal RUP al momento della comunicazione digitale dell'aggiudicazione. Le decisioni di cui sopra possono essere impugnate innanzi al Tribunale amministrativo di competenza nel termine di 10 giorni dalla comunicazione. Prima del decorso di tale termine le offerte e i giustificativi dei primi 5 classificati sono messi reciprocamente a disposizione, con le modalità suindicate, nella versione oscurata.

Fatti salvi i casi di esclusione di cui all'articolo 35, comma 4, del Codice, gli atti della procedura sono resi accessibili ai soggetti che presentino apposita istanza di accesso civico ai sensi dell'articolo 5 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33. L'esercizio del diritto di accesso è differito nei casi indicati al comma 2 dell'articolo 35 del Codice.

28 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Roma.

29 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti, ivi inclusi quelli acquisiti tramite il FVOE, sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali", del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021 e dei relativi atti di attuazione. In particolare, si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali:

La Regione Lazio, per le finalità successivamente descritte, raccoglie e tratta le seguenti tipologie di



dati:

- a) dati anagrafici (nome, cognome, sesso, data di nascita, luogo di nascita, codice fiscale);
- b) dati di contatto (*indirizzo postale o di posta elettronica, numero di telefono fisso o mobile*);
- c) dati giudiziari, di cui all'articolo 10 del Regolamento UE, relativi a condanne penali o a reati, il cui trattamento è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa per permettere la partecipazione alla procedura di gara e l'eventuale aggiudicazione. Il trattamento dei dati giudiziari avviene sulla base dell'Autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Con la partecipazione alla presente procedura, ciascun Operatore Economico presta il consenso al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal sopra richiamato Codice, ai fini della verifica da parte della Stazione Appaltante del possesso dei requisiti di cui all'articolo 99 nonché per le ulteriori finalità previste dal Codice.

Il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di acquisizione di beni o servizi, o comunque raccolti dalla Regione Lazio a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività a essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base ai criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il conferimento dei dati richiesti dalla Regione Lazio è necessario, in base alla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica, per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili giudiziari, potranno essere effettuate dalla Regione Lazio nel rispetto di quanto previsto Regolamento UE n. 2016/679.

Il Concorrente è consapevole che in caso di aggiudicazione della gara i dati forniti saranno comunicati alle Amministrazioni aderenti alla Convenzione Quadro per le finalità relative alla sottoscrizione degli Ordinatori di fornitura e per i relativi adempimenti di legge.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori della Regione Lazio individuati quali Incaricati del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- Soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della


DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

commissione;

- Soggetti terzi fornitori di servizi, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- Altre Amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- Altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- Legali incaricati per la tutela della Regione Lazio in sede giudiziaria.

I dati relativi all'Aggiudicatario della procedura e i prezzi di aggiudicazione saranno inoltre diffusi mediante pubblicazione sul sito della Regione Lazio Sezione Amministrazione Trasparente e sul sito della Centrale Acquisti regionale.

Pertanto, in adempimento degli obblighi di legge in materia di trasparenza amministrativa, il Concorrente prende atto e acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare siano pubblicati e diffusi tramite la sezione Amministrazione Trasparente della Regione Lazio.

I dati personali non saranno trasferiti al di fuori dell'Unione Europea.

I dati verranno conservati per un arco di tempo non superiore a quello necessario al raggiungimento delle finalità per i quali essi sono trattati.

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dall'aggiudicazione per la Stazione Appaltante e dalla conclusione dell'esecuzione dell'Appalto per l'Azienda Sanitaria contraente e comunque per un arco di tempo non superiore a quello necessario all'adempimento degli obblighi normativi.

L'interessato ha altresì il diritto di proporre reclamo all'autorità Garante per la protezione dei Dati personali (www.garanteprivacy.it).

Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente informativa è la Regione Lazio, con sede in Via Rosa Raimondi Garibaldi 7 – 00145 Roma.



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO I

SCHEMA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE



(da presentare in bollo nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72)¹

Domanda di partecipazione

Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà sono rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28.12.2000, n. 445

Denominazione Operatore economico	
Tipologia societaria	
Partita IVA/Codice fiscale	
Forma di partecipazione alla procedura	
Lotto/i a cui si partecipa	

Il/La sottoscritto/a ²

nella sua qualifica di:

- ☐ Legale Rappresentante
- ☐ Institore
- ☐ Procuratore speciale o generale con mandato di rappresentanza con firma disgiunta (*allegare la procura, tranne nel caso in cui l'attribuzione dell'incarico risulti dalla visura camerale*)
- ☐ Procuratore speciale o generale con mandato di rappresentanza con firma congiunta della ditta che rappresenta (*allegare la procura, tranne nel caso in cui l'attribuzione dell'incarico risulti dalla visura camerale*)

¹ L'imposta di bollo è assolta secondo le indicazioni fornite dall'Agenzia delle Entrate nella Circolare n. 22/E con riferimento alle note e agli altri documenti richiamati dall'articolo 13, punto 1, della Tariffa, Parte I, allegata al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642, nonché agli altri atti e documenti, diversi da quelli sopra citati, che precedono il momento della stipula del contratto.

² Le dichiarazioni devono essere rese dal titolare /rappresentante legale/institore

- dell'Operatore singolo,
- dei consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lettere b) e c) del D. Lgs. 36/2023.
- dei consorzi stabili di cui all'art. 65, comma 2, lett. d) del D. Lgs. 36/2023,
- della Mandataria /Capofila nel caso di RTI o Consorzi Ordinari costituiti
- di tutte le imprese raggruppate in un RTI nel caso di RTI ancora da costituire
- di tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara nel caso di un Consorzio Ordinario ancora da costituire
- dell'impresa retista che riveste la funzione di organo comune nel caso di rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza e con/senza soggettività giuridica;
- delle imprese retiste che partecipano alla gara nel caso di Rete dotata di organo comune privo di rappresentanza o se la Rete è sprovvista di organo comune o se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria.
- del Gruppo Europeo Interesse Economico



Chiede di partecipare in qualità di:

- ☐ Operatore singolo
- ☐ Raggruppamento temporaneo (indicare se costituito o costituendo) formato da: (indicare i ruoli ricoperti)
- ☐ Consorzio stabile
- ☐ Consorzio tra società cooperative
- ☐ Consorzio tra imprese artigiane
- ☐ Consorzio ordinario (indicare se costituito o costituendo)
- ☐ Rete dotata di organo comune
- ☐ Rete sprovvista di organo comune o con organo comune privo di rappresentanza
- ☐ GEIE
- ☐ altro (indicare altre, eventuali forme di partecipazione previste dalla normativa speciale di settore)

consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47, 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, delle responsabilità penali cui può andare incontro nel caso di dichiarazioni mendaci nonché, delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.Lgs. n. 36/2023 e alla normativa vigente in materia.

(Compilare soltanto i campi di interesse)

I. Dichiarazioni in caso di partecipazione in forma associata o in più forme diverse

(Per tutti i consorzi, i raggruppamenti temporanei e i GEIE, già costituiti e costituendi)

In caso di raggruppamenti di cui all'articolo 65, comma 2 lett. e) del Codice e consorzi ordinari

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

Servizio/Fornitura	Parte /Percentuale	Operatore esecutore

In caso di Consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice

- **DICHIARA** che il Consorzio concorre con le seguenti Consorziatrici esecutrici. (Tale indicazione deve essere resa anche nel caso in cui il consorzio indichi come consorziata esecutrice un altro consorzio. In tal caso, detto consorzio dovrà a sua volta indicare le consorziate esecutrici, specificando, nella tabella, che si tratta di consorziate appartenenti al consorzio esecutore.)



Allegato I - Schema Domanda di partecipazione

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Sede

- **(in alternativa solo per i consorzi stabili) DICHIARA** che il consorzio stabile concorre in proprio;

(Solo per i Consorzi Stabili)

- **DICHIARA** che il Consorzio, al fine di soddisfare i requisiti di partecipazione prescritti dal Disciplinare di gara ricorre ai requisiti delle consorziate non esecutrici così come di seguito indicato *(compilare solo se di interesse)*:

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Requisito e relativa misura

(Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di cui all'articolo 65, comma 2, lettera f) del Codice o GEIE non ancora costituiti)

Dichiarazioni da rendere da parte di ciascun componente del RTI/consorzio ordinario:

- **DICHIARA** che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a *(indicare l'operatore che sarà nominato capogruppo)*;
- **SI IMPEGNA**, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- **DICHIARA** di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (singola/associata, in più forme associate, in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio) e come impresa ausiliaria di altro concorrente che è ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;

(o, in alternativa)

- **DICHIARA** di partecipare in più di una forma, ... *<indicare quali>* e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- **DICHIARA** di avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria al concorrente *<indicare il nominativo>*, che se ne è avvalso ai fini del miglioramento dell'offerta, e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese allo stesso centro decisionale;



Allegato I - Schema Domanda di partecipazione

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

(Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica)

▪ **DICHIARA:**

- di concorrere per le seguenti imprese:

.....

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

Servizio/Fornitura	Parte /Percentuale	Operatore esecutore

(Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza privo di soggettività giuridica)

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

Servizio/fornitura	Parte /percentuale	Operatore esecutore

- (dichiarazione da rendere solo dall'organo comune): che l'aggregazione di imprese di rete è iscritta al Registro delle Imprese di al n..... partita I.V.A. n..... oppure è iscritta al Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di..... al n.

(Per le aggregazioni di imprese aderenti al Contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo)

(in caso di Rete costituenda, dichiarazione da rendere da parte di ciascun operatore che compone la rete):

▪ **DICHIARA**

- che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei.

2. Dichiarazioni in caso di avalimento (da ripetere per ciascuna impresa ausiliaria)

- **DICHIARA** di avvalersi dell'impresa al fine di dimostrare il possesso dei requisiti indicati nella sezione del DGUE



relativa all'avvalimento e allega alla presente il Contratto di avvalimento;

- **DICHIARA** di avvalersi dell'impresa al fine di migliorare l'offerta **[N.B.: i requisiti oggetto di avvalimento dovranno essere indicati esclusivamente nel Contratto di avvalimento]** e allega alla presente il contratto di avvalimento.

3. Dichiarazioni in caso di richiesta di subappalto integrative di quelle rese nel DGUE

- **SI IMPEGNA** in caso di ricorso al subappalto, a subappaltare alle piccole e medie imprese una quota non inferiore al 20% delle prestazioni che intende subappaltare;

Oppure

- **DICHIARA**, in caso di ricorso al subappalto, di subappaltare alle piccole e medie imprese una quota non inferiore al ...% (indicare una percentuale inferiore al 20%) delle prestazioni che intende subappaltare per le seguenti motivazioni ... (motivare con riferimento all'oggetto, alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento).

4. Dichiarazioni in caso di adozione di misure di self-cleaning

- **INSERISCE** nel FVOE la relazione che illustra le misure di self cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione della presente domanda e indica nel DGUE il riferimento al documento caricato nel FVOE;

(o, in alternativa)

- **DICHIARA** che è stato impossibilitato ad adottare misure di self cleaning per i seguenti motivi [indicare le motivazioni] e si impegna ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione.

5. Dichiarazioni in caso di sottoposizione a concordato preventivo con continuità aziendale

- **DICHIARA** che il provvedimento di ammissione al concordato è stato emesso il da
- **DICHIARA** che il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare è stato emesso il da

(Solo in caso di raggruppamento)

- **DICHIARA** che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019.
- **ALLEGA** la relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del Contratto.

6. Dichiarazioni in caso di sottoposizione a sequestro/confisca

(In caso di sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario. La dichiarazione è resa per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del Codice)

- **DICHIARA** che è stato emesso il provvedimento (indicare il tipo di provvedimento ... Sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario) in data ... da parte di

7. Dichiarazioni in caso di servizi/forniture di cui ai settori sensibili ex art. 1, comma 53, della l.190/2012

- ☐ **DICHIARA** di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa



(c.d. White List) della Prefettura di;

- ☐ **DICHIARA** di aver presentato la domanda di iscrizione o di rinnovo nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) della Prefettura di;
- ☐ **DICHIARA** di non essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) in quanto l'esecuzione del servizio/fornitura di cui ai settori sensibili è demandata ad altro soggetto in possesso del requisito [indicare il soggetto]

8. Ulteriori dichiarazioni

- **DICHIARA**, altresì:
- di non avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria, ad altro concorrente che è ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;
- (o, in alternativa)**
- di avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria al concorrente ... <indicare il nominativo>, che se ne è avvalso ai fini del miglioramento dell'offerta, e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese allo stesso centro decisionale;
 - di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata, avendo tenuto conto, per la relativa formulazione:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza derivanti dal CCNL applicato al personale impiegato nell'esecuzione del contratto;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, ivi compresi i prezzi di riferimento pubblicati dall'ANAC, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta.
 - di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante reperibile sul sito istituzionale all'indirizzo <https://www.regione.lazio.it/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/codice-comportamento>, e dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza adottato dalla stazione appaltante e reperibile sul sito istituzionale all'indirizzo <https://www.regione.lazio.it/amministrazione-trasparente/altri-contenuti-prevenzione-corrruzione> e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, le disposizioni di cui ai suddetti atti, pena la risoluzione del contratto.
- **SI IMPEGNA** a non attuare nella presente gara intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile;
- **DICHIARA** di aver preso visione della documentazione relativa a:
- documento ricognitivo redatto dalla stazione appaltante relativamente alle ipotesi dei rischi interferenti con relative misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi stessi e la stima degli eventuali costi della sicurezza relativi ai rischi interferenti (parte integrante del DUVRI);
- **DICHIARA** di aver preso visione dei luoghi come da verbale di sopralluogo rilasciato da in data
- **DICHIARA** di beneficiare di una o più delle seguenti riduzioni della garanzia a corredo dell'offerta ai sensi dell'articolo 106, comma 8, (compilare solo se di interesse) e inserisce le relative certificazioni nel FVOE:
- ☐ 30% per il possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000;
 - ☐ 50% in quanto qualificabile come micro, piccola o media impresa oppure facente parte di un raggruppamento di operatori



Allegato I - Schema Domanda di partecipazione

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese,³

- ☐ 10% per aver presentato una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, gestita mediante ricorso a piattaforma ovvero verificabile per via telematica al seguente link (indicare il sito internet dell'emittente);
- ☐ 10% per il possesso di una delle certificazioni o marchi di cui all'Allegato II.13 del Codice:

Norma	Certificazione/Marchio posseduti

- **DICHIARA** che la garanzia è stata costituita nella forma di (indicare se cauzione o fideiussione);
- **DICHIARA** di aver effettuato le verifiche riguardo la correttezza della garanzia prodotta, secondo le indicazioni di cui al paragrafo 10 del Disciplinare;
- (eventuale, solo nel caso in cui la garanzia sia rilasciata nella forma di fideiussione) **INDICA** il seguente sito internet..... o la seguente PEC del garante..... o la seguente piattaforma, al fine di consentire la verifica di veridicità e autenticità della garanzia da parte della stazione appaltante;

Oppure

- **DICHIARA** che la garanzia fideiussoria è gestita in tutte le sue fasi, mediante il ricorso alla piattaforma indicata nel Disciplinare di gara;
- (eventuale, solo nel caso in cui la garanzia sia rilasciata tramite bonifico) **DICHIARA** che, in caso di restituzione della garanzia provvisoria costituita tramite bonifico, il relativo versamento dovrà essere effettuato sul conto corrente bancario IBAN n. intestato a, presso
- **DICHIARA** di aver provveduto al pagamento del contributo dovuto in favore dell'Autorità ai sensi dell'articolo 1, comma 65 della legge 23 dicembre 2005, n. 266 a pena di inammissibilità dell'offerta;
- **DICHIARA** di impegnarsi a mantenere valida e vincolante la propria offerta per il periodo previsto nel Disciplinare di gara;
- **ALLEGA** la ricevuta di pagamento elettronico dell'imposta di bollo o del bonifico bancario o, in alternativa, indica il seguente numero seriale della marca da bollo, producendo copia del contrassegno in formato.pdf. Assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

9. Assunzioni di specifici impegni in materia di tutela del lavoro, di inclusione delle persone disabili o svantaggiate, parità di genere e generazionale

(In caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. b) e c) e nel caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice se il consorzio non esegue in proprio: le dichiarazioni seguenti sono rese per conto delle consorziate esecutrici. In caso di raggruppamenti, consorzi ordinari, RETE e GEIE le dichiarazioni seguenti sono rese dalla mandataria/capofila per conto delle imprese esecutrici)

- **DICHIARA** di impegnarsi a:

³ Si ricorda che questa riduzione non è cumulabile con quella di cui al punto precedente. Pertanto, chi beneficia di questa riduzione non può indicare anche la precedente.



Allegato I - Schema Domanda di partecipazione

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

- garantire la stabilità del personale impiegato, nel rispetto degli impegni assunti in offerta e delle previsioni del Disciplinare di gara;
 - rispettare le misure finalizzate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate di cui al Disciplinare di gara;
 - applicare al personale impiegato nell'esecuzione del contratto per tutta la sua durata il CCNL indicato nel Disciplinare di gara;
o, in alternativa:
 - pur applicando un diverso CCNL, assicurare le medesime tutele economiche e normative del CCNL indicato nel Disciplinare di gara
o, in alternativa:
 - applicare al personale impiegato nell'esecuzione del contratto per tutta la sua durata il seguente CCNL (indicare il CCNL applicato) identificato dal codice alfanumerico unico del CNEL che garantisce le stesse tutele economiche e normative rispetto a quello indicato nel Disciplinare di gara, come evidenziato nella dichiarazione di equivalenza da inserire nell'offerta economica;
 - assicurare l'applicazione delle medesime tutele economiche e normative garantite ai propri dipendenti e ai lavoratori delle imprese che operano in subappalto.
- **DICHIARA** di avere, all'atto della presentazione della domanda, un numero di dipendenti impiegati pari a;

(L'azienda con numero di dipendenti pari o superiore a 15, sceglie una delle seguenti opzioni eliminando l'altra):

(▪ **Opzione 1:** Poiché la propria azienda occupa **più di 50 dipendenti**)

- **Inserisce nel FVOE, ove non sia già presente,** copia dell'ultimo rapporto trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali, alla consigliera e al consigliere regionale di parità e relativa attestazione di conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali, alla consigliera e al consigliere regionale di parità;

in aggiunta, nel caso in cui non abbia provveduto alla trasmissione del rapporto nei termini indicati dall'articolo 46 del decreto legislativo n. 198/2006,

- **Inserisce nel FVOE, ove non sia già presente,** l'attestazione dell'avvenuta trasmissione contestuale alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;
- **DICHIARA** di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;

o, in alternativa,

(▪ **Opzione 2:** Poiché la propria azienda ha un numero di dipendenti **pari o superiore a 15 e non superiore a 50**)

- **DICHIARA** di impegnarsi a predisporre una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta che dovrà essere consegnata, in caso di aggiudicazione, alla stazione appaltante, nonché alle rappresentanze sindacali aziendali, alla consigliera e al consigliere regionale di parità, entro 6 mesi dalla stipula della Convenzione Quadro;
- **DICHIARA** che, nei dodici mesi antecedenti alla presentazione dell'offerta nell'ambito della presente procedura, non ha violato l'obbligo di cui all'articolo 1, comma 2, dell'Allegato II.3 del Codice e di cui all'art. 47, comma 3, del decreto-legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108;
- **DICHIARA** di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;
- **DICHIARA** di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a consegnare alla stazione appaltante, entro 6 mesi dalla stipula della Convenzione Quadro, una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge n. 68/1999 e alle eventuali



sanzioni e provvedimenti disposti a suo carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. La relazione dovrà essere trasmessa entro il medesimo termine anche alle rappresentanze sindacali aziendali.

10. Assunzione di ulteriori impegni

DICHIARA, altresì di:

- accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari per l'esecuzione del Contratto previsti nel Disciplinare di gara ai sensi dell'art. 113, comma 2 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, i chiarimenti (quesiti/risposte) resi disponibili mediante la piattaforma;
- di accettare senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara.

SI IMPEGNA a:

- porre in essere, in caso di aggiudicazione, tutte le operazioni e le procedure necessarie per il rispetto dei criteri ambientali, minimi e premianti, individuati dalla stazione appaltante e contenuti negli elaborati progettuali, in ottemperanza a quanto previsto nei decreti sui Criteri Ambientali Minimi di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020;
- in caso di aggiudicazione, ad adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136, così come individuati nella determinazione ANAC n.4 del 7 luglio 2011, come da ultimo aggiornata dalla delibera n. 585 del 19 dicembre 2023, anche nei confronti dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese.

11. Autorizzazioni e ulteriori dichiarazioni ai fini dell'accesso, delle comunicazioni e del trattamento dei dati

- **DICHIARA** di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui agli articoli da 15 a 22 del Regolamento;
- **DICHIARA** di prestare il consenso al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, ai fini della verifica da parte della stazione appaltante del possesso dei requisiti di cui all'articolo 99 e per le altre finalità previste dal Codice;
- **DICHIARA** che il proprio domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/2005 è il seguente:

[per gli operatori economici transfrontalieri] **INDICA** il seguente domicilio fiscale e l'indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS e, per le comunicazioni che avvengono a Sistema così come precisato al paragrafo 2.3 del Disciplinare, elegge domicilio nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

(in alternativa, nel caso in cui l'operatore economico non sia presente nei predetti indici): **DICHIARA** di non essere presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/2005, e, pertanto, così come previsto al paragrafo 2.3 del Disciplinare, elegge domicilio digitale per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005.

Il Documento deve essere firmato digitalmente



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 2

eDGUE-IT

Completa il form

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Informazioni sulla pubblicazione

Informazioni sulla pubblicazione

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea le informazioni richieste alla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia stato utilizzato il servizio DGUE elettronico. Riferimento dell'avviso o bando pertinente pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea:

#1

Tipo di documento:

Numero dell'avviso:

URL dell'avviso:

Se non è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea o se tale

pubblicazione non è obbligatoria, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve inserire i dati in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale).

Identità del committente

Identità del committente

Informazioni relative alla Stazione Appaltante

*Denominazione: *Giunta Regionale*

Indirizzo: *Via R. Raimondi Garibaldi 7*

CAP: *00145*

Località: *Roma*

*Paese: *Italia*

*Codice Fiscale: *80143490581*

Informazioni relative al Fornitore del Servizio

*Denominazione:

Giunta Regionale

*Codice Fiscale: 80143490581

*Sito Web di erogazione servizio: www.regione.lazio.it/rl_main/?vw=giunta

Informazioni sulla procedura di appalto

Dati informativi dell'appalto (Titolo, descrizione breve, etc...)

Informazioni sull'Appalto

*Titolo: *Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti*

*Breve descrizione dell'appalto: *Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti*

Numero di riferimento
attribuito al fascicolo
dall'amministrazione
aggiudicatrice o dall'ente
aggiudicatore (ove
esistente):

Codice progetto (ove

l'appalto sia finanziato o
cofinanziato con fondi
europei):

*Tipologia Appalto: *Servizi*

*Classificazione Scelta del
Contraente: *Procedura Aperta*

*Lista CPV inerenti
l'Appalto: *Servizi di preparazione pasti*

*Lista dei Lotti:
*Lotto 1_
Lotto 10_
Lotto 11_
Lotto 12_
Lotto 13_
Lotto 2_
Lotto 3_
Lotto 4_
Lotto 5_
Lotto 6_
Lotto 7_
Lotto 8_
Lotto 9_*

Dati relativi al RUP (Responsabile Unico del Procedimento)

*Nominativo RUP: *Annalisa Tancredi*

Telefono: *0651683955*

*Indirizzo e-mail:

atancredi@regione.lazio.it

Informazioni sulla partecipazione ai Lotti

Prego considerare i seguenti requisiti circa la gestione dei lotti in questa procedura di acquisto.

*L'OE può inserire offerta per *Presentazione di un'offerta per tutti i lotti*

*Massimo numero di lotti 13

*Massimo numero di lotti
aggiudicabili 3

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati Identificativi

Dati Identificativi

*Ruolo:

*Nome/denominazione:

Partita IVA, se applicabile:

Se non è applicabile un
numero di partita IVA
indicare un altro numero di
identificazione nazionale
(es. Codice Fiscale), se
richiesto e applicabile

Indirizzo postale

Indirizzo postale

Via e numero civico:

Codice postale:

Città:

*Paese:

Indirizzo Internet o sito web (ove esistente)

Indirizzo Internet o sito web
(ove esistente):

Persona di contatto

Persone di contatto:

*Persona di contatto:

*Telefono:

*PEC o e-mail:

Operatore Economico PMI

L'Operatore Economico è una Micro, Piccola o Media Impresa?

*Risposta

☐

si

☐

no

OE è un laboratorio protetto

Solo se l'appalto è riservato: l'operatore economico è un laboratorio protetto, una "impresa sociale" o provvederà all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti?

*Risposta:

☐

si

☐

no

Se la documentazione
pertinente è disponibile
elettronicamente, indicare

☐

si

☐

no

Registrazione in elenchi ufficiali

Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale degli operatori economici riconosciuti, oppure possiede un certificato equivalente (ad esempio rilasciato nell'ambito di un sistema nazionale di qualificazione o prequalificazione)?

**Risposta:*

☐

si

☐

no

Se la documentazione
pertinente è disponibile
elettronicamente, indicare

☐

si

☐

no

Forma di Partecipazione

L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri?

**Risposta*

☐

si

☐

no

Se la documentazione
pertinente è disponibile
elettronicamente, indicare

☐

si

☐

no

Lotti a cui l'OE intende partecipare

Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:

**Identificativo Lotto*

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario

Eventuali rappresentanti 

Legali rappresentanti #1

*Nome:

*Cognome:

*Codice Fiscale

*Data di nascita:

*Luogo di nascita:

Via e numero civico:

Codice postale:

Città:

Paese:

Telefono:

E-mail:

Posizione/Titolo ad agire:

Se necessario, fornire
precisazioni sulla
rappresentanza (forma,
portata, scopo, firma

congiunta):

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI

Imprese Ausiliarie

L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?

*Risposta:

☐

si

☐

no

*Se la documentazione
pertinente è disponibile
elettronicamente, indicare

☐

si

☐

no

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO

Subappaltatori

L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?

*Risposta:

☐

si

☐

no

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, fornire le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III e dalla parte VI, per ognuno dei subappaltatori (o categorie di subappaltatori) interessati.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione:

- a. Partecipazione a un'organizzazione criminale;*
- b. Corruzione;*
- c. Frode;*
- d. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;*
- e. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo;*
- f. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani.*

Barrare la casella nel caso in cui l'OE non rientri in nessuna delle condizioni sottoindicate considerate motivi di esclusione nella presente sezione: a. Partecipazione a un'organizzazione criminale; b. Corruzione; c. Frode; d. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche; e. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo; f. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani.

Partecipazione ad organizzazione criminale

Partecipazione a un'organizzazione criminale, come definita all'articolo 2 della Decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, sulla lotta alla criminalità organizzata

*Partecipazione ad un'organizzazione criminale – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. a)
L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?*

*Risposta fornita

☐
si

☐
no

Corruzione

Corruzione, come definita nell'articolo 3 della convenzione sulla lotta alla corruzione che coinvolge funzionari delle Comunità europee o funzionari degli Stati membri dell'Unione europea, GU C 195 del 25.6.1997 e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro del Consiglio 2003/568 / GAI del 22 luglio 2003 sulla lotta alla corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003). Questo motivo di esclusione include anche la corruzione come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (ente aggiudicatore) o dell'operatore economico

*Corruzione – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. b)
L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?*

*Risposta fornita



si



no

Frode

Frode ai sensi dell'articolo 1 della Convenzione sulla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995)

*Frode – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. d)
L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?*

*Risposta fornita



si



no

Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche

Reati di terrorismo o reati collegati ad attività terroristiche, quali definiti negli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta al terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002). Questo motivo di esclusione include anche l'incitamento, il favoreggiamento o il tentativo di commettere un reato, di cui all'articolo 4 di tale decisione quadro

Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1

lett. e)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

*Risposta fornita



si



no

Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo

Riciclaggio di denaro o finanziamento del terrorismo, come definito all'articolo 2 della direttiva 2011/36 / UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, sulla prevenzione e la lotta alla tratta di esseri umani e sulla protezione delle sue vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002 / 629 / GAI (GU L 101 del 15.4.2011)

Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. f)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

*Risposta fornita



si



no

Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani

Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani, come definito all'articolo 2 della direttiva 2011/36 / UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, sulla prevenzione e la lotta alla tratta di esseri umani e sulla protezione delle sue vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002 / 629 / GAI (GU L 101 del 15.4.2011)

Sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1, lett. g)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

*Risposta fornita



si



no

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte ⓘ

L'operatore economico ha violato i suoi obblighi relativi al pagamento delle tasse, sia nel paese in cui è stabilito che nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

Pagamento di Tasse – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 6 e art. 95 co. 2

Limite ammesso

Ulteriori informazioni

*Risposta



si



no

*Se la documentazione
pertinente relativa al
pagamento di imposte è
disponibile
elettronicamente, indicare



si



no

Pagamento di contributi previdenziali

L'operatore economico ha violato i suoi obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali, sia nel paese in cui

è stabilito che nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore se diverso dal paese di stabilimento?

Pagamento di Contributi Previdenziali – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 6 e art. 95 co. 2

Limite ammesso

Ulteriori informazioni

*Risposta

☐

si

☐

no

*Se la documentazione
pertinente relativa al
pagamento di imposte è
disponibile
elettronicamente, indicare

☐

si

☐

no

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

- Barrare la casella nel caso in cui l'OE non rientri in nessuna delle condizioni sottoindicate considerate motivi di esclusione nella presente sezione C e confermi di non essersi reso gravemente colpevole di Influenza indebita nel processo decisionale, vantaggi indebiti derivanti da informazioni riservate.
Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale

L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi in materia di diritto ambientale? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE

Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. a)

*Risposta

☐

si

☐

no

Violazione di obblighi in materia di diritto sociale

L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi nel campo del diritto sociale? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE

Violazione di obblighi in materia di diritto sociale – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. a)

*Risposta

☐

si

☐

no

Violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro

L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi in materia di diritto del lavoro? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE

Violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro e di salute e sicurezza sul lavoro – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. a)

*Risposta

☐

si

☐

no

Liquidazione giudiziale

Liquidazione giudiziale

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. d)

Liquidazione giudiziale – L'operatore economico è stato sottoposto a liquidazione giudiziale o è in corso un procedimento per la dichiarazione di liquidazione giudiziale?

*Risposta

☐

si

☐

no

*Queste informazioni sono
disponibili gratuitamente
per le autorità in una banca
dati di uno Stato membro
UE?

☐

si

☐

no

Liquidazione coatta

Liquidazione coatta

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. d)

Liquidazione coatta – L'operatore economico è oggetto di un provvedimento di liquidazione coatta o è in corso una procedura per l'emanazione di tale provvedimento?

*Risposta

☐

si

☐

no

*Queste informazioni sono
disponibili gratuitamente
per le autorità in una banca
dati di uno Stato membro
UE?

☐

si

☐

no

Concordato preventivo con i creditori

Concordato preventivo con i creditori

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. d)

L'operatore economico è stato ammesso al concordato preventivo o è in corso una procedura per l'ammissione?

*Risposta

☐

si

☐

no

*Queste informazioni sono
disponibili gratuitamente
per le autorità in una banca
dati di uno Stato membro
UE?

☐

si

☐

no

Gravi illeciti professionali

L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali? Vedere, ove pertinente, le definizioni nel diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

Gravi illeciti professionali – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. e) e art. 98 co. 3 lett. d) e) f) g) h)

*Risposta

☐

si

☐

no

Accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza

L'operatore economico ha sottoscritto accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza?

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 98 co. 3 lett. a)

*Risposta

☐

si

☐

no

Conflitto di interessi legato alla partecipazione alla procedura di appalto

L'operatore economico è a conoscenza di conflitti di interesse come indicato nella legislazione nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara dovuti alla sua partecipazione alla procedura di appalto?

Conflitto di interessi legato alla partecipazione alla procedura di appalto – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. b)

*Risposta

☐

si

☐

no

Partecipazione diretta o indiretta alla preparazione della procedura di appalto

L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura di appalto?

Partecipazione diretta o indiretta alla preparazione della procedura di appalto – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. c)

*Risposta

☐

si

☐

no

Cessazione anticipata, risarcimento danni o altre sanzioni comparabili

L'operatore economico ha già avuto esperienza di cessazione anticipata di un precedente contratto di appalto pubblico, di un precedente contratto di appalto con un ente aggiudicatore o di un precedente contratto di concessione, oppure di imposizione di un risarcimento danni o altre sanzioni comparabili in relazione a tale precedente contratto di appalto?

Carenze nell'esecuzione di un precedente contratto – Cessazione anticipata, risarcimento danni o altre sanzioni comparabili – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 98 co. 3 lett c)

*Risposta

☐

si

☐

no

Influenza indebita nel processo decisionale, vantaggi indebiti derivanti da informazioni riservate

L'operatore economico può confermare che non si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, non ha ommesso di fornire tali informazioni, è stato in grado di presentare senza indugio i documenti giustificativi richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore e non si è impegnato a influenzare indebitamente il processo decisionale dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, a ottenere informazioni riservate che possono conferirgli vantaggi indebiti nella procedura di appalto o a fornire per negligenza informazioni fuorvianti che possono avere un'influenza significativa sulle decisioni riguardanti l'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione?

False dichiarazioni – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. e) ed f) e art. 98 co. 3 lett. b)

*Risposta



si



no

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale

Si applicano motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?

In riferimento alla normativa Italiana vigente: Altri motivi di esclusione eventualmente previsti dalla legislazione nazionale dello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore. Si applicano motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?

1) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. c)

Uno dei soggetti indicati all'art. 94 co. 3 del d. lgs. 36/2023 è stato condannato con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il reato di false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile?

*Risposta:



si



no

2) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. h)

Uno dei soggetti indicati all'art. 94 co. 3 del d. lgs. 36/2023 è stato condannato con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per un qualunque delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione?

*Risposta:



si



no

3) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 2

Sussistono a carico dei soggetti di cui all'art. 94, co. 3, del d.lgs. n. 36/2023 cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto 159/2011?

*Risposta:



si



no

4) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. a

L'operatore economico ha subito una sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, co. 2, lett. c), del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81?

*Risposta:



si



no

5) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94, co. 5, lett. b)

L'Operatore Economico ha violato le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68?

*Risposta:

☐

si

☐

no

6) *L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico?*

*Risposta:

☐

si

☐

no

In riferimento a tutta la sezione D “Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale”:

*Se la documentazione
pertinente è disponibile
elettronicamente, indicare

☐

si

☐

no

PARTE IV: CRITERI DI SELEZIONE

A: IDONEITÀ

Iscrizione in un registro commerciale

È iscritto nei registri commerciali tenuti nello Stato membro di stabilimento come indicato nell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

Iscrizioni nel registro delle imprese che svolgono attività commerciale – art. 100, co. 3 d.lgs. n. 36/2023.
#1

Identificazione Lotti

Nome del registro

URL

#1

*Risposta



si



no

*Se la documentazione
pertinente è disponibile
elettronicamente, indicare



si



no

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato annuo generale

Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:

Art. 100, co. 1, lett. b) e co. 11 d.lgs. n. 36/2023.

Se il Requisito minimo non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

#1

Requisito minimo

*Fatturato

*Periodo (Data Inizio, Data
Fine)

*Data
Inizio

*Data
Fine

*Se la documentazione
pertinente è disponibile
elettronicamente, indicare

☐
si

☐
no

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

Per gli appalti di servizi: prestazione di servizi del tipo specificato

Unicamente per gli appalti pubblici di servizi: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha prestato i seguenti principali servizi del tipo specificato. Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a tre anni e ammettere un'esperienza che risale a più di tre anni prima.

Art. 100 co. 1, lett. c) e co. 11 d.lgs. 36/2023. Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

Numero minimo di

#1

Requisiti

I requisiti si applicano ai
seguenti lotti

referenze

#1

Lotti ai quali si applicano le referenze

*Identificazione lotti

Referenza

Descrizione referenza

Valore complessivo

Attività svolta dall'Operatore
Economico

Valore specifico

Periodo (Data Inizio, Data
Fine)

Data
Inizio

Data Fine

Confidenziale

☐

si

☐

no

Committente #1

Nome del committente

Nome persona di contatto

E-Mail persona di contatto

Numero di telefono persona
di contatto

*Se la documentazione
pertinente è disponibile
elettronicamente, indicare

☐

si

☐

no

PARTE V: RIDUZIONE DEL NUMERO DI CANDIDATI QUALIFICATI

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

Riduzione del numero dei candidati qualificati

L'operatore economico dichiara che soddisfa i criteri e le regole oggettivi e non discriminatori da applicare al fine di limitare il numero di candidati nel modo seguente:

Nel caso in cui siano richiesti certi certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascuno se l'operatore economico ha i documenti richiesti

*Risposta



si



no

*Queste informazioni sono
disponibili
elettronicamente?



si



no

PARTE VI: DICHIARAZIONI FINALI

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro, oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/I sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente l'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di

cui alla parte I, sezione A ad accedere ai documenti complementari alle informazioni del presente documento di gara unico europeo, ai fini della suddetta procedura di appalto.

Data e Luogo

*Data

*Luogo



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 3

SCHEMA CONVENZIONE QUADRO



**CONVENZIONE QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE
AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE LAZIO**

LOTTO _____

LOTTO _____

TRA

La Regione Lazio - Direzione regionale Trasformazione Digitale e Procurement, con sede legale in Roma Via Rosa Raimondi Garibaldi n. 7 00145, codice fiscale _____ in persona del Direttore della Direzione regionale Trasformazione Digitale e Procurement _____, di seguito anche Regione Lazio e/o Committente;

E

L'Impresa _____, con sede legale in _____ Via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio di _____ REA n. _____, codice fiscale _____ partita IVA _____, in persona del _____ e legale rappresentante _____, giusta poteri allo stesso conferiti con _____, di seguito anche Fornitore;

OPPURE

L'Impresa _____, con sede legale in _____ Via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio di _____ REA n. _____, codice fiscale _____ partita IVA _____, in persona del _____ e legale rappresentante _____, nella sua qualità di impresa mandataria capogruppo del Raggruppamento Temporaneo con la mandante _____, sede legale in _____ Via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio di _____ REA n. _____, codice fiscale _____ partita IVA _____, e la mandante _____, sede legale in _____ Via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio di _____ REA n. _____, codice fiscale _____ partita IVA _____, giusta mandato collettivo speciale con rappresentanza autenticato dal notaio in _____, Dott. _____, repertorio n. _____, di seguito anche Fornitore;

congiuntamente, anche, le Parti,

PREMESSO CHE

- a) con Determinazione n. _____ del _____ della Regione Lazio è stata indetta una "Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei Servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti";
- b) con Determinazione n. _____ del _____ della Regione Lazio è stata disposta l'aggiudicazione



della procedura;

- c) il Fornitore è risultato Aggiudicatario del/i seguente/i Lotto/i: _____;
- d) il Fornitore ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula della presente Convenzione, ivi inclusa la garanzia definitiva;
- e) la presente Convenzione ha natura di contratto normativo e non è fonte di alcuna obbligazione per la Regione Lazio e/o per le Aziende Sanitarie, in quanto definisce la disciplina normativa e contrattuale, comprese le modalità di conclusione ed esecuzione dei singoli contratti di fornitura, relativa alla prestazione da parte del Fornitore in favore delle Aziende Sanitarie Contraenti dell'erogazione del Servizio nonché delle forniture connesse;
- f) i singoli Contratti di Fornitura vengono conclusi a tutti gli effetti tra le Aziende Sanitarie e il Fornitore attraverso l'emissione degli Ordinativi di Fornitura secondo le modalità e i termini indicati nella presente Convenzione;
- g) resta espressamente inteso che la Regione Lazio agisce in qualità di centrale di committenza e non potrà in nessun caso essere ritenuta responsabile per atti o attività delle Aziende Sanitarie Contraenti; parimenti, ciascuna Azienda Sanitaria Contraente potrà essere considerata responsabile unicamente e limitatamente per le obbligazioni nascenti dagli Ordinativi di Fornitura da ciascuna emessi;
- h) il Fornitore, sottoscrivendo la presente Convenzione, dichiara, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 1341 e 1342 Codice Civile, di accettare tutte le condizioni e patti contenuti nel presente atto e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole;
- i) la presente Convenzione viene sottoscritta dalle Parti con firma digitale rilasciata da ente certificatore autorizzato.

**TUTTO CIÒ PREMESSO LE PARTI, COME SOPRA RAPPRESENTATE,
CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE**

Articolo 1 Definizioni

- I. Nell'ambito della presente Convenzione si intende per:
 - a) **Atti di gara:** il Disciplinare, il Capitolato Tecnico e relativi allegati della *“Procedura aperta finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Ospedaliera occorrente alle Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti”*;
 - b) **Aziende Contraenti:** le Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Lazio nell'ambito dei cui territori di competenza il Fornitore si impegna a erogare il servizio e prestare i servizi richiesti a seguito di emissione di Ordinativi di fornitura/contratti;
 - c) **Fornitore:** il soggetto che sottoscrive la Convenzione e che esegue il servizio;
 - d) **Convenzione:** la Convenzione stipulata tra la Regione e il Fornitore Aggiudicatario, che regola i termini del servizio attivato dalle Aziende Contraenti stesse attraverso gli Ordinativi emessi con le modalità definite negli atti di gara;



- e) **Ordinativo di Fornitura e/o Contratto:** il documento, con il quale le Aziende Sanitarie e Ospedaliere comunicano la volontà di acquisire le forniture oggetto della Convenzione, impegnando il Fornitore all'esecuzione della prestazione richiesta;
- f) **Offerta:** l'offerta del Fornitore presentata con riferimento all'oggetto del servizio di cui alla presente Convenzione;
- g) **Sito:** lo spazio web sul Portale internet <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/>.

Articolo 2

Norme regolatrici e disciplina applicabile

1. I servizi oggetto della presente Convenzione e degli Ordinativi di fornitura:
 - sono regolati, oltreché dalle disposizioni normative di riferimento (i) dalle clausole della presente Convenzione e dei singoli Ordinativi di fornitura; (ii) dagli Atti di gara, (iii) dalle condizioni tecniche ed economiche offerte dal Fornitore relativamente alle attività e prestazioni contrattuali; (iv) nonché dai regolamenti di accesso e utilizzo delle Convenzioni riportati sul sito, di cui il Fornitore dichiara di avere esatta conoscenza. Per quanto non previsto negli anzidetti atti, trovano comunque applicazione le disposizioni vigenti in materia.
2. In ipotesi di contrasto tra le disposizioni richiamate al comma che precede, prevarranno le disposizioni di maggior favore per la Regione Lazio e le Aziende Sanitarie Contraenti.
3. In ordine all'esecuzione contrattuale, resta nell'esclusiva competenza della Regione Lazio la titolarità della gestione giuridico/amministrativa delle seguenti attività:
 - custodia della documentazione tecnica del servizio oggetto di fornitura;
 - richiesta, gestione e svincolo della garanzia definitiva;
 - stesura e sottoscrizione della Convenzione con il Fornitore (non vincolante in assenza di Contratti / Ordinativi di Fornitura da parte delle Aziende Sanitarie);
 - autorizzazione revisione dei prezzi;
 - autorizzazione subappalto;
4. Restano nell'esclusiva competenza e responsabilità di ciascuna Azienda Sanitaria Contraente:
 - nomina del RUP per la gestione degli Ordinativi di Fornitura e nomina del DEC;
 - emissione di Ordinativi di Fornitura;
 - verifiche quali-quantitative di sua competenza di cui all'art. 8 della presente Convenzione;
 - ricevimento fatture e relativi pagamenti;
 - gestione dei rapporti negoziali e dell'eventuale contenzioso, conseguente all'esecuzione degli Ordinativi di Fornitura;
 - monitoraggio dei servizi e comunicazione delle valutazioni alla Regione Lazio;
 - ogni altra attività non ricompresa tra quelle di cui al comma che precede.

Articolo 3

Oggetto e valore della Convenzione

1. La presente Convenzione disciplina i rapporti tra Regione Lazio e Aziende Sanitarie Contraenti (da un lato) e Fornitore (dall'altro), definendo la disciplina generale applicabile ai rapporti negoziali concernenti



l'affidamento dei servizi di ristorazione, così come descritti nel Capitolato Tecnico, anche con riferimento alle modalità di conclusione degli Ordinati di Fornitura e alla relativa esecuzione. Resta inteso che solo dall'emissione degli Ordini di Fornitura insorgeranno obbligazioni a carico delle Aziende Sanitarie Contraenti, non essendo la presente Convenzione fonte di obbligazioni specifiche né per la Regione Lazio né per le Aziende Sanitarie Contraenti.

2. Con la sottoscrizione della Convenzione, il Fornitore si obbliga irrevocabilmente nei confronti della Regione Lazio e delle Aziende Sanitarie, a prestare tutti i servizi oggetto del presente atto, con le caratteristiche tecniche e di conformità prescritte nel Capitolato Tecnico e nei relativi allegati, nell'Offerta Tecnica presentata e in tutti gli elaborati che la costituiscono, nella misura richiesta dalle stesse Aziende Contraenti mediante emissione di Ordinati di Fornitura, il tutto nei limiti del valore della Convenzione, IVA esclusa, come sotto rappresentato:

Lotto	Descrizione Lotto	CIG di gara	Importo massimo spendibile (IVA esclusa)

3. La Regione Lazio e/o le Aziende Sanitarie Contraenti possono operare le modifiche alla Convenzione e/o agli Ordinati di Fornitura, ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D.Lgs. n. 36/2023 e del paragrafo 3.3 del Disciplinare di gara, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del Contratto.

Articolo 4

Durata della Convenzione

1. La Convenzione ha durata di **24 mesi** dalla data di stipula. Per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale le Aziende Sanitarie Contraenti possono emettere l'Ordinativo di Fornitura di competenza, che vale come contratto con il Fornitore.
2. Nel caso in cui alla data di scadenza l'importo massimo e i valori massimali risultassero non ancora esauriti e fino al raggiungimento dei medesimi massimali spendibili, la durata della Convenzione potrà essere estesa, su richiesta scritta da parte della Regione Lazio, di ulteriori **12 mesi**.
3. È escluso ogni tacito rinnovo della Convenzione.

Articolo 5

Durata degli Ordinati di Fornitura

1. Le singole prestazioni e i relativi servizi richiesti dalle Aziende Sanitarie Contraenti mediante gli Ordinati di Fornitura avranno durata corrispondente a **60 mesi** a decorrere dalla data di avvio del servizio [Per il Lotto 8: **48 mesi** a decorrere dalla data di avvio del servizio].
2. Le Aziende Sanitarie Contraenti si riservano la facoltà di prorogare gli Ordinati di Fornitura alle condizioni originarie, ai sensi dell'art. 120, comma 10, D.Lgs. n. 36/2023 e del paragrafo 3.3 del Disciplinare di gara per un periodo fino a 12 mesi dalla scadenza originaria. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel Contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli.

Articolo 6

Utilizzo della Convenzione



1. In considerazione degli obblighi assunti dal Fornitore in forza della Convenzione, i singoli Contratti si perfezionano con la semplice ricezione da parte del Fornitore dei relativi Ordinativi di Fornitura inviati dall'Azienda Sanitaria Contraente, mediante apposito modulo presente sulla piattaforma di e-procurement regionale S.TEL.LA. Il Fornitore non può dare seguito a Ordinativi di Fornitura che pervengano in modalità alternative a quella descritta nel presente articolo.
2. Le Aziende Sanitarie Contraenti utilizzano la Convenzione mediante l'emissione di Ordinativi di Fornitura (i.e. Contratti Attuativi) sottoscritti digitalmente dal rappresentante dell'Azienda Sanitaria Contraente o suo delegato e inviati al Fornitore, nei quali sarà indicato il valore dei servizi oggetto dell'Ordinativo.
3. Il Fornitore è tenuto, entro due giorni lavorativi, a dare riscontro alle Aziende Sanitarie Contraenti, dell'Ordinativo di Fornitura ricevuto attraverso l'apposito modulo della piattaforma S.TEL.LA.

Articolo 7 Obblighi del Fornitore

1. Sono a carico del Fornitore, intendendosi remunerati con il corrispettivo, tutti gli oneri, le spese e rischi relativi all'erogazione dei servizi oggetto della presente Convenzione, nonché ogni attività che si rendesse necessaria per l'attivazione e la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi compresi quelli relativi ad eventuali oneri e spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto alla esecuzione contrattuale.
2. In adempimento agli obblighi normativi derivanti dal D.Lgs. n. 81/2008, l'Azienda Sanitaria Contraente presso cui deve essere eseguito l'Ordinativo di Fornitura, ai sensi dell'art. 26, comma 3-ter del D.Lgs. n. 81/2008, prima dell'inizio dell'esecuzione e sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge il servizio, si impegna a integrare il DUVRI preliminare allegato alla documentazione di gara, riferendolo ai rischi specifici da interferenza esistenti nell'ambiente in cui il Fornitore è destinato ad operare, nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività e quantifica gli eventuali oneri correlati. Detto documento, eventualmente integrato e/o modificato in accordo con il Fornitore, deve essere debitamente firmato per accettazione dal Fornitore medesimo, pena la nullità dell'Ordinativo di Fornitura.
3. Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche e alle specifiche indicate nel Capitolato Tecnico ovvero nell'Offerta Tecnica presentata dal Fornitore, se migliorativa. In ogni caso, il Fornitore si obbliga a osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula della Convenzione.
4. Il Fornitore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Regione Lazio e le Aziende Sanitarie Contraenti da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
5. Il Fornitore si obbliga, infine, a dare immediata comunicazione alle Aziende Sanitarie Contraenti e/o alla Regione Lazio, per quanto di rispettiva competenza, di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui alla Convenzione e ai singoli Ordinativi di Fornitura.
6. Le attività contrattuali da svolgersi presso i locali delle Aziende Sanitarie debbono essere eseguite senza



interferire nel normale lavoro: le modalità e i tempi debbono comunque essere concordati con le stesse Aziende Sanitarie/Amministrazioni. Il Fornitore prende atto che, nel corso dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, i locali delle Aziende Sanitarie Contraenti continuano a essere utilizzati per la loro destinazione istituzionale dal loro personale e/o da terzi autorizzati; il Fornitore si impegna, pertanto, a eseguire le già menzionate prestazioni salvaguardando le esigenze dei suddetti soggetti, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto.

7. Non sono ammesse prestazioni parziali, pertanto l'esecuzione del servizio deve avvenire secondo quanto previsto negli atti di gara.
8. Il Fornitore si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative alla buona e corretta esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Azienda Sanitaria Contraente.
9. Il Fornitore si obbliga, oltre a quanto previsto nelle altre parti della Convenzione, a:
 - a) eseguire i servizi oggetto della Convenzione impiegando tutte le strutture e il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nella Convenzione e negli Atti di gara;
 - b) garantire la continuità dei servizi presi in carico coordinandosi con l'eventuale Fornitore uscente;
 - c) osservare integralmente e ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio esclusivo carico tutti i relativi oneri;
 - d) applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro. Gli obblighi relativi ai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro vincolano il Fornitore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità della presente Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura;
 - e) far rispettare gli obblighi di cui ai precedenti commi del presente articolo anche agli eventuali esecutori di parti delle attività oggetto della Convenzione;
 - f) dotare il personale di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio;
 - g) comunicare alla Regione Lazio e all'Azienda Sanitarie Contraente contraenti tempestivamente le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura, indicando analiticamente le variazioni intervenute e i nominativi dei nuovi responsabili;
 - h) su richiesta scritta della Regione Lazio o dell'Azienda Sanitarie Contraente, presentare il libro matricola e la documentazione INPS con certificazione di resa di conformità. Nel caso di inottemperanza agli obblighi ivi precisati accertati dalla richiedente, la medesima comunicherà, al Fornitore e se necessario all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata e procederà alle detrazioni di legge sul valore del corrispettivo mensile corrisposto ovvero alla sospensione del pagamento dei successivi corrispettivi, destinando le somme accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra. Per tali detrazioni il Fornitore non può opporre eccezioni alla richiedente né ha titolo per un eventuale risarcimento del danno;
 - i) predisporre tutti gli strumenti e le metodologie, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di servizio, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza, nonché atti a consentire alla Regione Lazio di monitorare la conformità della prestazione dei servizi alle norme previste nella Convenzione quadro e negli Ordinativi di Fornitura, e, in particolare, ai parametri di qualità predisposti;



- j) predisporre e trasmettere su richiesta alla Regione Lazio, in formato elettronico, mediante uno strumento da concordarsi tra le parti, tutti i dati e la documentazione di rendicontazione del servizio;
10. *[In caso di operatore con un numero di dipendenti pari o superiore a 15 ed inferiore a 50]* Ai sensi dell'art. 113, comma 2, de D.Lgs. n. 36/2023 e nel rispetto dell'art. 47, commi 3 e 3bis, della L. 108/2021, il Fornitore si obbliga:
- a) a consegnare alla Regione Lazio, entro 6 mesi dalla stipula della Convenzione, una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La relazione di cui al primo periodo è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. La violazione di tale obbligo determina l'applicazione della penale di cui al successivo articolo "Inadempimenti e Penali", nonché l'impossibilità di partecipare, in forma singola ovvero in RTI, per un periodo di dodici mesi, ad ulteriori procedure di affidamento.
 - b) a consegnare alla Regione Lazio, entro 6 mesi dalla stipula della Convenzione, una relazione che attesti di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità, nonché una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti dalla legge n. 68/1999 ed illustri le eventuali sanzioni e i provvedimenti imposti nel triennio precedente la data di scadenza per la presentazione delle offerte. Tale relazione deve essere trasmessa anche alle rappresentanze sindacali. La violazione di tale obbligo determina l'applicazione della penale di cui al successivo articolo "Inadempimenti e Penali".
11. Il Fornitore si obbliga ad assicurare una quota pari ad almeno il 30% delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione della Convenzione o per la realizzazione di attività ad essa connesse o strumentali, destinata sia all'occupazione giovanile sia all'occupazione femminile. A tal fine, il Fornitore dovrà produrre, su richiesta della Regione Lazio, apposita dichiarazione contenente le informazioni relative alle eventuali assunzioni effettuate durante il periodo di vigenza della Convenzione con indicazione del numero di persone assunte e relativa indicazione di età e genere. La violazione del presente obbligo determina l'applicazione della penale di cui al successivo articolo "Inadempimenti e Penali".
12. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione della Convenzione.

Articolo 8

Verifiche e controllo quali/quantitativo

- I. La Aziende Sanitarie Contraenti, e per quanto di competenza la Regione Lazio, hanno comunque la facoltà di effettuare tutti gli accertamenti e controlli che ritengano opportuni, con qualsiasi modalità e in ogni momento, durante il periodo di efficacia della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura, per assicurare che da parte del Fornitore siano scrupolosamente osservate tutte le pattuizioni contrattuali.

**Articolo 9
Corrispettivi**

1. I corrispettivi contrattuali per l'esecuzione del servizio dovuti al Fornitore dall'Azienda Sanitaria Contraente in forza dell'Ordinativo di Fornitura sono i seguenti:

Lotto	Servizio	Unità di misura	Prezzo unitario (€/__, IVA esclusa)
	Ristorazione degenti	Colazione	
		Pranzo	
		Cena	
	Ristorazione dipendenti	Pasto	
	Cestino		
	Generi alimentari extra		LISTINO ALLEGATO

2. Il diritto al pagamento di tutti i predetti corrispettivi maturerà solo in relazione alle forniture eseguite correttamente e in assoluta conformità delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.
3. I corrispettivi unitari, al pari dell'importo complessivo della Convenzione, potranno essere modificati nei casi espressamente previsti dalla Convenzione.
4. La Regione Lazio non è in alcun caso tenuta al pagamento dovuti dalle singole Aziende Sanitarie Contraenti in relazione agli Ordinativi di Fornitura emessi.

**Articolo 10
Revisione prezzi**

1. Qualora nel corso di esecuzione del servizio, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati automaticamente, nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizza la media ponderata dei seguenti indici di cui all'articolo 11 dell'Allegato II.2-bis del D.Lgs. n. 36/2023 per i Servizi di riferimento con i relativi pesi di ponderazione:
- 45% PC [01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche
 - 10% PC [00ST] Indice generale senza tabacchi
 - 45% IR [562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione
2. La variazione è calcolata come differenza percentuale fra il valore del sistema ponderato di indici al momento della rilevazione e il corrispondente valore del mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini per l'aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1 commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3 del D.Lgs. n. 36/2023, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al termine massimo per l'aggiudicazione previsto dal comma 2 del medesimo articolo.
3. Ai sensi dell'articolo 3 dell'Allegato II.2-bis del D.Lgs. n. 36/2023 la revisione dei prezzi è attivata automaticamente da parte della Stazione Appaltante qualora la variazione dell'indice sintetico superi, in aumento o in diminuzione, la soglia del 5% sopra richiamata.



4. La Stazione Appaltante verificherà la variazione del prezzo nella seconda metà dei mesi di giugno e dicembre, utilizzando i dati ISTAT pubblicati sul portale istituzionale.
5. Al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva indicate al primo capoverso, si applica la revisione dei prezzi anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla Stazione Appaltante.
6. La revisione dei prezzi troverà applicazione a decorrere dall'adozione del relativo provvedimento da parte della Stazione Appaltante.
7. Per far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione prezzi, la Stazione Appaltante utilizzerà le somme accantonate a seguito dell'applicazione dei ribassi d'asta nonché le ulteriori risorse di cui all'articolo 60, comma 5 del D.Lgs. n. 36/2023.

Articolo 11

Fatturazione e pagamenti

1. Il pagamento dei corrispettivi è effettuato dalla Azienda Sanitaria Contraente in favore del Fornitore, sulla base delle fatture emesse da quest'ultimo conformemente alle modalità previste dal D.M. 55 del 3 aprile 2013, anche secondaria, vigente in materia, nonché dal presente atto e nei termini di legge dalla data di ricevimento della fattura.
2. Le fatture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento approvato con Decreto del Commissario Ad Acta n. U00247 02/07/2019 *"Modifiche alla Disciplina uniforme delle modalità di fatturazione e di pagamento dei crediti vantati nei confronti delle Aziende Sanitarie Locali, Aziende Ospedaliere, Aziende Ospedaliere Universitarie, IRCCS Pubblici, dell'Azienda ARES I 18 e della Fondazione Policlinico Tor Vergata - ex DCA n. U00032 del 30 gennaio 2017"*. Le Parti contraenti, sottoscrivendo la presente Convenzione e il DCA n. U00247 02/07/2019, accettano pienamente il contenuto del suddetto regolamento e si obbligano ad applicarlo in ogni sua parte.
3. I pagamenti saranno effettuati nei termini di legge dalla data di ricevimento della fattura.
4. Ciascuna fattura emessa dal Fornitore e trasmessa esclusivamente in formato elettronico dovrà contenere il riferimento alla presente Convenzione, al singolo Ordinativo di Fornitura e al singolo ordine di acquisto, al CIG derivato e alle prestazioni cui si riferisce e relativi prezzi.
5. Resta salva la facoltà per l'Azienda Sanitaria Contraente di concordare con il Fornitore ulteriori indicazioni da inserire in fattura per agevolare le attività di verifica e controllo.
6. L'importo delle fatture è bonificato sul conto corrente dedicato alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, comunicato alla Stazione Appaltante. Il Fornitore, sotto la propria esclusiva responsabilità, si impegna a rendere tempestivamente note le variazioni circa le modalità di accredito indicate nella presente Convenzione; in difetto di tale comunicazione il Fornitore non potrà sollevare eccezioni in ordine a eventuali ritardi dei pagamenti, né alcuna eccezione e/o pretesa in ordine ai pagamenti già effettuati.
7. Le Aziende Sanitarie Contraenti, a garanzia della puntuale osservanza delle clausole contrattuali, possono sospendere i pagamenti al Fornitore a cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione della fornitura, anche ai sensi dell'art. 1460 del Codice civile.



Articolo 12

Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Il Fornitore assume gli obblighi della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136.
2. Il Fornitore si obbliga a comunicare alle Aziende Sanitarie Contraenti gli estremi del conto corrente dedicato, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente, nonché ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'articolo 3, comma 7, Legge n. 136/2010 e s.m.i.
3. Il Fornitore si obbliga altresì a inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010.
4. Con riferimento ai subcontratti, il Fornitore si obbliga a trasmettere alla Regione Lazio e alle Aziende Sanitarie Contraenti, oltre alle informazioni di cui all'art. 120, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge sopracitata. È facoltà della Azienda Sanitaria Contraente richiedere copia del Contratto tra il Fornitore e il subcontraente al fine di verificare la veridicità di quanto dichiarato.
5. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità da parte del Fornitore delle operazioni connesse alla convenzione costituisce causa di risoluzione della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura.
6. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'articolo 3 della Legge n. 136/2010.

Articolo 13

Inadempimenti e Penali

1. In caso di inadempimento o ritardo, nell'adempimento della prestazione dei servizi anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nella presente Convenzione, negli Atti di gara o negli Ordinativi di Fornitura, saranno applicate al Fornitore le penali previste dal paragrafo 11 del Capitolato Tecnico e di seguito riportate, salvo il risarcimento del maggior danno.
 - a. Per ogni evento di mancato rispetto delle grammature previste dall'Allegato "Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti" (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) verrà applicata una penale pari allo **0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
 - b. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo Reparto verrà applicata una penale pari allo **0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
 - c. Per ogni evento di anticipo/ritardo di oltre 15 minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna e somministrazione dei pasti verrà applicata una penale pari allo **0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
 - d. Per ogni giorno di mancata presa in carico delle utenze verrà applicata una penale pari allo **0,5 per**



mille del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;

- e. Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o non concordata con la Direzione Sanitaria verrà applicata una penale pari all'**0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- f. Per ogni derrata non conforme all'Allegato "*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*" verrà applicata una penale pari all'**0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- g. Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata verrà applicata una penale pari all'**0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- h. Per ogni giorno di interruzione del servizio non autorizzata dall'Azienda Sanitaria verrà applicata una penale pari all'**1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- i. In caso di mancata reperibilità del Direttore Tecnico dei Servizi: la penale sarà applicata per ogni giornata di non reperibilità e verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- j. In caso di impiego di personale non addestrato: la penale sarà applicata per ogni incaricato che risulti non adeguato allo svolgimento dell'attività lavorativa o che abbia un comportamento non rispettoso di quanto indicato dal Capitolato Tecnico e verrà applicata una penale pari all'**1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- k. Per ogni giorno di ritardo nella trasmissione della reportistica di rendicontazione e monitoraggio della fornitura nei termini previsti dalla Relazione Tecnica dell'OEA verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- l. Per ogni giorno di ritardo nella trasmissione all'Azienda della Relazione semestrale sull'andamento del Servizio verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- m. Per ogni inadempienza relativa agli obblighi di formazione del personale, così come disciplinati nel Capitolato Tecnico e/o nelle eventuali offerte migliorative proposte dal Fornitore in sede di offerta tecnica, verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- n. Per ogni inadempienza relativa a quanto espressamente riportato nel contenuto del CCNL di riferimento, alla normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e a qualsiasi altra ulteriore norma e/o regolamento che regolino le attività oggetto del presente Appalto, ciascuna Amministrazione applicherà una penale pari all'**1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- o. Per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini previsti per l'effettuazione delle attività funzionali all'avvio del servizio previste ai paragrafi 7.2, 7.3, 7.5, 8, verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- p. Per ogni giorno nella consegna della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile, di cui all'art. 7, comma 10 lett. a) della Convenzione, verrà applicata una penale pari all'**0,1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- q. Per ogni giorno nella consegna della relazione che attesti il rispetto delle norme che disciplinano il



diritto al lavoro delle persone con disabilità e l'assolvimento degli obblighi previsti dalla Legge n. 68/99, di cui all'art. 7, comma 10 lett. b) della Convenzione, verrà applicata una penale pari all'**0,1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;

- r. In caso di violazione dell'obbligo di destinare almeno il 30% delle nuove assunzioni all'occupazione giovanile e all'occupazione femminile di cui all'art. 7, comma 11 della Convenzione, verrà applicata una penale pari all'**0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa.
2. Gli inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui al comma precedente, verranno contestati per iscritto al Fornitore, il quale dovrà comunicare per iscritto le proprie deduzioni nel termine massimo di 3 giorni lavorativi dalla stessa contestazione. In difetto di riscontro ovvero qualora dette deduzioni non siano considerate accoglibili, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.
 3. L'applicazione e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in alcun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale e non preclude il diritto al risarcimento dei maggiori danni.
 4. L'Azienda Sanitaria Contraente potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dovuti, ovvero, avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo o delle eventuali altre garanzie rilasciate dal Fornitore, senza bisogno di alcun ulteriore accertamento.
 5. In ogni caso l'Azienda Sanitaria Contraente e/o la Regione Lazio potrà applicare al Fornitore penali sino a concorrenza della misura massima del 10% del valore complessivo dell'Ordinativo di Fornitura. Resta fermo il risarcimento dei maggiori danni.
 6. Il ritardo nell'adempimento che determini l'applicazione di una penale di importo superiore all'importo massimo della penale pari al 10% del valore dell'Ordinativo di Fornitura, comporterà la risoluzione di diritto dell'Ordinativo di Fornitura per grave ritardo, con facoltà di ritenere la garanzia definitiva e con salvezza di ogni ulteriore diritto di legge.
 7. È fatta salva la facoltà per l'Azienda Sanitaria Contraente di non attendere l'esecuzione del servizio e di rivolgersi a terzi ponendo a carico del Fornitore eventuali costi aggiuntivi.

Articolo 14

Garanzia a corredo dell'esecuzione del contratto

1. A garanzia delle obbligazioni contrattuali assunte, il Fornitore, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 117 del D.Lgs. n. 36/2023, ha prestato garanzia definitiva incondizionata e irrevocabile mediante _____ con somma garantita pari a _____ e beneficiari Regione Lazio e le Aziende Sanitarie Contraenti.
2. La garanzia definitiva prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga all'articolo 1944, comma 2 Codice civile, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni solari a semplice richiesta scritta.



3. La garanzia definitiva è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni del Fornitore, anche quelle future ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1938 Codice civile e anche quelle per le quali è prevista la applicazione di penali, nascenti dall'esecuzione della presente Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura.
4. La garanzia opera per tutta la durata della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura da essa derivanti, e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dai predetti Ordinativi e dalla Convenzione; pertanto, la garanzia sarà svincolata, previa deduzione di eventuali crediti della Regione Lazio e delle Aziende Sanitarie Contraenti verso il Fornitore, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e della relativa verifica.
5. La garanzia è progressivamente e proporzionalmente svincolata, su richiesta del Fornitore, sulla base dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80%. A tal fine, le Aziende Sanitarie Contraenti trasmettono alla Regione Lazio i documenti attestanti l'avvenuta regolare esecuzione delle prestazioni, di norma semestralmente, e comunque inviano, a seguito della completa ed esatta esecuzione dell'Ordinativo di Fornitura emesso, apposita comunicazione da cui risulti la completa e regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali.
6. La garanzia definitiva è totalmente svincolata solo previo consenso espresso in forma scritta da parte della Regione Lazio.
7. Qualora l'ammontare della garanzia definitiva si riduca per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Fornitore deve provvedere al reintegro entro il termine di 10 giorni solari dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte della Regione Lazio e/o delle Aziende Sanitarie Contraenti.

Articolo 15

Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da persone o beni di terzi, del Fornitore stesso, della Regione Lazio e delle Aziende Sanitarie Contraenti per omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione degli Ordinativi di Fornitura, anche da parte di terzi.
2. Il Fornitore deve essere in possesso di una adeguata polizza assicurativa a beneficio anche delle Aziende Sanitarie Contraenti/Regione Lazio e di terzi per la copertura di qualsiasi danno il Fornitore possa arrecare alle Aziende Sanitarie/Amministrazioni Contraenti, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui alla Convenzione e agli Ordinativi di Fornitura.
3. Il Fornitore deve essere in possesso di polizza assicurativa, con massimale non inferiore a € 2.500.000, per ogni evento dannoso o sinistro reclamato entro i 12 mesi successivi alla cessazione delle attività di cui alla presente Convenzione e agli Ordinativi di Fornitura e prevedere la rinuncia dell'assicuratore, sia nei confronti della Regione Lazio, sia delle Aziende Sanitarie Contraenti, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto dall'articolo 1901 Codice civile, di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli articoli 1892 e 1983 Codice civile.
4. Resta inteso che l'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per la Regione Lazio e le Aziende Sanitarie Contraenti e, pertanto, qualora il



Fornitore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, la Convenzione e gli Ordinativi di Fornitura si risolveranno di diritto con conseguente escussione della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

5. Resta altresì ferma l'intera responsabilità del Fornitore anche per danni causati, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, eventualmente non coperti dalla predetta polizza assicurativa ovvero eccedenti i massimali assicurati.

Articolo 16

Clausola sociale

1. All'appalto si applica la clausola di assorbimento prevista al paragrafo 9 del Disciplinare di gara.
2. Alla cessazione dell'appalto, il Fornitore è tenuto a dare comunicazione della cessazione medesima, almeno 15 giorni prima della data della stessa, alle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro territoriali e di categoria comparativamente più rappresentative, nonché alle rappresentanze sindacali unitarie (RSU) e alle rappresentanze sindacali aziendali (RSA), anche per il tramite dell'associazione datoriale di appartenenza, comunicando inoltre le informazioni di cui all'art. 7, comma 2, della suddetta Legge Regionale 17 giugno 2022, n. 9.
3. Alla cessazione dell'Appalto, il Fornitore è altresì tenuto a comunicare al Committente le informazioni di cui all'art. 7, comma 4, della sopra richiamata Legge Regionale 17 giugno 2022, n. 9.
4. La mancata applicazione della clausola sociale e il rispetto delle previsioni previste nel Progetto di assorbimento saranno verificate in fase di esecuzione del contratto dal Committente, al fine di accertare o meno se l'aggiudicatario abbia commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione del contratto.

Articolo 17

Risoluzione della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura e clausola risolutiva espressa

1. Ferme le ipotesi di risoluzione previste dall'articolo 122 del D. Lgs. n. 36/2023, la Regione Lazio e le Aziende Sanitarie Contraenti possono risolvere di diritto ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, previa comunicazione scritta al Fornitore a mezzo PEC, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, la Convenzione o gli Ordinativi di Fornitura nei seguenti casi:
 - a) interruzione del servizio non autorizzata dall'Azienda Sanitaria Contraente;
 - b) in caso di perdurante inadempimento del Fornitore, anche a uno solo degli obblighi assunti con la Convenzione o con gli Ordinativi di Fornitura, che si protragga oltre il termine di 20 giorni solari;
 - c) non veridicità delle dichiarazioni presentate dal Fornitore nel corso della procedura di gara;
 - d) esiti preclusivi conseguenti dagli accertamenti presso la Prefettura competente;
 - e) frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
 - f) mancata reintegrazione della garanzia eventualmente escussa entro il termine di cui all'articolo "Garanzia a corredo dell'esecuzione del contratto";
 - g) applicazione delle penali oltre la misura massima stabilita dall'articolo "Inadempimenti e Penali";
 - h) violazione delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
 - i) disposta risoluzione a opera di almeno 3 Aziende Sanitarie Contraenti degli Ordinativi di Fornitura;



- j) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza di ogni singolo Ordinativo di Fornitura, ai sensi dell'articolo "Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa";
 - k) violazione delle prescrizioni in materia di "Subappalto".
2. La risoluzione della Convenzione comporta la risoluzione dei singoli Ordinativi di Fornitura. Per assicurare la continuità del servizio a favore delle Aziende Sanitarie Contraenti, il Fornitore si impegna a porre in essere ogni attività necessaria fino a subentro del nuovo fornitore.
 3. Resta fermo il diritto delle Aziende Sanitarie Contraenti di risolvere i singoli Ordinativi di Fornitura per grave inadempimento e nelle ipotesi previste dalla legge e dalla presente Convenzione.
 4. In tutti i casi di risoluzione della Convenzione e/o degli Ordinativi di Fornitura per fatto e colpa del Fornitore, la Regione Lazio e/o le Aziende Sanitarie Contraenti hanno diritto di escutere la garanzia definitiva di spettanza.
 5. Ove non sia possibile escutere la garanzia, sarà trattenuta una somma di equivalente importo sugli eventuali crediti del Fornitore, fatto salvo il maggior danno.

Articolo 18

Recesso

1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023, la Regione Lazio e le Aziende Sanitarie Contraenti possono recedere, ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, per le seguenti cause:
 - a. qualora il Fornitore incorra in una delle fattispecie previste dagli artt. 94 e 95 del D. Lgs. n. 36/2023 o perda i requisiti speciali previsti dall'art. 100 del D. Lgs. n. 36/2023 e dalla documentazione di gara;
 - b. per mutamenti di carattere organizzativo che riguardano l'Azienda Sanitaria Contraente che abbiano incidenza sull'esecuzione dei servizi;
 - c. ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto e/o ogni singolo rapporto attuativo.

In tali casi, la Regione Lazio e le Aziende Sanitarie Contraenti possono recedere in tutto o in parte, rispettivamente dalla Convenzione e dall'Ordinativo di Fornitura, con un preavviso di almeno 30 giorni solari, da comunicarsi al Fornitore a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC).

2. Nei casi di cui al comma 1, il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite e al rimborso delle spese, con esclusione di qualsiasi ulteriore importo, anche a titolo di indennizzo.
3. Salvo espressa diversa indicazione dell'Azienda Sanitaria Contraente, dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per le Aziende Sanitarie Contraenti.
4. Qualora la Regione Lazio receda dalla Convenzione, non potranno essere emessi nuovi Ordinativi di Fornitura da parte delle Aziende Sanitarie Contraenti le quali potranno a loro volta recedere dagli Ordinativi di Fornitura già emessi, con un preavviso di almeno 20 giorni solari da comunicarsi al Fornitore a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC).



Articolo 19

Divieto di cessione del Contratto

1. È fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere, a qualsiasi titolo, la Convenzione e i singoli Ordinativi di Fornitura, a pena di nullità delle cessioni stesse, salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1 lett. d) n. 2 del D.Lgs. n. 36/2023.
2. È fatto divieto al Fornitore di cedere a terzi i crediti del servizio senza specifica autorizzazione da parte dell'Azienda Sanitaria debitrice, salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 12 del D.Lgs. n. 36/2023. Anche la eventuale cessione di credito soggiace alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010.

Articolo 20

Subappalto

1. Il subappalto è ammesso nei limiti e con le modalità previste all'articolo 119 del D.Lgs. n. 36/2023.
2. Il Fornitore, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, affida in subappalto l'esecuzione delle seguenti prestazioni:
 - a) _____
 - b) _____
3. *[eventuale qualora non sia escluso motivatamente dal Fornitore]* I contratti di subappalto sono stipulati con PMI nella misura del _____ %.
4. Il Fornitore è responsabile dei danni che dovessero derivare alla Regione Lazio, alle Aziende Sanitarie Contraenti o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette prestazioni.
5. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura i requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia per lo svolgimento delle attività agli stessi affidate.
6. Le prestazioni affidate in subappalto non possono essere oggetto di ulteriore subappalto.
7. Il subappalto è autorizzato dalla Regione Lazio. Il Fornitore si impegna a depositare presso il Committente, almeno 20 giorni solari prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto: copia del Contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del Contratto affidato e indicante puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici, nonché la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia, ivi incluse la dichiarazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti, richiesti dalla vigente normativa, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate, la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza (in capo ai subappaltatori) dei motivi di esclusione di cui all'articolo 98 del D.Lgs. n. 36/2023 e la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'articolo 2359 Codice civile con il titolare del subappalto. In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, non sarà autorizzato il subappalto.
8. In caso di mancato deposito di taluno dei suindicati documenti nel termine previsto, il Committente procederà a richiedere al Fornitore l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando all'uopo un



termine essenziale, decorso inutilmente il quale il subappalto non verrà autorizzato. La suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto.

9. Il Fornitore è responsabile nei confronti dell'Azienda Sanitaria Contraente della perfetta esecuzione del Contratto. Ai sensi dell'art. 119, comma 6, del D.Lgs. n. 36/2023, il Fornitore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Azienda Sanitaria Contraente in relazione alle prestazioni oggetto del Contratto di subappalto.
10. Il Fornitore si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Azienda Sanitaria Contraente da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.
11. Ai sensi dell'articolo 119, comma 12, del D.Lgs. n. 36/2023 il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel Contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale. È tenuto altresì ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente. In presenza di prestazioni scorporabili, secondarie, accessorie o sussidiarie omogenee, diverse dalla prevalente oggetto dell'appalto, se di valore pari o superiore al 30% dell'importo a base di gara, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il contratto collettivo di lavoro individuato ai sensi dell'articolo 11, comma 2-bis del D.Lgs. n. 36/2023, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative del contratto individuato ai sensi del predetto comma 2-bis.
12. In caso di cessione in subappalto di attività senza la preventiva autorizzazione e in ogni caso di inadempimento da parte del Fornitore agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Azienda Sanitaria Contraente potrà risolvere l'Ordinativo di Fornitura e la Regione Lazio la convenzione quadro, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.
13. Le disposizioni in materia di subappalto di cui all'articolo 119 del D.Lgs. n. 36/2023 si applicano anche ai R.T.I. e alle Società anche consortili, nei limiti di cui all'articolo 119, comma 18, del medesimo Decreto.
14. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'articolo 119 del D. Lgs. n. 36/2023.
[OVVERO, se il Fornitore non ha dichiarato subappalto in sede di offerta]
1. Il Fornitore, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, NON affida in subappalto l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto.

Articolo 21

Brevetti industriali e diritti d'autore

1. Il Fornitore assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore e in genere di privativa altrui.
2. Qualora venga promossa nei confronti della Regione Lazio e/o delle Aziende Sanitarie Contraenti azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti sul servizio, il Fornitore si obbliga a manlevare e tenere



indenni la Regione Lazio e/o le Aziende Sanitarie Contraenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, inclusi i danni verso terzi, le spese giudiziali e legali a carico della Regione Lazio e/o delle Aziende Sanitarie.

3. La Regione Lazio e le Aziende Sanitarie si impegnano a informare prontamente il Fornitore delle iniziative giudiziarie di cui al precedente comma; in caso di difesa congiunta, il Fornitore riconosce alle medesime la facoltà di nominare un proprio legale di fiducia da affiancare al difensore scelto dal Fornitore.
4. Nell'ipotesi di azione giudiziaria tentata nei confronti della Regione Lazio e/o delle Aziende Sanitarie, queste ultime, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, hanno facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura, per quanto di rispettiva ragione, recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per i servizi erogati.

Articolo 22 Responsabile della Commessa

1. Con la stipula del presente atto il Fornitore individua nel Sig. _____, avente qualifica di _____, il Responsabile della Commessa, con capacità e legittimazione di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore nei confronti della Regione Lazio e delle Aziende Sanitarie Contraenti.
2. I dati di contatto del Responsabile della Commessa sono: numero cellulare _____, indirizzo PEC _____, indirizzo e-mail _____.
3. Qualora il Fornitore dovesse trovarsi nella necessità di sostituire il Responsabile della Commessa, dovrà darne immediata comunicazione alla Regione Lazio e alle Aziende Sanitarie Contraenti.

Articolo 23 Domicilio delle Parti e comunicazioni

1. Le Parti, ai fini delle comunicazioni tra loro per l'applicazione e/o l'esecuzione della presente Convenzione, eleggono il proprio domicilio come segue:

Regione Lazio: _____ PEC _____

Fornitore: _____ PEC _____
2. Tutte le comunicazioni e/o notificazioni inerenti alla presente Convenzione verranno dirette a suddetti domicili a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC).

Articolo 24 Trattamento dei dati personali

1. Con la sottoscrizione della presente Convenzione, le Parti, in relazione ai trattamenti di dati personali effettuati in esecuzione della Convenzione, dichiarano di essersi preventivamente e reciprocamente comunicate tutte le informazioni previste dal Regolamento UE/2016/679 (GDPR), ivi comprese quelle relative alle modalità di esercizio dei diritti dell'interessato. In particolare, il Fornitore dichiara di aver ricevuto, prima della sottoscrizione della presente Convenzione, le informazioni di cui all'articolo 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) circa la raccolta e il trattamento dei dati personali conferiti per la



sottoscrizione e l'esecuzione della Convenzione, nonché di essere pienamente a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa.

2. La Regione Lazio, oltre ai trattamenti effettuati in ottemperanza a obblighi di legge, esegue nel rispetto della suddetta normativa i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione della Convenzione, in particolare per finalità legate al monitoraggio dei consumi e al controllo della spesa nonché per l'analisi degli ulteriori risparmi di spesa ottenibili.
3. Con la sottoscrizione della Convenzione il rappresentante legale del Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati personali e si impegna ad adempiere agli obblighi di rilascio dell'informativa e di richiesta del consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione della Convenzione e dei Contratti Attuativi, per le finalità descritte negli atti di gara in precedenza richiamate.
4. In ogni caso, le Aziende Sanitarie Contraenti, aderendo alla Convenzione con l'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, dichiarano espressamente di acconsentire al trattamento e alla trasmissione alla Regione Lazio, da parte del Fornitore, anche per via telefonica e/o telematica, dei dati relativi alla fatturazione, rendicontazione e monitoraggio, per le finalità connesse all'esecuzione della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura e ai fini del monitoraggio dei consumi e del controllo della spesa totale, nonché dell'analisi degli ulteriori risparmi di spesa ottenibili.
5. I trattamenti dei dati sono improntati, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e avvengono nel rispetto delle misure di sicurezza previste dall'articolo 32 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR). Ai fini della suddetta normativa, le Parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei, fermi restando i diritti dell'interessato di cui agli articoli 7 e da 15 a 22 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR).
6. L'esecuzione delle prestazioni contrattuali può comportare, da parte del Fornitore, il trattamento dei dati personali di cui le Aziende Sanitarie Contraente sono Titolari; pertanto, il Fornitore sarà nominato dalle Aziende Sanitarie Contraenti Responsabile del Trattamento dei dati con apposito atto conformemente ai parametri normativi di cui all'art 28 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR).
7. Con la sottoscrizione della Convenzione, il Fornitore si obbliga pertanto ad accettare la suddetta nomina sottoscrivendo l'apposito atto contestualmente alla emissione dell'Ordinativo di Fornitura e comunque entro e non oltre il termine di 15 giorni dalla data di avvio del servizio.
8. In coerenza con quanto previsto dalla normativa richiamata, il Fornitore si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 5 del Regolamento UE/2016/679 e dalle ulteriori norme regolamentari in materia, limitandosi ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in qualsiasi caso, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.
9. Fornitore si impegna ad adottare le misure di sicurezza di natura fisica, tecnica e organizzativa necessarie a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, nonché ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e privacy e a farle osservare ai propri dipendenti e collaboratori incaricati per l'esecuzione delle



prestazioni, opportunamente autorizzati e incaricati del trattamento dei dati personali.

Articolo 25

Forma, oneri fiscali e spese contrattuali

1. La presente Convenzione è stipulata in modalità elettronica mediante scrittura privata. Qualsiasi modifica deve essere apportata con atto scritto.
2. Sono a carico del Fornitore tutti gli oneri anche tributari e le spese contrattuali relative alla Convenzione e all'erogazione del servizio, ivi incluse, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelle notarili, imposta di bollo, imposta di registro, ecc. ad eccezione di quelle che fanno direttamente carico alla Regione Lazio e alle Aziende Sanitarie Contraenti per legge.
3. Il Fornitore dichiara che le prestazioni di cui trattasi sono effettuate nell'esercizio di impresa e che trattasi di operazioni soggette all'IVA, conseguentemente in caso di registrazione è applicata l'imposta di registro in misura fissa, con ogni relativo onere a carico del Fornitore.

Articolo 26

Foro competente

1. Per ogni controversia che dovesse insorgere in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione della Convenzione e per tutte le questioni relative ai rapporti tra la Regione Lazio e il Fornitore, è competente in via esclusiva il Foro di Roma.
2. Per ogni controversia relativa ai rapporti tra il Fornitore e le Aziende Sanitarie Contraenti, la competenza è determinata in base alla normativa vigente ed è competente in via esclusiva il Foro in cui ha sede l'Azienda Sanitaria Contraente.

Regione Lazio
Direzione Regionale Trasformazione Digitale e
Procurement

Il Fornitore



CLAUSOLE VESSATORIE

Il sottoscritto _____, quale legale rappresentante del Fornitore, dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati; ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 Codice Civile, dichiara di accettare tutte le condizioni e patti contenuti nella Convenzione quadro per l'affidamento dei Servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio Lotto/i ____/ _____ e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni di seguito elencate: Art. 7 – Obblighi del Fornitore; Art 9 – Corrispettivi; Art 15 – Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa; Art 16 – Clausola sociale; Art 17 – Risoluzione della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura e clausola risolutiva espressa; Art 18 – Recesso; Art 19 – Divieto di cessione del Contratto; Art 20 – Subappalto; Art. 25 - Forma, oneri fiscali e spese contrattuali; Art 26 – Foro competente.

Il Fornitore



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 4A

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA CCIAA



LA PRESENTE DICHIARAZIONE DEVE ESSERE RESA DAL LEGALE RAPPRESENTANTE O SOGGETTO MUNITO DI PROCURA

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA
DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA**

(resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

Compilare in stampatello tutte le sezioni

Il/La sottoscritt_____

nat__ a _____

il _____

residente a _____

Via _____

codice fiscale _____

nella sua qualità di _____

dell'Impresa _____

DICHIARA

che l'Impresa è iscritta nel Registro delle Imprese di _____

con il numero Repertorio Economico Amministrativo _____

Denominazione: _____

Forma giuridica: _____

Sede: _____

Sedi secondarie: _____



Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

[illegible]

(Presidente del C.d.A., Amministratore Delegato e Consiglieri)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

Allegato 4A – Dichiarazione sostitutiva CCIAA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

COLLEGIO SINDACALE
(Sindacati effettivi e supplenti)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

COMPONENTI ORGANISMO DI VIGILANZA (OVE PREVISTO)**

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

SOCIO DI MAGGIORANZA O SOCIO UNICO (NELLE SOLE SOCIETA' DI CAPITALI O COOPERATIVE DI NUMERO PARI O INFERIORI A 4 O NELLE SOCIETA' CON SOCIO UNICO)***

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

DIRETTORE TECNICO (OVE PREVISTO)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE



Dichiara, altresì, che l'impresa gode del pieno e libero esercizio dei propri diritti, non è in stato di liquidazione, fallimento o concordato preventivo, non ha in corso alcuna procedura dalla legge fallimentare e tali procedure non si sono verificate nel quinquennio antecedente la data odierna.

LUOGO

DATA

IL TITOLARE/LEGALE RAPPRESENTANTE

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**

I procuratori e i procuratori speciali:** Nella dichiarazione sostitutiva dovranno essere indicati, ai sensi **dell'art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011, i procuratori generali e i procuratori speciali e i loro familiari conviventi.

N.B. Dovranno essere indicati soltanto i procuratori generali e speciali che, sulla base dei poteri conferitigli, siano legittimati a partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici di cui al D.Lgs 163/2006, a stipulare i relativi contratti in caso di aggiudicazione (per i quali sia richiesta la documentazione antimafia) e, comunque, più in generale, i procuratori che esercitano poteri che per la rilevanza sostanziale e lo spessore economico sono tali da impegnare sul piano decisionale e gestorio la società determinandone in qualsiasi modo le scelte o gli indirizzi.

*** Art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011:** "Il prefetto estende gli accertamenti pure ai soggetti che risultano poter determinare in qualsiasi modo le scelte o gli indirizzi dell'impresa".(cfr. **circolare del Ministero dell'Interno n. 11001/119/20(8) del 05/11/2013**).

**** Organismo di vigilanza:** l'art. 85, comma 2 bis del D.Lgs 159/2011 prevede che i controlli antimafia siano effettuati, nei casi contemplati dall' art. 2477 del c.c., al sindaco, nonché ai soggetti che svolgono i compiti di vigilanza di cui all'art. 6, comma 1 , lett. b) del D.Lgs 8 giugno 2011, n. 231.

***** Socio di maggioranza:** si intende "la persona fisica o giuridica che detiene la maggioranza relativa delle quote o azioni della società interessata".

N.B. Nel caso di più soci (es. 3 o 4) con la medesima percentuale di quote o azioni del capitale sociale della società interessata, non è richiesta alcuna documentazione relativa al socio di maggioranza.

La documentazione dovrà, invece, essere prodotta nel caso in cui i soci (persone fisiche o giuridiche) della società interessata al rilascio della comunicazione o informazione antimafia siano ciascuno titolari di quote o azioni pari al 50% del capitale sociale.

Ciò in coerenza con l'art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011 e la sentenza n. 4654 del 28/08/2012 del Consiglio di Stato Sez. V.

Variazione degli organi societari - I legali rappresentanti degli organismi societari, nel termine di trenta giorni dall'intervenuta modificazione dell'assetto societario o gestionale dell'impresa, hanno l'obbligo di trasmettere al prefetto che ha rilasciato l'informazione antimafia, copia degli atti dai quali risulta l'intervenuta modificazione relativamente ai soggetti destinatari delle verifiche antimafia.



Allegato 4A – Dichiarazione sostitutiva CCIAA

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

La violazione di tale obbligo è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria (da 20.000 a 60.000 Euro) di cui all'art. 86, comma 4 del D. Lgs. 159/2011.

Nel caso di documentazione incompleta (es. dichiarazioni sostitutive prive di tutti i soggetti di cui all' art. 85 del D.Lgs. 159/2011) l'istruttoria non potrà considerarsi avviata e quindi non potranno decorrere i termini previsti dall' art. 92, commi 3 e 4 del D.Lgs 159/2011.



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 4B

ELENCO SOGGETTI DA CONTROLLARE

(resa ai sensi dell'art. 46 e 47 del Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa DPR n. 445/2000)

DESCRIZIONE GARA	
LOTTO	
CIG	
OPERATORE ECONOMICO	
C.F./P.IVA	

[illegible]



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 5

SCHEMA OFFERTA TECNICA

**Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Lotto per il quale si presenta offerta _____

I ORGANIZZAZIONE

I.1 - Proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio

L'Offerente dovrà descrivere la propria proposta organizzativa, articolata a livello di singola Azienda Sanitaria / Presidio con particolare riferimento al personale che si intende impiegare per il servizio.

- organizzazione della struttura di gestione della commessa proposta per singola Azienda Sanitaria / Presidio con riferimento alle figure professionali di cui al paragrafo 7.1 del Capitolato Tecnico
- soluzioni organizzative per la gestione delle turnazioni e delle sostituzioni
- soluzioni organizzative per la gestione del coordinamento del personale dell'OEA e le modalità di interazione con i referenti dell'Azienda Sanitaria

I.2 - Gestione degli imprevisti e delle emergenze

L'Offerente dovrà descrivere le misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: guasti e malfunzionamenti (compresi quelli al sistema informatico di prenotazione dei pasti), cause di forza maggiore (incendi, allagamenti, etc.). Saranno valutate l'eshaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire la continuità del servizio.

I.3 - Piano di formazione

L'Offerente dovrà descrivere il Piano di Formazione proposto. Saranno oggetto di valutazione l'eshaustività, la concretezza e la contestualizzazione del Piano di formazione e degli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze delle risorse che l'O.E. intende impiegare nello svolgimento del servizio per garantire il corretto svolgimento delle attività previste dal Capitolato Tecnico.

A tal fine, l'O.E. dovrà illustrare le attività di formazione/aggiornamento professionale (ore-periodicità-contenuti) per le diverse categorie di personale impiegato.



2 EROGAZIONE DEL SERVIZIO

2.1 - Produzione, confezionamento ed erogazione dei pasti degenti

Saranno oggetto di valutazione le soluzioni proposte per la produzione e il confezionamento dei pasti, in conformità a quanto previsto dai CAM e agli standard qualitativi richiesti nel Capitolato, in relazione all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata e mantenimento di temperature, qualità organolettica e nutrizionali dei pasti serviti in tutte le fasi del processo (dall'approvvigionamento delle derrate/materie prime allo stoccaggio, dalla preparazione e cottura alla distribuzione dei pasti nelle mense e nei reparti). L'Offerente dovrà tenere conto della specifica configurazione del servizio previsto per i presidi ricompresi nel lotto di riferimento (Es: regime fresco - caldo / refrigerato, cucina interna / esterna etc.).

2.2 - Trasporto e distribuzione dei pasti degenti

Sarà valutato il piano di trasporto e di distribuzione dei pasti presso i singoli Ospedali, Presidi e mense compresi nel lotto in termini di:

- misure, mezzi e attrezzature utilizzati per ridurre i tempi di trasporto dei pasti compresa la movimentazione interna al presidio/Ospedale e per mantenere le caratteristiche organolettiche dei cibi e l'appetibilità delle pietanze da somministrare;
- strumenti utilizzati per controllare e monitorare il trasporto e per verificare l'avvenuta consegna a reparto / presso il punto di consegna, nei tempi e orari previsti;
- misure adottate per evitare lo sversamento delle pietanze liquide (ad es., brodo) confezionate con vassoio personalizzato

2.3 - Composizione dei menu

Saranno oggetto di valutazione procedure, regole e principi adottati nella predisposizione dei menu, in conformità a quanto previsto dal Capitolato, con riferimento alla qualità e alla varietà aggiuntiva dei menu ospedalieri, dietetici, speciali per i degenti e per i dipendenti (laddove previsto il servizio mensa) e alla descrizione dei menu stagionali e dei ricettari, evidenziando la tipicità e la qualità dei prodotti utilizzati.

Sarà altresì valutata la proposta migliorativa in termini di stagionalità aggiuntive dei menu (Es: 3 stagionalità in luogo delle 2 previste da capitolato tecnico).


Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

2.4 - Soluzioni innovative per l'erogazione del servizio per i degenti

L'Offerente dovrà descrivere le soluzioni innovative adottate per aumentare la gradevolezza del servizio erogato, con particolare riferimento a:

- *soluzioni proposte per aumentare la gradevolezza e appetibilità dei pasti per favorire una corretta nutrizione nel periodo di degenza;*
- *soluzioni proposte per garantire l'alimentazione autonoma nei pazienti affetti da demenza e/o colpiti da ictus e altre condizioni mediche che ne riducano le capacità cognitive e motorie, garantendo la sicurezza alimentare in termini igienico-sanitari (Es. menu che non richiedono utilizzo delle posate, stoviglie/confezionamento semplificati, modalità di sporzionamento dei pasti etc...).*

2.5 - Sistema informativo

L'Offerente dovrà descrivere le funzionalità del Sistema Informativo proposto in termini di:

- *modalità di richiesta e consuntivazione pasti e diete erogate, anche con riferimento alla strumentazione informatica messa a disposizione dei reparti;*
- *livelli e modalità di accesso degli utenti ai dati/informazioni/documenti presenti a sistema;*
- *tempestività e facilità di consultazione e di estrapolazione dei dati/informazioni/documenti presenti a sistema;*
- *efficacia delle funzionalità di verifica del mantenimento dei livelli di servizio e delle attività di verifica, delle relative risultanze, delle segnalazioni e degli interventi correttivi conseguenti;*
- *esaustività del sistema di reporting e KPI implementati;*
- *efficacia delle funzionalità di monitoraggio delle informazioni relative all'andamento globale della fornitura/cruscotto andamento contratto (fatturazione, suddivisione spesa per singoli centri di costo, ecc);*
- *presenza di funzionalità ulteriori rispetto a quelle minime richieste;*
- *modalità di interfacciamento con i sistemi di gestione dei degenti/dipendenti in uso presso l'Azienda Sanitaria con riferimento ai dati minimi necessari per l'erogazione del servizio;*
- *soluzioni per garantire la sicurezza e facilità di utilizzo delle funzionalità per la gestione delle diete vincolate.*

2.6 - Piano delle manutenzioni


Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

L'Offerente dovrà illustrare il Piano delle Manutenzioni relativo alle attività poste a suo carico ai sensi del paragrafo 6.8 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria del Capitolato Tecnico.

Saranno in particolare oggetto di valutazione le modalità, la frequenza e la contestualizzazione delle attività/interventi proposti.

3 QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

3.1 - Utilizzo di prodotti da chilometro zero e filiera corta

Sarà oggetto di valutazione l'utilizzo di prodotti da KM 0 e filiera corta offerti, così come individuati dalla L. 61/2022 e in conformità ai CAM, sub C), lett. b, punto 1.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, l'O.E. deve dichiarare il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità nell'Allegato predisposto.

La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Per la comprova del requisito presenta dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti, elenco dei fornitori) da inserire nella Busta tecnica, riportante la seguente tabella debitamente compilata.

#	Prodotto offerto (aggiungere una riga per ogni prodotto)	Tipologia (ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati)	Specie	Caratteristiche (KM0 e/o filiera corta)	Quantità (100%)
1					
2					
3					
4					
5					
6					

3.2 - Frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici

Utilizzo di percentuali migliorative di frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici per i pazienti adulti rispetto al peso totale dei prodotti utilizzati.

Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti, elenco dei fornitori) da inserire nella Busta tecnica, riportante la seguente tabella debitamente compilata.


Allegato 5 – Schema Offerta Tecnica

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

#	Prodotto offerto (ortaggi, frutta, legumi, cereali)	Specie	Percentuale prodotti biologici (%)
1			
2			
3			
4			
Media			

3.3 - Carne bovina

Utilizzo di percentuali migliorative di carne bovina e avicola biologica per i pazienti adulti rispetto al peso totale. In fase di gara, l'O.E. dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici offerti per ciascuna categoria nell'Allegato di OT predisposto. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considererà la percentuale media.

La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti, elenco dei fornitori) da inserire nella Busta tecnica, riportante la seguente tabella debitamente compilata:

#	Prodotto offerto	Specie	Percentuale prodotti biologici (%)
1	Carne bovina		
2	Carne avicola		
Media			

3.4 - Pesce da allevamento

Impegno all'utilizzo, per il pesce da allevamento, di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al Regolamento UE n. 2018/848

Per l'attribuzione del punteggio, l'O.E. presenta una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto da inserire nella Busta tecnica.

4 GESTIONE DEGLI AVANZI ALIMENTARI
4.1 - Gestione degli avanzzi alimentari

Sarà oggetto di valutazione la proposta di misure di gestione degli avanzzi alimentari, sia con riferimento a eventuali pasti/porzioni non somministrati sia con riferimento alle modalità di gestione di residui/avanzzi del



pasto.

5 CERTIFICAZIONI

5.1 - PDR -125:2022 Parità di genere

Il punteggio sarà attribuito in caso di possesso della certificazione PDR 125:2022 - Parità di genere in corso di validità.

La comprova del requisito sarà fornita da parte dell'Offerente allegando copia conforme della certificazione. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi verrà attribuito il punteggio in proporzione alla quota di esecuzione

5.2 - Certificazione UNI ISO 45001:2018 – Salute e sicurezza sul lavoro

Il punteggio sarà attribuito in caso di possesso della certificazione ISO 45001:2018 in corso di validità.

La comprova del requisito sarà fornita da parte dell'Offerente allegando copia conforme della certificazione. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi verrà attribuito il punteggio in proporzione alla quota di esecuzione

5.3 - Certificazione UNI ISO 22005:2007 – Rintracciabilità filiere agroalimentari

Il punteggio verrà attribuito in funzione del possesso della Certificazione UNI ISO 22005:2007 in corso di validità.

La comprova del requisito sarà fornita da parte dell'Offerente allegando copia conforme della certificazione. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi, la certificazione dev'essere in capo a tutti i partecipanti al RTI o alle Consorziat e esecutrici.

5.4 - Certificazione UNI ISO 37001:2016 – Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione

Il punteggio verrà attribuito in funzione del possesso della Certificazione UNI ISO 37001:2016 in corso di validità.

La comprova del requisito sarà fornita da parte dell'Offerente allegando copia conforme della certificazione. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi, la certificazione dev'essere in capo a tutti i partecipanti al RTI o alle Consorziat e esecutrici.



6 MISURE DI SOSTENIBILITA' SOCIALE

6.1 – Promozione stabilità occupazionale

Per i Lotti 1-3-4-5-6-8-9-10-11-12-13

Il punteggio sarà attribuito in funzione della percentuale di reimpiego dell'attuale forza lavoro prevista nel progetto di riassorbimento, garantendo almeno le stesse condizioni contrattuali ed economiche.

Per il Lotto 2

Il punteggio sarà attribuito in funzione della percentuale di reimpiego dell'attuale forza lavoro prevista nel progetto di riassorbimento, garantendo almeno le stesse condizioni contrattuali ed economiche, e dell'impegno a destinare i lavoratori attualmente addetti ai centri cottura interni agli Ospedali Santa Maria Goretti di Latina e Alfredo Fioretti di Terracina a centri cottura ubicati all'interno della Provincia di Latina.

Per il Lotto 7

Il punteggio sarà attribuito in funzione della percentuale di reimpiego dell'attuale forza lavoro prevista nel progetto di riassorbimento, garantendo almeno le stesse condizioni contrattuali ed economiche, e dell'impegno a garantire la continuità operativa dei lavoratori all'interno della ASL di attuale impiego.



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 6

DUVRI PRELIMINARE

INDICE**Sommario**

1. VALIDAZIONE DOCUMENTO	5
2. INTRODUZIONE.....	5
3. SCOPO	5
4. RIFERIMENTI LEGISLATIVI	6
5. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI	7
6. INFORMAZIONI GENERALI SULL'APPALTO	9
6.1 ANAGRAFICA COMMITTENTE	9
6.2 ANAGRAFICA AZIENDA SANITARIA	9
6.3 ANAGRAFICA APPALTATORE.....	10
6.4 CARATTERISTICHE DELL'APPALTO	11
7. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DEL COMMITTENTE E DELL'APPALTATORE	12
8. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA	15
8.1 FASE I - VALUTAZIONE PRELIMINARE RISCHI INTERFERENZIALI	17
9. DEFINIZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZA.....	21
10. NORME DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE DELL'APPALTATORE	22
10.1 DIVIETO DI FUMO.....	24
10.2 LOCALI ED AREE A RISCHIO SPECIFICO	24
10.3 RISPETTO DELL'UTENZA	24
10.4 SEGNALETICA DI SICUREZZA	24
11. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA PER I RISCHI SPECIFICI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO	25
11.1 RISCHI STRUTTURALI.....	25
11.2 RISCHIO ELETTRICO	26



I 1.3 NORME PRECAUZIONALI	26
I 1.4 RISCHIO DI INCENDIO	27
I 1.5 SISTEMA DI COMUNICAZIONE D'EMERGENZA	27
I 1.6 RISCHIO BIOLOGICO	28
I 1.7 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI	29
I 1.8 RISCHIO RADIOLOGICO	29
I 1.9 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI	30
I 1.10 RISCHIO LASER	31
11.10.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI	32
I 1.11 RISCHIO CHIMICO	32
11.11.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI	33
I 1.12 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	34
12. FASCICOLO AZIENDALE	34
12.1 AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA POLICLINICO UMBERTO I (LOTTO 1)	34
12.2 AZIENDA SANITARIA LOCALE LATINA (LOTTO 2)	35
12.3 AZIENDA SANITARIA LOCALE FROSINONE (LOTTO 3)	35
12.4 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA I (LOTTO 4)	36
12.5 AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA SANT'ANDREA (LOTTO 5)	37
12.6 IFO (LOTTO 5)	37
12.7 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 3 (LOTTO 5)	38
12.8 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 2 (LOTTO 6)	38
12.9 AZIENDA SANITARIA LOCALE VITERBO (LOTTO 7)	39
12.10 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 4 (LOTTO 7)	39
12.11 AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI (LOTTO 8)	40
12.12 AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI (LOTTO 9)	41



12.13 AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA (LOTTO 10)	41
12.14 AZIENDA OSPEDALIERA SAN GIOVANNI ADDOLORATA (LOTTO 11)	42
12.15 INMI L. SPALLANZANI (LOTTO 11)	42
12.16 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 5 (LOTTO 12)	43
12.17 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 6 (LOTTO 13)	43
13. MODELLO DI DICHIARAZIONE ADEMPIMENTI D. LGS. 81/08 s.m.i.	44

Copia



I. VALIDAZIONE DOCUMENTO

Azienda _____					
Documento Unico Valutazione Rischi d'Interferenza				DATA _____	
APPALTATORE			COMMITTENTE		
FUNZIONE:	NOMINATIVO:	VISTO:	FUNZIONE:	NOMINATIVO:	VISTO:
DATORE DI LAVORO			RUP		
RSPP			RSPP		

2. INTRODUZIONE

La Regione Lazio attua una politica organizzativa volta al rispetto ed alla valorizzazione dei lavoratori nell'ambito del posto di lavoro. Anche l'esternalizzazione di attività e servizi in campo sanitario può determinare l'incremento di occasioni d'infortunio a causa della promiscuità del lavoro, dovuto alla presenza di più operatori all'interno dei medesimi luoghi, tanto maggiormente quanto più complessa è la struttura sanitaria o più elevati sono i rischi in essa presenti o quanto più basso è il livello di sicurezza raggiunto o quanto meno affidabile è il prestatore esterno. Il presente DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE è stato redatto in applicazione dell'art.26 del D. Lgs. 81/08 s.m.i.

3. SCOPO

Lo scopo di questo documento è quello di valutare, in presenza di contratti di appalto di servizi o d'opera, l'esistenza di rischi derivanti da possibili interferenze negli ambienti in cui sono destinate ad operare le ditte appaltatrici. Conseguentemente deve definire le misure da attuare per eliminare o, ove non sia possibile, ridurre al minimo i rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori derivanti da interferenza.

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture, servizi e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

Inoltre, in riferimento a quanto previsto dal comma 3-ter dell'art.26 D. Lgs. 81/08 s.m.i., il presente documento



contiene le informazioni preliminari sulla valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione presso le Strutture Sanitarie regionali che potenzialmente potrebbero derivare dall'esecuzione del contratto da fornire alle imprese appaltatrici in sede di gara.

Così come esplicitato nei capitoli successivi, l'Azienda Sanitaria presso la quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, provvederà ad integrare il presente documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei propri luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, andrà ad integrare gli atti contrattuali.

In linea di principio, il presente documento riferisce la valutazione dei rischi interferenziali estendendola anche alle persone che a vario titolo possono essere presenti presso le strutture delle Aziende Sanitarie (degenti, utenti, visitatori, ecc...).

4. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

1. D.Lgs. 81/08 e s.m.i. "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" art. 26
2. Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 - Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici.
3. Decreto Legislativo 15 novembre 2024, n. 209 - Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, recante codice dei contratti pubblici.



5. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

RSPP Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

SPP Servizio di Prevenzione e Protezione

SSL Salute e Sicurezza nei luoghi di Lavoro

RUP Responsabile Unico del Procedimento

Datore di lavoro: il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un luogo di lavoro avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale dei luoghi di lavoro nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo.

Preposto: persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa

RSPP: soggetto nominato dal datore di lavoro, in possesso di attitudini e capacità adeguate al quale spetta la Responsabilità del SPP.

SPP: insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori.

Datore di lavoro committente: soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/08;

Contratto di appalto: contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro (artt. 1655 - 1677 C.C.). Gli "appalti pubblici" sono contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una stazione appaltante o un ente aggiudicatore e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti, la prestazione di servizi come definiti dal presente codice. (D.Lgs. 36/2023 s.m.i.)

Contratto d'opera: contratto (definito anche contratto di lavoro autonomo) con il quale il prestatore compie un'opera o un servizio, con lavoro prevalentemente proprio e senza vincoli di subordinazione nei confronti del committente (artt. 2222 e 2238, C.C.).

Misure di prevenzione e protezione: misure e interventi che sono ritenute idonee a garantire la tutela della



salute e sicurezza dei lavoratori a seguito della valutazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro.

Rischi da interferenza: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/08 s.m.i.

DUVRI PRELIMINARE: Documento Unico di Valutazione dei Rischi interferenti redatto nella fase istruttoria della gara d'appalto, nei casi richiamati dall'art. 26 comma 3-ter del D. Lgs. 81/01 s.m.i., recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potenzialmente possono derivare dall'esecuzione del contratto.

Fascicolo Aziendale: estratto specifico per ogni Azienda Sanitaria; il fascicolo contiene le informazioni sull'organizzazione della sicurezza delle rispettive Aziende i costi della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso di gara, nonché eventuali integrazioni dei rischi da interferenze e/o procedure specifiche adottate localmente.

Rischi generali: rischi che derivano da condizioni generali che possono riguardare tutti i soggetti che a vario titolo operano nell'Azienda Sanitaria, a prescindere dalle circostanze lavorative in cui essi sono coinvolti. Tale categoria descrive quindi i rischi cui è esposta la collettività.

RUP (Responsabile Unico del Procedimento): Soggetto responsabile dell'esecuzione del contratto, nei limiti delle proprie competenze professionali; in particolare svolge tutti i compiti relativi alle procedure di affidamento ed alla vigilanza sulla corretta esecuzione dei contratti.

Responsabile della Procedura per l'espletamento d'appalto: Soggetto della Regione Lazio che coordina le attività relative alle procedure di affidamento nelle varie fasi di esecuzione del contratto, può coincidere con il RUP in fase di appalto.

Responsabile del Procedimento Gestionale dell'Azienda Sanitaria destinataria dell'opera o del servizio: Soggetto responsabile della Unità Operativa dell'Azienda Sanitaria che per conto della Regione usufruirà dell'opera o del servizio oggetto del contratto. Gestirà i rapporti in materia di D.U.V.R.I. con l'appaltatore, sovrintenderà le riunioni cooperazione e coordinamento nonché le segnalazioni di non conformità rilevate nel servizio.



6. INFORMAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

6.1 ANAGRAFICA COMMITTENTE

RAGIONE SOCIALE	REGIONE LAZIO
INDIRIZZO SEDE LEGALE	Vedere Bando di Gara
RECAPITO TELEFONICO	Vedere Bando di Gara
LEGALE RAPPRESENTANTE/DATORE DI LAVORO	Vedere Bando di Gara
RUP/ D.L. COMMITTENTE	Vedere Bando di Gara
RECAPITO POSTA ELETTRONICA	(indicare e-mail come su bando gara)
RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AZIENDALE	

6.2 ANAGRAFICA AZIENDA SANITARIA

RAGIONE SOCIALE	
INDIRIZZO SEDE LEGALE	
RECAPITO TELEFONICO	
LEGALE RAPPRESENTANTE/DATORE DI LAVORO	
DELEGATO DEL D.L. IN MATERIA DI SICUREZZA	
SUPERVISORE APPALTO A.S. / U.O.C. DESTINATARIA DEL CONTRATTO	
RECAPITO POSTA ELETTRONICA	



**RESPONSABILE SERVIZIO DI
PREVENZIONE E PROTEZIONE**

6.3 ANAGRAFICA APPALTATORE

Azienda appaltatrice 1

INDIRIZZO

RESP. PER I LAVORI IN APPALTO

RECAPITO TELEFONICO

RECAPITO POSTA ELETTRONICA

DATORE DI LAVORO

ALTRO

Azienda appaltatrice 2

INDIRIZZO

RESP. PER I LAVORI IN APPALTO

RECAPITO TELEFONICO

RECAPITO POSTA ELETTRONICA

DATORE DI LAVORO

ALTRO

Azienda appaltatrice 3

INDIRIZZO

**Allegato 6 – DUVRI preliminare**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

RESP. PER I LAVORI IN APPALTO**RECAPITO TELEFONICO****RECAPITO POSTA ELETTRONICA****DATORE DI LAVORO****ALTRO****6.4 CARATTERISTICHE DELL'APPALTO****OGGETTO DELL'APPALTO****Acquisizione del servizio di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio****DURATA DELL'APPALTO**

(vedere il Capitolato Tecnico)

**AREA LAVORI/SERVIZIO
REPARTO
PIANO
AREA SPECIFICA**

(vedere il Capitolato Tecnico)

NUMERO LAVORATORI IMPIEGATI**INDIVIDUAZIONE DEI LAVORATORI**

Nell'ambito dello svolgimento delle attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 6 della Legge 123/2007)

**ADDETTI ALLA GESTIONE
EMERGENZE
(APPALTATORE)****ORARIO DI LAVORO****PERIODICITÀ DEI LAVORI****QUOTIDIANA, SETTIMANALE
MENSILE, VARIABILE****INTERFERENZA CON ALTRI
APPALTATORI**

**INIZIO DEI LAVORI/SERVIZIO**

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno dei luoghi di lavoro del Committente, da parte dell'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile incaricato dal Committente, dell'apposito verbale di sopralluogo, cooperazione e coordinamento.

INTERRUZIONE STRAORDINARIA DEI LAVORI/SERVIZIO

Si stabilisce che il rappresentante del Committente ed il rappresentante incaricato della ditta appaltatrice, per il coordinamento degli stessi lavori affidati in appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero, nel prosieguo delle attività, che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.
In tale evenienza, si provvederà all'aggiornamento delle misure di prevenzione necessarie a controllare le interferenze ed all'implementazione del presente documento.

7. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DEL COMMITTENTE E DELL'APPALTATORE**7.1 ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE****SANITARIA / OSPEDALIERA / UNIVERSITARIA****RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO DEL COMMITTENTE****AGENTI CHIMICI**

Uso di reagenti di laboratorio, disinfettanti, decontaminanti, gas anestetici e medicinali antiblastici.

I reparti dove sono presenti queste sostanze sono prevalentemente i Laboratori, le Sale Operatorie, l'Anatomia Patologica, i Reparti e Day Hospital di Oncoematologia, i locali tecnologici, officine, la Centrale di Sterilizzazione e gli ambienti dove si eseguono le disinfezioni degli strumenti.

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.

AGENTI BIOLOGICI

E' un rischio ubiquitario; gli ambienti a rischio maggiore sono i reparti di Malattie Infettive, Pneumologia, le Sale Operatorie, l'Anatomia Patologica e la Sala Autoptica, i Laboratori ed il Centro trasfusionale.

Le aree sono ad accesso controllato e limitato secondo le indicazioni della Direzione. I rifiuti sanitari sono raccolti in contenitori a tenuta e opportunamente segnalati, sono collocati nei reparti, e stoccati provvisoriamente in locali dedicati in attesa dello smaltimento.

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.



Allegato 6 – DUVRI preliminare

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

RADIAZIONI IONIZZANTI 	Le sorgenti di radiazioni ionizzanti possono essere differenti, in particolare si può essere in presenza di rischio da irradiazione (apparecchi RX e sorgenti sigillate), oppure in presenza di rischio anche (o solo) da contaminazione (sorgenti non sigillate). L'impiego di sorgenti di radiazioni ionizzanti in ambito ospedaliero (macchine RX, sorgenti rappresentate da radioisotopi – in forma sigillata e non) avviene nelle aree radiologiche tradizionali (radiodiagnostica e TAC). L'accesso alle Zone Controllate è segnalato e regolamentato mediante apposita cartellonistica.
RADIAZIONI NON IONIZZANTI 	Uso di sistemi ed apparecchiature sorgenti di campi magnetici statici ed in radiofrequenza, microonde, luce (visibile, ultravioletto, infrarosso). Esposizione a radiazioni elettromagnetiche della stessa natura della luce o delle onde radio, dovute all'uso di sistemi ed apparecchiature che comportano campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici con frequenze alte. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.
CAMPI MAGNETICI 	Nei locali destinati a diagnostica con Risonanza Magnetica Nucleare le radiazioni sono dovute a presenza del campo magnetico statico; si impone la massima attenzione poiché esso è SEMPRE ATTIVO: non possono essere introdotti elementi metallici nelle stanze in cui è presente il magnete, in quanto possono verificarsi seri danni alle apparecchiature di gravi incidenti qualora all'interno sia presente il paziente od il personale. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.
RADIAZIONI LASER 	Impiego di apparecchi laser, pericolosi particolarmente per l'occhio: emettono un particolare tipo di luce, in una sola direzione, concentrando grandi quantità di energia in breve tempo e in un punto preciso. Apparecchiature utilizzate in sale operatorie e ambulatori (oculistica, dermatologia) e per usi fisioterapici. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.
ENERGIA 	In ogni ambiente sanitario esistono impianti ed apparecchiature elettriche, conformi a specifiche norme, verificati e gestiti dagli uffici Tecnici. Ogni intervento o utilizzo di energia deve essere effettuato con precisa autorizzazione e accordi con il Responsabile della suddette strutture. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.
MOVIMENTAZIONE CARICHI 	Movimento delle merci all'interno della Struttura sanitaria. Le movimentazioni possono avvenire sia manualmente che con mezzi meccanici. I magazzini sono dotati di transpallets, i reparti sono dotati di carrelli. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi L'utilizzo di queste attrezzature di proprietà della committenza è precluso alla ditta appaltatrice, salvo autorizzazioni specifiche.



CADUTE 	Possono essere presenti negli ambienti di lavoro e nei percorsi zone con pavimenti bagnati, ostacoli sui percorsi, pozzetti aperti. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.
RISCHIO DI INCENDIO EMERGENZA ED EVACUAZIONE	I luoghi di lavoro sono dotati di idonei mezzi e sistemi per la prevenzione e protezione incendi. Sono presenti vie ed uscite di emergenza, luoghi filtro e punti di raccolta, idonei a garantire l'esodo ordinato e sicuro delle persone presenti. Le uscite di emergenza e i percorsi di fuga sono opportunamente individuati da segnaletica conforme ed illuminate in condizioni ordinarie e di emergenza. Nell'attività è presente la squadra per la gestione delle emergenze, formata ed addestrata secondo le disposizioni vigenti.
STRUTTURE E FABBRICATI	Gli ambienti di lavoro sono di norma idonei per altezza, superficie e cubatura al tipo di lavoro svolto ed al numero di lavoratori presenti. Sono presenti all'interno delle strutture locali igienico-assistenziali idonei e riforniti di sufficienti mezzi ordinari per l'igiene della persona. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.
LUOGHI DI LAVORO	L'organizzazione dei locali di lavoro è realizzata in modo da rispondere ai requisiti di sicurezza generale degli ambienti di lavoro. I luoghi di lavoro sono illuminati naturalmente e/o artificialmente, con luminosità sufficiente in relazione alle attività da svolgere. Le condizioni microclimatiche sono adeguate alla tipologia di lavoro svolto
IMPIANTI TECNOLOGICI E DI SERVIZIO	Gli impianti sono realizzati e sottoposti a manutenzione e verifica periodica secondo le disposizioni tecniche e normative vigenti. L'accesso ai locali tecnici a rischio specifico è riservato alle sole persone autorizzate ed ove necessario, sono stabilite le procedure specifiche. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi
LOCALI A RISCHIO SPECIFICO (DEPOSITI DI MATERIALI, DEPOSITI BOMBOLE, ARCHIVI, ECC.)	Sono in uso attrezzature conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalla vigente normativa. L'accesso ai locali è riservato al solo personale autorizzato. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi

7.2 ATTIVITÀ DELL'APPALTATORE

ATTIVITÀ SVOLTA DALL'APPALTATORE I



RISCHI INTRODOTTI DALL'APPALTATORE 1

ATTIVITÀ SVOLTA DALL'APPALTATORE 2

RISCHI INTRODOTTI DALL'APPALTATORE 2

8. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

La valutazione dei rischi coordinata tra Committente ed Appaltatore, con particolare riferimento ai rischi di interferenza, stabilisce le misure di prevenzione e protezione ritenute necessarie per il controllo dei rischi stessi. Tra le misure di prevenzione e riduzione dei rischi connessi alle interferenze evidenziate di massima importanza sono quelle di informazione e formazione. In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà produrre un piano di formazione il cui contenuto dovrà essere valutato ed approvato dal RSPP dell'Azienda Sanitaria in sede di riunione di cooperazione e coordinamento.

Alla definizione di dette misure si perviene attraverso un processo di valutazione che si svolge secondo le seguenti fasi:

FASE I. Comunicazione di dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le imprese appaltatrici e i lavoratori autonomi sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

In fase di richiesta di lavori o servizi, il Committente fornisce all'appaltatore un documento, denominato DUVRI PRELIMINARE in cui sono riportati:

- le informazioni generali e specifiche sui rischi per i luoghi di lavoro del committente;
- le misure di prevenzione adottate;
- le misure stabilite per la gestione delle emergenze;
- le procedure ed i regolamenti di sicurezza per gli appaltatori.



FASE 2. Verifica dell'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori loro affidati.

La verifica dell'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici e subappaltatrici, che il committente è obbligato ad effettuare, si effettua con la richiesta e il controllo sugli appaltatori e subappaltatori del possesso di requisiti quali l'iscrizione alla Camera di commercio, la certificazione sulla regolarità contributiva, la dichiarazione (punto 13) relativa agli adempimenti del D. Lgs.81/2008 s.m.i., documentazione relativa agli obblighi dal D. Lgs. 36/2023 s.m.i., ecc.

FASE 3. Cooperazione con gli appaltatori per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinamento degli interventi attraverso lo scambio di informazioni reciproche.

Al fine di consentire la corretta gestione della procedura di coordinamento e cooperazione, l'appaltatore fornisce, oltre alle informazioni di cui sopra, copia del documento della sicurezza per l'esecuzione delle lavorazioni presso il sito del committente (leggasi piano operativo della sicurezza POS, ove previsto) specifico per l'oggetto dell'appalto.

Prima della stipula del contratto di appalto, il committente e l'appaltatore effettuano sopralluoghi e riunioni specifiche, allo scopo di cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, preoccupandosi di attuare un'opera di informazione reciproca anche al fine di eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

L'esito di tale incontro è riportato nel verbale di sopralluogo, cooperazione e coordinamento, all'interno del quale è tra l'altro riportato il nominativo del responsabile dei lavori nominato dall'impresa appaltatrice e sono indicate le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali da adottare anche al fine di evitare le interferenze.

Al fine di non compromettere la validità delle misure di prevenzione e protezione adottate, la Società Appaltatrice non potrà subappaltare i lavori senza preventiva comunicazione ed approvazione del committente, salvo quanto regolamentato dal Capitolato Tecnico.

FASE 4. Integrazione del documento unico di valutazione dei rischi d' interferenze preliminare e sottoscrizione del DUVRI.

Terminata la fase preliminare di ricognizione dei pericoli, l'Azienda sanitaria integra il documento unico di



valutazione dei rischi di interferenza preliminare e redige il DUVRI, in cui sono descritti, per quanto di rilievo ai fini della prevenzione nella gestione dell'appalto:

- luoghi ed attività svolte dal committente
- attività svolte dall'appaltatore
- rischi derivanti dalle interferenze tra le attività
- misure di prevenzione e protezione stabilite di comune accordo per l'eliminazione dei rischi da interferenza per l'oggetto dell'appalto, ivi incluse quelle necessarie per la presenza di ulteriori appaltatori.

Il documento viene sottoposto alla firma congiunta con l'Appaltatore.

Atteso il carattere "dinamico" il DUVRI viene revisionato al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

8.1 FASE I - VALUTAZIONE PRELIMINARE RISCHI INTERFERENZIALI

Premesso che il comma I dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. esclude la valutazione dei rischi d'interferenza nei luoghi sottratti alla disponibilità giuridica del Committente, si rappresenta che:

- le attività oggetto dell'appalto dovranno essere effettuate secondo un progetto del servizio che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, così come previsto dal C.S.O.;
- i rischi espressi nella tabella rischi interferenza rappresentano una ricognizione dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione nell'ambito degli ambienti ove verrà erogato il servizio (aziende sanitarie).

L'identificazione delle fonti di rischio da interferenze standard è stata guidata dalle conoscenze disponibili su norme di legge e standard tecnici, dati desunti dalle esperienze ed il contributo dato dai soggetti che a vario titolo hanno partecipato alla valutazione stessa. La valutazione preliminare ha riguardato sostanzialmente tutti i rischi di interferenza standard cui potenzialmente sono esposti i lavoratori del Committente e dell'Appaltatore; tuttavia, i sistemi di valutazione e quantificazione impiegati nella valutazione, sono stati diversi, in funzione del fatto che le azioni preventive e protettive fossero o no stabilite a priori.

Si riporta di seguito l'analisi dei rischi da possibili interferenze comuni alle Aziende Sanitarie:

Tabella rischi standard interferenze



Allegato 6 – DUVRI preliminare

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Interferenza	cause/effetti	Misure di prevenzione e protezione adottate	Fattore di rischio (PxD)	Misure di prevenzione e protezione da adottare
Rischio elettrico	• Uso improprio impianti elettrici, sovraccarichi e di corto circuiti • Elettrocuzioni - Incendio • Blackout	Gli impianti dell'A.S. sono realizzati e mantenuti in conformità alle norme CEI e alla D.M. 37/08 s.m.i.	basso	Si dispone l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elettrici dell'A.S.
Rischio meccanico	• uso di macchine con relative parti in movimento inadeguate • blocco di ascensori e montacarichi	Macchine rispondenti alle norme di sicurezza, marcatura CE. Costante manutenzione periodica e formazione degli operatori all'utilizzo. Procedura di emergenza per sblocco ascensore.	trascurabile	Si dispone l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elevatori dell'A.S. Ancorare o immobilizzare i carrelli durante l'uso di montacarichi
Incidenti e/o investimenti di persone e mezzi	• utilizzo dei mezzi di trasporto (Automezzi, carrelli, transpallets)	Utilizzo di idonei mezzi rispondenti alle vigenti normative, sottoposti a regolare manutenzione come previsto dal costruttore nel manuale d'uso e manutenzione, utilizzato da personale adeguatamente istruito e formato. Delimitazione delle aree di carico e scarico.	basso	Si dispone il rispetto di bassissima velocità di movimento, attivazione di segnalazione sonora e luminosa di presenza e transito. Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito e di carico/scarico. Divieto di manovrare contemporaneamente ad altri automezzi nelle aree di carico e scarico
Caduta di oggetti dall'alto	• Errato posizionamento di confezioni da scaffali, contenitori trasportati su carrelli, ecc.) • infortuni	Utilizzo di idonee scaffalature ancorate a punti fissi.	basso	Si dispone il corretto posizionamento dei contenitori, l'utilizzo idonei bidoni e carrelli per il trasporto. Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito e movimentazione.


Allegato 6 – DUVRI preliminare

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Interferenza	cause/effetti	Misure di prevenzione e protezione adottate	Fattore di rischio (PxD)	Misure di prevenzione e protezione da adottare
Caduta per ostacoli e/o pavimenti resi scivolosi	• Sversamento accidentale di liquidi • Abbandonare ostacoli sui percorsi	Pavimenti antiscivolo.	basso	Si dispone l'eliminazione degli ostacoli; uso di idonei DPI (calzature antiscivolo); apporre segnaletica mobile. Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito.
Caduta di persone dall'alto	• Utilizzo di scale inadeguate o mezzi impropri • Concomitanza di personale ditta e personale A.S. e/o personale altre ditte	Utilizzo di idonee scale marcate CE che consentano all'operatore di accedere ai ripiani degli scaffali.	basso	Evitare lavorazioni che espongono l'operatore al rischio di caduta dall'alto (H< 2 metri). Organizzazione del lavoro evitando concomitanze di personale A.S.
Rischio biologico	• contatto con materiale potenzialmente infetto • accesso ad aree a rischio di contaminazione con pazienti infetti (es. TBC) • da punture con aghi e taglienti infetti	Sono applicate in azienda le procedure di prevenzione previste dalle raccomandazioni universali, precauzioni standard per l'igiene respiratoria e di isolamento. Disponibilità per utilizzo di idonei DPI. Uso di appositi contenitori per rifiuti.	medio	Prima di ogni intervento richiedere la formale autorizzazione al responsabile di Reparto / Servizio che darà informazione su rischi aggiuntivi e istruzioni per interventi; permesso di lavoro. Consigliata la vaccinazione Antiepatite B, oltre alle vaccinazioni obbligatorie. In caso di infortunio o contatto con materiale potenzialmente infetto, applicare la procedura di follow-up post esposizione sotto la sorveglianza del proprio Medico competente. Utilizzo di DPI e formazione del personale.
Rischio chimico	• in caso di sversamenti spandimenti accidentali	Per le attività in appalto, non sono previste sostanze chimiche pericolose.	trascurabile	Qualora si rendesse necessario impiegare sostanze chimiche pericolose l'impiego dovrà essere preventivamente autorizzato dal referente dell'appalto dall'A.S. Le sostanze impiegate dovranno essere corredate dalle schede di sicurezza e ogni prodotto utilizzato. Attuare le procedure d'emergenza.


Allegato 6 – DUVRI preliminare

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Interferenza	cause/effetti	Misure di prevenzione e protezione adottate	Fattore di rischio (PxD)	Misure di prevenzione e protezione da adottare
Rischio incendio	• Esodo forzato - Inalazione gas tossici • Ustioni	Presenza di mezzi di estinzione di primo intervento (estintori, manichette, coperte antifiama). Addestramento antincendio ed alle Procedure di Emergenza.	alto	Si dispone il divieto di fumo e utilizzo fiamme libere. Ad operazioni ultimate, deve essere lasciata la zona interessata sgombra e libera da materiali di risulta combustibili In caso di emergenza attuare le procedure di emergenza previste dal Piano Emergenza Evacuazione aziendale.
Impiego di sostanze infiammabili	• in caso di sversamenti / spandimenti accidentali	Per le attività in appalto, non sono previste sostanze infiammabili.	trascurabile	Si dispone l'attuazione delle procedure previste in caso d'emergenza.
Rischio di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti	• Accesso accidentale ad aree a rischio di radiazioni	Il rischio radiazioni ionizzanti è presente solo ad apparecchiature attive in locali adeguatamente segnalati. Presenza di segnaletica di Sicurezza. Per le attività in appalto, non è previsto l'accesso ad aree con rischio da radiazioni.	trascurabile	Si dispone il rispetto della segnaletica e divieto di accesso a zone con luce accesa indicante il funzionamento; prima di ogni intervento richiedere formale autorizzazione al responsabile di Reparto/Servizio che darà istruzioni per interventi in assenza rischio: permesso di lavoro.
Rischi strutturali/ Luoghi di Lavoro	• altezze, numero di porte e uscite di emergenza, luci di emergenza inadeguate.	Le strutture dell'A.S. sono realizzate e mantenute in conformità alle specifiche norme di riferimento.	trascurabile	Ad operazioni ultimate, deve essere lasciata la zona interessata sgombra e libera da materiali di risulta (smaltiti a carico dell'appaltatore secondo la normativa di legge).
Rischi trasversali / organizzativi	• Sovrapposizione delle attività appaltatore con il committente o altri appaltatori	Esecuzione attività Potenzialmente interferenti con sfasamento temporale dalle attività della committenza.	medio	Si dispone l'attuazione di procedure specifiche per il coordinamento rischi atte a evitare i rischi connessi alle attività interferenti, data la complessità delle attività in essere presso l'A.S., le attività manutentive non devono essere eseguite in contemporanea con altre attività nello stesso ambiente, locale o area.



9. DEFINIZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZA

Premesso che l'art. 2087 del Codice Civile obbliga il Datore di Lavoro ad: *“adottare nell'esercizio dell'impresa le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro”*, l'Appaltatore è pertanto obbligato a farsi carico di tutti i costi derivanti dall'applicazione della legislazione e delle norme tecniche vigenti al fine di salvaguardare la salute e la sicurezza dei propri lavoratori.

Per questo principio, ad esempio, le spese da sostenere per dotare i lavoratori dei dispositivi di protezione individuale non rientrano nei costi della sicurezza, a meno che tali dispositivi si rendano necessari per la presenza di interferenze tra lavorazioni di due soggetti imprenditoriali diversi.

In base a quanto indicato nella Determinazione n. 3/2008 del 5 marzo 2008, dell'Autorità per la Vigilanza sui Lavori Pubblici e secondo quanto all'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., la stima dei costi della sicurezza deve essere eseguita secondo le disposizioni di cui al DPR 222/2003.

Gli oneri della sicurezza determinati devono essere compresi nell'importo totale dei lavori (cioè devono essere inclusi nel computo di progetto) ed individuano la parte del costo dell'opera o del servizio da non assoggettare a ribasso d'offerta.

L'Appaltatore deve invece indicare obbligatoriamente nell'offerta i costi della sicurezza specifici afferenti all'esercizio dell'attività svolta dalla propria impresa; la Stazione Appaltante dovrà valutare, anche in quei casi in cui non si procede alla verifica delle offerte anomale, la congruità dei costi indicati rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio.

In situazioni particolari od ove ritenuto opportuno, comunque definibili in sede di Riunione di Cooperazione e Coordinamento, l'Azienda Sanitaria potrà farsi carico della misura di sicurezza aggiuntiva senza farla gravare in alcun modo sull'appaltatore.

Sulla base dei rischi interferenti analizzati, qualora le interferenze siano eliminabili con procedure tecnico organizzative o con oneri a carico della stazione Appaltante e fatta eccezione per le misure preventive e protettive di carattere comportamentale/prescrittivo che non generano costi, sono stati stimati in via presuntiva i costi (non soggetti a ribasso) in fase preliminare che riguardano le misure preventive e protettive necessarie all'eliminazione o la riduzione di tali rischi interferenti:



Lotto	Descrizione	Oneri per rischi da interferenza non soggetti a ribasso
1	AOU Policlinico Umberto I	37.500,00 €
2	ASL Frosinone	23.000,00 €
3	ASL Latina	38.500,00 €
4	ASL Roma I	38.000,00 €
5	AOU Sant'Andrea, ASL Roma 3, IFO	55.000,00 €
6	ASL Roma 2	22.500,00 €
7	ASL Viterbo, ASL Roma 4	50.000,00 €
8	AO San Camillo Forlanini	21.000,00 €
9	ASL Rieti	46.500,00 €
10	Azienda Policlinico Tor Vergata	43.500,00 €
11	AO San Giovanni Addolorata, INMI L.Spallanzani	49.000,00 €
12	ASL Roma 5	24.500,00 €
13	ASL Roma 6	28.000,00 €
TOTALE		477.000,00 €

10. NORME DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE DELL'APPALTATORE

Il personale dell'Appaltatore è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti interni di ogni singola Azienda Sanitaria.

In via generale dovrà comunque osservare quanto segue:

- L'impiego di attrezzature o di opere provvisorie di proprietà della Committenza è di norma vietato. Eventuali impieghi, a carattere eccezionale, devono essere di volta in volta preventivamente autorizzati.
- La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione del servizio o dell'opera, all'interno delle nostre sedi, è completamente a cura e rischio dell'appaltatore che dovrà provvedere alle relative incombenze.
- La sosta di autoveicoli o mezzi dell'impresa al di fuori delle aree adibite a parcheggio è consentita solo per il



tempo strettamente necessario allo scarico dei materiali e strumenti di lavoro. L'Appaltatore deve istruire i conducenti sulle eventuali disposizioni vigenti in materia di circolazione e di esigerne la più rigorosa osservanza.

- d) L'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose (per esempio, bombole di gas infiammabili, sostanze chimiche, ecc.), dovrà essere preventivamente autorizzata.
- e) L'accesso agli edifici del personale afferente a ditte appaltatrici, subappaltatrici e/o lavoratori autonomi dovrà essere limitato esclusivamente alle zone interessate alle attività oggetto del contratto.
- f) L'orario di lavoro dovrà di norma essere concordato con il Resp. Dell'U.O. destinataria dell'appalto, anche al fine di eliminare o ridurre i rischi interferenti.
- g) A prestazione ultimata, deve essere lasciata la zona interessata sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami (smaltiti a carico dell'Appaltatore secondo la normativa di legge), fosse o avvallamenti pericolosi, ecc.

È compito del Datore di Lavoro della Società Appaltatrice rendere noto al proprio personale e a fargli osservare scrupolosamente le seguenti prescrizioni riportate a titolo esclusivamente esemplificativo e non esaustivo:

- a) Obbligo di esporre il cartellino di riconoscimento ai sensi del D.Lgs. 81/2008.
- b) Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici.
- c) Divieto di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori.
- d) Obbligo di non trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito.
- e) Divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive.
- f) Obbligo di recintare eventuali zone di scavo o le zone sottostanti a lavori che si svolgono in posizioni sopraelevate;
- g) Divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- h) Divieto di compiere lavori usando fiamme libere, di utilizzare mezzi igniferi nei luoghi con pericolo di incendio o di scoppio ed in tutti gli altri luoghi ove vige apposito divieto;
- i) Obbligo di usare i dispositivi di protezione individuale, ove previsti;
- j) Obbligo di non usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possono costituire pericolo per chi lo indossa;
- k) Divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- l) Obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;



m) Divieto di procurare falsi allarmi emergenza, al fine di non compromettere anche la sicurezza di altri lavoratori o occupanti la struttura sanitaria.

10.1 DIVIETO DI FUMO

Ai sensi della Normativa Vigente (L.3/2003 e L. 31 I / 2004 sul divieto di fumo) che disciplina il divieto di fumo all'interno dei locali pubblici:



**E' SEVERAMENTE VIETATO FUMARE
IN TUTTE LE AREE DELL'AZIENDA SANITARIA**

E' compito del Datore di Lavoro dell'Impresa appaltatrice vigilare sul rispetto di tale disposizione, ogni violazione accertata potrà essere sanzionata secondo le norme vigenti ed in base a quanto previsto dal Contratto.

10.2 LOCALI ED AREE A RISCHIO SPECIFICO

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi. L'accesso ai locali è riservato al solo personale autorizzato.

10.3 RISPETTO DELL'UTENZA

Il personale delle Società appaltatrici è tenuto a seguire le regole di comportamento e di rispetto dell'utenza riportate negli accordi generali.

La Società e il suo personale dovranno mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito ai pazienti ed alla organizzazione e attività svolte dall'Azienda Sanitaria durante l'espletamento del servizio.

Nel caso dovessero verificarsi impedimenti di varia natura al normale svolgimento del lavoro si consiglia di fare riferimento ai referenti contrattuali.

10.4 SEGNALETICA DI SICUREZZA

La segnaletica di sicurezza è di norma installata in conformità alle disposizioni del Titolo V e dell'allegato XXIV del D.Lgs. 81/2008. La segnaletica di sicurezza ha lo scopo di attirare in modo rapido e facilmente comprensibile l'attenzione su oggetti e situazioni che possono provocare determinati pericoli, ed in particolare:

- Vietare comportamenti pericolosi;



- Avvertire la presenza di un rischio o di un pericolo per le persone esposte;
- Fornire indicazioni relative alle uscite di sicurezza e ai mezzi di soccorso o di salvataggio;
- Prescrivere comportamenti sicuri ai fini della sicurezza.

In conformità al D.Lgs. 81/2008, la segnaletica deve avere le caratteristiche riportate nella seguente tabella:

CARTELLO	SIGNIFICATO	CARATTERISTICHE
	<u>Cartelli di divieto</u>	forma rotonda; pittogramma nero su fondo bianco; bordo e banda (verso il basso da sinistra a destra lungo il simbolo, con un'inclinazione di 45°) rossi (il rosso deve coprire almeno il 35% della superficie del cartello).
	<u>Cartelli antincendio</u>	forma quadrata o rettangolare; pittogramma bianco su fondo rosso.
	<u>Cartelli di avvertimento</u>	forma triangolare; pittogramma nero su fondo giallo, bordo nero (il giallo deve coprire almeno il 50 % della superficie del cartello).
	<u>Cartelli di prescrizione</u>	forma rotonda; pittogramma bianco su fondo azzurro (l'azzurro deve coprire almeno il 50 % della superficie del cartello).
	<u>Cartelli di salvataggio</u>	forma quadrata o rettangolare; pittogramma bianco su fondo verde (il verde deve coprire almeno il 50 % della superficie del cartello).

II. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA PER I RISCHI SPECIFICI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO

II.1 RISCHI STRUTTURALI

Gli ambienti di lavoro sono di norma idonei per altezza, superficie e cubatura al tipo di lavoro svolto ed al numero di lavoratori presenti.

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi



I luoghi di lavoro sono progettati, costruiti e mantenuti secondo le regole di buona tecnica, tuttavia:

- potrebbero essere presenti pavimentazioni e superfici non perfettamente in piano;
- si potrebbero presentare superfici bagnate e nel periodo invernale può esserci presenza di neve o ghiaccio;
- può essere presente controsoffittatura a pannelli rimovibili, con passaggio di cavi elettrici e canalizzazioni varie;



- possono essere presenti porte a vetri o altre superfici vetrate.

I 1.2 RISCHIO ELETTRICO

I rischi principali connessi all'utilizzo dell'elettricità sono identificabili in rischi alle persone per contatto diretto e per contatto indiretto e rischi secondari dovuti ad errato o non conforme utilizzo di parti di impianti elettrici consistenti nella probabilità di innesco incendio degli stessi o di materiali posti nelle immediate vicinanze.



Fanno parte dell'impianto elettrico tutti i componenti elettrici non alimentati tramite prese a spina; nonché gli apparecchi utilizzatori fissi alimentati tramite prese a spine destinate unicamente alla loro alimentazione.

I 1.3 NORME PRECAUZIONALI

Non effettuare mai interventi e/o riparazioni sugli impianti elettrici o sulle macchine se non si è in possesso di conoscenze specifiche o delle caratteristiche di professionalità previste dalla legislazione vigente.

Un impianto elettrico o una apparecchiatura definiti sicuri possono, per errato intervento o riparazione, diventare pericolosi. Inoltre, la manomissione di un impianto o di un componente fa perdere agli stessi la garanzia del costruttore.

Non effettuare operazioni di pulizia su macchine elettriche con detergenti liquidi nebulizzati o con strofinacci umidi, prima di avere disinserito la spina di alimentazione elettrica.

Non utilizzare componenti elettrici non conformi alle norme. Tutta la sicurezza di un impianto finisce quando si usano utilizzatori elettrici (ad esempio spine, adattatori, prese multiple, prolunghe, lampade portatili, ecc) non rispondenti alle norme.

Non utilizzare componenti elettrici o macchine per scopi non previsti dal costruttore. In questi casi l'uso improprio del componente può generare situazioni di rischio, elettrico o meccanico, non previsti all'atto della sua costruzione.

Non usare apparecchiature elettriche non predisposte, in condizioni di rischio elettrico accresciuto (ad esempio: con le mani bagnate, su pavimenti bagnati o in ambienti umidi).

Non lasciare apparecchiature elettriche (cavi, prolunghe, trapani, ecc.) abbandonate sulle vie di transito perché, oltre a determinare intralcio o possibilità di caduta di persone, possono essere sottoposte a sollecitazioni meccaniche non previste dal costruttore con conseguenti situazioni di rischio.

Al fine di evitare rischi connessi all'utilizzo di apparecchiature rotte o deteriorate occorre controllare



periodicamente lo stato di conservazione delle attrezzature che si usano segnalando i problemi riscontrati. L'uso di componenti elettrici deteriorati (conduttori con isolamento non integro, custodie rotte, connessioni elettriche approssimate, prese e spine spaccate, ecc.) aumenta considerevolmente il rischio di contatti elettrici quindi sarà indispensabile non utilizzare:

- cavi o attrezzature non isolati
- linee o circuiti il cui sezionamento delle parti attive non permette il controllo diretto o sicuro delle parti sezionate.

Le prese a spina di tutti gli utilizzatori devono:

- essere protette contro i contatti diretti
- essere provviste di un dispositivo di trattenuta del cavo
- essere smontabili solo con l'uso di un utensile (es.: cacciavite)
- gli spinotti devono essere trattenuti dal corpo isolante della spina

Le prese non devono permettere l'inserzione unipolare della spina.

Per la probabilità di innesco incendio a causa di effetti dovuti al surriscaldamento degli impianti o loro parti o guasti elettrici da corto circuito. Si rimanda alla trattazione relativa al rischio di incendio.

11.4 RISCHIO DI INCENDIO



Ogni singola Azienda Sanitaria è dotata di un sistema organizzativo e di regole di comportamento per le situazioni di emergenza.

11.5 SISTEMA DI COMUNICAZIONE D'EMERGENZA

In qualsiasi situazione di pericolo quale incendio, infortuni, allagamenti importanti, crolli strutturali, pericoli per l'incolumità fisica (rissa, minaccia folle, ecc.) si possono attivare i soccorsi tramite un'apposita numerazione interna specifica per ogni Azienda Sanitaria.

Le imprese esterne sono invitate ad osservare quanto previsto dal DM 10/3/98 ed in particolare tutte le possibili misure di tipo organizzativo e gestionale come:

- rispetto dell'ordine e della pulizia dei locali di lavoro;
- controlli sulle misure di sicurezza; predisposizione di un regolamento interno sulle misure di



sicurezza da osservare;

- informazione e formazione dei lavoratori.

Nel caso di lavori di manutenzione e di ristrutturazione, le imprese esterne devono prendere in considerazione, in relazione alla presenza di lavori, le seguenti problematiche (DM 10/03/98):

- accumulo di materiali combustibili;
- ostruzione delle vie di esodo;
- bloccaggio in apertura delle porte resistenti al fuoco;
- realizzazione di aperture su solai o murature resistenti al fuoco.

All'inizio della giornata lavorativa occorre assicurarsi che l'esodo delle persone dal luogo di lavoro sia garantito.

Alla fine della giornata lavorativa deve essere fatto un controllo per assicurarsi che le misure antincendio siano state attuate e che le attrezzature di lavoro, sostanze infiammabili e combustibili, siano messe al sicuro e che non sussistano condizioni per l'insorgere di un incendio.

Particolare attenzione deve essere prestata dove si eseguono lavori a caldo (saldatura o uso di fiamme libere).

Il luogo ove si effettuano tali lavori a caldo deve essere oggetto di preventivo sopralluogo per accertare che ogni materiale combustibile sia stato rimosso o protetto contro calore e scintille.

Occorre informare gli addetti al lavoro sul sistema di allarme antincendio esistente.

Ogni area dove è stato effettuato un lavoro a caldo deve essere ispezionata dopo l'ultimazione dei lavori medesimi per assicurarsi che non ci siano residui di materiali accesi o braci.

Le sostanze infiammabili devono essere depositate in luogo sicuro e ventilato.

Il fumo e l'uso di fiamme libere deve essere vietato quando si impiegano tali prodotti.

Le bombole di gas, quando non sono utilizzate, non devono essere depositate all'interno del luogo di lavoro.

Nei luoghi di lavoro dotati di impianti automatici di rivelazione incendi, occorre prendere idonee precauzioni per evitare falsi allarmi durante i lavori di manutenzione e ristrutturazione.

Particolari precauzioni vanno adottate nei lavori di manutenzione su impianti elettrici e di adduzione del gas combustibile.

11.6 RISCHIO BIOLOGICO

Il D.Lgs. 81/08 s.mi. definisce agente biologico qualsiasi microrganismo anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni.



Le modalità di esposizione più frequenti agli agenti biologici sono: puntura, taglio, contatto con mucose (congiuntive, bocca) o cutaneo, abrasione con superfici, oggetti, macchine/attrezzature o sue parti.



I locali e le aree a rischio biologico specifico sono segnalati dal cartello apposito.

I 1.7 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI

Prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, concordare con i referenti dei lavori le modalità di esecuzione degli interventi ed operare tenendo conto dei rischi specifici presenti.

Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso.

Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso e comunque senza l'autorizzazione di Dirigenti o Preposti del reparto o servizio.

Durante gli interventi lavorativi evitare di entrare in contatto con luoghi, attività, persone non previste al fine di non costituire pericolo o intralcio.

Applicare le norme igieniche basilari: evitare di portare le mani alla bocca o agli occhi, di mangiare, bere o fumare nel luogo di lavoro, o comunque, prima di essersi lavati accuratamente le mani.

Lavarsi sempre le mani dopo aver eseguito il lavoro.

Coprire con cerotti o apposite medicazioni impermeabili eventuali graffi o lesioni cutanee. Non toccare i contenitori sanitari di colore giallo (infezioni o potenzialmente tali).

Note particolari relative a incidenti comportanti contaminazione:

In caso di incidente di qualsiasi natura, seguire la procedura di gestione delle emergenze, per la comunicazione della situazione di pericolo e per essere messi in contatto con il Servizio medico competente.

I 1.8 RISCHIO RADIOLOGICO

I locali all'interno dei quali possono essere presenti fonti artificiali di radiazioni sono contrassegnati con il seguente segnale:



In ambiente sanitario le fonti pericolose di radiazioni ionizzanti sono costituite dagli apparecchi generatori di raggi X, dalle macchine acceleratrici di ioni e dai così detti "isotopi radioattivi", utilizzati a scopi diagnostici e terapeutici o anche di ricerca biomedica. Il maggior contributo deriva senza dubbio dall'uso delle macchine a raggi X

per radiodiagnostica.

In Radiologia i rischi di esposizione sono essenzialmente dovuti ad irraggiamento esterno, mentre in Medicina



Nucleare o in quei settori nei quali si manipolano sostanze radioattive non sigillate, il pericolo maggiore sta nella possibilità di contaminazione ed assimilazione per via orale, respiratoria o cutanea delle sostanze radioattive impiegate.

E', tuttavia, sempre possibile ottenere un'efficace protezione dalle radiazioni, purché siano opportunamente valutati i fattori che nella protezione assumono un'importanza determinante e che siano rigorosamente osservate le norme di sicurezza che tendono a realizzare condizioni di lavoro in cui non vengono superate le esposizioni raccomandate dalle vigenti leggi.

Nel caso dell'irradiazione esterna, in cui un organismo viene irradiato da una sorgente esterna più o meno vicino ad esso, la protezione può essere realizzata sia aumentando la distanza dalla sorgente, sia interponendo opportune schermature, sia diminuendo il tempo di esposizione. In pratica le condizioni ottimali di lavoro si raggiungono mediante un'opportuna combinazione di questi tre fattori:

- TEMPO
- DISTANZA
- SCHERMATURE

Preme sottolineare che in radiologia diagnostica i rischi di esposizione sono esclusivamente legati al funzionamento delle apparecchiature, quindi quando non si stanno eseguendo indagini di tipo radiologico l'apparecchio non eroga radiazioni.

Anche nei locali all'interno dei quali vengono effettuate manipolazioni con sostanze radioattive il personale che non fa parte della struttura entra quando tutte le sorgenti sono state riposte negli appositi contenitori ed i banchi di lavoro sono stati puliti dai tecnici addetti alle manipolazioni. Comunque, in quest'ultimo caso, le modalità di esposizione più frequenti sono:

- contatto (pelle, occhi),
- inalazione.

Sono potenziali sorgenti di rischio: i contenitori dei prodotti radioattivi e quelli utilizzati per lo smaltimento, tutti contrassegnati dal simbolo precedente.

11.9 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI

Prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, concordare con i referenti dei lavori le modalità di esecuzione degli interventi ed operare tenendo conto dei rischi specifici presenti.

Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso.

Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso e comunque senza l'autorizzazione di Dirigenti



o Preposti del reparto o servizio.

E' buona norma indossare guanti (specifici) durante le operazioni lavorative

Applicare le norme igieniche basilari: evitare di portare le mani alla bocca o agli occhi, di mangiare, bere nel luogo di lavoro, o comunque, prima di essersi lavati accuratamente le mani.

Lavarsi sempre le mani dopo aver eseguito il lavoro.

Coprire con cerotti o apposite medicazioni impermeabili eventuali graffi o lesioni cutanee.

Non toccare bottiglie e contenitori vari dei quali non se ne conosca il contenuto e la sua pericolosità (fare riferimento alle informazioni poste sull'etichetta dei prodotti) e comunque senza l'autorizzazione del responsabile/referente del reparto o servizio.

Astenersi dal compiere operazioni pericolose in prossimità di recipienti contenenti sostanze radioattive e comunque all'interno dei laboratori aziendali (fumare, etc.)

Alcune note particolari

Se è necessario l'ingresso in laboratorio o in un deposito di sostanze radioattive, accertarsi (mediante informazioni dai responsabili del reparto/servizio) sulla necessità o meno di indossare dispositivi di protezione individuale. Se vi è spandimento di sostanze radioattive o in caso di incidenti, contattare immediatamente il Numero di Emergenza secondo le procedure definite dalle Aziende Sanitarie.

11.10 RISCHIO LASER

L'utilizzo dei laser comporta a seconda del tipo di sorgente usata, l'osservanza di alcune norme operative per garantire sicurezza a tutto il personale potenzialmente esposto.



Le zone in cui sono in uso apparecchiature laser sono segnalate da cartelli indicanti il segnale di pericolo di emissione laser e la dicitura: **PERICOLO RADIAZIONE LASER**

Attualmente i laser sono stati divisi in 4 classi:

Classe I : laser sicuri; l'osservazione diretta del fascio non risulta pericolosa.

Classe II : nell'osservazione diretta del fascio la protezione dell'occhio è generalmente assicurata dai riflessi di difesa (riflesso palpebrale); danni possono essere provocati con deliberata e prolungata visione del fascio o quando i riflessi sono compromessi.

Classe IIIA : l'osservazione diretta del fascio con strumenti ottici è pericolosa (oculari, microscopi, ecc.).

Classe IIIB : l'osservazione diretta del fascio è sempre pericolosa.

Classe IV : è pericolosa l'osservazione anche della radiazione diffusa da uno schermo. Possono causare danni a carico della cute e possono essere causa d'incendio. E' necessario evitare l'esposizione dell'occhio e della pelle alla radiazione diretta o diffusa.



Nella tabella seguente sono indicate le precauzioni generali che devono essere adottate nell'utilizzo delle sorgenti laser a seconda della classe di appartenenza:

Laser di Classe I: nessuna precauzione
Laser di Classe II: non osservare direttamente il fascio laser
Laser di Classe III: non fissare il fascio né ad occhio nudo né utilizzando strumenti ottici
Laser di Classe IV: evitare l'esposizione dell'occhio e della pelle a radiazione diretta o diffusa; usare particolare cautela in quanto probabile fonte di incendio.

11.10.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI

Prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, concordare con i referenti dei lavori le modalità di esecuzione degli interventi ed operare tenendo conto dei rischi specifici presenti.

Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso.

Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso e comunque senza l'autorizzazione di Dirigenti o Preposti del reparto o servizio.

L'accesso alla zona delimitata deve essere consentito solo alle persone autorizzate. Le pulizie dei locali devono avvenire a laser spento.

Sono da evitare le riflessioni non controllate ed accidentali (non indossare orologi o gioielli, qualora gli apparecchi siano in funzione).

Quando è in funzione tutti devono indossare occhiali di protezione. In caso di incidente comunicare al Responsabile l'accaduto.

11.11 RISCHIO CHIMICO

Si può definire rischio chimico qualunque esposizione a sostanze chimiche, siano esse presenti sotto forma di solidi, liquidi, aerosol o vapori. Il rischio chimico è legato alla manipolazione diretta di sostanze chimiche o all'accidentale interazione con lavorazioni che avvengono nelle immediate vicinanze.



Tale rischio risulta molto basso per gli operatori che non devono operare direttamente con sostanze pericolose purché al corrente delle situazioni o sorgenti di rischio.

Le modalità di esposizione più frequenti sono:

- contatto (pelle, occhi), con liquidi, polveri (corrosivi, caustici, solventi)
- inalazione di vapori, aerosol o polveri che si sviluppano o sollevano durante le lavorazioni

Sono potenziali sorgenti di rischio: i contenitori dei prodotti chimici in origine o utilizzati per le lavorazioni o lo



smaltimento.

11.11.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI

Prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, concordare con i referenti dei lavori le modalità di esecuzione degli interventi ed operare tenendo conto dei rischi specifici presenti.

Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso.

Durante gli interventi lavorativi evitare di entrare in contatto con attività o persone al fine di non costituire pericolo o intralcio.

Applicare le norme igieniche basilari: evitare di portare le mani alla bocca o agli occhi, di mangiare, bere o fumare nel luogo di lavoro, o comunque, prima di essersi lavati accuratamente le mani.

Lavarsi sempre le mani dopo aver eseguito il lavoro.

Coprire con cerotti o apposite medicazioni impermeabili eventuali graffi o lesioni cutanee.

Non toccare bottiglie e contenitori vari dei quali non se ne conosca il contenuto e la sua pericolosità (fare riferimento alle informazioni poste sull'etichetta dei prodotti) e comunque senza l'autorizzazione del responsabile/referente del reparto o servizio.

Astenersi dal compiere operazioni pericolose in prossimità di recipienti contenenti sostanze chimiche e comunque all'interno dei laboratori aziendali (fumare, etc.).

Alcune note particolari

- se è necessario l'ingresso in laboratorio o in un deposito di sostanze chimiche, accertarsi (mediante informazioni dai responsabili del reparto/servizio) sulla necessità o meno di indossare dispositivi di protezione individuale;
- se il lavoro che si deve eseguire comporta il contatto con sostanze pericolose si devono indossare i dispositivi individuali di protezione che sono stati previsti dal proprio Servizio di Prev. e Protezione;
- è vietato utilizzare prodotti e sostanze chimiche presenti c/o reparti/servizi/divisioni dell'Azienda;
- se vi è spandimento di sostanze/preparati o rifiuti pericolosi chimici;
- segnalare la situazione anomala al personale eventualmente presente nel reparto/servizio, qualora non sia presente nessuno nei locali in cui è avvenuto lo spandimento contattare il numero di emergenza ed attivare le procedure previste per la bonifica.
- se presente nel locale coprire il materiale con inerte (sabbia o assorbenti) mai con carta o stracci;
- è vietato utilizzare direttamente le mani per raccogliere questo materiale;



- aprire le finestre e chiudere le porte di accesso ai locali allertando i presenti del pericolo presente.

11.12 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Tutti gli operatori delle imprese esterne dovranno fare uso dei dispositivi di protezione individuale definiti nei rispettivi piani di sicurezza e/o lavoro; in alcuni casi possono essere indicati specifici dispositivi di protezione



individuale per l'accesso ad ambienti particolari, questi saranno oggetto di valutazione con le singole Aziende Sanitarie nella riunione di Cooperazione e Coordinamento e nella integrazione nel DUVRI che verrà allegato al contratto.

12. FASCICOLO AZIENDALE

Il presente punto denominato FASCICOLO AZIENDALE è parte integrante del DUVRI PRELIMINARE e contiene le informazioni generali sui luoghi di lavoro di ogni singola Azienda Sanitaria.

Informazioni più dettagliate potranno essere acquisite in sede di sopralluogo di gara e comunque in sede di riunione di cooperazione e coordinamento per la integrazione e redazione del DUVRI con la Società Appaltatrice aggiudicataria dell'Appalto.

Ai sensi di quanto stabilito all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 s.m.i., l'esecuzione dei lavori o servizi in appalto dovranno essere svolti sotto la direzione e sorveglianza dell'Impresa Appaltatrice. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e a cose, sia di proprietà dell'Azienda Sanitaria che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dell'appalto stesso, saranno a carico dell'Appaltatore con le modalità di cui al C.S.O.

12.1 AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA POLICLINICO UMBERTO I (LOTTO 1)

L'AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA POLICLINICO UMBERTO I ha sede legale in Viale del Policlinico, 155 – Roma. I locali ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto 1: **Euro 37.500,00** (Euro quarantaduemilacinquecento/00)



Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 1	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	37.500,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.2 AZIENDA SANITARIA LOCALE LATINA (LOTTO 2)

L'AZIENDA ASL LATINA ha sede legale in Via P.L. Nervi snc – Latina. Per quanto attiene ai fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicate nelle apposite schede allegate al Capitolato. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto 3: **Euro 38.500,00** (Euro quarantamilaquattrocento/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 3	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	38.500,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.3 AZIENDA SANITARIA LOCALE FROSINONE (LOTTO 3)

L'AZIENDA ASL FROSINONE ha sede legale in Via Armando Fabri snc – Frosinone. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio



preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

▪ **Lotto 2: Euro 23.000,00** (Euro ventiseimila/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 2	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	23.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.4 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA I (LOTTO 4)

L'AZIENDA ASL ROMA I ha sede legale in via Ariosto 3/9 – Roma. I locali ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

▪ **Lotto 4: Euro 38.000,00** (Euro quarantaduemila/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 4	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	38.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

**12.5 AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA SANT'ANDREA (LOTTO 5)**

L'AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA SANT'ANDREA ha sede legale in Via di Grottarossa 1035/1039 – Roma. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo.

Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto 5: **Euro 19.500,00** (Euro ventunomila/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 5	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	19.500,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è omnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.6 IFO (LOTTO 5)

L'IFO ha sede legale in Via Elio Chianesi, n. 53 - ROMA. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto 5: **Euro 16.500,00** (Euro diciottomila/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 5	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali	16.500,00 €



	/ Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.7 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 3 (LOTTO 5)

L'AZIENDA ASL ROMA 3 ha sede legale in via di Casal Bernocchi n°73 – Roma. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico.

Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo.

Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto 5: **Euro 19.000,00** (Euro ventimilacinquecento/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 5	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	19.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.8 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 2 (LOTTO 6)

L'AZIENDA ASL ROMA 2 ha sede legale in Via dell'Arte n°68 – Roma. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto 6: **Euro 22.500,00** (Euro ventiquattromilacinquecento/00)



Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 6	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	22.500,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.9 AZIENDA SANITARIA LOCALE VITERBO (LOTTO 7)

L'AZIENDA ASL VITERBO ha sede legale in Via Enrico Fermi, 15 - 01100 Viterbo. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto 7: **Euro 28.000,00** (Euro trentamilaquattrocento/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 7	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	28.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.10 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 4 (LOTTO 7)

L'AZIENDA ASL ROMA 4 ha sede legale in Via Terme di Traiano 39/A Civitavecchia (RM). I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali



informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

▪ **Lotto 7: Euro 22.000,00** (Euro ventiquattromila/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 7	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	22.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.11 AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI (LOTTO 8)

L' AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI ha sede legale in Circonvallazione Gianicolense, 87-00152 - ROMA. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

▪ **Lotto 8: Euro 21.000,00** (Euro ventiseimila/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 8	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	21.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

**12.12 AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI (LOTTO 9)**

L'AZIENDA ASL RIETI ha sede legale in Via del Terminillo, 42 - Rieti. Per quanto attiene ai fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati

- Lotto 9: **Euro 46.500,00** (Euro cinquantatremila/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 9	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	46.500,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è omnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.13 AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA (LOTTO 10)

L'AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA ha sede legale in Viale Oxford, 81 – Roma. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto 10: **Euro 43.500,00** (Euro quarantacinquemilacinquecento/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 10	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni;	43.500,00 €



	– Delimitazioni con sbarramento retrattile.	

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.14 AZIENDA OSPEDALIERA SAN GIOVANNI ADDOLORATA (LOTTO II)

L'AZIENDA OSPEDALIERA SAN GIOVANNI ADDOLORATA ha sede legale in Via dell'Amba Aradam 9 – Roma. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto II: **Euro 20.000,00** (Euro ventunomilacinquecento/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto II	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	20.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse

12.15 INMI L. SPALLANZANI (LOTTO II)

L'ISTITUTO NAZIONALE MALATTIE INFETTIVE "LAZZARO SPALLANZANI" ha sede legale in Via Portuense, 292 - ROMA. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

- Lotto II: **Euro 29.000,00** (Euro ventiseimila/00)



Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 11	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	29.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.16 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 5 (LOTTO 12)

L'AZIENDA ASL ROMA 5 ha sede legale in Via Tiburtina 22/a – Tivoli (RM). I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

▪ Lotto 12: **Euro 24.500,00** (Euro ventottomila/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 12	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	24.500,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.17 AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 6 (LOTTO 13)

L'AZIENDA ASL ROMA 6 ha sede legale in Borgo Garibaldi 12 – Albano Laziale (RM). I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio



preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto:

- Lotto 13: **Euro 28.000,00** (Euro trentunomilacinquecento/00)

Lotto	Voce di costo	Importo
Lotto 13	– Incontri e coordinamento sui rischi; – Formazione del personale; – Fornitura apparati di comunicazione; – Maggior numero e tempi per Ritiro / Consegna materiali / Interventi di sfasamento delle lavorazioni; – Delimitazioni con sbarramento retrattile.	28.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

13. MODELLO DI DICHIARAZIONE ADEMPIMENTI D. LGS. 81/08 s.m.i.

Spett.le REGIONE LAZIO

Oggetto APPALTO: **Acquisizione del servizio di Ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie della Regione Lazio**

Dichiarazione adempimenti sulla Sicurezza sul Lavoro - D. Lgs. 81/08 s.m.i.

Il sottoscritto _____ (allegata fotocopia di valido documento d'identità)

Legale Rappresentante o Titolare della Ditta _____

con sede legale in _____ Via _____

dichiara quanto segue

1. Che il personale impiegato per l'Appalto in oggetto:
 - è dotato delle abilitazioni necessarie
 - risulta idoneo alle mansioni specifiche, in conformità alla sorveglianza sanitaria ove prevista - art.41 D.Lgs. 81/08 s.m.i.
 - è adeguatamente informato e formato sulle misure di prevenzione e protezione relative alle mansioni svolte, sulle procedure di emergenza e di primo soccorso - art. 36-37 D.Lgs. 81/08
 - è dotato di ausili, dispositivi di protezione individuali, idonei alla sicurezza del lavoro da eseguire
 - è riconoscibile tramite tessera di riconoscimento esposta bene in vista sugli indumenti, corredata di fotografia, e contenente le generalità del lavoratore, l'indicazione del datore di lavoro e dell'impresa in appalto.
2. Che l'Appaltatore possiede il Documento di Valutazione dei Rischi ed il programma di miglioramento, art. 17 D.Lgs. 81/08, con evidenza della tutela di ogni lavoratore e di ogni attività.



3. Che i mezzi e le attrezzature previsti per l'esecuzione dell'Appalto sono idonei, conformi alle norme di sicurezza vigenti, dotati dei necessari documenti di certificazione e controllo.
4. Che il costo relativo alla sicurezza del lavoro è indicato nell'offerta, e dettagliato nelle misure adottate rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e forniture
5. Che ha preso visione la valutazione preliminare dei rischi da interferenze (DUVRI Preliminare).

Si comunica inoltre

Datore di lavoro : _____ Tel. _____ e-mail _____

Responsabile Servizio Prev. e Protezione: _____ Tel. _____ e-mail _____

Medico Competente: _____ Tel. _____ e-mail _____

Altre informazioni che si ritiene utile fornire in merito alla qualificazione organizzativa: _____

Lì, _____

In fede, f.to _____

Copia



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 7

LISTINO

GENERI ALIMENTARI EXTRA

CESTINI

Tipologia prodotto	Descrizione prodotto	Unità di misura	Prezzo Unitario a base d'asta (Euro, IVA esclusa)
Acqua	Acqua minerale gassata/naturale in PET da 0,5 litri	Bottiglia	0,200 €
Acqua	Acqua minerale gassata/naturale in PET da 1,5 litri	Bottiglia	0,400 €
Caffetteria	Zucchero in bustina (6 g) – Confezione da 1 kg	Confezione	2,900 €
Caffetteria	Dolcificante in bustina (1 g) – Confezione da 20 bustine	Confezione	0,440 €
Caffetteria	Camomilla in filtri – Confezione da 100 pezzi	Confezione	2,700 €
Caffetteria	Tè in filtri – Confezione da 100 pezzi	Confezione	2,300 €
Caffetteria	Orzo solubile – Confezione da 500 grammi	Confezione	3,700 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Latte ad alta digeribilità da 1 litro	Confezione	1,100 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Latte ad alta digeribilità da 0,5 litri	Confezione	0,600 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Latte fresco intero/parzialmente scremato/scremato da 1 litro	Confezione	1,200 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Latte fresco intero/parzialmente scremato/scremato da 0,5 litri	Confezione	0,600 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Latte UHT intero/parzialmente scremato da 1 litro	Confezione	1,100 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Latte UHT intero/parzialmente scremato da 0,5 litri	Confezione	0,500 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Succo/nettare di frutta in brick da 125 ml	Confezione	0,300 €
Condimento	Sale monodose (1 grammo)	Pezzo	0,010 €
Condimento	Olio extra-vergine di oliva monodose (10 ml)	Pezzo	0,100 €
Prodotti alimentari	Biscotti monodose (25 grammi)	Confezione	0,070 €
Prodotti alimentari	Budino al cioccolato/alla vaniglia monoporzione (110 grammi)	Pezzo	0,400 €
Prodotti alimentari	Yogurt bianco/alla frutta monoporzione (125 grammi)	Pezzo	0,300 €
Prodotti alimentari	Crackers non salati monoporzione (25 grammi)	Pezzo	0,100 €
Prodotti alimentari	Fesa di tacchino a fette monoporzione (40 grammi)	Pezzo	0,400 €
Prodotti alimentari	Fette biscottate monoporzione (25 grammi)	Pezzo	0,200 €
Prodotti alimentari	Formaggini monoporzione (25 grammi)	Pezzo	0,200 €

**Allegato 7 – Listino Generi Alimentari Extra e Cestini**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Tipologia prodotto	Descrizione prodotto	Unità di misura	Prezzo Unitario a base d'asta (Euro, IVA esclusa)
Prodotti alimentari	Formaggini fusi a fette senza polifosfati - Confezione da 100 grammi	Confezione	0,650 €
Prodotti alimentari	Formaggio duro monoporzione (40 grammi)	Pezzo	0,400 €
Prodotti alimentari	Formaggio grana monoporzione (40 grammi)	Pezzo	0,400 €
Prodotti alimentari	Formaggio parmigiano monoporzione (20 grammi)	Pezzo	0,120 €
Prodotti alimentari	Formaggio spalmabile monoporzione (40 grammi)	Pezzo	0,400 €
Prodotti alimentari	Grissini monoporzione (25 grammi)	Pezzo	0,050 €
Prodotti alimentari	Miele monoporzione (25 grammi)	Pezzo	0,150 €
Prodotti alimentari	Marmellata/confettura (100% frutta) monoporzione (25 grammi)	Pezzo	0,100 €
Prodotti alimentari	Prosciutto cotto monoporzione (40 grammi)	Pezzo	0,400 €
Prodotti alimentari	Prosciutto crudo monoporzione (40 grammi)	Pezzo	0,900 €
Prodotti alimentari	Tonno all'olio di oliva (80 grammi)	Pezzo	0,900 €

Tipologia prodotto	Descrizione prodotto	Unità di misura	Prezzo Unitario a base d'asta (Euro, IVA esclusa)
Cestino degenti/dipendenti	Si veda il Capitolato Tecnico ai Par. 4.1.1 e 4.1.2	Cestino	3,100 €



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 8

ELENCHI DEL PERSONALE IMPIEGATO

ASL / AO	Presidio	ID	CNCL utilizzato	Tipologia di contratto (selezionata dall'utente)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (alla scadenza)	Soggetto svantaggiato (art.7)	Soggetto che fruitisce di agevolazione contributiva (art.8)	Personale in Cassa Integrazione
ASL ROMA 1	P.O. NUOVO REGINA MARGHERITA	1	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa	6° LIVELLO 5	0	- €	0	0	33	132,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	P.O. OTTALFICO	2	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO	1	30,99 €	0	0	6	60,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	C.C. REGINA COELI	3	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	6	195,24 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	C.C. REGINA COELI	4	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Aiuto Cuoco	5° LIVELLO	4	125,00 €			24	96,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	5	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	6	203,49 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	6	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	ASM	4° LIVELLO	6	196,30 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	7	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	CAPO GRUPPO MENSA	4° LIVELLO	5	158,04 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	8	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	OPERAI PART-TIME	4° LIVELLO	0	- €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	14/12/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	9	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	1	33,05 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	10	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	4° LIVELLO	0	98,85 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	11	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	6	198,30 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	12	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	3	98,13 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	13	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	1	33,05 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	14	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	3	99,15 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	15	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	4	130,67 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	16	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Cuoco	4° LIVELLO	4	131,18 €			35	140,00	0,00	0,00	0,00	01/02/2023	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	17	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	4° LIVELLO	0	- €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	07/11/2024	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	18	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	4° LIVELLO	0	- €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	12/01/2022	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	19	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	OPERAI P-TIME	5° LIVELLO	3	130,16 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	20	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	5° LIVELLO	0	- €			24	96,00	0,00	0,00	0,00	17/04/2024	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	21	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	5° LIVELLO	6	195,24 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	22	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	5° LIVELLO	5	162,70 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	23	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	5° LIVELLO	6	195,20 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	24	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Aiuto Cuoco	5° LIVELLO	1	32,54 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2022	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	25	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6	195,24 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/02/2022	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	26	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	4	130,16 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	02/05/2023	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	27	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Aiuto Cuoco	5° LIVELLO	5	131,18 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/01/2018	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	28	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/09/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	29	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	2	62,50 €			18	72,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	30	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	2	65,08 €			18	72,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	31	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	5	156,25 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	32	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/02/2022	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	33	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	3	96,33 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	34	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	35	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			20	80,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	36	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	3	93,65 €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	37	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	0	- €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	38	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	5	156,25 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	39	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO 5	5	156,23 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	07/02/2022	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	40	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	5	156,24 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	41	turismo pubblici esercizi	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO 5	0	- €			40	160,00	0,00	0,00	0,00	24/03/2022	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	42	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO 5	0	- €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/02/2022	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	43	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Op.	6° LIVELLO 5	4	122,66 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	44	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	2	62,50 €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	45	Pubb.esercizio confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Add. S. Mensa Prom	6° LIVELLO 5	3	93,75 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no

ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	46	Pubb.esercizi confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Add.S.Mensa Op.	6° LIVELLO	5	157,53 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	47	Pubb.esercizi confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Add.S.Mensa Prom	6° LIVELLO 5	0	- €			36	144,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	48	Pubb.esercizi confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO 5	5	156,29 €			30	120,00	0,00	0,00	0,00	07/02/2022	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SAN FILIPPO NERI	49	Pubb.esercizi confcommercio	TEMPO INDETERMINATO	Add.S.Mensa Prom	6° LIVELLO 5		- €			18	72,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SANTO SPIRITO	50	Pubb.esercizi confcommercio	INDETERMINATO	Dietista	5° LIVELLO	0	- €			18	72,00				05/09/2022	NO	NO	NO
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SANTO SPIRITO	51	Pubb.esercizi confcommercio	INDETERMINATO	Add.S.Mensa Op.	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			24	96,00				01/04/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SANTO SPIRITO	52	Pubb.esercizi confcommercio	INDETERMINATO	Add.S.Mensa Op.	6° LIVELLO 5	5	156,25 €			36	144,00				01/04/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SANTO SPIRITO	53	Pubb.esercizi confcommercio	INDETERMINATO	Add.S.Mensa Op.	6° LIVELLO 5	4	125,00 €			12	48,00				01/04/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SANTO SPIRITO	54	Pubb.esercizi confcommercio	INDETERMINATO	Add.S.Mensa Op.	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			36	144,00				01/04/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SANTO SPIRITO	55	Pubb.esercizi confcommercio	INDETERMINATO	Add.S.Mensa	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			40	160,00				01/04/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 1	PERSONALE P.O. SANTO SPIRITO	56	Pubb.esercizi confcommercio	INDETERMINATO	Add.S.Mensa Op.	5° LIVELLO	6	195,24 €			40	160,00				01/04/2021	NO	NO	NO

ASL / AO	Presidio	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	1	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	5	156,25 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	2	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	3	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO 6	6	198,30 €	111,5		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	4	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	DIETISTA	5° LIVELLO 0		- €	0		24	103,20	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	5	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	5° LIVELLO 6	6	195,24 €	0		28	120,40	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	6	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO CAPO PARTITA	4° LIVELLO 6	6	198,30 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	7	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CAPO GRUPPO MENSA	4° LIVELLO 4	4	125,00 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	08/08/2024	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	8	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	238,34 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	08/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	9	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	5° LIVELLO 6	6	195,23 €	0		24	103,20	0,00	0,00	0,00	19/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	10	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OP. QUALIFICATO POLIFUNZIONALE	5° LIVELLO 1	1	30,99 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	11	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	4° LIVELLO 5	5	165,25 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	12	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO 6	6	187,50 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	26/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	13	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	14	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO 6	6	195,23 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	15	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OPERAIO QUALIFICATO	5° LIVELLO 6	6	195,24 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	16	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	3	93,74 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	17	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OPERAIO QUALIFICATO POLIFUNDO	5° LIVELLO 6	6	187,50 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	18	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO 6	6	195,24 €	300		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	19	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OPERAIO QUALIFICATO	4° LIVELLO 6	6	195,23 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	20	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO 6	6	195,22 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	21	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO 6	6	195,23 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	22	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	4	125,00 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	23	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	COMARIS	6° LIVELLO 5	1	30,99 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	24	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		18	77,40	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	25	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	COMARIS	6° LIVELLO 1	1	30,99 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	26	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	27	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO 4	4	130,16 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	28	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	5	156,25 €	0		24	103,20	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	29	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO 6	6	198,30 €	2,21		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	30	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	31	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	32	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OPERAIO QUALIFICATO	4° LIVELLO 6	6	198,11 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	33	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	5	156,25 €	0		24	103,20	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	34	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	4	125,00 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	35	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO 6	6	195,23 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	36	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	37	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 0		- €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANTEUGENIO	38	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	RESPONSABILE DI IMPIANTO	2° LIVELLO 6	6	- €	620		40	172,00	0,00	0,00	0,00	10/01/2022	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	39	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO 6	6	196,76 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	40	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	41	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	3	93,75 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	17/09/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	42	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	5° LIVELLO 0		- €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	43	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO 6	6	187,46 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	44	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	3	93,75 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	45	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO 4	4	125,00 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/07/2022	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	46	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	5° LIVELLO 0		- €	0		18	77,40	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	47	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO 4	4	132,20 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no

ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	48	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6	198,30 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	49	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	OPERAI	6° LIVELLO 5	1	30,99 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	03/10/2023	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	50	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	51	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	2	62,50 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	52	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO	6	193,92 €	0		38	163,40	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	53	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	IMPEGATO	4° LIVELLO	6	198,30 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	54	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		18	77,40	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	55	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		32	135,45	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	56	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	186,69 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	57	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	OPERAI	6° LIVELLO 5	1	31,25 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	58	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6	198,30 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	59	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	AUTO CUOCO	5° LIVELLO	6	195,24 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	60	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	OP. QUALIF. POLIFUNZ.	5° LIVELLO	4	125,00 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	61	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	1	30,99 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	62	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	OPERAI QUALIFICATO	5° LIVELLO	6	195,24 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	16/06/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	63	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	64	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	4° LIVELLO	5	165,25 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	65	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	66	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	OPERAI	4° LIVELLO	6	198,30 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	67	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	2	62,50 €	0		24	103,20	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	68	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	5	156,25 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	69	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	16/06/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	70	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6	198,30 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	71	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	195,24 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	72	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO CAPO PARTITA	4° LIVELLO	2	66,10 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	73	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	OPERAI QUALIFICATO	5° LIVELLO	3	97,62 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	74	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	OPERAI QUAL. POLIF.	5° LIVELLO	6	187,50 €	0		36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	75	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	RESPONSABILE DI IMPIANTO	2° LIVELLO	6	198,32 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/01/2018	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. SANDRO PERTINI	76	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	RESPONSABILE DI IMPIANTO	3° LIVELLO	6	198,32 €	0		40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/01/2018	no	no	no
ASL ROMA 2	P.O. CTO A. ALESSINI	77	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO	5	162,70 €	0		30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/03/2021	no	no	no

ASL / AO	Presidio	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruiscie di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	1	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO	OPERAIA-ADM PULIZIE	6° LIVELLO 3	0	0,00 €			21	60,30				22/07/2024			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	2	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	4	124,71 €			24	103,20				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	3	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			30	129,00				01/03/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	4	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO	6	187,50 €			30	129,00				01/03/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	5	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,46 €			18	77,40				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	6	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	CASSIERA	5° LIVELLO	6	187,50 €			40	172,00				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	7	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			18	77,40				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	8	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO	6	195,24 €			40	172,00				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	9	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	DIESTISTA	4° LIVELLO	6	198,31 €			40	172,00				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	10	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	4	125,00 €			25	89,50				01/01/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	11	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			24	103,20				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	12	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	4	125,00 €			30	129,00				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	13	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO	6	195,24 €			40	172,00				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	14	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	DIESTISTA	4° LIVELLO	6	198,31 €			24	103,20				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	15	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	3	93,75 €			24	103,20				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	16	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	4	132,20 €			40	172,00				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	17	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	SECONDO CUOCO MENSA	5° LIVELLO	6	195,24 €			38	163,40				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	18	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,46 €			24	103,20				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	19	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,49 €			40	172,00				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	20	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO	5	162,70 €			36	154,80				01/04/2021			
ASL ROMA 3	P.D. GRASSO	21	TURISMO PUBBLICO ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6° LIVELLO 5	6	187,50 €			36	154,80				01/04/2021			

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (SIRIS)	Personale in Cassa Integrazione (SIRIS)
ASL ROMA 4	1	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	216,91 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	2	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	216,91 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	3	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	4	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cucino	4	5	160,25 €			36	154,80				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	5	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Altoio Cucito	5	6	236,21 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	6	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Altoio Cucito	5	6	236,21 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	7	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,30 €			39	167,70				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	8	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	9	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,30 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	10	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Vice capo gruppo mensa	5	5	162,70 €			36	154,80				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	11	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	12	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	13	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			39	167,70				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	14	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	216,91 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	15	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	16	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,30 €			21	90,90				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	17	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Altoio Cucito	5					30	129,00				30/03/2023	no	no	no
ASL ROMA 4	18	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	6					21	90,90				22/11/2023	no	no	no
ASL ROMA 4	19	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addebito servizi mensa	6					21	90,90				14/11/2024	no	no	no
ASL ROMA 4	20	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cucino	3	6	209,16 €			40	172,00				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	21	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			20	86,00				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	22	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	4	125,00 €			20	86,00				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	23	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			20	86,00				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	24	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			20	86,00				01/04/2021	no	no	no
ASL ROMA 4	25	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cucino	3					21	90,90				31/08/2023	no	no	no
ASL ROMA 4	26	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addebito servizi mensa	6					20	86,00				21/12/2023	no	no	no
ASL ROMA 4	27	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Raffreddi Insous	2	3	108,40 €			20	86,00				01/12/2027	no	no	no
ASL ROMA 4	28	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Centro Cottura VIA NARD	4					20	86,00				01/02/2027	no	no	no
ASL ROMA 4	29	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Manutenitori VIA NARD	4					10	43,00				01/02/2026	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
ASL ROMA 5	1	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cuoco	4	6	198,30 €			36	154,80				05/08/2013	no	no	no
ASL ROMA 5	2	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,50 €			24	103,20				05/08/2013	no	si	no
ASL ROMA 5	3	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	3	93,75 €			15	64,50				05/08/2013	no	no	no
ASL ROMA 5	4	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cuoco	5	6	195,24 €			40	172,00				10/01/2014	no	no	no
ASL ROMA 5	5	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cuoco	5	6	195,23 €			30	129,00				05/08/2013	no	no	no
ASL ROMA 5	6	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,50 €			18	77,40				05/08/2013	no	no	no
ASL ROMA 5	7	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cuoco	5	6	195,24 €			30	129,00				05/08/2013	no	no	no
ASL ROMA 5	8	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,50 €			40	172,00				01/10/2001	no	no	no
ASL ROMA 5	9	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cuoco	5	6	195,24 €			30	129,00				05/08/2013	no	no	no
ASL ROMA 5	10	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	5	156,25 €			18	77,40				05/08/2013	no	no	no
ASL ROMA 5	11	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	5	6	195,24 €			36	154,80				01/12/2014	no	si	no
ASL ROMA 5	12	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,50 €			20	86,00				12/12/2015	no	no	no
ASL ROMA 5	13	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	6	2	61,98 €			36	154,80				14/03/2017	no	no	no
ASL ROMA 5	14	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cuoco	5	6	198,32 €			40	172,00				01/05/2017	no	no	no
ASL ROMA 5	15	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	1	30,99 €			18	77,40				19/06/2017	no	no	no
ASL ROMA 5	16	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	6	1	30,99 €			18	77,40				03/01/2018	no	no	no
ASL ROMA 5	17	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	1	30,99 €			36	154,80				21/05/2018	no	no	no
ASL ROMA 5	18	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto alle consegne	5	0	0,00 €	si		36	154,80				03/08/2020	no	no	no
ASL ROMA 5	19	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	0	0,00 €			15	64,50				18/11/2020	no	no	no
ASL ROMA 5	20	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	7	3	91,61 €			18	77,40				01/12/2021	no	no	no
ASL ROMA 5	21	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi mensa	6	0	0,00 €			36	154,80				07/12/2023	no	no	no
ASL ROMA 5	22	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi mensa	6	0	0,00 €			18	77,40				30/04/2024	no	no	no
ASL ROMA 5	23	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi mensa	6	0	0,00 €			18	77,40				04/05/2024	no	no	no
ASL ROMA 5	24	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Assi-add.consegne	6	0	0,00 €			36	154,80				14/05/2024	no	no	no
ASL ROMA 5	25	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi mensa	6	0	0,00 €			24	103,20				14/05/2024	no	no	no
ASL ROMA 5	26	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Magazziniere	5	5	40,02 €	si		40	172,00				07/01/2002	no	no	no
ASL ROMA 5	27	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,50 €			40	172,00				26/09/2005	no	si	no
ASL ROMA 5	28	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	5	156,25 €			40	172,00				01/12/2006	no	si	no
ASL ROMA 5	29	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Capo cuoco	3	6	198,30 €	si		40	172,00				01/06/2000	no	no	no
ASL ROMA 5	30	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto pulizia	7	2	60,94 €			30	129,00				01/05/2016	no	no	no
ASL ROMA 5	31	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto al lavaggio	7	2	60,94 €			35	150,50				01/05/2016	no	no	no
ASL ROMA 5	32	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto alle consegne	5	4	130,16 €			40	172,00				01/05/2017	no	no	no
ASL ROMA 5	33	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto al lavaggio	7	0	0,00 €			35	150,50				27/10/2023	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mensile	Numero Buoni Pasto/mensile	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità avanzata (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
ASL ROMA 6	1	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	DIRETTORE	3	6	238,60 €	582,97 €	0	40	172,00	22	176,00 €		01/05/2009	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	2	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	4	144,61 €	0	0	24	103,20				04/09/2010	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	3	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	21	90,30				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	4	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	DIETISTA	4	6	198,30 €	0	0	40	172,00				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	5	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	24	103,20				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	6	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	21	90,30				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	7	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	30	129,00				31/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	8	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	0	0	30	129,00				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	9	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	24	103,20				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	10	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	24	103,20				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	11	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	21	90,30				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	12	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	21	90,30				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	13	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	21	90,30				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	14	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	21	90,30				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	15	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	OPERATORE PLURISERVIZIO	5	5	156,25 €	0	0	30	129,00				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	16	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	24	103,20				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	17	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	24	103,20				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	18	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	24	103,20				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	19	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	24	103,20				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	20	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	6	195,21 €	0	0	30	129,00				28/01/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	21	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	3	93,75 €	0	0	24	103,20				09/03/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	22	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,23 €	0	0	21	90,30				01/04/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	23	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	0	0	21	90,30				24/04/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	24	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	0	0	30	129,00				02/05/2012	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	25	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	1	30,99 €	0	0	18	77,40				18/09/2017	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	26	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	1	30,99 €	0	0	18	77,40				18/01/2019	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	27	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	1	54,39 €	0	0	24	103,20				10/10/2014	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	28	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	0	- €	0	0	18	77,40				01/03/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	29	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	OPERATORE PLURISERVIZIO	5	0	- €	0	0	20	86,00				19/04/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	30	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	0	- €	0	0	20	86,00				13/09/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	31	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	0	- €	0	0	20	86,00				13/09/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	32	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	24	103,2				03/01/2022	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	33	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	4	125,00 €	0	0	32	140,18				01/05/2021	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	34	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	BIOLOGO NUTRIZIONISTA	4	0	- €	0	0	24	103,20				01/04/2023	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	35	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	18	77,40				01/02/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	36	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	18	77,40				01/02/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	37	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	18	77,40				01/06/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	38	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	18	77,40				01/06/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	39	Turismo p.e.	Tempo indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	18	77,40				01/06/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	40	Turismo p.e.	Tirocinio	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	24	104,28				05/11/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	41	Turismo p.e.	Tirocinio	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	25	108,63				07/10/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	42	Turismo p.e.	Tirocinio	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	30	130,35				05/08/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	43	Turismo p.e.	Somministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	30	130,35				04/06/2022	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	44	Turismo p.e.	Somministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	30	130,35				04/06/2022	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	45	Turismo p.e.	Somministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	30	130,35				04/06/2022	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	46	Turismo p.e.	Somministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	30	130,35				08/08/2023	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	47	Turismo p.e.	Somministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	0	0	30	130,35				09/04/2024	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	48	Turismo p.e.	indeterminato	SEGRETARIO/A	4	6	229,32 €			40	173,80				23/02/1998	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	49	Turismo p.e.	indeterminato	ADD. SERVIZI MENSA	5	6	226,20 €	310,67 €		40	173,80				01/11/1996	NO	NO	NO

ASL ROMA 6	50	Turismo p.e.	indeterminato	ADD. SERVIZI MENSA	65	6	198,32 €			40	173,80				07/09/2006	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	51	Turismo p.e.	indeterminato	ADD. SERVIZI MENSA	6	3	92,97 €			40	173,80				07/04/2011	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	52	Turismo p.e.	indeterminato	ADD. SERVIZI MENSA	65	6	216,91 €			40	173,80				29/05/2000	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	53	Turismo p.e.	indeterminato	ADD. SERVIZI MENSA	65	6	152,35 €			36	156,42				27/05/2005	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	54	Turismo p.e.	indeterminato	CUOCO	4	6	198,32 €	290,00 €		40	173,80				29/09/1997	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	55	Turismo p.e.	indeterminato	CHEF	2	7	250,48 €	758,94 €		40	173,80				27/10/2004	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	56	Turismo p.e.	indeterminato	CUOCO	4	6	229,31 €	300,00 €		40	173,80				01/12/2000	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	57	Turismo p.e.	indeterminato	MAGAZZINIERE	5	5	162,70 €	70,67 €		40	173,80				18/03/2006	NO	NO	NO
ASL ROMA 6	58	Turismo p.e.	indeterminato	DIETISTA	4		- €			40	173,80				01/10/2023	NO	NO	NO

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato/ib)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuite/mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (date assunzione)	Soggetto avvantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisc di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
ASL.FROSINONE	1	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	IMPIEGATO D'ORDINE	4	6	198,30 €	NO	NO	20	86,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	2	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	OPERARIO SPECIALIZZATO	5	6	196,12 €	NO	NO	20	86,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	3	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,48 €	NO	NO	18	77,40	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	4	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,48 €	NO	NO	20	86,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	5	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,48 €	NO	NO	18	77,40	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	6	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,48 €	NO	NO	18	77,40	no	no	no	20/06/22	no	no	no
ASL.FROSINONE	7	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,48 €	NO	NO	18	77,40	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	8	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADDITTO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	NO	15	64,50	no	no	no	11/07/22	si	no	no
ASL.FROSINONE	9	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADDITTO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	NO	15	64,50	no	no	no	27/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	10	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASSISTANT/EPICURE QUALITY	5	2	67,90 €	SI	NO	40	172,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	11	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	12	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	13	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,48 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	14	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	18	77,40	no	no	no	09/10/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	15	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,48 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	16	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	20	86,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	17	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,63 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	18	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	6	5	154,95 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	19	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	65	6	187,50 €	NO	NO	22	94,60	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	20	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA- ADD. PULZEE	65	6	187,48 €	NO	NO	22	94,60	no	no	no	09/11/23	no	no	no
ASL.FROSINONE	21	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	IMPIEGATO	5	6	185,94 €	NO	NO	30	129,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	22	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	CUOCO	4	6	198,30 €	NO	NO	40	172,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	23	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	65	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	09/09/23	no	no	no
ASL.FROSINONE	24	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. - MASAGGIERIE	5	6	195,25 €	NO	NO	20	111,80	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	25	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	65	6	187,47 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	26	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	65	6	187,47 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	20/04/23	no	no	no
ASL.FROSINONE	27	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	65	6	187,50 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	28	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	65	6	198,29 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	29	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-AUTISTA	5	6	195,24 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	30	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	IMPIEGATO	4	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	20/09/23	no	no	no
ASL.FROSINONE	31	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADDITTO SERVIZIO MENSA	6	5	166,98 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	32	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADDITTO SERVIZIO MENSA	5	0	- €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	33	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	AUTISTA/ADDITTO SERVIZIO MENSA	5	0	- €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	34	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	DETISTA	3	0	- €	NO	NO	40	172,00	no	no	no	17/01/22	no	no	no
ASL.FROSINONE	35	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADDITTO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	NO	18	77,40	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	36	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	65	4	129,00 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	37	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	20	86,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	38	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	39	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	15	64,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	40	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	41	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,49 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	14/09/22	no	no	no
ASL.FROSINONE	42	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	43	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/22	no	no	no
ASL.FROSINONE	44	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADD. SERVIZIO MENSA	65	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	45	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,49 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	46	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	IMPIEGATO D'ORDINE	5	6	195,25 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	47	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	48	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	25	107,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	49	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	15	64,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	50	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	15	64,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	51	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ADDITTO SERVIZIO MENSA	6	0	- €	NO	NO	15	64,50	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	52	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	CUOCO	6	2	166,98 €	SI	NO	40	172,00	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	53	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	MASAGGIERIE	6	0	87,76 €	NO	NO	20	109,20	no	no	no	23/11/26	no	no	no
ASL.FROSINONE	54	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	ASMA-ADD. PULZEE	65	6	187,50 €	NO	NO	18	77,40	no	no	no	01/09/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	55	PUBBLIC Esercizio, RISTORAZIONE COLLETTIVA e COMMERCIALE e TURISMO IN VIGORE	G. indeterminate	MASAGGIERIE	5	0	187,47 €	NO	NO	24	109,20	no	no	no	01/09/21	no	no	no

ASL.FROSINONE	56	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	187,50 €	NO	no	20	86,00	no	no	no	18/04/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	57	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	187,50 €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	58	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	187,50 €	NO	no	30	129,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	59	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	CARD. CANTIERO MENSÀ	4	0	346,00 €	NO	no	40	172,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	60	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	216,93 €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	61	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	187,50 €	NO	no	30	129,00	no	no	no	12/05/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	62	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA-AUTISTA	5	6	195,24 €	NO	no	30	129,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	63	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	IMPREGIATO	5	6	195,22 €	NO	no	25	107,50	no	no	no	07/04/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	64	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	187,50 €	NO	no	25	107,50	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	65	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	187,50 €	NO	no	30	129,00	no	no	no	03/07/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	66	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	187,50 €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	67	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	65	6	187,50 €	NO	no	30	129,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	68	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	69	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	70	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	1	31,25 €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	71	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	72	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERV. MENSA/AUTISTA	5	0	- €	NO	no	30	129,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	73	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	74	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	75	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADD. SERVIZ MENSÀ	5	6	195,22 €	NO	no	30	129,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	76	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	77	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	78	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	79	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	65	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	80	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	CUOCO	4	0	- €	NO	no	25	107,50	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	81	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	CONFERM. DI SALA	6	0	- €	NO	no	20	86,00	no	no	no	01/03/21	no	no	no
ASL.FROSINONE	82	PUBBLIC Esercizio, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in vigore	L. indennizzata	ADDEBITO SERVIZIO MENSA	6	0	- €	NO	no	24	103,20	no	no	no	01/03/21	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pastoralesi	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assicurazione)	Soggetto svantaggiato (s/nro)	Soggetto che fruisc di agevolazione contributiva (s/nro)	Personale in Cassa Integrazione (s/nro)
ASL LATINA	1	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	1	30,99 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	2	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cucina	4	5	165,25 €			40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	3	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	1	30,99 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	4	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	1	31,25 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	5	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	1	31,25 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	6	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto cucina-add.cocin.	5	6	195,24 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	7	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			30	129,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	8	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	9	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	4	125,00 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	10	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	4	125,00 €			24	103,20				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	11	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	12	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Dietista	4	6	198,80 €			40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	13	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cucina	5	0	195,24 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	14	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Auditoria	5	6	195,24 €			40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	15	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	16	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	1	31,25 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	17	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cucina	5	6	195,24 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	18	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cucina	4	6	195,24 €			40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	19	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	20	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			24	103,20				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	21	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	22	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	6	1	30,99 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	23	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	6	0	- €			36	154,80				09/08/2021	no	no	no
ASL LATINA	24	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Agg. Dietista	4	0	- €			40	172,00				12/01/2023	no	no	no
ASL LATINA	25	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Addebito servizi mensa	6	-	- €			36	154,80				13/12/2024	no	no	no
ASL LATINA	26	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Addebito servizi mensa	6	-	- €			36	154,80				08/02/2025	no	no	no
ASL LATINA	27	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Addebito servizi mensa	6	-	- €			36	154,80				02/02/2025	no	no	no
ASL LATINA	28	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Addebito servizi mensa	6	-	- €			36	154,80				08/05/2025	no	no	no
ASL LATINA	29	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Addebito servizi mensa	6	-	- €			36	154,80				16/05/2025	no	no	no
ASL LATINA	30	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Addebito servizi mensa	6	-	- €			36	154,80				23/05/2025	no	no	no
ASL LATINA	31	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Cucina	4	-	- €			40	172,00				09/06/2025	no	no	no
ASL LATINA	32	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Addebito servizi mensa	6	-	- €			36	154,80				08/07/2025	no	no	no
ASL LATINA	33	Pubblici Esercizi	Tempo determinato a contratto a termine	Addebito servizi mensa	6	-	- €			36	154,80				04/08/2025	no	no	no
ASL LATINA	34	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			30	129,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	35	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cucina	5	6	195,24 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	36	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	37	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cucina	3	6	209,16 €			40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	38	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Auditoria	5	6	195,24 €			40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	39	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cucina	4	6	195,24 €			40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	40	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	41	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Imp. d'ordine	5	6	195,24 €			30	129,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	42	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Auditoria	5	6	195,24 €			30	129,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	43	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cucina	5	5	162,70 €			24	103,20				16/03/2021	si	no	no
ASL LATINA	44	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	5	156,25 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	45	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Auditoria	5	6	195,24 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	46	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cucina	3	6	209,16 €			40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	47	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			36	154,80				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	48	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			24	103,20				16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	49	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addebito servizi mensa	65	6	187,50 €			24	103,20				16/03/2021	no	no	no

ASL LATINA	50	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Audito	5	1	32,54 €			30	129,00			16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	51	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Audito	5	6	195,24 €			37,5	161,25			16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	52	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,50 €			24	163,20			16/03/2021	no	no	no
ASL LATINA	53	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Audito	5	5	162,70 €			36	154,80			08/03/2022	no	no	no
ASL LATINA	54	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	6	0	- €			36	154,80			10/01/2023	no	no	no
ASL LATINA	55	Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi mensa	6		- €			36	154,80			02/01/2025	no	no	no
ASL LATINA	56	Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto alle consegne	6		- €			36	154,80			17/04/2025	no	no	no
ASL LATINA	57	Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Cucito	4		- €			40	172,00			08/05/2025	no	no	no
ASL LATINA	58	Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Audito	5		- €			36	154,80			28/05/2025	no	no	no
ASL LATINA	59	Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi mensa	6		- €			36	154,80			04/07/2025	no	no	no
ASL LATINA	60	Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi mensa	6		- €			36	154,80			31/07/2025	no	no	no
ASL LATINA	61	Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Controllo di gestione	Q8	6	209,16 €	846,97 €		40	172,00			02/08/1999	no	no	no
ASL LATINA	62	Imprese di Pulizia - Terziario	Tempo indeterminato	Addetto manutenzione	3	0	- €		10,19 €	40	172,00			12/04/2023	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto avanzgiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
ASL RIETI	1	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			40	172,00				12/01/2015	no	no	no
ASL RIETI	2	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	6	4	123,25 €			40	172,00				01/12/2015	no	no	no
ASL RIETI	3	Imprese di Pulizia - Terziario	Tempo indeterminato	Addetto alle consegne	2	0	- €		10,33 €	40	172,00				01/03/2022	no	no	no
ASL RIETI	4	Imprese di Pulizia - Terziario	Tempo indeterminato	App. magazzino	4	0	- €		10,33 €	40	172,00				04/01/2023	no	no	no
ASL RIETI	5	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	App. Dietista	4	0	- €			40	172,00				14/01/2023	no	no	no
ASL RIETI	6	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Cuoco	4	0	- €			40	172,00				11/12/2023	no	no	no
ASL RIETI	7	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			35	107,50				01/11/2015	no	no	no
ASL RIETI	8	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			36	154,80				01/11/2015	no	no	no
ASL RIETI	9	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Referente imp. Ristoraz.	4	2	66,50 €	42,86 €		40	172,00				01/11/2015	no	no	no
ASL RIETI	10	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cuoco	5	2	65,08 €			36	154,80				01/11/2015	no	no	no
ASL RIETI	11	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			30	129,00				01/11/2015	no	no	no
ASL RIETI	12	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			26	111,80				01/11/2015	no	no	no
ASL RIETI	13	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			26	111,80				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	14	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			26	111,80				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	15	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			30	129,00				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	16	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	1	31,25 €			26	111,80				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	17	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	5	6	195,24 €			20	86,00				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	18	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			30	129,00				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	19	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			30	129,00				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	20	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	2	62,50 €			30	129,00				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	21	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto alle consegne	5	2	63,79 €			18	77,40				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	22	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiuto Cuoco	5	6	189,04 €			20	86,00				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	23	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto alle consegne	5	1	31,25 €			24	103,20				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	24	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto alle consegne	5	6	195,24 €			26	111,80				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	25	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Ass-add consegne	65	2	62,50 €			36	154,80				01/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	26	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	65	1	31,25 €			30	129,00				15/03/2021	no	no	no
ASL RIETI	27	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	6	0	- €			20	86,00				11/04/2022	no	no	no
ASL RIETI	28	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi_mensa	6	0	- €			20	86,00				13/08/2022	no	no	no
ASL RIETI	29	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi_mensa	6	0	- €			30	129,00				04/08/2023	no	no	no
ASL RIETI	30	Turismo Pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto servizi_mensa	6	0	- €			30	129,00				07/12/2023	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
ASL VITERBO	1	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,50 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	2	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	281,22 €			16,48	72,24				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	3	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cuoco	4	6	198,30 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	4	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	5	6	195,22 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	5	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cuoco	4	6	193,40 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	6	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cuoco	4	6	196,24 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	7	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	6	2	61,98 €			15	64,50				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	8	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	imp. d'ordine	5	6	195,24 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	9	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	4	125,00 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	10	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	281,22 €			16,48	72,24				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	11	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	5	6	195,22 €			35	150,50				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	12	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cuoco	4	6	236,51 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	13	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,48 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	14	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	295,92 €			23,2	100,31				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	15	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	5	6	195,24 €			35	150,50				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	16	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	5	156,25 €			20	86,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	17	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	5	156,25 €			30	129,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	18	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	281,22 €			16,48	72,24				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	19	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	5	6	195,24 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	20	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,46 €			23,20	100,31				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	21	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Cuoco	4	6	198,31 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	22	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	6	187,44 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	23	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	65	5	156,25 €			40	172,00				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	24	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	6		- €			24	109,20				16/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	25	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aiutista	5	6	187,47 €			40	172,00				26/04/2021	no	no	no
ASL VITERBO	26	Imprese di Pulizia - Terziario	Tempo indeterminato	Aiutista/Consegnatario	2		- €	10,33 €		36	155,70				21/11/2021	no	no	no
ASL VITERBO	27	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	6		- €			15	64,50				09/12/2021	no	no	no
ASL VITERBO	28	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Aggr. cameriere di mensa	65		- €			40	172,00				19/04/2022	no	no	no
ASL VITERBO	29	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Addetto servizi mensa	6		- €			40	172,00				20/07/2022	no	no	no
ASL VITERBO	30	Turismo pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Cuoco	4		- €			40	172,00				04/09/2024	no	no	no
ASL VITERBO	31	Turismo pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Add. Servizio Mensa	6		- €			40	172,00				19/09/2024	no	no	no
ASL VITERBO	32	Turismo pubblici Esercizi	Tempo determinato o contratto a termine	Add. Servizio Mensa	6		- €			40	172,00				11/01/2025	no	no	no
ASL VITERBO	33	Imprese di Pulizia - Terziario	Tempo determinato o contratto a termine	Addetto alle consegne	2		- €	10,33 €		40	173,00				24/02/2025	no	no	no
ASL VITERBO	34	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Controllo di gestione	QB	6	209,56 €	846,97		40	172,00				02/08/1999	no	no	no
ASL VITERBO	35	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Dietista	4	6	198,30 €	0		40	172,00				16/03/2021	no	no	no
ASL VITERBO	36	Turismo pubblici Esercizi	Tempo indeterminato	Manutentore qual.	4	0	- €	0		40	172,00				03/01/2022	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indefinito)	Mansione	livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefici	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (si/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (si/no)	Personale in Cassa Integrazione (si/no)
POLICLINICO UMBERTO I	1	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	4,00	125,00 €	- €		36	156,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	2	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO	1,00	32,54 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	3	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	AUTOI CUOCO	5° LIVELLO	6,00	187,50 €	- €		35	156,50	no	no	no	01/07/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	4	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	4,00	125,00 €	- €		36	156,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	5	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	6° LIVELLO S	0,00	- €	- €		30	129,00	no	no	no	22/07/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	6	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	7	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	- €		30	129,00	no	no	no	03/09/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	8	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	1,00	32,50 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	9	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OP.QUAL.POLIFUNZIONALE	5° LIVELLO	1,00	162,70 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	10	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	187,80 €	- €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	11	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	1,00	162,70 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	12	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	4,00	125,00 €	- €		36	156,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	13	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	6° LIVELLO S	0,00	- €	- €		30	129,00	no	no	no	22/07/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	14	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	1,00	162,70 €	- €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	15	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	6° LIVELLO S	0,00	- €	- €		36	154,80	no	no	no	22/07/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	16	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OP.QUAL.POLIFUNZIONALE	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	78,56 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	17	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	30,99 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	18	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	- €		36	154,80	no	no	no	01/03/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	19	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	AUTISTA	5° LIVELLO	6,00	187,50 €	- €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	20	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	ASM	6° LIVELLO	0,00	- €	- €		36	154,80	no	no	no	09/11/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	21	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO	6,00	195,24 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	22	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	173,68 €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	23	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	DIR.TECNICO SERV. - DSM	5° LIVELLO	0,00	- €	394,12 €		40	172,00	no	no	no	03/04/2023	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	24	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	1,00	162,70 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	25	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	- €		40	172,00	no	no	no	09/11/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	26	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	96,31 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	27	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	6° LIVELLO S	0,00	- €	- €		28	120,40	no	no	no	22/07/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	28	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	4,00	125,00 €	- €		36	156,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	29	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	30	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	1,00	162,70 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	31	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	6° LIVELLO	0,00	- €	- €		36	154,80	no	no	no	22/07/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	32	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	4,00	125,00 €	- €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	33	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	DIETISTA	5° LIVELLO	0,00	- €	- €		30	129,00	no	no	no	08/08/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	34	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	35	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OP.QUAL.POLIFUNZIONALE	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	70,42 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	36	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	70,42 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	37	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	4,00	125,00 €	- €		36	156,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	38	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	4,00	125,00 €	- €		24	109,20	no	no	no	03/03/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	39	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	AUTISTA	5° LIVELLO	4,00	125,00 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	40	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	COMMISS DI SALA	6° LIVELLO	1,00	30,99 €	- €		24	109,20	no	no	no	03/03/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	41	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	70,42 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	42	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	209,36 €	175,21 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	43	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	4° LIVELLO	1,00	162,70 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	44	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	AUTISTA	6° LIVELLO	2,00	63,79 €	48,81 €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	45	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	56,17 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	46	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	47	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO	6,00	195,24 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	48	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	3,00	63,79 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	49	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	70,42 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	50	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	1,00	162,70 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	51	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO	1,00	30,99 €	- €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefici	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
POLICLINICO UMBERTO I	53	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	DIETISTA	4° LIVELLO	6,00	- €	- €		30	120,00	no	no	no	29/03/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	53	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OP QUAL/POLIFUNZIONALE	4° LIVELLO	6,00	209,36 €	175,19 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	54	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	0,00	- €	- €		36	154,80	no	no	no	22/07/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	55	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	OP QUAL/POLIFUNZIONALE	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	70,42 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	56	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	5,00	165,25 €	- €		40	172,00	no	no	no	11/01/2022	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	57	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	71,87 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	58	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	70,42 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	59	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	2,00	45,08 €	- €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	60	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	6° LIVELLO S	3,00	62,50 €	- €		40	172,00	no	no	no	01/09/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	62	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	5,00	156,25 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	62	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	COMMISS DI SALA	6° LIVELLO	1,00	30,99 €	- €		36	154,80	no	no	no	01/03/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	63	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	6° LIVELLO S	5,00	161,41 €	15,10 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	64	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	AUTO CUOCO	5° LIVELLO	2,00	65,08 €	- €		30	120,00	no	no	no	01/07/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	65	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	- €		36	154,80	no	no	no	01/03/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	66	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	198,31 €	106,21 €		40	172,00	no	no	no	21/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	67	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	0,00	- €	- €		36	154,80	no	no	no	06/11/2024	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	68	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	69	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	AUTO CUOCO	5° LIVELLO	5,00	162,70 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	70	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	4,00	132,20 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	71	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO DETERMINATO	DIETISTA	5° LIVELLO	0,00	- €	- €		24	108,20	no	no	no	24/02/2025	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	72	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	73	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	5,00	156,25 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	74	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	- €		36	150,40	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	75	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	209,36 €	136,57 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	76	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA E PULIZIE	7° LIVELLO	2,00	60,94 €	38,21 €		35	150,50	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	77	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	180,76 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	78	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	- €		36	154,80	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	79	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	80	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	81	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	2,00	65,08 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	82	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	83	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO	1,00	32,54 €	- €		40	172,00	no	no	no	01/10/2020	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	84	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	3,00	99,75 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	85	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO	3,00	97,62 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	86	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	198,30 €	- €		36	154,80	no	no	no	01/03/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	87	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	CUOCO	4° LIVELLO	6,00	223,62 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	88	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	MAGAZZINIERE	5° LIVELLO	6,00	195,24 €	113,00 €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	89	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	5° LIVELLO	2,00	65,08 €	- €		40	172,00	no	no	no	16/06/2021	no	no	no
POLICLINICO UMBERTO I	90	TURISMO PUBBLICO ESERCIZIO	TEMPO INDETERMINATO	ASM	6° LIVELLO S	6,00	187,50 €	- €		24	108,20	no	no	no	16/06/2021	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/inderminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (date assunzione)	Soggetto svantaggiato (si/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (si/no)	Personale in Cassa Integrazione (si/no)
AO SANT'ANDREA	1	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,47 €	NO	NO	20	86,00	0,00	0,00	0,00	11/09/1989	no	no	no
AO SANT'ANDREA	2	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	Operaio	65	6	198,23 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	11/10/1993	no	no	no
AO SANT'ANDREA	3	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	216,90 €	NO	NO	27	116,10	0,00	0,00	0,00	07/03/1998	no	no	no
AO SANT'ANDREA	4	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	14/01/2002	si	no	no
AO SANT'ANDREA	5	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	DIETISTA	3	6	209,16 €	NO	NO	36	154,80	0,00	0,00	0,00	01/03/2002	no	no	no
AO SANT'ANDREA	6	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	VICE DIRETTORE	5	6	226,21 €	NO	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	11/10/2002	no	no	no
AO SANT'ANDREA	7	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	INTERNO DI CUCINA	65	6	182,82 €	NO	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	21/10/2002	no	no	no
AO SANT'ANDREA	8	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	Operaio	65	6	216,91 €	NO	NO	27	116,10	0,00	0,00	0,00	07/11/2002	no	no	no
AO SANT'ANDREA	9	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	Operaio	65	6	216,91 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	25/11/2002	no	no	no
AO SANT'ANDREA	10	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	216,91 €	NO	NO	27	116,10	0,00	0,00	0,00	18/01/2003	no	no	no
AO SANT'ANDREA	11	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	DIETISTA	4	6	198,30 €	NO	NO	30	129,00	0,00	0,00	0,00	30/04/2003	no	no	no
AO SANT'ANDREA	12	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	Operaio	65	6	216,91 €	NO	NO	27	116,10	0,00	0,00	0,00	09/07/2003	no	no	no
AO SANT'ANDREA	13	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	CUOCO	3	6	238,60 €	179,86 €	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	27/10/2004	no	no	no
AO SANT'ANDREA	14	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	VICE DIRETTORE	4	6	229,30 €	NO	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	05/04/2005	no	no	no
AO SANT'ANDREA	15	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	180,76 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	26/09/2005	no	no	no
AO SANT'ANDREA	16	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	175,86 €	NO	NO	20	86,00	0,00	0,00	0,00	26/09/2005	no	no	no
AO SANT'ANDREA	17	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	INTERNO DI CUCINA	65	5	152,35 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	11/01/2006	si	no	no
AO SANT'ANDREA	18	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	180,76 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	18/10/2006	no	no	no
AO SANT'ANDREA	19	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	CUOCO NON ORG. IN PARTITE	4	6	203,48 €	99,45 €	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	02/12/2006	no	no	no
AO SANT'ANDREA	20	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	Operaio	65	5	156,24 €	NO	NO	27	116,10	0,00	0,00	0,00	20/07/2007	no	no	no
AO SANT'ANDREA	21	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	NO	NO	15	64,50	0,00	0,00	0,00	26/11/2007	no	no	no
AO SANT'ANDREA	22	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ASM / AUTISTA	5	5	188,50 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	18/02/2008	no	no	no
AO SANT'ANDREA	23	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	INTERNO DI CUCINA	65	4	144,61 €	NO	NO	15	64,50	0,00	0,00	0,00	17/09/2008	no	no	no
AO SANT'ANDREA	24	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	INTERNO DI CUCINA	65	4	121,88 €	NO	NO	15	64,50	0,00	0,00	0,00	17/09/2008	no	no	no
AO SANT'ANDREA	25	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	4	144,61 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	30/12/2008	no	no	no
AO SANT'ANDREA	26	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	CUOCO	4	6	198,30 €	74,52 €	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	01/04/2009	no	no	no
AO SANT'ANDREA	27	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	INTERNO DI CUCINA	65	4	104,47 €	NO	NO	30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/09/2009	no	no	no
AO SANT'ANDREA	28	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	4	144,61 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	23/11/2009	no	no	no
AO SANT'ANDREA	29	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	4	144,60 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	16/08/2010	no	no	no
AO SANT'ANDREA	30	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ASM / ADD. PULIZIE	5	6	195,24 €	NO	NO	30	129,00	0,00	0,00	0,00	01/09/2013	no	no	no
AO SANT'ANDREA	31	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	2	62,24 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	18/12/2015	no	no	no
AO SANT'ANDREA	32	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	CUOCO	4	1	33,05 €	NO	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	21/01/2019	no	no	no
AO SANT'ANDREA	33	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	INTERNO DI CUCINA	65	1	104,47 €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	09/05/2019	no	no	no
AO SANT'ANDREA	34	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ASM / ADD. MAGAZZINO	5	1	30,99 €	NO	NO	30	129,00	0,00	0,00	0,00	11/11/2019	no	no	no
AO SANT'ANDREA	35	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	NO	NO	18	77,40	0,00	0,00	0,00	01/08/2021	no	no	no
AO SANT'ANDREA	36	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	27/03/2022	no	no	no
AO SANT'ANDREA	37	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	0	- €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	02/12/2023	no	no	no
AO SANT'ANDREA	38	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	NO	NO	24	103,20	0,00	0,00	0,00	17/06/2024	no	no	no
AO SANT'ANDREA	39	Tarilupo P. Esercizi	Stag. L. 196/97	Stag. L. 196/97	0	0	- €	- €	NO	30	130,35	0,00	0,00	0,00	24/04/2024	no	no	no
AO SANT'ANDREA	40	Tarilupo P. Esercizi	INDETERMINATO	CUOCO	4	4	132,20 €	130,00 €	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	03/09/2007	no	no	no
AO SANT'ANDREA	41	Tarilupo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST	CUOCO	4	4	- €	NO	NO	40	172,00	0,00	0,00	0,00	22/12/2024	no	no	no
AO SANT'ANDREA	42	Tarilupo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST	ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	01/02/2023	no	no	no
AO SANT'ANDREA	43	Tarilupo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST	ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	03/04/2023	no	no	no
AO SANT'ANDREA	44	Tarilupo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST	ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	06/09/2023	no	no	no
AO SANT'ANDREA	45	Tarilupo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST	ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	09/09/2023	no	no	no
AO SANT'ANDREA	46	Tarilupo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST	ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	11/10/2023	no	no	no
AO SANT'ANDREA	47	Tarilupo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST	ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	14/11/2023	no	no	no

AD SANT'ANDREA	48	Turismo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST. ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	18/11/2023	no	no	no
AD SANT'ANDREA	49	Turismo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST. ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	11/12/2023	no	no	no
AD SANT'ANDREA	50	Turismo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST. ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	13/12/2023	no	no	no
AD SANT'ANDREA	51	Turismo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST. ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	02/02/2024	no	no	no
AD SANT'ANDREA	52	Turismo P. Esercizi	PERSONALE IN SOMMINIST. ADD. SERVIZI DI MENSA	7	0	- €	- €	NO	24	104,28	0,00	0,00	0,00	04/03/2024	no	no	no

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeter- minato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
AO SAN CAMELLO FORLANINI	1	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	ACQ.TA MENSA	65	6	187,50 €			24					01/02/2015			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	2	PUBBLICI ESERCIZI **	T. indeterminato	APPR. DIETISTA		0	- €			40					11/10/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	3	PUBBLI ESERCIZI **	T. indeterminato	ADDOTTO SERVIZIO MENSA	65	0	- €			15					01/02/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	4	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	CAPO GRUPPO	4	0	- €			30					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	5	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	4	6	209,16 €			36					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	6	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	4	6	198,30 €			40					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	7	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	IMPIEGATO	4	2	66,10 €			20					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	8	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	4	6	198,30 €			40					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	9	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	IMPIEGATO	4	6	209,16 €			40					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	10	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	IMPIEGATO	3	1	33,00 €			40					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	11	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	CAPO GRUPPO	4	0	- €			26					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	12	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	CUOCO	4	6	209,16 €			40					31/08/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	13	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	CUOCO	4	1	32,94 €			36					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	14	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	2	60,94 €			25					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	15	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	AUTISTA	3	0	- €			33					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	16	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	4	6	195,21 €			36					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	17	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	6	187,50 €			36					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	18	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	AUTISTA	5	5	156,25 €			36					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	19	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	4	0	- €			40					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	20	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			27					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	21	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	7	2	60,94 €			27					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	22	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			16					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	23	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	0	- €			21					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	24	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	6	187,50 €			36					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	25	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	3	0	- €			28					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	26	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			32					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	27	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	AUTISTA	5	6	187,50 €			35					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	28	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	6	187,50 €			36					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	29	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	5	156,25 €			30					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	30	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	4	0	- €			35					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	31	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			27					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	32	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	4	5	165,25 €			37					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	33	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			24					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	34	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			16					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	35	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			27					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	36	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	2	61,72 €			24					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	37	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			27					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	38	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			27					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	39	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			15					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	40	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	5	6	195,24 €			40					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	41	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			14					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	42	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	7	2	60,94 €			27					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	43	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			24					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	44	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	4	0	- €			40					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	45	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	3	0	- €			30					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	46	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	0	54,38 €			26					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	47	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			27					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	48	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	4	5	165,25 €			36					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	49	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	5	156,25 €			24					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	50	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			32					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	51	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	5	156,25 €			24					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	52	Pulizia opera (impresa)	T. indeterminato	OPERAI	2	0	- €			16					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	53	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	5	1	32,94 €			26					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	54	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	OPERAI	65	0	54,39 €			25					01/09/2023			
AO SAN CAMELLO FORLANINI	55	PUBBLICI ESERCIZI	T. indeterminato	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	0	54,39 €			24					01/09/2023			

AO SAN CAMELLO FORLANINI	56	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	65	3	93,75 €			27						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	57	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	4	0	- €			35						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	58	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	5	2	65,00 €			24						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	59	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	65	2	62,50 €			24						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	60	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			16						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	61	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			15						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	62	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	4	6	196,50 €			40						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	63	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	4	2	66,10 €			36						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	64	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			27						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	65	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			16						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	66	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	5	6	191,24 €			40						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	67	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	65	5	156,25 €			36						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	68	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	65	5	156,25 €			24						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	69	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	4	0	- €			40						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	70	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	65	5	156,25 €			33						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	71	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			29						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	72	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			30						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	73	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			24						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	74	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			16						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	75	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	65	2	62,50 €			30						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	76	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	CAPO GRUPPO	4	0	- €			30						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	77	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	4	3	99,15 €			36						01/09/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	78	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	APPL. ASS. QUALITA'	4	0	- €			24						02/10/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	79	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	2	0	- €			24						25/10/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	80	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	OPERAI	4	0	- €			35						25/10/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	81	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	OPERAI	65	4	125,00 €			24						11/11/2023		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	82	COLLABORATORI COORD.	T. Determinato	CONSIGLIERE						40						01/01/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	83	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO SERVIZI ACCESSORI	2	0	- €			12						13/07/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	84	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	CUOCO	4	0	- €			36						18/11/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	85	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO PULIZIE	1	0	- €			18						18/11/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	86	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO SERVIZI ACCESSORI	2	0	- €			12						21/11/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	87	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO SERVIZI ACCESSORI	2	0	- €			12						21/11/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	88	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO SERVIZI ACCESSORI	2	0	- €			12						21/11/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	89	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO SERVIZI ACCESSORI	2	0	- €			12						02/12/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	90	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO PULIZIE	1	0	- €			18						02/12/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	91	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO PULIZIE	1	0	- €			12						09/12/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	92	Pulizia operai (imprese)	T. Indeterminato	ADDETTO SERVIZI ACCESSORI	2	0	- €			18						20/12/2024		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	93	PUBBLICI ESERCIZI	T. Indeterminato	CUOCO RESPONSABILE	3	0	- €			40						03/02/2025		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	94	PUBBLICI ESERCIZI	T. Determinato	DIETISTA	4	0	- €			41						06/02/2025		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	95	PUBBLICI ESERCIZI	T. Determinato	DIETISTA	4	0	- €			20						07/04/2025		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	96	Pulizia operai (imprese)	T. Determinato	AUTISTA	4	0	- €			0						18/04/2025		
AO SAN CAMELLO FORLANINI	97	Pulizia operai (imprese)	T. Determinato	AUTISTA	4	0	- €			41						18/04/2025		

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indet- erminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	1	Turismo p.a.	indeterminato	VICE DIRETTORE	3	6	291,00 €	- €	0	40	173,80	22	176 MESE		07/13/1994	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	2	Turismo p.a.	indeterminato	CUOCO	4	4	152,87 €	380,31 €	0	40	173,80				22/10/2008	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	3	Turismo p.a.	indeterminato	CAPO OPERAIO	5	4	150,80 €	- €	0	40	173,80	22	176 MESE		04/09/2010	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	4	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	3	93,75 €	- €	0	32	141,65				17/04/2012	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	5	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	235,97 €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	6	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	- €	0	34	147,73				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	7	Turismo p.a.	indeterminato	OPERATORE LUMINERIZIO	5	6	187,50 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	8	Turismo p.a.	indeterminato	CUOCO	4	6	198,30 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	9	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	10	Turismo p.a.	indeterminato	MAGAZZINIERE	5	6	195,22 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	11	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	12	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	132,13 €	0	34	147,73				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	13	Turismo p.a.	indeterminato	AUTO CUOCO	5	6	195,22 €	- €	0	34	147,73				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	14	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	33,70 €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	15	Turismo p.a.	indeterminato	DIETISTA	4	6	198,30 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	16	Turismo p.a.	indeterminato	CUOCO	4	6	198,30 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	17	Turismo p.a.	indeterminato	ASM / AUTISTA	5	6	195,24 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	18	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	19	Turismo p.a.	indeterminato	ASM / AUTISTA	5	6	195,24 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	20	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	5	156,25 €	31,12 €	0	34	147,73				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	21	Turismo p.a.	indeterminato	DIRETTORE D'IMPANTO	2	4	285,00 €	- €	0	40	173,80	22	176,00 €		16/07/2008	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	22	Turismo p.a.	indeterminato	CUOCO	4	6	198,30 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	23	Turismo p.a.	indeterminato	MAGAZZINIERE	4	6	198,30 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	24	Turismo p.a.	indeterminato	ASM / AUTISTA	5	6	195,24 €	- €	0	34	147,73				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	25	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	33,70 €	0	34	147,73				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	26	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	33,70 €	0	34	147,73				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	27	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	132,13 €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	28	Turismo p.a.	indeterminato	CUOCO	4	6	229,32 €	22,75 €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	29	Turismo p.a.	indeterminato	ADDETTO AL CONTROLLO	4	6	198,30 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	30	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	4	125,00 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	31	Turismo p.a.	indeterminato	CUOCO	4	6	198,30 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	32	Turismo p.a.	indeterminato	MAGAZZINIERE	4	6	198,30 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	33	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	6	187,50 €	- €	0	32	141,65				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	34	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	2	62,50 €	- €	0	30	132,52				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	35	Turismo p.a.	indeterminato	INTERNO DI CUCINA	7	1	54,39 €	- €	0	26	113,40				01/05/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	36	Turismo p.a.	indeterminato	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	4	125,00 €	- €	0	30	132,52				15/06/2021	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	37	Turismo p.a.	indeterminato	DIETISTA	4	5	165,25 €	- €	0	32	141,65				01/11/2022	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	38	Turismo p.a.	indeterminato	REFERENTE	4	0	- €	- €	0	40	173,80				10/11/2023	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	39	Turismo p.a.	indeterminato	RESP. UFFICIO QUALITA	4	5	- €	- €	0	30	130,35				20/01/2006	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	40	Turismo p.a.	Seministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	- €	0	30	130,35				15/11/2023	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	41	Turismo p.a.	Seministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	- €	0	30	130,35				10/11/2023	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	42	Turismo p.a.	Seministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	- €	0	30	130,35				01/06/2022	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	43	Turismo p.a.	Seministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	- €	0	30	130,35				01/07/2022	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	44	Turismo p.a.	Seministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	- €	0	30	130,35				23/07/2023	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLCRATA	45	Turismo p.a.	Seministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0	- €	- €	0	30	130,35				22/08/2023	NO	NO	NO

AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA	46	Turismo p.e.	Somministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0		- €	0	30	130,35				29/10/2023	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA	47	Turismo p.e.	Somministrazione	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0		- €	0	30	130,35				20/11/2023	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA	48	Turismo p.e.	Titacinto	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0		- €	0	40	173,80				14/03/2024	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA	49	Turismo p.e.	Titacinto	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0		- €	0	40	173,80				17/04/2024	NO	NO	NO
AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA	50	Turismo p.e.	Titacinto	ADD. SERVIZI DI MENSA	65	0		- €	0	40	173,80				02/02/2024	NO	NO	NO

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuite mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	1	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	5	2	192,66 €	0	0	30	130	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	2	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	5	5	162,70 €	0	0	40	173	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	3	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	65	1	30,99 €	0	0	36	156	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	4	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Dietista	5	0	- €	0	0	30	130	0	0	0	20/07/2022	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	5	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	5	4	130,16 €	0	0	30	130	0	0	0	22/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	6	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Prom	5	4	130,16 €	0	0	36	156	0	0	0	01/06/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	7	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Prom	6	0	- €	0	0	30	130	0	0	0	30/06/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	8	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Dietista	5	6	195,34 €	0	0	40	173	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	9	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	4	6	196,76 €	0	0	40	173	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	10	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	4	6	198,30 €	0	0	40	173	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	11	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	5	4	130,16 €	0	0	40	173	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	12	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	4	5	165,25 €	0	0	30	130	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	13	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	4	6	198,30 €	30,99 €	0	40	173	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	14	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	65	3	93,75 €	0	0	36	156	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	15	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Prom	5	0	130,16 €	35,98 €	0	32	139	0	0	0	23/09/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	16	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	65	6	187,48 €	0	0	30	130	0	0	0	11/09/2023	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	17	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	65	4	123,96 €	0	0	36	156	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	18	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Aiuto Cuoco	5	4	126,29 €	0	0	30	130	0	0	0	01/02/2022	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	19	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Add.S. Mensa Op.	5	6	195,24 €	0	0	35	152	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO
AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	20	Pubb. esercizi commercio	Tempo indeterminato	Dietista	5	2	65,08 €	0	0	40	173	0	0	0	10/05/2021	NO	NO	NO

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pastomese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
IFO	1	CCNL dipendenti pubblici servizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	DETERMINATO	ADD. SERV. MENSA 130	6	0	€	0	0	20	172	0,00	0,00	NO	26/01/2024	NO	NO	NO
IFO	2	CCNL dipendenti pubblici servizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA 130	65	3	93,15 €	0	0	36	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	3	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	SECONDO CICLO MESE AZIENDAG 360	5	6	168,82 €	0	0	20	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	4	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	CUOCO 360	4	6	198,30 €	0	0	18	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	5	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADMANSI PROMISCUE	7	6	142,82 €	0	0	40	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	6	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA 360	65	6	195,24 €	0	0	21	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	7	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	CUOCO 360	4	3	90,15 €	0	0	20	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	8	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA 360	65	6	187,15 €	0	0	36	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	9	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADD. SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE 360	6	0	€	0	0	36	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	10	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA 360	65	6	187,50 €	0	0	24	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	11	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	SECONDO CICLO MESE AZIENDAG 360	5	6	195,24 €	0	0	40	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	12	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADD. SERV. MENSA 360	65	6	187,50 €	0	0	40	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	13	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	SECONDO CICLO MESE AZIENDAG 360	5	6	195,24 €	0	0	30	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	14	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	MALAZZIERE	5	6	198,30 €	0	0	18	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	15	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADD. SERV. PRENOTAZIONE PASTI	4	6	195,24 €	0	0	40	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	16	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	AUTO CUOCO 480-85	5	6	187,50 €	0	0	40	172	0,00	0,00	NO	01/04/2021	NO	NO	NO
IFO	17	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	ADD. SERV. DET. AFFALTO	4	0	€	0	0	24	172	0,00	0,00	NO	18/01/2022	NO	NO	NO
IFO	18	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	DETERMINATO	CASSIERA 360	5	0	€	0	0	24	172	0,00	0,00	NO	01/12/2023	NO	NO	NO
IFO	19	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	RIP. JUNIOR	3	0	€	0	0	30	172	0,00	0,00	NO	17/01/2024	NO	SI	NO
IFO	20	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	DETERMINATO	ADD. SERV. MENSA 360	6	0	€	0	0	28	172	0,00	0,00	NO	18/03/2024	NO	NO	NO
IFO	21	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	DETERMINATO	ADD. SERV. MENSA 360	6	0	€	0	0	30	172	0,00	0,00	NO	20/01/2024	NO	NO	NO
IFO	22	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	INDETERMINATO	CUOCO 360	4	0	€	0	0	20	172	0,00	0,00	NO	28/11/2022	NO	NO	NO
IFO	23	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	AGENZIA INTERNALE	ADD. SERV. MENSA 360	6	0	€	0	0	24	172	0,00	0,00	NO	20/11/2023	NO	NO	NO
IFO	24	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo	AGENZIA INTERNALE	ADD. LAVOROGIO/PULIZIA CUCINA	6	0	€	0	0	24	172	0,00	0,00	NO	06/01/2024	NO	NO	NO

ASL / AO	ID	CCNL utilizzato	Tipologia di contratto (determinato/indeterminato)	Mansione	Livello	Nr. Scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore settimanali di impiego	Ore retribuite mese	Numero Buoni Pasto/mese	Valore buoni pasto	Altri benefit	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (sì/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (sì/no)	Personale in Cassa Integrazione (sì/no)
NNMI - SPALLANZANI	1	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	CUCOCO	4	5	165,25 €			40	172				27/05/2007	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	2	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SERV. DIET. APPALTO	4	4	132,20 €			30	172				01/09/2009	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	3	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	AUTISTA	5	3	97,62 €			35	172				08/12/2011	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	4	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	OPERAI QUALIFICATO	5	6	195,24 €			36	172				12/07/2013	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	5	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	OPERAI QUALIFICATO	5	6	195,22 €			36	172				12/07/2013	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	6	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SERV. MENSA	65	6	187,50 €			18	172				12/07/2013	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	7	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE	6	1	30,89 €			24	172				23/07/2018	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	8	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	AUTISTA	5	0	- €			24	172				01/12/2020	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	9	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	CUCOCO	4	6	198,30 €			30	172				07/09/2007	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	10	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SERV. DIET. APPALTO	4	0	- €			18	172				27/03/2023	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	11	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato (APPRENDISTATO PROFESSIONALE)	CUCOCO CAPO PARTITA	4	0	- €			40	172				01/06/2024	NO	SI	NO
NNMI - SPALLANZANI	12	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SERV. MENSA	6	0	- €			21	172				07/06/2024	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	13	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SERV. MENSA	65	0	- €			20	172				15/04/2024	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	14	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SERV. MENSA	6	0	- €			20	172				19/04/2024	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	15	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	CUCOCO	4	0	- €			30	172				08/03/2025	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	16	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	CUCOCO	5	0	- €			20	172				18/03/2022	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	17	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SERV. MENSA	65	3	93,75 €			18	172				05/02/2017	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	18	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Indeterminato	ADD. SERV. MENSA	6	0	- €			24	172				17/01/2025	NO	NO	NO
NNMI - SPALLANZANI	19	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	Determinato	ADD. SERV. MENSA / AUTISTA	6	0	- €			30	172				09/01/2025	NO	NO	NO



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 9

ELENCO REFERENTI PER SOPRALLUOGHI


Allegato 9 - Elenco referenti per sopralluoghi

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Il presente allegato fornisce l'elenco dei nominativi e i contatti dei referenti delle Aziende Sanitarie e Ospedaliere incaricati di gestire i sopralluoghi di gara.

Lotto	Azienda Sanitaria		Referente	Telefono	Cellulare	E-mail
1	AOU POLICLINICO UMBERTO I		Pasquale Lenza	06-49979688	335-6752440	p.lenza@policlinicoumberto1.it
2	ASL LATINA		Stefano Di Manno	0773-6556554	-	st.dimanno@ausl.latina.it
3	ASL FROSINONE		Tonino Perruzza	-	366-6679847	tonino.perruzza@aslfrosinone.it
4	ASL ROMA 1	Territorio ex ROMA E	Silvia Testa	-	320-4754749	silvia.testa@aslroma1.it
		San Filippo Neri	Daniela Chiodi	-	347-1125841	daniela.chiodi@aslroma1.it
		PO Santo Spirito	Sara Rossi	-	334-3484165	sararossi3@aslroma1.it
		PO Nuovo Regina Margherita	Giulia Bellini	-	320-8529259	giulia.bellini@aslroma1.it
5	AOU SANT'ANDREA		Stefania Berdini	06-33776737	-	stefania.berdini@ospedalesantandrea.it
	ASL ROMA 3		Mafalda Robustelli	06-56482439	-	mafalda.robustelli@aslroma3.it
	IFO ISTITUTI FISIOTERAPICI OSPITALIERI		Alessandro Spano	06-52666881	-	alessandro.spano@ifo.it
6	ASL ROMA 2		Marco Di Porto	06-51003233	-	marco.diporto@aslroma2.it
7	ASL ROMA 4		Tiziana Di Giovanni	-	347-9043656	tiziana.digiovanni@aslroma4.it
	ASL VITERBO		Paolo Venanzi	-	338-4919201	paolo.venanzi@asl.vt.it
8	AO SAN CAMILLO FORLANINI		Cristina De Sclavis	-	347-5315384	cdesclavis@scamilloforlanini.rm.it
9	ASL RIETI		Donatella Novelli	0746-278013	-	d.novelli@asl.rieti.it
10	AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA		Demetrio Bilotta	06-20908365	-	demetrio.bilotta@ptvonline.it
11	AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA		Barbara Bonardo	06-77055616	-	bbonardo@hsangiovanni.roma.it
	INMI L. SPALLANZANI		Laura De Bernardo	06-55170567	-	laura.debernardo@inmi.it
12	ASL ROMA 5		Francesco De Santis	0774-3164572	-	francesco.desantis@aslroma5.it
			Federica Giannetto	0774-3164590	-	federica.giannetto@aslroma5.it
13	ASL ROMA 6		Emanuela Castellaneta	-	338-7664463	emanuela.castellaneta@aslroma6.it

Note

Le informazioni contenute nel presente allegato possono essere soggette a possibili variazioni. Si consiglia di verificare eventuali aggiornamenti sulla PAD S.TEL.LA.



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO 10

VERBALE DI SOPRALLUOGO



VERBALE DI SOPRALLUOGO

OPERATORE ECONOMICO _____

LOTTO _____ AZIENDA SANITARIA _____

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____ in qualità di legale
rappresentante dell'Impresa _____ con sede legale in
_____ Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, saranno applicate le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli appalti pubblici, ai fini della partecipazione alla *“Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti”*

DICHIARA

1. di aver preso visione degli spazi e dei locali destinati al servizio di Ristorazione presso le sedi dell'Azienda Sanitaria e/o Ospedaliera del Lotto _____ cui intende partecipare, con lo scopo di prendere cognizione delle caratteristiche e delle condizioni dei luoghi presso i quali deve essere erogato il servizio in oggetto, nel rispetto delle modalità di espletamento previste dalla documentazione di gara;
2. di aver valutato tutti gli aspetti organizzativi, gestionali ed economici necessari ad un corretto espletamento del servizio.
3. che il sopralluogo effettuato ha consentito la rilevazione di tutti i dati necessari ad una corretta formulazione dell'offerta.

_____, li _____

Per l'Operatore Economico

Per la ASL / AOU / AO



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO II

PROGETTO DI RIASSORBIMENTO



PROGETTO DI RIASSORBIMENTO

LOTTO ____ [inserire numero Lotto di partecipazione]

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____, capitale sociale Euro _____ (_____), iscritta al Registro delle Imprese di ____ al n. ____, codice fiscale n. _____, partita IVA n. _____, codice Ditta INAIL n. _____, Posizioni Assicurative Territoriali – P.A.T. n. _____ e Matricola aziendale INPS n. _____ (in R.T.I. o Consorzio costituito/costituendo con le Imprese _____) di seguito denominata “Impresa” nel rispetto di modalità, termini, condizioni e requisiti minimi ivi previsti, con prezzi unitari offerti onnicomprensivi di tutti gli oneri, spese e remunerazione per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale. ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

DICHIARA

- che, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale, questa Impresa accetta in toto la “Clausola Sociale” di cui al paragrafo 9 del Disciplinare di gara e illustra il presente “progetto di riassorbimento”, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa clausola.
- che in relazione alle esigenze dei servizi oggetto del contratto, questa Impresa **si impegna al riassorbimento del seguente personale** secondo lo schema di organizzazione del servizio e la propria organizzazione di impresa:

PROGETTO DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE						
Numero di lavoratori	CCNL utilizzato	Mansione	Livello	Scatti di anzianità	Ore settimanali di impiego	Sede di lavoro



Allegato II - Progetto di riassorbimento

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

- che qualora risulti aggiudicataria della procedura, questa Impresa si impegna a rispettare tutte le clausole riportate al paragrafo 9 del Disciplinare di gara e pertanto si impegna:
1. a rispettare il presente progetto di assorbimento del personale in applicazione della clausola sociale prevista dalla stazione appaltante e pertanto a consentire tutte le verifiche di cui allo stesso paragrafo 9.
 2. ad applicare quanto richiamato agli art. 7 della L.R. 17 giugno 2022, n. 9, circa gli obblighi di comunicazione alle Amministrazioni contraenti e agli organi sindacali e di rappresentanza dei lavoratori relativamente al cambio appalto.
 3. a presentarsi prima dell'attivazione del servizio, presso l'Associazione territoriale cui avranno conferito mandato o, in assenza, presso la Direzione del Lavoro competente, per un esame congiunto con le Organizzazioni Sindacali firmatarie dei citati Protocolli, volto a promuovere il ricollocamento del personale già impiegato, anche mediante l'armonizzazione delle esigenze tecnico-organizzative dell'appalto con l'obiettivo di mantenimento dei livelli occupazionali e di tutti i diritti in essere, come previsto anche dalla legislazione regionale vigente, ivi compreso quanto previsto dall'art. 1 c. 42 della l. 92/2012 con l'esclusione del periodo di prova.

_____, li _____



Allegato II - Progetto di riassorbimento

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Il Documento deve essere firmato digitalmente

_____, li _____

Firma _____

Copia



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

CAPITOLATO TECNICO



INDICE

PREMESSE	4
DEFINIZIONI.....	4
1. OGGETTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	7
1.1. Oggetto dell'appalto.....	7
1.2. Divisione in Lotti.....	7
1.3. Dimensionamento del servizio	8
1.4. Attività incluse nel perimetro di gara	8
2. CARATTERISTICHE TECNICHE E DI SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI	10
2.1. Specifiche tecniche delle derrate alimentari	10
2.2. Provenienza delle derrate alimentari	10
2.3. Imballaggio delle derrate alimentari	12
2.4. Derrate alimentari non conformi e non disponibili.....	12
2.5. Ricevimento e conservazione delle derrate alimentari	13
3. MODALITA' RICHIESTE PER LA PREPARAZIONE, LA MANIPOLAZIONE E LA COTTURA DEI PASTI.....	14
4. CARATTERISTICHE DEI MENU	15
4.1. Articolazione e composizione dei menu	16
4.1.1. Menu per degenti	17
4.1.2. Menu per i dipendenti.....	21
4.2. Variazione del menu.....	22
4.3. Fornitura di generi alimentari extra e categorie merceologiche delle derrate.....	22
4.4. Menu in occasione di festività nazionali	23
5. MODALITA' PER LA PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	23
5.1. Colazione	24
5.2. Pranzo e Cena	24
5.3. Modalità di confezionamento ed etichettatura dei pasti per i degenti.....	25
5.4. Carrelli per il trasporto dei pasti per i degenti	27
5.5. Modalità di trasporto dei pasti per i degenti	28
5.6. Orari di consegna dei pasti per i degenti.....	28
5.7. Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti	29



5.8.	Servizio di gestione della mensa dei dipendenti	29
5.8.1.	Modalità di erogazione dei pasti per i dipendenti.....	30
5.8.2.	Orari del servizio mensa per i dipendenti	30
5.9.	Rigoverno post-consumo nelle mense dipendenti	30
6.	SERVIZI ACCESSORI RICOMPRESI NEL PERIMETRO DI GARA	31
6.1.	Fornitura di attrezzature e generi non alimentari	31
6.2.	Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature	31
6.3.	Gestione dei rifiuti	33
6.4.	Sistema informativo per la gestione integrata del servizio.....	33
6.4.1.	Prenotazione dei pasti per i degenti	36
6.5.	Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	36
6.6.	Gestione dei locali	36
6.7.	Gestione delle utenze	37
6.8.	Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria	38
7.	MODALITÀ DI AVVIO DEL SERVIZIO.....	40
8.	DISMISSIONE E RICONSEGNA DEI LOCALI	44
9.	PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO	45
9.1.	Struttura organizzativa	45
9.2.	Qualifica e compiti del Direttore Tecnico del Servizio.....	47
9.3.	Regole di comportamento	47
9.4.	Formazione del personale.....	48
9.5.	Norme generali in materia di sicurezza e gestione dei rischi interferenti	49
9.6.	Prescrizioni in materia di igiene	50
9.7.	Vestitario	50
10.	SISTEMI DI MONITORAGGIO E CONTROLLO	50
10.1.	Autocontrollo	51
10.2.	Controlli di qualità del servizio.....	51
10.3.	Relazione sull'andamento del servizio	53
11.	PENALI.....	53
12.	ALLEGATI TECNICI.....	55

PREMESSE

Il presente documento illustra le specifiche tecniche richieste per l'erogazione del servizio di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio.

Il documento è redatto in conformità alla normativa vigente sul tema e in particolare:

- Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, pubblicato in GURI, Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
- Linee guida del 7 ottobre 2021, approvate dal Ministero della Salute, Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti e la nutrizione, recanti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica".

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intendono le seguenti definizioni:

Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);

Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, ecc.) che servono ad allestire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;

Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti (es. cappe, frigoriferi, lavastoviglie, carrelli.);

Azienda Sanitaria: le Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Lazio che usufruiscono del servizio;

CAM: i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al DM 10 marzo 2020 (GURI, Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020);

Capitolato Tecnico: il presente documento e i relativi allegati;

Cestino per degenti: pasto fornito ad alcune tipologie di degenti (pazienti *day hospital*, pazienti *day surgery*, pazienti in accesso per terapia dialisi/oncologica, etc.) composto secondo quanto descritto al paragrafo 4.1.1 del presente Capitolato;

Cestino per dipendenti: pasto per dipendenti sostitutivo al pranzo/cena, confezionato al fine di essere consumabile al di fuori dei locali della mensa (per dipendenti inamovibili per ragioni di servizio) composto secondo quanto descritto al paragrafo 4.1.2 del presente Capitolato;

Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a pazienti aderenti a specifiche religioni o culture;

Dieta ad personam: pasto destinato a pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con le diete codificate nel Dietetico Ospedaliero o con minime variazioni alle stesse e che dovessero rendersi necessarie in base alle specifiche esigenze dei degenti, fornendo indicazioni e disposizioni specifiche;

Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la somministrazione dei pasti ai degenti;

Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'appalto (es. impianto elettrico, impianto



di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario, ecc.);

Legame fresco-caldo: modalità di erogazione del servizio che prevede, dopo la produzione convenzionale del pasto (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta), il mantenimento, nello spazio e nel tempo, delle condizioni termiche determinate in fase di produzione così che possa essere somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici;

Legame refrigerato: modalità di erogazione del servizio che prevede, dopo la produzione convenzionale del pasto (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta), il raffreddamento rapido, con abbattitore, fino a 10°C al cuore del prodotto, entro 90 minuti circa. Dopo eventuale porzionamento (in locali a temperatura modificata di 12°C e con chiusura in carrelli neutri), viene stoccato e conservato sopra il punto di congelamento tra 0 e 3°C. Il pasto viene quindi trasportato mediante automezzi refrigerati, a non più di 4°C, nel luogo del consumo ove, immediatamente prima del consumo, viene portato ad una temperatura di almeno 70°C (con rigenerazione a vapore, irradiazione, conduzione, induzione o microonde) e servito. Solitamente, si utilizza uno specifico carrello refrigerante/riscaldante, che prima mantiene una temperatura di 3°C e poi porta l'alimento a 73°C circa.

Mensa: locale dove i dipendenti dell'Azienda Sanitaria e gli utenti autorizzati consumano i pasti che vengono impiattati e serviti al banco da personale del Fornitore;

Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti etc.) secondo la struttura definita (es. numero e tipologia di portate) nel presente Capitolato Tecnico al successivo paragrafo 4 e nei relativi Allegati;

Menu giornaliero: composto da colazione, pranzo e cena o solo da alcune di queste componenti, come indicato nel presente Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati;

Menu stagionale: il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;

Fornitore: l'operatore economico aggiudicatario (Impresa, Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzio) che esegue il servizio;

Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero a cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

Preparazione gastronomica: la pietanza o il piatto composti da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);

Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;

Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel disciplinare di gara;

Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;

Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);

Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;

Regime dietetico controllato: il menu destinato ai degenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;

Rigoverno post consumo degenti: il servizio descritto al successivo paragrafo 5.7;

Rigoverno post consumo dipendenti: il servizio descritto al successivo paragrafo 5.9;

Servizio di Ristorazione: l'insieme delle prestazioni che il Fornitore dovrà erogare presso le Aziende Sanitarie, secondo le previsioni del presente Capitolato Tecnico e dell'Offerta Tecnica del Fornitore ove migliorativa;

Stazione Appaltante: Regione Lazio - Direzione Trasformazione Digitale e Procurement;

Stoviglie: piatti, posate, bicchieri e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente Capitolato Tecnico si considerano stoviglie anche i vassoi e le cassette-contenitori o simili per il trasporto dei pasti;

Trasporto: il trasporto dei pasti dalle sedi esterne del Fornitore alla sede dell'Azienda Sanitaria e il trasporto dei pasti all'interno della sede dell'Azienda Sanitaria;

Utente: indistintamente, destinatario del servizio ristorazione degenti e del servizio mensa dipendenti.



I. OGGETTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

I.1. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha ad oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione ospedaliera e relativi servizi accessori individuati nel presente Capitolato Tecnico, da svolgersi presso le Aziende Sanitarie della Regione Lazio.

Il Fornitore, in qualità formale di OSA (Operatore del Settore Alimentare), ha la completa responsabilità sulla definizione e sull'attuazione delle procedure di prevenzione e controllo dei rischi igienico-sanitari connessi alla produzione e somministrazione degli alimenti.

Il servizio di ristorazione ospedaliera dovrà essere erogato presso tutte le sedi delle Aziende Sanitarie ricomprese nell'appalto.

Il servizio dovrà essere svolto **tutti i giorni dell'anno, festività incluse.**

Il Fornitore dovrà erogare il servizio, secondo i fabbisogni indicati nell'Allegato A "Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria", alle seguenti tipologie di utenza:

- **Degenti:** ricoverati nel presidio ospedaliero in regime di ricovero ordinario, in regime di *day-hospital* (DH), in regime di *day surgery* (DS) ovvero tipologie di ricovero eventualmente istituite in futuro dalle Aziende Sanitarie, pazienti in accesso per terapia dialisi/oncologica;
- **Dipendenti delle Aziende Sanitarie:** il Fornitore dovrà garantire il servizio mensa descritto al paragrafo 5.8 del presente Capitolato Tecnico. Le Aziende Sanitarie si riservano di autorizzare l'accesso al servizio mensa ad altri utenti appositamente autorizzati dalle singole Aziende Sanitarie (es. dipendenti esterni, personale medico e sanitario tirocinante presso l'Azienda Sanitaria ovvero iscritto alle scuole di specializzazione operanti presso l'Azienda Sanitaria).

I.2. Divisione in Lotti

L'appalto è suddiviso in 13 Lotti territoriali, come di seguito riportato:

Lotto	Descrizione
1	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti AOU POLICLINICO UMBERTO I
2	Servizi di ristorazione degenti ASL LATINA
3	Servizi di ristorazione degenti ASL FROSINONE
4	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti ASL ROMA I
5	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti AOU SANT'ANDREA – ASL ROMA 3 – IFO ISTITUTI FISIOTERAPICI OSPITALIERI
6	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti ASL ROMA 2

Lotto	Descrizione
7	Servizi di ristorazione degenti mensa dipendenti ASL ROMA 4 – ASL VITERBO
8	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti AO SAN CAMILLO FORLANINI
9	Servizi di ristorazione degenti ASL RIETI
10	Servizi di ristorazione degenti AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA
11	Servizi di ristorazione degenti e mensa dipendenti AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA – INMI L.SPALLANZANI
12	Servizi di ristorazione degenti ASL ROMA 5
13	Servizi di ristorazione degenti ASL ROMA 6

1.3. Dimensionamento del servizio

Per ciascun Lotto di gara e per ciascuna Azienda Sanitaria il dimensionamento del servizio ristorazione degenti e del servizio mensa dipendenti è riportato nell'Allegato A *“Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria”* ed è stato determinato sulla base dei fabbisogni comunicati dalle Aziende Sanitarie alla Stazione Appaltante.

Resta inteso che i quantitativi di pasti indicati nell'Allegato A *“Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria”* al presente Capitolato Tecnico in termini di fabbisogni annui, sono da considerarsi presunti e non vincolanti e, pertanto, potranno subire in fase di esecuzione contrattuale variazioni in aumento o in diminuzione. I quantitativi stimati sono da intendersi validi ai soli fini della formulazione dell'offerta; resta fermo che l'esatta quantificazione del corrispettivo contrattuale sarà determinata, in fase di esecuzione contrattuale, sulla base dei pasti effettivamente erogati.

Il Fornitore dovrà organizzare l'erogazione del servizio in maniera dinamica per rispondere tempestivamente alle esigenze organizzative e produttive delle Aziende Sanitarie che, a proprio insindacabile giudizio potranno, in fase di esecuzione contrattuale, modificare i fabbisogni stimati (es. quantità/tipologia posti letto, quantità/tipologia giornate di degenza).

Inoltre, l'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di:

- richiedere l'estensione del servizio a favore di nuovi centri di utilizzo (ad esempio nel caso di apertura di nuovi reparti all'interno della struttura ospedaliera);
- sospendere o modificare, definitivamente o temporaneamente, la modalità di erogazione del servizio presso i centri di utilizzo.

Rimane inteso che le variazioni delle prestazioni rispetto alle previsioni individuate nel presente Capitolato Tecnico e nei relativi allegati, a prescindere dal motivo per cui si siano originate, contenute entro il quinto dell'importo contrattuale, non daranno diritto al Fornitore di pretendere alcun indennizzo o variazione dei prezzi unitari.

1.4. Attività incluse nel perimetro di gara



Rientrano nel perimetro dell'appalto le seguenti prestazioni:

- a) **l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione di alimenti e bevande**, inclusi tutti i generi non alimentari di natura complementare al servizio di ristorazione e necessari per assicurare l'erogazione dello stesso (es. stoviglie, carrelli);
- b) **la preparazione dei pasti** per tutte le tipologie di utenti individuate;
- c) *(per il servizio degenti)* **il confezionamento e l'etichettatura dei pasti e l'allestimento dei vassoi personalizzati**;
- d) *(per il servizio degenti)* **il trasporto e la consegna dei carrelli porta-vassoi nei reparti di degenza**. Per tutto il processo deve essere garantita la sorveglianza dei carrelli da parte del Fornitore durante ogni fase del trasporto;
- e) *(per il servizio degenti)* **la somministrazione e la distribuzione dei pasti fino al letto del paziente oppure in reparto** a seconda della modalità specificata nell'Allegato A "Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria" al Capitolato Tecnico. Tale modalità potrà essere modificata/adequata in caso di eventi eccezionali che ne comportino la necessità;
- f) *(per il servizio degenti)* **rigoverno post-consumo dei pasti**. In particolare, nel caso di consegna del pasto fino al letto del paziente, il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro, al letto del paziente, dei vassoi e del relativo contenuto residuo, delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e delle tazze, nel loro lavaggio e, inoltre, nella sanificazione e lavaggio dei carrelli. Nel caso della consegna dei pasti a reparto, il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro a reparto dei carrelli, dei vassoi con il relativo contenuto residuo, delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e delle tazze, nel loro lavaggio e, inoltre, nel lavaggio e sanificazione dei carrelli;
- g) *(per il servizio mensa)* **rigoverno post consumo dei pasti** che comprende l'insieme delle attività di lavaggio di carrelli, vassoi, contenitori, pentole, stoviglie, bicchieri e posate e ogni altra attrezzatura/utensile utilizzati per la preparazione, la somministrazione e il consumo dei pasti e, inoltre, nella pulizia e nella sanificazione di tutte le superfici presenti nel locale (tavoli, banchi di servizio, pavimenti, ecc.). Per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e di lavaggio delle stoviglie, il Fornitore dovrà predisporre appositi carrelli sui quali posizionare i vassoi al termine del pasto;
- h) *(per il servizio degenti)* **la fornitura di generi alimentari extra**;
- i) *(per il servizio degenti)* **la raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del paziente** mediante l'utilizzo di un sistema informatico messo a disposizione dal Fornitore;
- j) **il lavaggio e la disinfezione di tutte le attrezzature/utensili** utilizzati per la preparazione, il trasporto, la consegna, la somministrazione e il consumo dei pasti;
- k) **la fornitura di tutto il materiale occorrente alla pulizia**;
- l) **disinfezione, disinfestazione e derattizzazione** dei locali;
- m) **la raccolta differenziata dei rifiuti** provenienti da tutti locali di produzione e di consumo dei pasti e il conferimento degli stessi presso i punti di raccolta dell'Azienda Sanitaria;
- n) **la gestione delle eccedenze alimentari** derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
- o) **eventuali interventi di adeguamento e manutenzione** delle sale mensa (ove presenti) e dei locali dei centri cottura messi a disposizione;



- p) **la fornitura di macchine e attrezzature** tali da assicurare l'erogazione del servizio presso le Aziende Sanitarie secondo le modalità previste nel presente Capitolato Tecnico ovvero nell'Offerta Tecnica ove migliorativa. È pertanto onere del Fornitore integrare/sostituire le macchine e attrezzature esistenti, delle quali in sede di sopralluogo di gara potrà prendere visione, valutandone lo stato di conservazione, senza alcun onere aggiuntivo per le Aziende Sanitarie. Tutte le attrezzature dovranno avere caratteristiche conformi rispetto ai requisiti stabiliti nei CAM;
- q) **il reintegro di pentole, utensileria di cucina, vassoi personalizzati, carrelli** e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- r) **l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi di cucina** eventualmente affidati al Fornitore dall'Azienda Sanitaria per l'erogazione del servizio;
- s) **la fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la rendicontazione delle prestazioni** erogate, inclusi gli oneri afferenti alla fornitura e l'installazione delle apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse, nonché la formazione del personale dell'Azienda Sanitaria all'utilizzo del sistema;
- t) **gestione delle utenze**, secondo quanto indicato al paragrafo 6.7 del presente Capitolato Tecnico.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE E DI SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Rientra nel perimetro dell'appalto l'approvvigionamento delle derrate alimentari, incluse le bevande, necessarie per la preparazione dei pasti da erogare.

Le derrate utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia e possedere le caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche previste dalle norme nazionali e comunitarie.

2.1. Specifiche tecniche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche e rispettare gli standard qualitativi indicati nell'Allegato C *“Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”*.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche, dovranno avere valori di carica microbica coerenti rispetto ai limiti individuati dalla normativa vigente in ambito di sicurezza alimentare.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menu in corso.

L'eventuale introduzione di derrate alimentari non ricomprese fra quelle riportate nell'Allegato C *“Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”*, dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Azienda Sanitaria, previa presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione della stessa.

2.2. Provenienza delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10 marzo 2020.

In particolare, devono essere rispettate le seguenti caratteristiche fatte salve eventuali migliorie offerte dal



Fornitore in sede di gara:

- **Prodotti di ortofrutta, cereali e legumi** devono provenire:

per i degenti e per i dipendenti, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, in accordo con il Regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi;

per i degenti dei reparti di neonatologia, pediatria e per i degenti da 0 a 19 anni, per il 100%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, in accordo con il Regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi;

per tutte le tipologie di utenza, i prodotti devono inoltre essere di stagione, secondo il calendario di stagionalità di cui all'Allegato I del D.M. 10 marzo 2020, fatta eccezione per la frutta nel mese di maggio. La frutta esotica deve essere biologica o provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto;

- **Carne** deve provenire:

Bovina: per i degenti e per i dipendenti, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, da sommare ad un ulteriore 10% di carne certificata in uno dei seguenti ambiti tra Sistema di Qualità Nazionale Zootechnica, sistemi di qualità regionali riconosciuti, etichette facoltative approvate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, o a marchio DOP, IGP o "prodotto di montagna";

per i degenti dei reparti di neonatologia, pediatria e per i degenti da 0 a 19 anni, per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, da sommare ad un ulteriore 10% di carne certificata in uno dei seguenti ambiti tra Sistema di Qualità Nazionale Zootechnica, sistemi di qualità regionali riconosciuti, etichette facoltative approvate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, o a marchio DOP, IGP o "prodotto di montagna";

- **Suina:**

per i degenti e per i dipendenti, per almeno il 5% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente;

per i degenti dei reparti di neonatologia, pediatria e per i degenti da 0 a 19 anni, per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente;

- **Avicola:**

per tutte le tipologie di utenti, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, mentre la restante percentuale di carne somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)** devono:



essere freschi, surgelati o conservati, provenienti da zone di pesca FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciati" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura;

se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle";

- **Salumi e formaggi** devono provenire per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale da produzione biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna";
- **Olio** deve essere extravergine di oliva e provenire per almeno il 40% da produzione biologica. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture, mentre altri oli vegetali sono ammessi se in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** devono provenire per almeno il 33%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;
- **Uova, latte (anche in polvere), yogurt, omogeneizzati di carne e frutta, prodotti esotici, succhi di frutta o nettari di frutta, marmellate e confetture** devono provenire per il 100% da produzione biologica.

2.3. Imballaggio delle derrate alimentari

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Conformemente a quanto previsto dai CAM, il Fornitore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

2.4. Derrate alimentari non conformi e non disponibili



Nel caso di rilevazioni di derrate non conformi, l'Azienda Sanitaria provvederà a segnalare le stesse al Fornitore che dovrà provvedere alla loro sostituzione, con prodotti con i medesimi valori nutrizionali e standard qualitativi.

L'obbligo di sostituzione del prodotto in capo al Fornitore dovrà essere osservato anche nel caso in cui l'Azienda Sanitaria o il Fornitore richiedano l'introduzione di nuovi prodotti non previsti in Allegato C.

La variazione temporanea dei prodotti motivata dal Fornitore per mancata reperibilità presso il proprio fornitore (nella tipologia e/o nella marca) ma ugualmente presente sul mercato, non sarà ritenuta giustificabile e pertanto sanzionata.

Per le attività di controllo sulla qualità del servizio si rimanda al paragrafo 9.2 del presente Capitolato Tecnico.

2.5. Ricevimento e conservazione delle derrate alimentari

Il Fornitore dovrà verificare, in fase di ricevimento, che le confezioni delle derrate alimentari e delle bevande consegnate siano integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432, in conformità a quanto previsto dai CAM.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica e le indicazioni sulla stessa dovranno essere almeno in lingua italiana.

Il Fornitore dovrà garantire la separazione delle materie prime dagli alimenti in preparazione.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente entro 20 minuti dalla consegna. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

Le derrate dovranno essere riposte in modo da evitare l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO. - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, i fusti e gli altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es. celiaci) dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata.

Conformemente a quanto previsto dai CAM, laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, il Fornitore deve assicurare l'adozione di misure idonee per garantire la



separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione.

Eventuali prodotti ricevuti di cui è stata rilevata da parte del Fornitore la non conformità rispetto alle specifiche di cui all'Allegato C *“Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”*, compresi quelli conservati per i quali è decorso il tempo minimo di conservazione o è stata superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura *“prodotto non conforme”*, in attesa della resa e/o dello smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo secondario in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del *“tutto avanti”* al fine di evitare le contaminazioni incrociate. In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

3. MODALITA' RICHIESTE PER LA PREPARAZIONE, LA MANIPOLAZIONE E LA COTTURA DEI PASTI

Il sistema di produzione pasti potrà essere organizzato in due tipologie:

- in **legame “fresco-caldo”** qualora le Aziende Sanitarie abbiano un centro di cottura interno al presidio che verrà affidato al Fornitore in comodato d'uso gratuito;
- in **legame “fresco-caldo”** o in **legame “refrigerato”** qualora le Aziende Sanitarie utilizzino un centro di cottura esterno ai presidi. In tale caso, è facoltà del Fornitore proporre la modalità da utilizzare per l'erogazione del servizio per singolo presidio, tenuto conto che la soluzione proposta non dovrà comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Aziende Sanitarie. Il Fornitore indicherà all'interno della Relazione Tecnica la tipologia di legame che utilizzerà nei diversi Presidi presenti nelle Aziende Sanitarie.

Nell'Allegato A al presente Capitolato *“Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria”* è riportato, per singola Azienda Sanitaria, il sistema di produzione pasti da organizzare per l'erogazione del servizio.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico.

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

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere lavate, secondo quanto previsto dalle buone prassi igieniche;



- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovranno essere effettuati nella giornata in cui le stesse vengono consumate;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nella giornata in cui vengono consumati i pasti;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4°;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;
- sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;
- i prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es. celiaci) dovranno essere trattati separatamente dagli altri, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata;
- è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.

Le procedure di preparazione, manipolazione e cottura dei pasti dovranno essere eseguite con ausilio di protezioni (guanti, camici, cuffie e mascherine monouso).

Conformemente a quanto previsto dai CAM, laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, il Fornitore dovrà garantire la preparazione dei pasti con in aree dedicate, in alternativa, su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi. In tal caso, prima dell'avvio del servizio, il Fornitore è tenuto a condividere con il DEC le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

A seguito delle operazioni di preparazione, manipolazione e cottura, tutte le pietanze calde dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura e mantenere la temperatura superiore ai 60° fino alla distribuzione. Per quanto concerne le pietanze fredde, queste dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione e dovrà comunque essere garantita una temperatura positiva inferiore ai 10°.

4. CARATTERISTICHE DEI MENU

Il Fornitore dovrà elaborare le tipologie di diete indicate nell'Allegato B "Prontuario dieto-terapico standard", nel rispetto delle indicazioni riportate nel presente Capitolato.

In fase di avvio del Servizio, ciascuna Azienda Sanitaria avrà facoltà di adottare, senza oneri aggiuntivi, il proprio prontuario dieto-terapico previa autorizzazione dell'Azienda Sanitaria, redatto in base alle esigenze cliniche specifiche dei pazienti in carico. Resta salva altresì la facoltà dell'Azienda Sanitaria di apportare ulteriori modifiche



al prontuario dieto-terapico nel corso della vigenza contrattuale.

L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di richiedere al Fornitore **diete ad personam** (ricettate) – indicate per pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con le diete codificate, o con minime variazioni alle stesse, ed eventuali altre tipologie di dieta non comprese nell'elenco di cui all'allegato predetto che dovessero rendersi necessarie in base alle specifiche esigenze dei degenti, fornendo indicazioni e disposizioni specifiche, senza limiti di numero e costi aggiuntivi.

4.1. Articolazione e composizione dei menu

Il Fornitore dovrà organizzare i menu nel rispetto delle indicazioni riguardo alla struttura, alla frequenza e alla composizione degli stessi indicati nel presente paragrafo e negli allegati al presente Capitolato Tecnico.

Il Fornitore dovrà mettere a disposizione dell'Azienda Sanitaria, per ogni piatto cucinato, la relativa ricetta.

L'elaborazione delle ricette che compongono il menu, sia per le diete comuni sia per le diete speciali, dovrà basarsi su ricette collaudate e testate per le confezioni di comunità e adeguate al trasporto/distribuzione in legame fresco-caldo o refrigerato.

Ogni ricetta dovrà attenersi alle seguenti norme:

- contenere l'elenco completo degli ingredienti previsti, compresa l'acqua;
- riportare l'esatto peso di ogni ingrediente che compone la ricetta, riferito all'alimento crudo al netto degli scarti;
- riportare le tabelle di conversione crudo-cotto degli alimenti che compongono la ricetta;
- specificare per ogni ingrediente la tipologia di utilizzo nella ricetta (ad es. secco/fresco/disidratato). Nel caso di prodotti in scatola, il peso deve essere espresso in riferimento al prodotto sgocciolato;
- per gli alimenti di origine animale, riportare la specifica della parte utilizzata e la specifica nel caso in cui il peso includa le ossa e/o la pelle. Per il pesce surgelato il peso deve riferirsi al netto della glassatura;
- per il latte deve essere esplicitata la tipologia (ad es. intero, parziale, scremato, privo di lattosio);
- ogni ricetta deve attestare i contenuti nutrizionali per 100gr di prodotto (ovvero calorie, proteine, lipidi, glucidi, sodio, potassio, fosforo e calcio) e deve essere accompagnata dalle procedure di preparazione.

La cottura dovrà essere eseguita salvaguardando le proprietà organolettiche del prodotto finito, anche con l'impiego di spezie o erbe aromatiche o con utilizzo di tecniche culinarie che preservino la conservazione del sapore proprio degli alimenti.

Gli alimenti serviti agli utenti devono essere morbidi, idratati, ricchi in sughi o salse che permettano una facile assunzione, masticazione e deglutizione.

Nell'articolazione dei menu, il Fornitore dovrà rispettare le grammature delle singole preparazioni indicate nell'Allegato D "Tabelle delle grammature" al presente Capitolato.

È tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato

Il Fornitore è inoltre tenuto a predisporre menu specifici, idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere



etico-religiose da parte degli utenti, nonché la fornitura di tutto quanto necessario alla predisposizione di diete Latte-Ovo-Vegetariane e Vegane. In particolare, dovrà essere garantita la fornitura di pasti Kosher, prodotti da ditte certificate, destinati ai degenti di religione ebraica.

Tali menu potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

4.1.1. Menu per degenti

Il menu giornaliero per i degenti è composto da tre pasti, suddivisi in colazione, pranzo e cena.

Il menu deve essere articolato su almeno due settimane e deve essere suddiviso su almeno due stagionalità (Es: "menu autunno-inverno" e "menu primavera-estate").

I menu devono essere elaborati dal Fornitore sulla base delle frequenze previste dal presente Capitolato tecnico.

In ogni caso, i menu dovranno essere preventivamente concordati e approvati dall'Azienda Sanitaria che si riserva di apportare eventuali modifiche.

Le grammature delle singole preparazioni variano in conseguenza delle fasce d'età degli utenti, come evidenziato nell'Allegato D "Tabelle delle grammature".

La struttura del menu giornaliero per i degenti in dieta libera è composta da:

Colazione:

- Una bevanda a scelta tra:
 - Caffè
 - Orzo solubile
 - Tè in filtri
 - Tè deinato in filtri
 - Camomilla in filtri
- Un alimento a scelta tra:
 - Latte fresco intero caldo e freddo
 - Latte fresco parzialmente scremato caldo e freddo
 - Latte fresco alta digeribilità (privo di lattosio) caldo e freddo
 - Bevanda vegetale (es. latte di riso, latte di avena, latte di mandorla, bevanda di soia, etc.)
 - Bevanda al cacao
 - Yogurt naturale o alla frutta assortiti (magri o interi o senza lattosio)
 - Succo di frutta
- Un alimento in mono-confezione a scelta tra:
 - Pane tipo "00"
 - Pane integrale
 - Pane all'olio
 - Merendina



- Fette biscottate
- Biscotti
- Biscotti per allergie/intolleranze (es. senza uova, senza lattosio, senza glutine, ecc.)
- Biscotti prima infanzia
- Crackers non salati
- Gallette di riso
- Pane aproteico
- Fette biscottate aproteiche
- Un alimento in mono-confezione a scelta tra:
 - Marmellata
 - Miele
- Un alimento in mono-confezione a scelta tra:
 - Zucchero
 - Dolcificante
 - Limone

Pranzo con la seguente composizione giornaliera del menu:

- Un primo piatto a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un secondo piatto a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un contorno a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un frutto fresco o mousse di frutta garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 2 (di cui 1 fisso e 1 variabile);
- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o cracker non salati o grissini;
- Acqua oligominerale naturale.

Per il pranzo, il Fornitore dovrà garantire le seguenti possibilità di scelta:

- **Primo** a scelta tra:
 - minestra di verdura o legumi o in brodo;
 - pasta o riso asciutti conditi;
 - pasta o riso in bianco.
- **Secondo** a scelta tra:
 - Carne o pesce;
 - Uova;
 - Formaggio o prosciutto crudo o bresaola.
- **Contorno** a scelta tra:
 - 2 cotti;



- 1 crudo.

Sempre disponibili: zucchine/patate/carote all'olio, purea di patate, ortaggi tritati

- **Frutta** a scelta tra:

- 2 diversi frutti di stagione

Sempre disponibili: frutta cotta, prugne cotte, mousse di frutta, succhi e nettari di frutta

Cena con la seguente composizione giornaliera del menu:

- Un primo piatto a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un secondo piatto a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un contorno a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un frutto fresco o mousse di frutta garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 2 (di cui 1 fisso e 1 variabile);
- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o cracker non salati o grissini;
- Acqua oligominerale naturale.

Per la cena, il Fornitore dovrà garantire le seguenti possibilità di scelta:

- **Primo** a scelta tra:
 - minestra di verdura o legumi o in brodo;
 - pasta o riso asciutti conditi;
 - pasta o riso in bianco.
- **Secondo** a scelta tra:
 - Carne o pesce;
 - Uova;
 - Formaggio o prosciutto crudo o bresaola.
- **Contorno** a scelta tra:
 - 1 cotto;
 - 1 crudo.

Sempre disponibili: zucchine/patate/carote all'olio, purea di patate, ortaggi tritati

Frutta a scelta tra:

- 2 diversi frutti di stagione

Sempre disponibili: frutta cotta, prugne cotte, mousse di frutta, succhi e nettari di frutta



Le grammature di riferimento sono riportate nell'Allegato D "Tabelle delle grammature".

Dovrà essere garantita settimanalmente la fornitura di almeno 4 tipologie di frutti diversi scelti tra quelli di stagione.

Nel caso di ricorrenze religiose e civili, il Fornitore dovrà elaborare menu speciali sulla base di quanto indicato al successivo paragrafo 4.4 e delle indicazioni dell'Azienda Sanitaria, senza alcun onere aggiuntivo.

Nel caso di diete speciali, il Fornitore è tenuto a garantire la medesima struttura dei menu ordinari giornalieri, salvo diverse esigenze dei degenti cui sono destinati previo accordo con l'Azienda Sanitaria. Si precisa, a tal fine, che in alcuni casi le diete speciali possono prevedere la somministrazione degli alimenti e delle bevande con differenti frequenze giornaliere (sia in termini di tempistiche che di numerosità) e con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale. La preparazione di diete speciali non comporta alcun onere aggiuntivo per l'Azienda Sanitaria, intendendosi remunerata nel prezzo offerto in gara.

Nel caso in cui le parti concordino l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, il Fornitore deve elaborare e presentare le relative tabelle delle grammature.

Si precisa che per tali elaborazioni, il Fornitore deve fare riferimento all'ultimo aggiornamento delle Indicazioni nutrizionali per la popolazione italiana (L.A.R.N.), nonché alle indicazioni del reparto Dietetico/Direzione Sanitaria dell'Azienda Sanitaria.

Per alcune tipologie di pazienti (day hospital, day surgery, dializzati, oncologici, etc.), su richiesta dell'Azienda Sanitaria, il Fornitore dovrà erogare il servizio mediante la consegna di **cestino** composto come segue:

- pane tipo rosetta o pane a fette tipo 0 o pane integrale o pane senza glutine (g 100);
- affettato magro (g 80/100) o formaggio/latticini (g 100);
- mousse di frutta (g 100) o succo di frutta (ml 200);
- yogurt naturale o alla frutta assortiti (magri o interi o senza lattosio) (g 125);
- 1 bottiglietta d'acqua naturale o frizzante (cl 50);
- kit posate/tovagliolo/piatto/bicchieri monouso compostabile per il consumo del pasto.

Per i pazienti disfagici di tipo 1-2-3 il Fornitore dovrà somministrare **alimenti a fini medici speciali per disfagia di tipo 1-2-3** adeguati alle patologie associate, con apporto nutrizionale standardizzato e nel rispetto delle grammature previste dalle varie diete al fine di assicurare l'assunzione dei macronutrienti necessari.

Per i donatori di sangue post-donazione il Fornitore dovrà somministrare la colazione o, ove richiesto dalla Azienda Sanitaria, i cestini composti secondo quanto stabilito al presente paragrafo 4.1.1. quale ristoro ai sensi del D.M. del Ministero della Salute di 2 novembre 2015. In alternativa, l'Azienda Sanitaria potrà richiedere al Fornitore la dotazione al reparto competente di generi alimentari e bevande individuati dall'Azienda Sanitaria tra quelli previsti dal menu delle colazioni. Sarà cura dell'Azienda Sanitaria indicare la frequenza e quantità delle dotazioni necessarie.



4.1.2. Menu per i dipendenti

La struttura del menu giornaliero per i dipendenti è composta da pranzo e, ove previsto, cena.

Il menu deve essere articolato su almeno due settimane e deve essere suddiviso su almeno due stagionalità (Es: “menu autunno-inverno” e “menu primavera-estate”).

I menu devono essere elaborati dal Fornitore sulla base delle frequenze previste dal presente Capitolato tecnico.

In ogni caso, i menu dovranno essere preventivamente concordati e approvati dall'Azienda Sanitaria che si riserva di apportare eventuali modifiche.

Le differenti combinazioni di seguito riportate sono volte a consentire agli utenti la possibilità di scelta tra diverse preparazioni gastronomiche, componendo il proprio pasto secondo le esigenze personali.

Pranzo con la seguente composizione giornaliera del menu:

- Un primo piatto a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un secondo piatto a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un contorno a scelta tra 3 (di cui 2 fissi e 1 variabile);
- Un frutto fresco garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 2 (di cui 1 fisso e 1 variabile);
- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o cracker non salati o grissini;
- Acqua a scelta tra oligominerale naturale/frizzante.

Cena con la seguente composizione giornaliera del menu:

- Un primo piatto a scelta tra 3; (di cui 2 fissi e 1 variabile)
- Un secondo piatto a scelta tra 3; (di cui 2 fissi e 1 variabile)
- Un contorno a scelta tra 3; (di cui 2 fissi e 1 variabile)
- Un frutto fresco garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 2 (1 fisso e 1 variabile);
- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o cracker non salati o grissini;
- Acqua a scelta tra oligominerale naturale/frizzante.

Nel caso di dipendenti inamovibili, vale a dire che non possono consumare i pasti alla mensa per ragioni di servizio, il Fornitore dovrà erogare il servizio mediante la consegna di **cestino** composto come segue:

- pane tipo rosetta o pane a fette tipo 0 o pane integrale o pane senza glutine (g 100);
- affettato magro (g 80/100) o formaggio/latticini (g 100);
- frutta fresca di stagione (g 240) o yogurt naturale o alla frutta assortiti (magri o interi o senza lattosio) (g 125);
- 1 bottiglietta d'acqua di 50 cl. (naturale o frizzante);



- kit posate/tovagliolo e piatto per il consumo del pasto.

Nei locali della mensa dovrà essere sempre esposto il menu del pasto servito con indicazione dettagliata degli ingredienti e degli eventuali allergeni presenti nelle singole pietanze.

4.2. Variazione del menu

Il Fornitore non potrà apportare modifiche alla struttura, alla frequenza e alla composizione dei menu indicati nel presente Capitolato, né alle ricette o alle grammature dei cibi, senza previa autorizzazione scritta dell'Azienda Sanitaria.

Sono consentite, in via straordinaria e temporanea, variazioni dei menu, nei seguenti casi:

- guasto non prevedibile di impianti o macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista o interruzione delle utenze energetiche il cui uso sia necessario per procedere al confezionamento del piatto. Nel caso in cui i guasti si siano manifestate in seguito a mancati interventi di manutenzione e/o gestione degli impianti e delle attrezzature per colpa imputabile al Fornitore, l'Azienda Sanitaria potrà applicare le relative penali;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche, come rilevato nelle modalità di cui al paragrafo 10.2.

Tali condizioni potranno determinare la sostituzione dei piatti previsti nel menu con altri di equivalente valore nutrizionale, economico e/o la riduzione e/o la semplificazione delle scelte del menu giornaliero previsto, fermo restando l'approvazione dall'Azienda Sanitaria.

Nelle ipotesi di cui sopra, il Fornitore dovrà proporre all'Azienda Sanitaria nuove ricette con qualità e valore nutrizionale equivalente alla ricetta modificata o sostituita e, una volta approvate, provvedere all'aggiornamento della documentazione (es. menu esposti nelle degenze e nelle mense, nei palmari, ecc.), fermo restando il prezzo offerto in sede di gara.

Resta inteso che le variazioni di cui sopra non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per l'Azienda Sanitaria.

4.3. Fornitura di generi alimentari extra e categorie merceologiche delle derrate

Su richiesta scritta dell'Azienda Sanitaria, il Fornitore è tenuto a fornire generi alimentari extra conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato C *"Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"*.

La consegna di tali generi alimentari sarà effettuata secondo le modalità concordate con l'Azienda Sanitaria in fase di esecuzione contrattuale, di norma una volta al giorno in concomitanza del pranzo o della cena e a seguito di richiesta scritta trasmessa almeno il pomeriggio precedente.

I prodotti richiesti sono indicati nell'Allegato 7 – *Listino generi alimentari extra e cestini* del Disciplinare. Nel corso



della durata contrattuale, i prodotti potranno essere sostituiti o integrati con altri prodotti di valore economico equivalente.

4.4. Menu in occasione di festività nazionali

Il Fornitore è tenuto ad erogare menu speciali, da sottoporre all'approvazione dell'Azienda Sanitaria, in occasione delle seguenti festività nazionali ovvero di quelle che dovessero essere introdotte nel corso dell'esecuzione del contratto:

- 8 dicembre (pranzo);
- 25-26 dicembre (pranzo); 31 dicembre (cena); 1° gennaio (pranzo); 6 gennaio (pranzo);
- Domenica di Pasqua (pranzo) e Lunedì dell'Angelo (pranzo);
- 25 aprile (pranzo);
- 1° maggio (pranzo);
- 2 giugno (pranzo);
- 15 agosto (pranzo);
- Festa Patronale (pranzo).

La composizione del pasto in occasione di festività sarà, a titolo esemplificativo, il seguente:

- Antipasto;
- Primo;
- Secondo;
- Contorno;
- Frutta;
- Dolce;
- Pane;
- Acqua.

Tali menu comprenderanno preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività.

I menu saranno predisposti per tutte le tipologie di utenti e dovranno essere adattati ai pazienti in diete speciali.

5. MODALITA' PER LA PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio di ristorazione oggetto del presente Appalto è da intendersi onnicomprensivo della preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti, nelle modalità di cui al presente paragrafo.

In particolare, il Fornitore è tenuto a:

- sistemare i pasti negli appositi vassoi personalizzati e questi ultimi nei carelli termo-refrigerati idonei al trasporto. I pasti dovranno essere confezionati massimo 30 minuti prima dell'inizio del trasporto;



- caricare e trasportare i carrelli, adeguatamente chiusi e sotto il diretto controllo del personale del Fornitore durante ogni fase del trasporto, dalle cucine ai terminali di consumo (reparti/strutture), avvalendosi, ove necessario in considerazione delle distanze da percorrere, dei propri automezzi dotati di struttura isotermica rinforzata e idonei al trasporto degli alimenti. La consegna al reparto dell'ospedale/presidio può avvenire con un anticipo di massimo 30 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione presso ogni reparto di degenza, salvo diversa disposizione dell'Azienda Sanitaria;
- *(nel caso in cui sia prevista la consegna al letto del paziente)* somministrare e distribuire i vassoi al letto dei degenti entro 30 minuti dal distacco dei carrelli;
- *(nel caso in cui sia prevista la consegna al letto del paziente)* ritirare i vassoi dal letto dei degenti e quanto utilizzato per il servizio (es. contenitori sporchi) non prima di 60 minuti e non oltre 120 minuti dalla consegna, contestualmente posizionare i vassoi nei carrelli;
- caricare i carrelli con i vassoi e quanto utilizzato per il servizio sugli automezzi per il trasporto verso le cucine. Con particolare riferimento a tale fase il Fornitore dovrà procedere all'immediato trasferimento dei carrelli sui mezzi di trasporto;
- procedere al lavaggio dei vassoi, dei carrelli e di tutto quanto utilizzato per il servizio e il trasporto.

5.1. Colazione

Le derrate per la prima colazione devono essere consegnate il giorno antecedente al consumo, in concomitanza della consegna della cena.

La colazione deve essere preparata e somministrata, utilizzando gli appositi macchinari (carrelli di servizio con vano refrigerato, vano scalda-bevande e vano neutro per contenimento del pane, prodotti da forno ecc.) e attrezzature (vassoi neutri e stoviglie) normalmente impiegati per questo tipo di servizio, la cui capacità e quantità deve essere commisurata al numero di utenti presenti nel reparto.

Il personale del Fornitore deve approntare il vassoio della colazione secondo la scelta operata dal degente.

5.2. Pranzo e Cena

Preparazione dei pasti con legume "fresco-caldo"

Per i pasti prodotti con legume "fresco-caldo", la cottura ed il porzionamento deve avvenire presso le cucine interne di proprietà dell'Azienda Sanitaria oppure presso il centro di cottura esterno all'Azienda utilizzato dal Fornitore purché la consegna al reparto dell'Ospedale/Presidio dell'Azienda Sanitaria avvenga nel rispetto delle tempistiche indicate al successivo paragrafo 5.5.

Nell'ambito della preparazione dei pasti in legume "fresco-caldo", è ammessa la produzione in legume refrigerato di alimenti quali arrostiti, lessi, brasati, salse per condimento o ulteriori preparazioni previo accordo con l'Azienda Sanitaria e comunque a condizione che, dopo la cottura, tali preparazioni vengano raffreddate - senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione - con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperature. Tali preparazioni dovranno essere portate a temperatura compresa tra 0° e 4°C al massimo entro 3 ore dalla loro



produzione, riposte in recipienti idonei e successivamente conservate in frigoriferi a temperatura inferiore a 10°C. Il refrigeratore deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Preparazione dei pasti con legume “refrigerato”

La preparazione e la cottura dei pasti destinati ai degenti per il legume “refrigerato” devono avvenire presso i locali messi a disposizione dall'Azienda Sanitaria oppure presso il centro cottura esterno all'Azienda utilizzato dal Fornitore.

La preparazione del pasto deve necessariamente rispettare le seguenti procedure:

- al termine della cottura si dovrà procedere all'abbattimento della temperatura del cibo, fino a 10 °C al cuore del prodotto, entro 90 minuti circa;
- gli alimenti dovranno essere stoccati e conservati ad una temperatura compresa tra 0° C e 3°C. Durante questa fase nessuna parte dell'alimento deve pervenire al congelamento;
- la conservazione dei prodotti finiti deve essere effettuata in celle di refrigerazione opportunamente dimensionate. La temperatura delle celle deve essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale;
- per agevolare il prelievo dei cibi e per evitare che vengano conservati più a lungo, deve essere previsto un sistema di rotazione delle scorte e di individuazione dei prodotti rapido e facile.

Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, affettati e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, affettati e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

5.3. Modalità di confezionamento ed etichettatura dei pasti per i degenti

Il confezionamento dei pasti deve avvenire con **vassoi personalizzati** forniti e messi a disposizione da parte del Fornitore in numero adeguato rispetto al numero utenti del reparto e ai pasti da erogare e la cui capacità/dimensione deve essere commisurata rispetto all'allestimento e alla composizione dei pasti previsti. Ciascun vassoio deve riportare all'esterno un'etichetta con le seguenti indicazioni:

- Azienda Sanitaria di riferimento;
- Struttura/reparto a cui sono destinati e numero del posto letto;
- tipo di dieta e contenuto del vassoio;
- data di preparazione del pasto;
- Codice identificativo utente (n. letto/stanza/reparto).

I confezionamenti devono essere idonei a garantire l'apertura facilitata per favorire l'autonomia nel consumo del pasto. Per ciascuna tipologia di pasto il vassoio deve essere allestito come di seguito indicato:



Colazione

L'allestimento del vassoio personalizzato per la colazione deve prevedere:

- stoviglie, kit di posate colazione in acciaio (n.1 coltello, n.1 cucchiaino), n.1 tovagliolo monouso. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm, privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata;
- tazza o bicchiere per bevande calde in ceramica;
- alimenti nella quantità e nella tipologia prevista dalla dieta e dalla scelta dell'utente;
- acqua naturale confezionata con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile (bioplastica) da 500 ml.

Nel periodo decorrente dal 1° giugno al 31 agosto sarà facoltà dell'Azienda Sanitaria richiedere la fornitura di ulteriori 500 ml di acqua naturale senza oneri aggiuntivi.

Pranzo e cena

L'allestimento del vassoio personalizzato per il pranzo e per la cena deve prevedere:

- stoviglie, kit di posate pranzo/cena in acciaio inox (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino), n. 1 tovagliolo monouso e n. 1 bicchiere in vetro o in plastica dura non colorata. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm., privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata;
- frutta di stagione lavata, nella quantità prevista da ogni dieta e posizionata in apposito contenitore per alimenti;
- pane confezionato nella qualità e quantità prevista dalla dieta;
- acqua naturale confezionata con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile (bioplastica) da 500 ml;
- alimenti nella quantità e nella tipologia prevista dalla dieta e dalla scelta dell'utente;
- condimenti previsti dalla dieta. Non devono essere utilizzate le confezioni monodose (olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menu o a esigenze specifiche.

Su richiesta dell'Azienda Sanitaria e senza oneri aggiuntivi, le diete speciali dovranno essere confezionate in confezione monouso e/o termo-sigillata.

In aggiunta alle indicazioni richieste per le diete normali, le etichette dovranno contenere altresì l'indicazione specifica della dieta, ad es. dieta "Ricettata" ed eventuali note di specifica tipologia quali "no carne, no maiale, Kosher, ecc..".

In alcuni reparti/stanze individuate dall'Azienda Sanitaria, in cui determinate esigenze di tutela della salute non consentono l'uso di stoviglie e posate riutilizzabili (es. psichiatria, malattie infettive, etc.), sarà consentito l'uso di



stoviglie, tovaglette e posate monouso. In tali ipotesi dovranno essere fornite posate, piatti e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili, in busta di protezione monouso sigillata (in materiale riciclabile, biodegradabile e compostabile) per esigenze igienico-sanitarie, in conformità alla norma UNI EN 2002/13432 e Direttiva (UE) 2019/904.

5.4. Carrelli per il trasporto dei pasti per i degenti

Per il trasporto e la distribuzione dei vassoi personalizzati il Fornitore dovrà utilizzare appositi carrelli termici, idonei a contenere i vassoi nella massima condizione di sicurezza e nel pieno rispetto delle normative igieniche vigenti.

Il sistema di trasporto del vassoio deve garantire, per gli alimenti da somministrare caldi, il mantenimento di una temperatura non inferiore a 60°C/65°C, mentre per quelli da somministrare freddi una temperatura non superiore a 5°C/10°C al cuore del prodotto, fino alla consegna del pasto al paziente. Le due zone di conservazione devono essere ben distinte e separate all'interno del carrello adibito al trasporto.

Gli alimenti solidi (ad es. i prodotti da forno necessari per la colazione) devono essere trasportati in idonei contenitori per prevenirne lo schiacciamento.

Il carrello, corredato del documento riepilogativo riportante il numero dei pasti complessivi e la tipologia, andrà trasportato al piano del reparto.

Il Fornitore deve garantire la continua supervisione dei carrelli e assicurarsi che non siano lasciati, in alcun caso, incustoditi.

I carrelli termo-refrigerati utilizzati devono possedere le seguenti caratteristiche:

- sistema a “termo convenzione” e idoneità ad assicurare, durante il trasporto e fino alla sede di distribuzione, la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque tipologia;
- sistema di rilevazione e di tracciabilità delle temperature con allarme in caso di blocco /spegnimento;
- paraurti;
- essere leggeri, facilmente manovrabili e di dimensioni che consentano una idonea visuale dell'operatore addetto al trasporto a reparto;
- ruote silenziose e lucchetto di chiusura;
- sistema di chiusura di sicurezza atto a impedire lo sversamento del contenuto.

Il Fornitore dovrà provvedere alla formazione ed all'addestramento degli utilizzatori al fine di una corretta movimentazione dei carrelli, con particolare attenzione alle manovre di sganciamento dalla base ed alle indicazioni ergonomiche applicate.

È a carico del Fornitore provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli. A tal fine, prima dell'avvio del servizio, lo stesso dovrà fornire all'Azienda Sanitaria una programmazione delle manutenzioni preventive (complete e/o parziali), sulla base delle indicazioni del costruttore.



5.5. Modalità di trasporto dei pasti per i degenti

Il Fornitore deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti avvalendosi di propri automezzi in numero sufficiente a rispettare le tempistiche di erogazione del servizio e idonei e conformi alle normative vigenti, da impiegare esclusivamente per il trasporto di alimenti. Il trasporto interno alle strutture/reparti potrà avvenire anche utilizzando ascensori e montacarichi dell'Azienda Sanitaria.

Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale agevolmente sanificabile e con angoli arrotondati onde evitare l'accumulo di residui e polvere.

In caso di trasporto di generi alimentari al di fuori dei carrelli è necessario che vengano utilizzati idonei contenitori per il mantenimento della corretta temperatura.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi inquinamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Per il trasporto dei pasti e/o delle derrate alimentari all'interno dei presidi, anche nel caso di strutture articolate in più edifici/padiglioni, è previsto il solo utilizzo di veicoli elettrici o mezzi manuali.

A tal fine, il Fornitore dovrà fornire all'Azienda Sanitaria, prima dell'attivazione del servizio, una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, che riporti: numero, tipologia e targa.

Il Fornitore dovrà, altresì, fornire all'Azienda Sanitaria copia delle carte di circolazione, se già disponibili. La scheda dei mezzi dovrà essere coerente a quanto offerto in sede di gara.

Si specifica che sono totalmente a carico del Fornitore tutte le spese relative ad assicurazioni, carburante, manutenzione ordinaria e straordinaria dei veicoli e quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

L'attività di trasporto dei pasti deve essere organizzata in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo (Reparto/Letto paziente), siano ridotti al minimo e, comunque, non oltre 120 minuti dalla cottura e 30 minuti dal distacco dei carrelli, nel caso di legame "Fresco-Caldo", e 60 minuti dal rinvenimento, nel caso di legame "Refrigerato".

Allo scopo di garantire il rispetto delle tempistiche richieste nel presente Capitolato e garantire sempre la custodia del vitto, ciascun veicolo dovrà essere dotato di un numero sufficiente di personale (es. autista e personale di supporto).

Alla consegna dei contenitori presso i luoghi di consumo dei pasti, il personale addetto al ritiro misurerà le temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori, firmerà e apporrà sul Documento di Trasporto l'orario effettivo di arrivo e la temperatura rilevata.

5.6. Orari di consegna dei pasti per i degenti

I pasti dovranno essere consegnati a cura del Fornitore presso i singoli reparti nel seguente intervallo di tempo per ciascun pasto:

- Colazione: tra le ore 07:00 e le ore 08:30
- Pranzo: tra le ore 12:30 e le ore 13:30
- Cena: tra le ore 18:00 e le ore 19:30.



L'Azienda Sanitaria si riserva a proprio insindacabile giudizio di variare gli orari di consegna in relazione alle proprie necessità organizzative.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero ed il tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, il Fornitore ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il più breve tempo possibile dalla segnalazione, previo accordo con l'ufficio preposto dell'Azienda Sanitaria.

L'orario di consegna presso le diverse strutture sarà dettato dall'Azienda Sanitaria e il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi a tale dettato.

In caso di guasti a uno o più ascensori montacarichi, adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, il Responsabile del servizio deve immediatamente concordare con l'Azienda Sanitaria le soluzioni alternative per garantire l'erogazione del servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

5.7. Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti

- a) Nel caso in cui al Fornitore è richiesta la **consegna del pasto testa-letto** del degente il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro al letto del paziente del vassoio e del relativo contenuto residuo e della sua collocazione nel carrello utilizzato;
- b) Nel caso in cui la **consegna del pasto** ai degenti è richiesta **a reparto**, il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro a reparto del carrello sul quale il personale dell'Azienda Sanitaria ha collocato i vassoi con relativo contenuto residuo al termine dei pasti.

5.8. Servizio di gestione della mensa dei dipendenti

Il Fornitore dovrà gestire il servizio mensa per i dipendenti delle Aziende Sanitarie e per i visitatori esterni autorizzati.

Il Fornitore è tenuto ad affiggere nei locali mensa il menu del giorno, indicante:

- l'elenco dei piatti e relativi ingredienti;
- le grammature e i relativi apporti nutrizionali;
- indicazione se prodotto fresco o congelato;
- indicazione se i condimenti sono aggiunti durante o a fine cottura;
- indicazione di preparazione priva di glutine, lattosio, ecc.;
- eventuali allergeni.

Le Aziende Sanitarie e i presidi presso i quali deve essere erogato il Servizio mensa per i dipendenti sono indicati nell'Allegato A "Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria". Le Amministrazioni si riservano la facoltà di variare i giorni e gli orari di somministrazione dei pasti presso la mensa aziendale in ragione di opportune e valide motivazioni di natura organizzativa (es. convegni, corsi di aggiornamento, ecc.) da comunicarsi con un anticipo di almeno 15 giorni naturali e consecutivi.

Tutte le attività per la gestione del servizio mensa sono a carico del Fornitore, comprese le funzioni di registrazione/rendicontazione dei pasti erogati in base al tipo di utente che accederà al servizio mensa, da gestire



tramite sistema informatizzato fornito dal Fornitore, salvo eventuali condizioni diverse concordate con l'Ente.

Il Fornitore dovrà garantire la possibilità di scelta di tutte le pietanze fino al termine del servizio, prestando particolare attenzione ad evitare inutili scarti ed eccedenze alimentari. Altresì dovrà, su richiesta del singolo Ente, permettere la fruizione del pasto in modalità take-away dalla mensa.

I dipendenti potranno accedere alla mensa utilizzando il badge elettronico aziendale, mentre tutti gli altri utenti autorizzati dalle Amministrazioni, ma sprovvisti di badge elettronico (es. studenti, specializzandi, tirocinanti, volontari, parenti dei degenti, ecc.), potranno accedere al servizio mensa mediante un sistema informatizzato per la gestione degli accessi messo a disposizione e gestito direttamente dal Fornitore senza oneri aggiuntivi, quale a titolo esemplificativo smart card ricaricabili, acquisto di buoni presso gli uffici preposti dell'Ente, applicazioni per smartphone dedicate, ecc. o altra modalità concordata con l'Ente per consentire il pagamento anche senza l'utilizzo di contanti.

Tutto il processo relativo alla rendicontazione dei pasti consumati deve essere gestito dal Fornitore. Alla fine di ogni mese ed entro il primo giorno lavorativo del mese successivo, il Fornitore invierà al DEC e renderà disponibile sul sistema informativo il riepilogo degli utenti che hanno usufruito del servizio di mensa suddiviso per tipologia, pasti consumati e tariffa applicata.

5.8.1. Modalità di erogazione dei pasti per i dipendenti

L'erogazione dei pasti in mensa per i dipendenti deve comprendere:

- Vassoio, stoviglie, kit di posate in acciaio (n.l forchetta, n.l coltello, n.l cucchiaio), n.l tovagliolo monouso, n.l tovaglietta monouso n. l bicchiere in vetro o in plastica dura non colorata. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm, privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Le tovagliette monouso dovranno essere di dimensioni almeno 43 x 30 cm, privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata

5.8.2. Orari del servizio mensa per i dipendenti

Per i pasti serviti presso la sala mensa per i dipendenti, il Fornitore e dovrà rispettare le seguenti fasce orarie di apertura:

- Pranzo: tra le ore 12:00 e le ore 15:00
- Cena: tra le ore 19:00 e le ore 21:00 (ove richiesto servizio cena)

Gli orari di apertura delle singole mense saranno indicati da ciascuna Azienda Sanitaria all'interno delle fasce orarie sopra indicate.

5.9. Rigoverno post-consumo nelle mense dipendenti

Il **rigoverno post-consumo** consiste nel ritiro dei carrelli contenenti i vassoi, le stoviglie, le posate e i bicchieri utilizzati per consumare i pasti, nello svuotamento dei vassoi, lavaggio di contenitori, pentole, vassoi, stoviglie, bicchieri e posate utilizzati per la preparazione e per il consumo dei pasti e, inoltre, nella pulizia e nella sanificazione di tutte le superfici presenti nel locale (tavoli, banchi di servizio, pavimenti, ecc.);



6. SERVIZI ACCESSORI RICOMPRESI NEL PERIMETRO DI GARA

Il servizio oggetto da appalto è comprensivo dei servizi accessori di seguito riportati che devono intendersi remunerati dal prezzo offerto in gara.

6.1. Fornitura di attrezzature e generi non alimentari

Il Fornitore è tenuto a dotarsi anche di tutte le attrezzature e generi non alimentari necessari per l'erogazione del servizio di ristorazione quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- **stoviglie, utensileria da cucina, pentolame** e ogni altra macchina e attrezzatura necessaria per la preparazione dei pasti nelle modalità previste dal Capitolato e/o eventuali proposte migliorative offerte dal Fornitore in sede di gara;
- **vassoi, carrelli** e ogni altra attrezzatura necessaria per il confezionamento, la distribuzione e la consegna dei pasti nelle modalità previste dal Capitolato e/o eventuali proposte migliorative offerte dal Fornitore in sede di gara;
- **arredi per il centro di cottura, per i locali di produzione dei pasti, per la sala mensa e per gli annessi locali di servizio** ove mancanti o ove quelli di proprietà dell'Azienda Sanitaria siano in uno stato tale da non consentire la corretta esecuzione del servizio.

È onere del Fornitore verificare che tutte le attrezzature e gli arredi in uso siano intatte e abbiano caratteristiche conformi ai requisiti stabiliti nei CAM.

6.2. Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Rientrano nel perimetro di gara le seguenti attività che il Fornitore dovrà erogare quali parti integranti del servizio:

- **pulizia e sanificazione quotidiana e periodica** dei locali e degli arredi del centro di cottura, dei locali di produzione dei pasti, della sala mensa e degli annessi locali di servizio nonché di tutti gli impianti ivi presenti conformemente alla normativa vigente e a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dal Fornitore.

Il Fornitore deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione dei pasti vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di consumo dei pasti e degli arredi devono essere effettuate al termine dell'orario di servizio della mensa, ad eccezione delle pulizie rapide dei tavoli e delle superfici per mantenere ordine e decoro durante i pasti.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.



- **disinfezione, disinfestazione e derattizzazione** dei locali di cui sopra, con cadenza almeno trimestrale o maggiore qualora se ne ravvisi la necessità, nel rispetto della normativa vigente.

Gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione devono essere svolti tramite operatori specializzati in conformità a quanto previsto dalla Legge 82 del 25/01/1994 e ss.mm.ii. e del DM n. 274 del 07/07/1997 e ss.mm. ii..

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, il Fornitore dovrà provvedere entro un giorno alla disinfestazione.

Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o non programmato, il Fornitore dovrà inviare all'Azienda Sanitaria l'attestazione dell'avvenuta esecuzione dell'intervento con indicazione dei prodotti utilizzati.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come "materie prime seconde" in conformità alle normative vigenti.

- **pulizia, lavaggio e disinfezione delle stoviglie, utensileria da cucina, pentolame e ogni altra macchina e attrezzatura** utilizzate per la preparazione dei pasti.

- **rimozione del contenuto del vassoio e svuotamento del carrello**, inclusi i residui di cibo, dopo la consumazione del pasto.

- **pulizia, lavaggio e disinfezione dei vassoi e dei carrelli** e di ogni altra attrezzatura necessaria per il confezionamento, la distribuzione e la consegna dei pasti. I carrelli termici dovranno essere svuotati, puliti, lavati con apposito detergente e brillantante e asciugati.

- **fornitura di tutti i prodotti occorrenti per la pulizia, sanificazione, disinfestazione** che dovranno essere idonei all'uso specifico e conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

I prodotti per la pulizia, sanificazione, disinfestazione devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Il Fornitore, prima dell'avvio del servizio, dovrà mettere a disposizione dell'Azienda Sanitaria la lista dei prodotti che intende utilizzare (nome commerciale e marca), con le relative schede tecniche di sicurezza e, se richieste, le campionature e informare l'Azienda Sanitaria in caso di sostituzione. L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

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

Il personale addetto alle operazioni di pulizia, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dovrà obbligatoriamente fare uso di dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico del Fornitore.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima dell'attivazione del servizio, il Fornitore dovrà effettuare presso i locali del centro cottura e di produzione



dei pasti, un primo intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale.

6.3. Gestione dei rifiuti

È a carico del Fornitore la gestione e il ritiro dei rifiuti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti dell'Amministrazione Comunale di riferimento.

In particolare, è onere del Fornitore:

- **il ritiro di tutti i rifiuti** prodotti dalle attività di preparazione e consumo dei cibi;
- la raccolta differenziata dei rifiuti negli appositi contenitori e il trasporto degli stessi, con proprio personale, nei punti di raccolta indicati dall'Azienda Sanitaria;
- Il Fornitore è tenuto ad adottare tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato;
- È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (es. lavandini, canaline di scarico). Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo;
- Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Fornitore;
- **la fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere**, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, e il lavaggio delle stesse.

Si specifica che, in conformità a quanto previsto dai CAM, i rifiuti provenienti dai pasti dei pazienti affetti da malattie infettive trasmissibili attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

Prima dell'attivazione del servizio, il Fornitore dovrà presentare una dichiarazione di impegno, sottoscritta dal legale rappresentante, a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di Roma Capitale.

6.4. Sistema informativo per la gestione integrata del servizio

Il Fornitore deve rendere disponibile un Sistema informativo per la gestione integrata dei servizi oggetto del presente appalto. Il Sistema dovrà:

- essere compatibile con i sistemi informativi aziendali ed utilizzato nel rispetto degli standard e delle politiche in tema sicurezza;
- essere di facile utilizzo;
- ridurre al minimo la circolazione di strumenti cartacei;



- utilizzare, nei limiti del possibile, la firma elettronica per la validazione delle attività e procedure;
- consentire la prenotazione del pasto dei degenti tramite identificazione informatizzata (per esempio usando un codice univoco identificativo sul bracciale del paziente). Per quanto riguarda i pazienti con dieta standard e ad personam, la prenotazione del pasto dovrà essere effettuata nei limiti delle esigenze cliniche; pertanto, il software dovrà prevedere anche delle schermate vincolate e predefinite delle scelte alimentari in base alla dieta prescritta;
- consentire la codifica dell'eventuale allergia alimentare del paziente/utente a cui dovrà essere automaticamente associata la presenza dell'allergene contenuto negli alimenti dei pasti e che, quindi, non potranno essere oggetto di prenotazione per il degente;
- prevedere la possibilità di identificare ed ordinare pasti per utenze autorizzate (parenti, ospiti, accompagnatori, etc.) aggiuntive al paziente;
- prevedere la gestione di automatismi per assegnare un menu d'ingresso (menu standard di ingresso) ai degenti nuovi entrati;
- fornire una reportistica mensile sull'andamento del servizio che possa gestire tutti i dati afferenti alle prenotazioni e all'erogazione dei pasti, in conformità a quanto previsto dai CAM. In particolare, dovrà consentire il monitoraggio e la rendicontazione dei pasti erogati, suddivisi per informazioni rilevanti (es. data, numero e tipologia di pasto, tipologia di dieta, fornitura di generi alimentari extra, reparto/unità operativa di consumo, consumazione pasti in mensa, etc.) e permettere la possibilità di estrazione dei dati in formato editabile (es. Excel);
- consentire il monitoraggio delle eccedenze alimentari per le finalità di cui al successivo paragrafo 6.5;
- inviare in tempo reale tutte le richieste in merito all'erogazione del servizio, verificare e monitorare la presa in carico e lo stato di avanzamento delle richieste tramite assegnazione di un ticket;
- rendere consultabile e scaricabile tutta la documentazione prodotta durante il servizio (es. menu associati a dieta libera e dieta speciale, elenco del personale, report semestrale inerente la prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari, manutenzione degli impianti, gestione dei rifiuti, interventi di disinfestazione, schede tecniche e di sicurezza, ecc.) in formato elettronico;
- garantire contestualmente, al momento della consegna dei pasti e dei generi alimentari extra, al personale dell'Ente di verificare la correttezza tra quanto prenotato e quanto consegnato e segnalare eventuali non conformità;
- verificare il mantenimento dei livelli di servizio previsti dal presente Capitolato Tecnico attraverso gli indicatori previsti nel Manuale di autocontrollo dello stesso Fornitore;
- consentire la gestione economica del servizio (es. report di sintesi e di dettaglio, costo per centro di costo, costo per pasto, tariffazione pasto per degente, accompagnatori, utenti mensa di tutte le tipologie, fatturazione elettronica, ecc.);
- consentire l'interfacciamento con altri sistemi di gestione dei pazienti/degenti e dei dipendenti già presenti presso gli Enti, senza oneri aggiuntivi. Il sistema proposto deve integrarsi perfettamente con la realtà aziendale sia a livello operativo con i software sia a livello infrastrutturale con l'eventuale



messa in rete di apparecchiature del Fornitore;

- rendere disponibili tutte le informazioni e i documenti relativi alla gestione amministrativa e contabile del contratto (es. fatture);
- consentire la misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

La misurazione dovrà essere svolta, trimestralmente, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Gli indicatori di performance minimi da prevedere all'interno del modulo sono quelli concernenti la verifica del grado di soddisfazione dell'utente, sulla base di una scala di punteggio condivisa con l'Azienda Sanitaria, quali:

- Qualità percepita del servizio offerto;
- Adeguatezza del servizio offerto;
- Rispetto delle tempistiche di somministrazione dei pasti;
- Disponibilità del personale addetto alla somministrazione del pasto;
- Gusto degli utenti.

Per la misurazione della Customer Satisfaction si considererà, per ogni tipologia di servizio la media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce.

Il sistema informativo deve essere web-based, ossia consultabile e utilizzabile attraverso i più comuni browser e non prevedere nessuna installazione di software. Tale sistema dovrà prevedere dei profili di visualizzazione e di inserimento dei dati che consentano agli operatori autorizzati dalle Aziende Sanitarie di effettuare le verifiche e i controlli di cui sopra. I profili dovranno prevedere differenti livelli di accesso per le diverse tipologie di utenza (utilizzatori, supervisori, ecc.).

In fase di attivazione del contratto, il Fornitore dovrà individuare un Referente per il Sistema Informativo che dovrà assicurare reperibilità tutti i giorni dalle ore 07:30 alle ore 09:30, al fine di consentire la risoluzione di eventuali criticità riscontrate durante la prenotazione ed erogazione dei pasti.

Il Fornitore dovrà garantire la formazione e l'aggiornamento del personale di reparto e del restante personale dell'Azienda Sanitaria coinvolto nella gestione del Servizio. In particolare, dovranno essere messi a disposizione appositi video-tutorial per la consultazione da parte del suddetto personale. Il Fornitore dovrà altresì mettere a disposizione un Manuale d'Uso per pronta consultazione.

In caso di malfunzionamento il Fornitore dovrà ripristinare il corretto funzionamento entro 1 (uno) giorno solare e attivare tempestivamente una procedura di emergenza che, oltre a garantire la continuità del servizio, generi il minor impatto possibile sull'attività dei reparti/unità operative.

Alla scadenza del contratto il sistema informativo tornerà nella proprietà del Fornitore. Restano di proprietà dell'Azienda Sanitaria tutti i dati acquisiti che dovranno essere resi fruibili in ambiente applicativo software, consultabili e riutilizzabili ai fini della necessaria continuità gestionale.



6.4.1. Prenotazione dei pasti per i degenti

Il Fornitore, esclusivamente con proprio personale qualificato, deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti attraverso l'utilizzo di dispositivi informatici. Il personale del Fornitore deve rispettare le modalità e le procedure richieste per la prenotazione dei pasti da parte dell'Azienda Sanitaria.

L'ordinazione del pasto deve avvenire entro il giorno precedente alla somministrazione degli stessi, fatti salvi eventuali ricoveri non programmabili. In tal caso, così come nelle ipotesi di variazioni delle prenotazioni effettuate, il Sistema dovrà consentire l'integrazione entro le ore 10:00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le ore 15:00 per la cena.

Il Sistema dovrà prevedere un apposito campo "note" per segnalare alle dietiste del Fornitore le modifiche da apportare alla dieta del singolo paziente (ad es. un paziente diabetico allergico al pesce) senza che ciò comporti la configurazione di diete "ad personam". Il Fornitore dovrà provvedere a comporre i pasti tenendo conto di tali modifiche.

Nel caso di modifiche di complessità tale da dover essere gestite mediante diete "ad personam" sarà comunque onere del Fornitore provvedere alla composizione del pasto.

6.5. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Al fine di prevenire gli sprechi alimentari, nelle fasi di preparazione e somministrazione dei pasti, il Fornitore è tenuto a rispettare le disposizioni previste dai CAM.

È, altresì, onere del Fornitore monitorare eventuali eccedenze alimentari e individuare le motivazioni sulla base delle quali le stesse sono prodotte, distinguendo tra primo, secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico.

In particolare, il Fornitore dovrà analizzare con cadenza semestrale i dati raccolti attraverso appositi questionari o interviste, anche mediante l'utilizzo del sistema informatizzato di cui sopra per comprendere le motivazioni alla base dello spreco.

Tali informazioni, unitamente alle proposte di misure correttive e alle soluzioni attuate, dovranno essere raccolte in un rapporto semestrale da inviare al Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Inoltre, il Fornitore è tenuto, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, ad individuare delle misure appropriate al contesto sociale e locale per il recupero del cibo in eccedenza. Il Fornitore dovrà quindi stabilire e condividere con l'Azienda Sanitaria due diverse soluzioni in base alla tipologia di avanzo, corrispondente a cibo servito o cibo non servito.

6.6. Gestione dei locali

Per lo svolgimento del presente appalto, il Fornitore potrà usufruire dei locali messi a disposizione in comodato d'uso gratuito da parte dell'Azienda Sanitaria, ove presenti cucina e/o mensa.

I locali concessi in comodato d'uso dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione da parte dell'Azienda Sanitaria. Il Fornitore si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad



esso consegnati.

Durante il periodo di gestione, il Fornitore è tenuto a mantenere in buono stato i locali e gli impianti, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo, e a non apportare modificazioni agli stessi senza previa autorizzazione dell'Azienda Sanitaria.

In fase di attivazione del servizio, a seguito della ricezione della Richiesta Preliminare di Fornitura redatta secondo le modalità indicate nel paragrafo 7.1, il Fornitore effettua un sopralluogo tecnico per verificare gli spazi che saranno concessi in comodato d'uso e la necessità di sostituzione e/o integrazione delle attrezzature, secondo le modalità indicate nel paragrafo 7.2.

Successivamente, l'Azienda Sanitaria consegna i locali e le relative dotazioni (impianti, arredi, attrezzature, stoviglie, pentolame, utensileria) concessi in comodato, sottoscrivendo in contraddittorio con il Fornitore apposito **Verbale di presa in consegna dei locali** in duplice copia, con annesso inventario dei beni mobili e immobili consegnati.

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda Sanitaria, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato al Fornitore, con l'intesa che alle eventuali mancanze dovute a cause imputabili al Fornitore quest'ultimo sopperirà con la necessaria sostituzione/riparazione entro i successivi 20 giorni naturali e consecutivi dal riscontro.

Alla scadenza dell'Ordinativo di fornitura il Fornitore uscente concorda con il Fornitore subentrante e l'Azienda Sanitaria, un Piano di Dismissione del servizio attraverso cui definisce le modalità con le quali si impegna a riconsegnare i locali, gli impianti e quanto indicato nel Verbale di presa in consegna, alle medesime condizioni originarie, secondo le modalità indicate nel paragrafo 8.

Tali beni devono essere consegnati all'Azienda Sanitaria in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Le operazioni di riconsegna sono effettuate in contraddittorio tra le parti che dovranno redigere apposito Verbale di riconsegna.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura e impianti dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Fornitore.

6.7. Gestione delle utenze

Sono altresì a carico del Fornitore le seguenti spese di utenza, che saranno rilevate mediante contatori autonomi presenti nei locali concessi in comodato d'uso:

- energia elettrica;
- eventuale gas/metano;
- riscaldamento e raffrescamento;
- utenza telefonica.

Pertanto, dopo la stipula e comunque prima dell'attivazione del servizio, il Fornitore dovrà effettuare a propri oneri e spese la voltura delle utenze e il subentro nei relativi contratti di fornitura, salvo diverso accordo con l'Azienda Sanitaria.



Sono a carico dell'Azienda Sanitaria, il pagamento delle imposte e tasse per lo smaltimento dei rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili ai rifiuti urbani, nonché i costi per la fornitura di acqua calda e fredda.

Si riporta nell'Allegato A "Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria" una stima dei consumi annui delle utenze, sulla base dei dati storici a disposizione.

6.8. Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

6.8.1. Interventi di manutenzione dei locali e degli impianti

Sono a carico del Fornitore gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali e sugli impianti, intendendosi a tal fine tutti gli interventi strettamente funzionali alla corretta esecuzione del servizio di ristorazione e necessari a garantire l'efficienza operativa dei locali e degli impianti, concessi in comodato d'uso, grazie ad interventi conservativi e ripristinatori non strutturali.

Nella manutenzione ordinaria si intendono comprese:

- le manutenzioni ordinarie dei locali con relative pertinenze (es. ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti interni ed esterni e, in generale, tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni);
- la tinteggiatura annuale, ed ogni volta che se ne ravvisa la necessità a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti dei locali stessi;
- la manutenzione degli impianti di riscaldamento/condizionamento, a valle delle valvole di intercettazione vapore, condensa, acqua calda e fredda, che alimentano le U.T.A. (è compresa la gestione e manutenzione degli impianti di condizionamento aria ad uso esclusivo delle aree cucine mensa) o comunque riferibili all'area ad uso del servizio di ristorazione;
- la manutenzione degli impianti idraulici a valle delle valvole di intercettazione di acqua calda e fredda o comunque riferibili all'area ad uso del servizio di ristorazione;
- tutti gli interventi di pulizia e manutenzione relativi alle linee di scarico nella vasca di degrassaggio ad uso esclusivo della cucina e mensa, compresi i pozzetti di ispezione di pertinenza dell'area cucina e mensa;
- la manutenzione dell'esterno in prossimità dell'area cucina e mensa, che comprende anche l'area deposito rifiuti, le griglie di scarico e le aree confinanti il perimetro esterno;
- la manutenzione dell'addolcitore ausiliario alle attrezzature in uso comprensiva dei materiali di consumo (sale, ...);
- la pulizia e la manutenzione delle condotte di estrazione dal punto di aspirazione presso le cucine al punto di immissione nell'atmosfera dei fumi;
- la manutenzione/riparazione dei percorsi di transito dei carrelli all'interno dei presidi in caso di danneggiamento da parte del Fornitore.

Sono a carico del Fornitore gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sugli impianti tecnologici (riscaldamento/condizionamento, impianti idraulici, trattamento aria, sistemi di aspirazione) ove installati dal



Fornitore presso le cucine e i locali mensa in uso al medesimo e posti a servizio esclusivo dell'area ad uso del servizio di ristorazione.

Qualora il Fornitore in fase di attivazione del servizio e/o nel corso di durata dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Azienda Sanitaria.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere riportati in un **Piano delle Manutenzioni** che dovrà essere approvato dall'Azienda Sanitaria in fase di avvio del Servizio.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Fornitore. Tali registri dovranno essere disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Azienda Sanitaria preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

L'Azienda Sanitaria si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Restano a carico dell'Azienda Sanitaria tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultimo non può evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

Resta fermo l'obbligo del Fornitore di garantire la continuità operativa del servizio effettuando gli interventi di manutenzione tempestivamente e in modo da non determinare alcuna interruzione/sospensione dell'erogazione del servizio.

6.8.2. Interventi di manutenzione su arredi, attrezzature e macchinari

Sono a carico del Fornitore le **manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate di arredi, attrezzature e macchine** utilizzati per l'erogazione del servizio anche qualora di proprietà dell'Azienda Sanitaria, con obbligo di reintegro in caso di rottura.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi, attrezzature e macchine comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà volti ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature e per gli arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso degli stessi, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Nel caso di messa a disposizione da parte del Fornitore di frigoriferi, congelatori, lavastoviglie ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia, le stesse devono essere dotate di etichettatura energetica e appartenenti alla più alta classe energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la relativa categoria. Le apparecchiature dovranno essere conformi a quanto previsto nei CAM sub C), lett. a), punto 9.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere riportati in un **Piano delle Manutenzioni** che dovrà essere approvato dall'Azienda Sanitaria in fase di avvio del Servizio.



La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Fornitore. Tali registri dovranno essere disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Azienda Sanitaria preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

L'Azienda Sanitaria si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Restano a carico dell'Azienda Sanitaria tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultimo non può evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

Resta fermo l'obbligo del Fornitore di garantire la continuità operativa del servizio effettuando gli interventi di manutenzione tempestivamente e in modo da non determinare alcuna interruzione/sospensione dell'erogazione del servizio.

7. MODALITÀ DI AVVIO DEL SERVIZIO

Ai fini dell'attivazione delle prestazioni, le singole Aziende Sanitarie devono:

1. **Emettere una Richiesta Preliminare di Fornitura (RPF)**, contenente una sintetica descrizione delle prestazioni richieste e delle modalità di erogazione, secondo il modello Allegato H "Modello RPF" e quanto indicato dalle modalità previste nel paragrafo 7.1.
- Pur non costituendo obbligo alcuno per l'Azienda Sanitaria, la Richiesta Preliminare di Fornitura vincola l'Azienda stessa a individuare un Referente dell'Azienda o altro soggetto incaricato ad interim che fornisca al Fornitore qualsiasi documentazione necessaria per la stesura del Piano Dettagliato delle Attività;
2. **Concordare con il Fornitore le modalità e le tempistiche per effettuare il sopralluogo tecnico**, secondo quanto previsto dal paragrafo 7.2, nei casi in cui si ritenga necessario per la predisposizione del Piano Dettagliato delle Attività che il Fornitore deve redigere;
3. **Valutare il Piano Dettagliato delle Attività** successivamente consegnato dal Fornitore, e secondo le modalità indicate dal paragrafo 7.3 e comunicare eventuali modifiche/integrazioni ritenute necessarie;
4. **Emettere l'Ordinativo/Contratto di Fornitura**, a seguito dell'approvazione del Piano Dettagliato delle Attività presentato dal Fornitore, secondo le modalità indicate dal paragrafo 7.4, e inviare una copia dell'Ordinativo/Contratto di Fornitura alla Regione Lazio;
5. **Formalizzare il Verbale di Avvio del Servizio**, secondo le modalità indicate dal paragrafo 7.5.

7.1. Richiesta Preliminare di Fornitura

La Richiesta Preliminare di Fornitura dovrà contenere l'indicazione relativa a:



- la data prevista di inizio del servizio;
- gli edifici in uso all'Azienda Sanitaria (Nome Ente, Città, Indirizzo, ecc.);
- per ciascun presidio, gli orari di somministrazione dei pasti;
- per ciascun presidio, laddove previsti, i locali che saranno concessi in comodato d'uso al Fornitore;
- eventualmente dei sistemi informativi di proprietà dell'Azienda Sanitaria con cui dovrà interfacciarsi il sistema informativo offerto dal Fornitore;
- proprio referente (Direttore dell'Esecuzione del Contratto o una persona ad interim) che supporti il Fornitore nella fase di sopralluogo agli immobili.

Il Fornitore, una volta ricevuta la Richiesta Preliminare di Fornitura, deve:

1. **verificarne la correttezza** ed il rispetto dei requisiti descritti e comunicare all'Azienda Sanitaria la validità formale della Richiesta Preliminare di Fornitura;
2. **effettuare il sopralluogo tecnico** concordando le modalità e le tempistiche con l'Azienda Sanitaria secondo le modalità descritte dal paragrafo 7.2;
3. **elaborare e trasmettere all'Azienda Sanitaria il Piano Dettagliato delle Attività (PDA)**, secondo le modalità indicate dal paragrafo 7.3, conforme a quanto dichiarato in sede di Offerta Tecnica, entro 15 giorni naturali e consecutivi dall'esecuzione del sopralluogo tecnico;
4. **recepire le eventuali osservazioni dell'Azienda Sanitaria** e inviare un nuovo Piano Dettagliato delle Attività, entro 7 giorni naturali e consecutivi dalla ricezione delle suddette osservazioni;
5. **formalizzare il Verbale di avvio del Servizio**, a seguito della ricezione dell'Ordinativo di Fornitura secondo le modalità indicate dal paragrafo 7.5.

7.2. Sopralluogo tecnico

Il Fornitore **entro 7 giorni** naturali e consecutivi dalla ricezione della RPF o diverso termine concordato fra le parti, concorda con l'Azienda Sanitaria la data del/i sopralluogo/sopralluoghi tecnici. Entro **15 giorni** naturali e consecutivi dalla ricezione della RPF della singola Azienda Sanitaria, o da diverso termine concordato tra le parti, il Fornitore dovrà svolgere e completare i sopralluoghi tecnici per verificare gli spazi che saranno concessi in comodato d'uso e le necessità di integrazione delle attrezzature al termine dei quali sarà controfirmato da entrambe le parti un **Verbale di avvenuto sopralluogo**. Il Fornitore è tenuto ad effettuare il sopralluogo tecnico presso gli immobili inclusi nella RPF dell'Azienda Sanitaria, salvo diverso accordo con l'Azienda Sanitaria.

7.3. Piano dettagliato delle Attività

Entro 15 giorni naturali e consecutivi successivi dall'esecuzione del sopralluogo tecnico, il Fornitore deve trasmettere un **Piano Dettagliato delle Attività (PDA)** contenente tutte le informazioni necessarie per valutare il contenuto, le modalità operative e gestionali ed i corrispettivi economici dei servizi offerti. Tale documento comprenderà almeno le seguenti informazioni:



- la situazione logistica dell'Azienda Sanitaria (numero di sedi, numero di immobili e tipologia, dislocazione sul territorio);
- il dettaglio delle prestazioni di cui l'Azienda Sanitaria intende usufruire;
- l'elenco delle attrezzature/arredi che saranno integrate da parte del Fornitore e quelle che il Fornitore intende sostituire e saranno dismesse dall'Azienda Sanitaria; tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto (es. dismissione/sostituzione di attrezzatura);
- l'elenco delle attrezzature/arredi che saranno integrate da parte del Fornitore, quelle che intende sostituire e quelle che saranno dismesse dall'Azienda Sanitaria;
- eventuali modifiche che il Fornitore intende apportare all'allestimento dei locali;
- l'importo dell'Ordinativo di Fornitura;
- la data di attivazione del servizio;
- le prestazioni che saranno affidate in subappalto;
- l'eventuale individuazione di delegati del Referente dell'Azienda Sanitaria.

L'Azienda Sanitaria può richiedere o concordare con il Fornitore eventuali adeguamenti, o integrazioni purché non in contrasto con le specifiche e le caratteristiche delineate nel presente Capitolato e nell' Offerta.

Il Piano Dettagliato delle Attività dovrà altresì riportare anche i prezzi unitari offerti dal Fornitore in sede di gara.

7.4. Ordinativo di fornitura

Successivamente, **entro 15 giorni** naturali e consecutivi dalla presentazione del PDA, o da diverso termine concordato tra Azienda Sanitaria e Fornitore, l'Azienda Sanitaria procederà con la relativa approvazione e potrà emettere l'Ordinativo/Contratto di Fornitura, che vincolerà il Fornitore a quanto prescritto nella Convenzione medesima, nel presente Capitolato Tecnico e nell'Offerta.

7.5. Avvio del servizio e fase transitoria

L'avvio dell'esecuzione del servizio sarà formalizzato con la firma di entrambe le parti del **Verbale di Avvio del Servizio**, con il quale il Fornitore prende formalmente in carico le attività previste nell'Ordinativo/Contratto di Fornitura.

Al Verbale di Avvio del Servizio sono allegati;

- il **PDA** così come formalizzato ed autorizzato dall'Azienda Sanitaria;
- l'**Ordinativo/Contratto di Fornitura** emesso dall'Azienda Sanitaria;
- il **Verbale di consegna dei locali** e relative dotazioni (impianti, arredi, le attrezzature, stoviglie, pentolame, utensileria) concessi in comodato d'uso nelle condizioni in cui si trovano, con annesso



l'inventario dei beni mobili e immobili consegnati;

- il **Manuale di autocontrollo** adottato dal Fornitore, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
- la **documentazione a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM)** di cui al DM n. 254 del 23 giugno 2022 (G.U. Serie Generale n. 184 del 06 agosto 2022) per la *“Fornitura, servizio di noleggio e servizio di estensione della vita utile di arredi per interni”*;
- la **documentazione a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM)** di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 04 aprile 2020) relativo al *“Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”*;
- il **Piano delle manutenzioni** dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature approvato dall'Ente;
- l'**elenco degli automezzi di trasporto** utilizzati nell'esecuzione del servizio corredato con targa, tipologia e copia delle carte di circolazione;
- il **Piano di lavoro comprensivo dell'elenco nominativo degli operatori impiegati nel servizio** e dei sostituti per ferie, riposo ecc., con l'indicazione dell'età, degli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi, dell'attività svolta, del numero di ore e delle fasce orarie di attività, da aggiornare ad ogni modifica del personale impiegato;
- quanto altro necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel Capitolato Tecnico e di quanto proposto in offerta tecnica.

Eventuali aggiornamenti/modifiche ai documenti allegati al Verbale dovranno essere comunicati tempestivamente dal Fornitore all'Azienda Sanitaria secondo le modalità e le tempistiche indicate dall'Azienda Sanitaria.

Per **fase transitoria** si intende la prima fase di esecuzione dell'appalto nel corso della quale l'Azienda Sanitaria e il Fornitore devono effettuare i necessari interventi di adeguamento delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi per consentire il passaggio dell'organizzazione del servizio di ristorazione per degenti e per dipendenti dal precedente al successivo contratto.

La durata della fase transitoria non potrà superare i 3 mesi dalla data di inizio di esecuzione del contratto o altra data concordata e sottoscritta nell'Verbale di avvio del Servizio.

Durante tale fase, il Fornitore deve:

1. eseguire gli eventuali interventi di adeguamento dei locali concessi in comodato d'uso gratuito in funzione del servizio da eseguire;
2. allestire e arredare i terminali in uso;
3. garantire la continuità dell'esecuzione del servizio ad un livello pari a quello richiesto dal presente Capitolato Tecnico e dai suoi allegati e pari a quello offerto in sede di gara.



8. DISMISSIONE E RICONSEGNA DEI LOCALI

Entro 15 giorni naturali e consecutivi prima della scadenza contrattuale o dal recesso o dalla risoluzione del Contratto, il Fornitore deve concordare con il Fornitore subentrante, unitamente all'Azienda Sanitaria che dovrà approvarlo, uno specifico **Piano di Dismissione del Servizio** contenente le modalità con cui intende dismettere il servizio.

In seguito, **entro 30 giorni** naturali e consecutivi successivi alla scadenza contrattuale o dal recesso o dalla risoluzione del Contratto, e salvo diverso accordo con l'Azienda Sanitaria, il Fornitore uscente, secondo le modalità e i tempi fissati nel Piano di dismissione approvato dall'Azienda Sanitaria, deve:

- rendersi disponibile a fornire tutte le informazioni e la collaborazione necessaria affinché la nuova gestione del servizio avvenga senza alcuna criticità e con soluzione di continuità;
- ripristinare e liberare i locali concessi in comodato d'uso gratuito, riconsegnandoli all'Azienda Sanitaria nello stesso stato in cui sono stati consegnati all'inizio della Convenzione, fatte salve le modifiche autorizzate dall'Azienda Sanitaria nel corso del Contratto, e tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall'uso;
- ritirare tutte le attrezzature, i materiali, gli arredi e le scorte residue di proprietà utilizzati per l'esecuzione del servizio, a proprie spese.

Qualunque miglioria apportata ai locali nel corso della Convenzione e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell'Azienda Sanitaria, senza che il Fornitore possa pretendere alcun indennizzo.

Decorso inutilmente il termine fissato nel Piano di dismissione, l'Azienda Sanitaria provvederà direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi con addebito delle relative spese al Fornitore.

Le attrezzature e i materiali che non dovessero venire rimosse dal Fornitore potranno essere rimosse da parte dell'Azienda Sanitaria, che potrà conferire i beni in discarica, imputando i relativi costi al Fornitore inadempiente oltre all'applicazione delle penali di cui al paragrafo 11 del presente Capitolato.

Al termine delle attività di sgombero e ripristino degli spazi, si procederà alla riconsegna di questi tramite un'ispezione dei locali e la redazione di un Verbale di Riconsegna, controfirmato da entrambe le parti. Nel Verbale di Riconsegna sono richiamate, altresì, le comunicazioni e/o attestazioni di danni eventualmente accertati nel corso di durata del contratto.

Nel caso in cui all'esito delle ispezioni venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Azienda Sanitaria potrà provvedervi direttamente, con addebito delle relative spese al Fornitore, salvo il risarcimento dei maggiori danni.



9. PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO

I servizi oggetto del presente appalto saranno svolti direttamente dal Fornitore con proprio personale, dalle adeguate competenze ed in numero idoneo a consentire lo svolgimento di quanto previsto nel presente Capitolato, sulla base di quanto proposto in fase di gara. Ciascun addetto deve essere impiegato con una mansione specifica.

Il Fornitore si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante presso l'Azienda Sanitaria e alle dipendenze del Fornitore uscente, in conformità a quanto previsto dalla clausola sociale, secondo le modalità previste dal paragrafo 9 del Disciplinare di gara.

Il Fornitore deve attuare, nei confronti dei propri lavoratori, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL applicati alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. Il Fornitore è altresì tenuto a continuare ad applicare i CCNL di riferimento anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta dell'Azienda Sanitaria, il Fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Contestualmente alla sottoscrizione del Verbale di Avvio del Servizio, il Fornitore dovrà fornire all'Azienda Sanitaria l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, con l'indicazione di qualifiche e mansioni, degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio) e una fotocopia dello stesso, per ciascuna unità di personale.

Detto elenco dovrà essere costantemente aggiornato, a cura del Fornitore, nel caso di intervenute variazioni (es. cessazioni, nuove assunzioni) e comunicato all'Azienda Sanitaria entro 10 giorni naturali e consecutivi dalla variazione. In caso di sostituzioni il nuovo personale dovrà possedere le qualifiche pari o migliorative rispetto al personale sostituito.

In ogni caso entro il quinto giorno di ogni mese dovrà essere inviato al DEC, l'elenco aggiornato del personale in servizio nel mese precedente.

Il numero delle unità previste deve tener conto delle esigenze di turnazione, per garantire sia la continuità del servizio, sia il godimento degli istituti contrattuali da parte del personale.

A fronte di eventi straordinari e non previsti, il Fornitore dovrà impegnarsi a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti.

9.1. Struttura organizzativa

Il Fornitore è tenuto a dotarsi di una struttura organizzativa interna idonea a garantire l'efficace esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato.

Nell'offerta tecnica, il Fornitore dovrà presentare un organigramma dettagliato, indicando le figure professionali necessarie, le relative mansioni e l'inquadramento contrattuale secondo il CCNL di riferimento. A titolo esemplificativo e non esaustivo, si richiedono le seguenti figure.

Governo del servizio:



- Direttore Tecnico del Servizio: (per ciascuna Azienda) Si richiede un'esperienza di almeno 5 (cinque) anni in ruoli di responsabile del servizio in servizi di Ristorazione Ospedaliera, un idoneo livello di responsabilità e potere decisionale per la gestione dei servizi e la conoscenza delle normative HACCP. Il candidato ideale dovrà possedere ottime capacità organizzative e relazionali;
- Referenti tecnici per Autocontrollo, Gestione diete e Sistema di Prenotazione, Qualità: (Per ciascun presidio) Sono richieste figure professionali con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dietistica o titoli equipollenti, per la gestione delle seguenti attività: implementazione e gestione del sistema HACCP, definizione e personalizzazione dei menu, gestione delle prenotazioni, controllo qualità delle materie prime e dei pasti finiti, allestimento di diete speciali, manutenzione degli impianti e delle attrezzature. È richiesta un'esperienza pregressa nel settore della ristorazione collettiva. Il referente tecnico deve essere presente in sede al fine di assicurare la gestione/supervisione della linea di controllo e di preparazione dei pasti;
- Coordinatori cucina/Capocuochi: (Per ciascun presidio) le figure devono possedere un diploma di cuoco o titolo equipollente e almeno cinque anni di esperienza in ruoli simili. Saranno responsabili della gestione quotidiana di produzione, programmazione ed erogazione dei pasti, sovrintendendo a tutti gli aspetti della preparazione, conservazione, allestimento e somministrazione dei pasti, provvedono all'organizzazione del lavoro, redigono gli ordinativi e controllano sistematicamente la qualità e la conformità delle derrate, predispongono i piani di lavoro e il coordinamento delle attività garantendo la qualità e la sicurezza alimentare.

Esecuzione del servizio:

- Cuochi: le figure individuate possiedono diploma di cuoco o titolo equipollente, devono possedere idonea esperienza in ruoli simili. Preparano e cucinano i pasti, garantendo la qualità e la quantità delle porzioni. Effettuano controlli qualitativi e quantitativi sulle materie prime e sui piatti finiti. Collaborano alla gestione delle scorte e alla pulizia della cucina;
- Magazzinieri: provvedono al ricevimento ed allo stoccaggio delle derrate e delle merci (tutto il no food, materiali, recipienti, detersivi, etc.), movimentano le confezioni e allestiscono le consegne dei generi extra pasto, controllano la corrispondenza delle consegne, le condizioni di mantenimento e conservazione delle derrate (rilevazione temperature), provvedono alla rotazione delle derrate ed alla verifica delle giacenze;
- Addetti ai servizi: eseguono le operazioni di riordino, sgombero rifiuti, pulizia e sanificazione di ambienti, stoviglie, apparecchiature, arredi, contenitori, mezzi di trasporto etc., movimentano i carrelli, allestiscono – ed eventualmente – somministrano i vassoi ai degenti, servono i pasti presso la mensa dei dipendenti, supportano i cuochi nella preparazione dei piatti svolgendo attività quali il lavaggio alimenti, la porzionatura, il condimento, l'allestimento etc. e provvedono direttamente alle preparazioni più



semplici (es. affettatura, ..), eseguono l'allestimento dei banchi, dei carrelli, del nastro e dei contenitori.

9.2. Qualifica e compiti del Direttore Tecnico del Servizio

Prima dell'attivazione del servizio, il Fornitore deve individuare un **Direttore Tecnico del Servizio per ogni Azienda Sanitaria**, con esperienza pregressa di almeno 5 anni nella gestione e nel coordinamento di servizi di ristorazione collettiva presso Aziende Sanitarie.

Il Direttore Tecnico costituirà l'interfaccia nei confronti dell'Azienda Sanitaria e, quindi, dovrà avere la delega di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Avrà altresì la funzione di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti previsti nel servizio.

Sarà impegnato in modo continuativo senza soluzione di continuità, con obbligo di reperibilità. Il Fornitore, pertanto, dovrà dotare il Direttore Tecnico del servizio di apparecchiature telefoniche che consentano l'immediata reperibilità anche al di fuori delle ore di servizio, assicurando la pronta disponibilità 24 ore su 24, tutti i giorni compresi i festivi.

In caso di sostituzione il nuovo nominativo dovrà essere comunicato entro il termine massimo di 7 giorni naturali e consecutivi. Il Fornitore dovrà altresì individuare un Direttore Tecnico supplente, di pari professionalità, che in caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico principale (ferie, malattie, etc.) potrà sostituirlo.

Il Direttore Tecnico del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Documento e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile nei confronti dell'Azienda Sanitaria e/o Fornitore e quindi al Direttore dell'esecuzione.

Tale figura, dotata di adeguate competenze professionali e di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale, ha la funzione di:

- Gestione e controllo di tutti i servizi;
- Verifica delle attività collegate alla fatturazione;
- Raccolta e gestione delle informazioni e della reportistica, necessaria al monitoraggio delle performance conseguite;
- Gestione di richieste, segnalazioni e problematiche sollevate dalle Aziende Sanitarie.

In sede di partecipazione, dovrà essere presentato il CV del Direttore Tecnico, che rispetti i requisiti minimi sopra descritti.

9.3. Regole di comportamento

Il Fornitore dovrà far sì che, durante lo svolgimento del servizio, il proprio personale:

- tenga un comportamento consono all'immagine ed alla funzione dell'Azienda Sanitaria;
- tenga un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e rispetti il codice di comportamento dell'Azienda Sanitaria;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano;



- mantenga il segreto e la riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- non presti servizio in abiti civili, indossi sempre la divisa e il cartellino di riconoscimento;
- segnali subito agli organi competenti dell'Azienda Sanitaria le anomalie rilevate durante l'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia.

Nello svolgimento del servizio deve evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dei reparti e servizi aziendali. L'Azienda Sanitaria si riserva inoltre il diritto di richiedere al Fornitore, per comprovati motivi, di sostituire il personale ritenuto inadatto al servizio.

Il Fornitore è altresì ritenuto responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno a persone e/o cose che possa derivare dall'espletamento delle prestazioni dei quali sia chiamata a rispondere l'Azienda Sanitaria, che fin d'ora si intende sollevata e indenne da ogni pretesa.

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi dovranno comunque essere garantiti in base alle specifiche esigenze concordate di volta in volta con l'Azienda Sanitaria nel rispetto di quanto previsto dalla legge e dal CCNL di riferimento. Il Fornitore dovrà in ogni caso garantire il menu standard degenti ed un menu minimo standard in mensa dipendenti. Tutte le diete speciali, fisiologiche e per patologia non dovranno subire modifiche rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato.

Il Fornitore dovrà provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno 10 giorni naturali e consecutivi, a segnalare all'Azienda Sanitaria, la data effettiva dello sciopero programmato e la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

9.4. Formazione del personale

Il Fornitore deve garantire che tutto il personale impiegato nella preparazione e manipolazione dei pasti sia in possesso di valido attestato di formazione per personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Reg. 852/2004/EU.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente, il Fornitore dovrà assicurare la formazione del proprio personale in materia di:

- igiene e sicurezza alimentare;
- alimentazione e salute;
- alimentazione e impatti ambientali;
- stagionalità degli alimenti;
- preparazione dei menu base e delle diete speciali;
- tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale dei cibi e per il risparmio idrico ed energetico;
- corretta gestione dei rifiuti;



- uso di detersivi e prodotti per la pulizia a ridotto impatto ambientale;
- impiego di energia elettrica, gas e vapore e utilizzo dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione;
- procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Gli interventi formativi dovranno essere erogati nel rispetto di quanto previsto in offerta tecnica. In particolare, prima dall'avvio del servizio, il Fornitore deve pianificare le sessioni formative e avviare la formazione per tutto il personale impiegato nell'erogazione del servizio. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, le modalità organizzative proposte, il contenuto delle prestazioni e le tempistiche nonché quanto previsto dalle normative vigenti e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale e di renderla disponibile all'Azienda Sanitaria.

Inoltre, in corso di esecuzione del contratto, qualora le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia del personale, il Fornitore dovrà provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

9.5. Norme generali in materia di sicurezza e gestione dei rischi interferenti

Il Fornitore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è obbligato ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori, e in particolare a quanto prescritto nel D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

Nel corso dell'erogazione del servizio dovranno essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI) la cui fornitura è onere del Fornitore (es. guanti da forno, giacche e guanti antifreddo, scarpe antinfortunistiche, nonché camici monouso, mascherine monouso e i guanti).

È responsabilità del Fornitore l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

In particolare, il Fornitore dovrà mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI e, qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici ed alle prescritte vaccinazioni così come previsto dalla normativa vigente in materia per l'esercizio dell'attività di cucina. Si riserva il diritto all'Azienda Sanitaria di effettuare gli ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni.

Il personale dovrà in particolare essere adeguatamente assicurato contro i pericoli di morte, infortunio e danni a terzi, e dovrà essere reso edotto sia dei rischi specifici che delle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'esecuzione del servizio. L'Azienda Sanitaria è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro



dovesse accadere al personale del Fornitore nell'esecuzione del contratto.

L'Azienda Sanitaria si riserva, pertanto, il diritto di chiedere in visione, in qualsiasi momento nel corso del contratto, la certificazione comprovante l'iscrizione del proprio personale a tutte le forme di assistenza e previdenza obbligatorie per legge, nonché di verificare il rispetto delle norme poste a presidio della sicurezza dei lavoratori.

Nei locali di pertinenza del servizio di ristorazione dovranno essere predisposti e affissi, a spese del Fornitore, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

9.6. Prescrizioni in materia di igiene

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme stabilite nel Manuale di autocontrollo.

Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, monili e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

9.7. Vestiario

Il Fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, nonché agli operatori delle pulizie, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo), avendo cura di utilizzare per ogni mansione colorazioni diverse.

Il vestiario dovrà essere fornito a ciascuna risorsa in numero sufficiente a consentire i cambi.

Il Fornitore dovrà verificare che il personale mantenga in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante le seguenti informazioni:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

10. SISTEMI DI MONITORAGGIO E CONTROLLO

Il Fornitore è tenuto a supportare l'Azienda Sanitaria, nelle modalità di volta in volta concordate, nello svolgimento delle attività di monitoraggio e controllo sull'esecuzione contrattuale in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e all'offerta formulata dallo stesso in sede di gara, ove migliorativa.



10.1. Autocontrollo

Il Fornitore prima dell'attivazione del servizio dovrà implementare il proprio Manuale di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari a tutti i livelli della catena alimentare e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Il Manuale di autocontrollo dovrà prevedere:

- l'analisi del processo aziendale;
- l'individuazione dei punti critici per l'igiene degli alimenti;
- la definizione delle azioni correttive da adottare;
- le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati;
- l'effettuazione di controlli generali periodici.

Il Manuale sarà comprensivo dell'applicazione del Sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari di cui al Reg. 1441/2007, come previsto dal D. Lgs. n.193 del 2007 per consentire di individuare:

- i fornitori, sia delle materie prime sia degli altri generi da sottoporre ad ulteriore trasformazione;
- i prodotti utilizzati;
- i programmi di manutenzione ordinaria e straordinaria, sanificazione e disinfestazione dei locali concessi in uso, così come previsto nel presente Capitolato.

Copia del Manuale e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta dovranno essere forniti all'Azienda Sanitaria che, qualora ritenga non adeguato il sistema di autocontrollo proposto, potrà richiedere al Fornitore di apportare modifiche.

La frequenza e la tipologia dei sistemi di monitoraggio proposti ed effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Azienda Sanitaria.

10.2. Controlli di qualità del servizio

Fermi restando i controlli e le verifiche che il Fornitore dovrà effettuare per l'attuazione del Manuale di autocontrollo, è facoltà dell'Azienda Sanitaria procedere, presso il centro di preparazione e confezionamento pasti e gli altri luoghi utilizzati per lo svolgimento del servizio oggetto del presente Appalto, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, alla verifica dell'esatto adempimento delle prestazioni rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato.

I controlli e le verifiche potranno riguardare, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente Capitolato e di quanto offerto in sede di gara;
- qualità igienico-sanitaria, merceologica, organolettica e nutrizionale dei prodotti alimentari forniti, con particolare attenzione alla presenza di allergeni;
- controlli microbiologici delle superfici di lavoro e delle attrezzature utilizzate;



- modalità di preparazione, cottura, porzionamento dei pasti;
- rispetto delle grammature/pesi a cotto e a crudo dei singoli alimenti;
- modalità di prenotazione, di allestimento vassoi e di somministrazione dei pasti;
- corrispondenza dei pasti consegnati con quelli prenotati e composizione dei vassoi;
- controllo delle temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori sia in fase di stoccaggio che di consegna;
- modalità di stoccaggio delle derrate, qualità dei contenitori e degli imballaggi;
- modalità e orari di somministrazione dei pasti;
- condizioni e conformità dello stato funzionale, manutentivo ed igienico delle strutture edilizie, dei locali utilizzati, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie, degli impianti impiegati;
- organico presente in servizio per tipologia di attività e fasce orarie;
- professionalità, competenza del personale e rispetto delle corrette pratiche igieniche per la prevenzione della contaminazione degli alimenti;
- grado di soddisfazione degli utenti.

Potranno essere effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti), superfici, aria ambiente da sottoporre ad analisi di laboratorio ai fini della verifica dell'igiene delle lavorazioni, igiene degli ambienti di lavoro e dell'igiene del personale. Le quantità di prodotto prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto di accertamento. Nulla potrà essere richiesto dal Fornitore per le quantità di campioni prelevati.

All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un incaricato del Fornitore, senza interferire con lo svolgimento del controllo. I tecnici incaricati del controllo provvederanno a far custodire tali alimenti in luogo idoneo (all'occorrenza refrigerato) e a far apporre cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Le spese inerenti ai controlli saranno a carico dell'Azienda Sanitaria; nel caso in cui vengano riscontrate delle difformità, le spese verranno addebitate del Fornitore.

Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito Verbale sottoscritto da chi ha effettuato le operazioni di controllo per conto dell'Azienda Sanitaria e dal Responsabile del servizio del Fornitore.

L'Azienda Sanitaria è tenuta a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Fornitore. Tale disposizione non si applica in caso di necessità determinate da emergenze o in caso di inosservanza di regolamenti e normative, che esponga a rischio gli utenti e i dipendenti dell'Azienda Sanitaria e/o gli operatori stessi.

In alcuni casi, i controlli potranno dar luogo al blocco di derrate o piatti pronti al consumo ed eventuale conseguente variazione dei menu, ad esempio qualora tra i degenti o tra i dipendenti dovessero verificarsi casi di intossicazione da alimenti.

Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni



così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Azienda Sanitaria in aggiunta ad ulteriori "pasti test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

L'Azienda Sanitaria, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Fornitore eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di 8 giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Se le verifiche evidenzino criticità o carenze rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, il Fornitore verrà informato delle modifiche e degli interventi da effettuare e conseguentemente dovrà provvedervi con immediatezza e senza oneri economici aggiuntivi per l'Azienda Sanitaria.

Il Fornitore è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Azienda Sanitaria, in relazione alle contestazioni mosse. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto senza presentazione di alcuna controdeduzione probante, l'Azienda Sanitaria applicherà le penali indicate al paragrafo II del presente Capitolato.

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal Fornitore a propria cura e spesa. In caso di mancata sostituzione non verrà liquidato il relativo corrispettivo.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero ed il tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, il Fornitore ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 30 minuti.

In caso di guasti a uno o più ascensori montacarichi, adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, il Responsabile del servizio del Fornitore deve immediatamente concordare con l'Azienda Sanitaria soluzioni alternative per garantire l'erogazione del servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato Tecnico.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, sulla base delle rilevazioni del Customer Satisfaction o a giudizio dell'Azienda Sanitaria, il gusto degli utenti, il Fornitore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui il Fornitore dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

10.3. Relazione sull'andamento del servizio

Ad ogni semestre, il Fornitore trasmetterà all'Azienda Sanitaria ed eventualmente su richiesta alla Stazione Appaltante, una relazione sull'andamento del servizio e sul quantitativo di ciascuna tipologia di pasto erogata estrapolando i dati dal Sistema informatizzato per la gestione e la rendicontazione dei pasti.

II. PENALI

Nel caso di non conformità rilevate nell'erogazione del servizio per cause imputabili all'Aggiudicatario, saranno applicate al fornitore le penali di seguito previste salvo il risarcimento del maggior danno:

- a. Per ogni evento di mancato rispetto delle grammature previste dall'Allegato "Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti" (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) verrà applicata una

Pag. 53 di 57



penale pari allo **0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;

- b. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo Reparto verrà applicata una penale pari allo **0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- c. Per ogni evento di anticipo/ritardo di oltre 15 minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna e somministrazione dei pasti verrà applicata una penale pari allo **0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- d. Per ogni giorno di mancata presa in carico delle utenze verrà applicata una penale pari allo **0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- e. Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o non concordata con la Direzione Sanitaria verrà applicata una penale pari all'**0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- f. Per ogni derrata non conforme all'Allegato "*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*" verrà applicata una penale pari all'**0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- g. Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata verrà applicata una penale pari all'**0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- h. Per ogni giorno di interruzione del servizio non autorizzata dall'Azienda Sanitaria verrà applicata una penale pari all'**1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- i. In caso di mancata reperibilità del Direttore Tecnico dei Servizi: la penale sarà applicata per ogni giornata di non reperibilità e verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- j. In caso di impiego di personale non addestrato: la penale sarà applicata per ogni incaricato che risulti non adeguato allo svolgimento dell'attività lavorativa o che abbia un comportamento non rispettoso di quanto indicato dal Capitolato Tecnico e verrà applicata una penale pari all'**1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- k. Per ogni giorno di ritardo nella trasmissione della reportistica di rendicontazione e monitoraggio della fornitura nei termini previsti dalla Relazione Tecnica dell'OEA verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- l. Per ogni giorno di ritardo nella trasmissione all'Azienda della Relazione semestrale sull'andamento del Servizio verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- m. Per ogni inadempienza relativa agli obblighi di formazione del personale, così come disciplinati nel Capitolato Tecnico e/o nelle eventuali offerte migliorative proposte dal Fornitore in sede di offerta tecnica, verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- n. Per ogni inadempienza relativa a quanto espressamente riportato nel contenuto del CCNL di



riferimento, alla normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e a qualsiasi altra ulteriore norma e/o regolamento che regolino le attività oggetto del presente Appalto, ciascuna Amministrazione applicherà una penale pari all'**1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;

- o. Per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini previsti per l'effettuazione delle attività funzionali all'avvio del servizio perviste ai paragrafi 7.2, 7.3, 7.5, 8, verrà applicata una penale pari all'**0,5 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- p. Per ogni giorno nella consegna della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile, di cui all'art. 7, comma 10 lett. a) della Convenzione, verrà applicata una penale pari all'**0,1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- q. Per ogni giorno nella consegna della relazione che attesti il rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità e l'assolvimento degli obblighi previsti dalla Legge n. 68/99, di cui all'art. 7, comma 10 lett. b) della Convenzione, verrà applicata una penale pari all'**0,1 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa;
- r. In caso di violazione dell'obbligo di destinare almeno il 30% delle nuove assunzioni all'occupazione giovanile e all'occupazione femminile di cui all'art. 7, comma 11 della Convenzione, verrà applicata una penale pari all'**0,2 per mille** del valore dell'Ordinativo di Fornitura Iva esclusa.

12. ALLEGATI TECNICI

Sono allegati al presente Capitolato Tecnico, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato A - Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria
- Allegato B - Prontuario dieto-terapico standard
- Allegato C - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- Allegato D - Tabelle delle grammature
- Allegato E - Procedure operative
- Allegato F - Elenco attrezzature
- Allegato G - Planimetrie locali
- Allegato H - Modello Richiesta Preliminare di Fornitura



**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO A

DETTAGLIO FABBISOGNI PER AZIENDA SANITARIA

Allegato A - Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria

Dettaglio LOTTI					FABBISOGNI RISTORAZIONE DEGENTI			FABBISOGNI MENSA DIPENDENTI		CONFIGURAZIONE DEL SERVIZIO			Note
LOTTO	AZIENDA SANITARIA	NOME PRESIDIO	INDIRIZZO PRESIDIO	COMUNE	Colazioni (n./anno)	Pranzi (n./anno)	Cene (n./anno)	Pasti dipendenti (n./anno)	Giorni di erogazione servizio mensa dipendenti, ove previsto (gg/anno)	Cucina interna	Modalità di erogazione del servizio	Consegna / Ritiro pasti	
LOTTO 1	AOU POLICLINICO UMBERTO I	Policlinico Umberto I	Viale Del Policlinico 155 - Roma	Roma	448.280	427.159	389.626	63.380	365	Si	Fresco-caldo	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): N/D
LOTTO 2	ASL LATINA	Ospedale Santa Maria Goretti	Via Guido Reni - Latina	Latina	170.500	170.500	170.500	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): N/D
LOTTO 2	ASL LATINA	Centro Diurno Santa Fecitola	Via Tor Tre Ponti - Latina	Latina	5.475	5.475	5.475	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 2	ASL LATINA	Ospedale Dono Svizzero	Via Appia - Formia	Formia	55.845	55.845	55.845	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 2	ASL LATINA	Ospedale Alfredo Fiorini	Via Firenze 1 - Terracina	Terracina	40.000	40.000	40.000	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 2	ASL LATINA	Ospedale San Giovanni di Dio	Via San Magno 5 - Fondi	Fondi	23.725	23.725	23.725	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 2	ASL LATINA	Centro Diurno Maricae I	Via Fontana di Voza 10 - Minturno	Minturno	9.125	9.125	9.125	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 2	ASL LATINA	Centro Diurno Maricae2	Via Fontana di Voza 10 - Minturno	Minturno	10.220	10.220	10.220	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 2	ASL LATINA	Ospedale di Comunità di Cori	Via Guglielmo Marconi 1 - Cori	Cori	5.475	5.475	5.475	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 2	ASL LATINA	Ospedale di Comunità di Sezze	Via San Bartolomeo 3 - Sezze	Sezze	5.840	5.840	5.840	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Ospedale F. Spaziani	Via A. Fabi 34 - Frosinone	Frosinone	111.400	100.000	98.000	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): N/D
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Comunità Terapeutica Riabilitativa Romolo Priori Frosinone	Via A. Fabi 34 - Frosinone	Frosinone	7.300	7.300	7.300	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Comunità Terapeutica Riabilitativa Franco Basaglia Frosinone	Via A. Fabi 34 - Frosinone	Frosinone	3.650	3.650	3.650	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Centro Diurno Orizzonti Aperti Frosinone	Viale Mazzini - Frosinone	Frosinone	-	264	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Ospedale Santa Scolastica	Via San Pasquale - Cassino	Cassino	94.246	88.840	83.950	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Centro Diurno Cassino	Via Enrico De Nicola 265 - Cassino	Cassino	-	264	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Ospedale SS. Trinità	Località San Marciano - Sora	Sora	57.600	49.200	46.440	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Ospedale San Benedetto	Via Madonna Della Sanità - Alatri	Alatri	37.000	28.000	28.000	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Comunità terapeutica riabilitativa Maxell Jones – presso Casa della Salute di Ceccano	Via Borgo Santa Lucia 52 - Ceccano	Ceccano	7.300	7.300	7.300	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Centro Diurno “Oltre il Muro” – presso Casa della Salute di Ceccano	Via Borgo Santa Lucia 52 - Ceccano	Ceccano	-	264	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	Stima delle utenze (costo annuo): N/D
LOTTO 3	ASL FROSINONE	UDI Ceccano	Via Borgo Santa Lucia 52 - Ceccano	Ceccano	5.110	5.110	5.110	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	REMS Ceccano	Via Borgo Santa Lucia 32 - Ceccano	Ceccano	7.300	7.300	7.300	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Centro Diurno La Bussola Ferentino	Via Casilina Nord km 71,800 - Ferentino	Ferentino	-	264	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Centro Diurno Ex Presidio Ospedaliero Isola del Liri	Via dell'Ospedale - Isola del Liri	Isola del Liri	-	264	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Hospice "Le Farfalle" Isola del Liri	Via dell'Ospedale Snc - Isola del Liri	Isola del Liri	8.000	8.000	8.000	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	UDI Pontecorvo	Via S. Giovanni Battista 4 - Pontecorvo	Pontecorvo	5.475	5.475	5.475	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	REMS Pontecorvo	Via S. Giovanni Battista 4 - Pontecorvo	Pontecorvo	4.015	4.015	4.015	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Dialisi Casa della Salute Pontecorvo	Via S. Giovanni Battista 4 - Pontecorvo	Pontecorvo	11.680	-	-	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Avis Casa della Salute Pontecorvo	Via S. Giovanni Battista 4 - Pontecorvo	Pontecorvo	7.300	-	-	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 3	ASL FROSINONE	Presidio territoriale Anagni	Via Onorato Capo - Anagni	Anagni	4.380	4.380	4.380	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Ospedale San Filippo Neri	Via G. Martinotti 20 - Roma	Roma	159.200	160.000	150.000	23.595	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Casa Circondariale Regina Coeli	Via della Lungara 29 - Roma	Roma	19.000	19.000	19.000	-	-	Si	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Ospedale Santo Spirito	Lungotevere in Sassia 1 - Roma	Roma	73.000	64.000	64.000	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Ospedale Nuovo Regina Margherita	Via Roma Libera 66 - Roma	Roma	8.900	6.700	2.900	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Ospedale Oftalmico	Piazzale degli Eroi 11 - Roma	Roma	7.500	8.800	8.800	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Adelphi	Piazza Santa Maria della Pietà 5 - Roma	Roma	2.161	3.731	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Presidio Casalpiombino	Via Casal Piombino, 30 - Roma	Roma	3.953	3.944	3.981	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Pisani	Via Vittor Pisani, 11 - Roma	Roma	3.803	4.122	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Valle Aurelia Biscomparto	Via di Valle Aurelia 129 - Roma	Roma	2.300	1.801	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Presidio Via Sant'Igino	Via Sant'Igino Papa 282 - Roma	Roma	4.322	4.369	4.285	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Presidio Via Gasparri	Via Pietro Gasparri 23 - Roma	Roma	2.027	1.855	1.930	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Sodini Biscomparto	Via Gaetano Sodini 24 - Roma	Roma	2.948	2.945	2.968	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Polo de Sanctis	Via F. de Sanctis 9 - Roma	Roma	212	204	211	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Presidio Via delle Milizie	Via delle Milizie 3 - Roma	Roma	986	988	988	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Presidio Via Oslavia	Via Oslavia 37 - Roma	Roma	297	406	372	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Di Giorgio	Via Antonino Di Giorgio 19 - Roma	Roma	2.866	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Ex Ventura Via Gasparri 21	Via Pietro Gasparri 21 - Roma	Roma	3.440	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Presidio Galline Bianche	Via delle Galline Bianche 82 - Roma	Roma	243	561	699	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Sabrata DCA	Via Sabrata 12 - Roma	Roma	352	904	724	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Santa Maria Della Pietà	Piazza Santa Maria della Pietà 5 - Roma	Roma	2.940	2.810	2.788	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Sabotino	Via Sabotino 4 - Roma	Roma	-	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	SRTRe Ripa Grande	Via Emilio Morosini 30 - Roma	Roma	3.026	2.996	3.014	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	SRTRe Tarsia (Piatti)	Via Giovanni Battista Piatti 19 - Roma	Roma	4.273	4.265	4.226	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Gruppo Appartamento Baccina 2 P	Via Baccina 81 - Roma	Roma	1.767	1.746	1.755	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Gruppo Appartamento Baccina 4 P	Via Baccina 81 - Roma	Roma	1.472	1.454	1.461	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Gruppo Appartamento Bramante	Via Bramante 6 - Roma	Roma	1.687	1.670	1.680	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Sabrata	Via Sabrata 12 - Roma	Roma	5.000	5.000	4.950	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Giovani Roma Est Colpo D'ala	Via Sabrata 12 - Roma	Roma	379	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Gruppo Appartamento Turchia	Via Turchia 7 - Roma	Roma	-	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	SRTRe Marcigliana	Via Nomentana 1199 - Roma	Roma	3.020	3.010	3.012	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Gruppo Appartamento Quarrata 7	Via Quarrata 7 - Roma	Roma	3.265	3.274	3.271	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Gruppo Appartamento Quarrata 15	Via Quarrata 15 - Roma	Roma	1.725	1.730	1.729	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Cappellari	Via Cappellari 100 - Roma	Roma	671	2.446	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Montecatini	Via dei Montecatini 8 - Roma	Roma	705	709	706	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Monte Tomatico	Via Monte Tomatico 9 - Roma	Roma	1.890	1.730	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Boemondo	Via Boemondo 21 - Roma	Roma	-	90	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Pasquariello	Via Gennaro Pasquariello 8 - Roma	Roma	2.060	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Palestro	Via Palestro 39 - Roma	Roma	2.910	1.975	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro S. Anna	Via Garigliano 55 - Roma	Roma	1.418	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 4	ASL ROMA I	Centro Diurno Forte Antenne	Via Forte Antenne 12 - Roma	Roma	2.682	2.705	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 5	AOU SANT'ANDREA	Ospedale Sant'Andrea	Via Di Grottarossa 1035/1037 - Roma	Roma	184.739	149.753	148.187	46.851	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): N/D Servizio mensa attivo solo a pranzo

Allegato A - Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria

Dettaglio LOTTI					FABBISOGNI RISTORAZIONE DEGENTI			FABBISOGNI MENSA DIPENDENTI		CONFIGURAZIONE DEL SERVIZIO				Note
LOTTO	AZIENDA SANITARIA	NOME PRESIDIO	INDIRIZZO PRESIDIO	COMUNE	Colazioni (n./anno)	Pranzi (n./anno)	Cene (n./anno)	Pasti dipendenti (n./anno)	Giorni di erogazione servizio mensa dipendenti, ove previsto (gg/anno)	Cucina interna	Modalità di erogazione del servizio	Consegna / Ritiro pasti		
LOTTO 5	ASL ROMA 3	Ospedale G.B. Grassi / CPO	Via Passeroni 33 - Roma	Roma	82.614	71.924	69.630	13.815	365	Si	Fresco-Caldo	Reparto	Stima delle utenze (costo annuo): - Energia elettrica: € 18.135,00 - Gas: € 12.175,00 - Acqua: N/D Utenza elettrica attualmente intestata al Fornitore del Multiservizio Utenza gas attualmente intestata all'attuale Fornitore del Servizio di ristorazione	
LOTTO 5	IFO - Istituti Fisioterapici Ospitalieri	IFO - Istituti Fisioterapici Ospitalieri	Via Elio Chianesi 53 - Roma	Roma	65.000	60.000	60.000	25.000	312	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): - Energia elettrica: € 60.000,00 - Gas: N/D - Acqua: N/D	
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Ospedale Sandro Pertini	Via dei Monti Tiburtini 385 - Roma	Roma	134.997	131.426	125.144	23.500	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): - Energia elettrica: N/D - Gas: € 28.836,00 - Acqua: N/D I dati riferiti al costo delle utenze fanno riferimento ai soli Ospedali Sandro Pertini e Sant'Eugenio Per i seguenti presidi i pasti vengono prodotti presso l'impianto cucina dell'Ospedale Sant'Eugenio: Ospedale CTO A. Alesini, Centro Diurno Villa Lais, Centro Diurno Orio Vergani. Per i seguenti presidi i pasti vengono prodotti presso l'impianto cucina dell'Ospedale Sandro Pertini: Centro Diurno Lo Stormo, SRTRe Urbania, Centro Diurno La Mongolfiera, Le Terrazze-Lunghezza, Comunità "Oltre".	
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Ospedale Sant'Eugenio	Piazzale dell'Umanesimo 10 - Roma	Roma	130.963	128.945	124.957	22.000	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente		
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Ospedale CTO A. Alesini	Via San Nemesio 21 - Roma	Roma	26.864	26.490	23.869	6.200	365	No	Fresco-Caldo	Letto-Paziente		
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Centro Diurno Villa Lais	Via Paolo Albero 50 - Roma	Roma	-	2.184	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Centro Diurno Orio Vergani	Via Orio Vergani 1 - Roma	Roma	-	1.704	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Centro Diurno Lo Stormo	Via Manfredonia 43 - Roma	Roma	-	1.632	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 6	ASL ROMA 2	SRTRe Urbania	Piazza Urbania 4 - Roma	Roma	2.040	3.600	2.640	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Centro Diurno La Mongolfiera	Via Casal Bruciato 13 - Roma	Roma	-	3.000	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Le Terrazze - Lunghezza	Via della Rustica 218 - Roma	Roma	2.196	2.196	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 6	ASL ROMA 2	Comunità "Oltre"	Via Tor Cervara - Roma	Roma	-	2.244	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 7	ASL ROMA 4	Ospedale San Paolo	Largo Donatori del Sangue 1 - Civitavecchia	Civitavecchia	41.352	54.816	41.640	2.072	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): N/D	
LOTTO 7	ASL ROMA 4	Hospice Carlo Chenis	Via Braccianese Claudia Km 35,500 - Civitavecchia	Civitavecchia	3.180	3.186	3.186	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	Per i presidi senza cucina interna la preparazione dei pasti avviene presso le cucine ospedaliere degli Ospedali San Paolo e Padre Pio.	
LOTTO 7	ASL ROMA 4	CDR Civitavecchia	Via Leone Azzaretti 1 - Ravenna v.le G. Bianconi - Civitavecchia	Civitavecchia	-	1.440	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 7	ASL ROMA 4	Ospedale Padre Pio	Via Santa Lucia - Bracciano	Bracciano	23.067	26.980	21.816	882	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): N/D	
LOTTO 7	ASL ROMA 4	Ospedale di Comunità Ladispoli	Via Aurelia Km 41,500 - Ladispoli	Ladispoli	1.212	1.220	1.220	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 7	ASL VITERBO	Ospedale Santa Rosa (ex Belcolle)	Strada Sammartinese snc - Viterbo	Viterbo	160.603	145.000	145.000	53.000	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente		
LOTTO 7	ASL VITERBO	DSM Via Fermi	Via Enrico Fermi 15 - Viterbo	Viterbo	-	1.265	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto		
LOTTO 7	ASL VITERBO	Ospedale di Acquapendente	Via Cesare Battisti 68 - Acquapendente	Acquapendente	5.612	5.972	5.155	3.360	365	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 7	ASL VITERBO	Ospedale di Civita Castellana	Via Ferretti 169 - Civita Castellana	Civita Castellana	12.639	16.093	15.902	5.600	365	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 7	ASL VITERBO	Ospedale di Montefiascone	Via Donatori Di Sangue Snc - Montefiascone	Montefiascone	6.622	6.625	6.631	1.800	365	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 7	ASL VITERBO	Ospedale di Ronciglione	Via dell'Ospedale 15 - Ronciglione	Ronciglione	2.490	2.490	-	1.000	260	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 7	ASL VITERBO	Ospedale di Tarquinia	Viale Igea 1 - Tarquinia	Tarquinia	12.622	15.058	13.334	5.600	365	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 8	AO SAN CAMILLO FORLANINI	Ospedale San Camillo	Circonvallazione Gianicolense 87 - Roma	Roma	372.000	332.000	295.000	113.000	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente		Stima delle utenze (costo annuo): N/D
LOTTO 9	ASL RIETI	Ospedale San Camillo De Lellis	Viale J.F. Kennedy snc- Rieti	Rieti	144.450	142.350	142.350	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente		Stima delle utenze (costo annuo): N/D
LOTTO 9	ASL RIETI	REMS	Via Tavola D'Argento snc - Rieti	Rieti	5.475	5.475	5.475	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Centro Terapeutico Riabilitativo	Via Tavola D'Argento 19 - Rieti	Rieti	3.650	3.650	3.650	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Hospice (Caregiver)	Via Tavola D'Argento snc - Rieti	Rieti	7.300	7.300	7.300	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 9	ASL RIETI	Centro Diurno "Demian" c/o SERD	Via Salaria per Roma 36 - Rieti	Rieti	3.650	3.650	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Dialisi Ospedale San Camillo De Lellis	Viale J.F. Kennedy snc - Rieti	Rieti	6.570	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Casa Suore Rieti	Piazzale Veterani dello Sport - Rieti	Rieti	1.095	1.095	1.095	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Centro Diurno adiacente al CTR	Via Tavola D'Argento 19 - Rieti	Rieti	5.475	5.475	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Casa della Salute di Magliano Sabina	Vocabolo Filoni 1 - Magliano Sabina	Magliano Sabina	14.600	14.600	14.600	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 9	ASL RIETI	Dialisi Casa della Salute di Magliano Sabina	Vocabolo Filoni 1 - Magliano Sabina	Magliano Sabina	2.920	-	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Struttura Riabilitativa ex art. 26 - Sede Distretto 2	Via Finocchietto 1 - Poggio Mirteto	Poggio Mirteto	21.170	21.170	21.170	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 9	ASL RIETI	Centro Diurno Il Melograno	Via Formello 1 - Poggio Mirteto	Poggio Mirteto	4.380	4.380	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Ospedale di Comunità Poggio Mirteto - presso Sede Distretto 2 (apertura prevista aprile 2026)	Via Finocchietto 1 - Poggio Mirteto	Poggio Mirteto	7.300	7.300	7.300	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): N/D	
LOTTO 9	ASL RIETI	Centro Diurno San Paolo Peschieta	Via Don A.Gismondi 2 - Peschieta di Fiamignano	Peschieta di Fiamignano	4.380	4.380	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Ospedale di Amatrice (apertura prevista a partire da luglio 2026)	Via Francesco Grifoni - Amatrice	Amatrice	18.250	18.250	18.250	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 9	ASL RIETI	Suore Amatrice presso Ospedale di Amatrice (apertura prevista a partire da luglio 2026)	Via Francesco Grifoni - Amatrice	Amatrice	2.190	2.190	2.190	-	-	No	Refrigerato	Reparto		
LOTTO 9	ASL RIETI	Ospedale di Comunità Fara Sabina – presso Poliambulatorio Passo Corese (apertura prevista aprile 2026)	Via Garibaldi 17 - Fara in Sabina	Fara in Sabina	7.300	7.300	7.300	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente		
LOTTO 10	AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA	Policlinico Tor Vergata	Viale Oxford 81 - Roma	Roma	256.510	256.510	256.510	-	-	No	Refrigerato	Reparto	Stima delle utenze (costo annuo): N/D	
LOTTO 11	AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA	Ospedale San Giovanni	Via dell'Amba Aradam 8 - Roma	Roma	172.400	163.000	159.000	37.200	365	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): - Energia elettrica: € 111.460,00 - Gas: € 16.578,00 - Acqua: N/D	
		Ospedale Addolorata	Via Santo Stefano Rotondo S/A - Roma	Roma										
LOTTO 11	INMI L. SPALLANZANI	Presidio Sanitario Santa Maria	Via San Giovanni in Laterano 155 - Roma	Roma	57.000	55.000	54.000	58.000	260	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): - Energia elettrica: € 111.460,00 - Gas: € 16.578,00 - Acqua: N/D	
			Via Portuense 292 - Roma	Roma										
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Ospedale di Tivoli	Via Parrozzani 3 - Tivoli	Tivoli	71.750	73.000	57.000	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	Stima delle utenze (costo annuo): N/D	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Ospedale di Colferro	Piazza Aldo Moro 1 - Colferro	Colferro	49.000	50.900	46.000	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	Per il presidio Casa della Salute di Palombara	

Allegato A - Dettaglio fabbisogni per Azienda Sanitaria

Dettaglio LOTTI					FABBISOGNI RISTORAZIONE DEGENTI			FABBISOGNI MENSA DIPENDENTI		CONFIGURAZIONE DEL SERVIZIO			Note
LOTTO	AZIENDA SANITARIA	NOME PRESIDIO	INDIRIZZO PRESIDIO	COMUNE	Colazioni (n./anno)	Pranzi (n./anno)	Cene (n./anno)	Pasti dipendenti (n./anno)	Giorni di erogazione servizio mensa dipendenti, ove previsto (gg/anno)	Cucina interna	Modalità di erogazione del servizio	Consegna / Ritiro pasti	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Centro Diurno Colleferro	Via degli Esplosivi 11 - Colleferro	Colleferro	9.960	9.960	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	Sabina i pasti vengono attualmente rigenerati presso l'Ospedale di Monterotondo e successivamente consegnati al presidio
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Ospedale di Palestrina	Viale Pio XII 42 - Palestrina	Palestrina	28.042	27.155	25.235	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Ospedale di Subiaco + 2 REMS	Contrada Colle Cisterna - Subiaco	Subiaco	31.800	32.265	30.400	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Centro Diurno Subiaco	Via della Repubblica 24 - Subiaco	Subiaco	1.992	1.992	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Ospedale di Monterotondo	Via Roberto Faravelli 27 - Monterotondo	Monterotondo	20.150	20.450	20.100	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Casa-famiglia Monterotondo presso Comunità Eudossia	Via Calvino 2 - Monterotondo	Monterotondo	-	2.988	2.988	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Casa della Salute di Palombara Sabina + 1 REMS	Piazza Salvo D'Acquisto 1 - Palombara Sabina	Palombara Sabina	12.775	12.810	12.775	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Centro Diurno Guidonia	Piazza Bernardini 13 - Guidonia	Guidonia	2.988	2.988	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	Centro Diurno Cave	Via Morino Snc - Cave	Cave	6.972	6.972	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	
LOTTO 12	ASL ROMA 5	UDI Zagarolo	Via Borgo San Martino 3 - Zagarolo	Zagarolo	3.650	3.650	3.650	-	-	No	Refrigerato	Reparto	Stima delle utenze (costo annuo): Energia elettrica, Gas, Acqua: € 52.343,52 (costo annuo complessivo)
LOTTO 13	ASL ROMA 6	Ospedale di Anzio	Via Cupa dei Marmi snc - Anzio	Anzio	41.500	41.500	41.500	-	-	Si	Fresco-Caldo	Letto-Paziente	
LOTTO 13	ASL ROMA 6	Centro Diurno Villa Albani	Via Aldobrandini, 32 - Anzio	Anzio	-	3.600	-	-	-	No	Fresco-Caldo	Reparto	
LOTTO 13	ASL ROMA 6	Ospedale dei Castelli	Via Nettunense Km 11,5 - Ariccia	Ariccia	88.695	88.695	88.695	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 13	ASL ROMA 6	Ospedale di Frascati	Via Tuscolana 2 - Frascati	Frascati	32.850	32.850	32.850	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 13	ASL ROMA 6	Ospedale di Velletri	Via Orti Ginnetti 7 - Velletri	Velletri	37.075	37.075	37.075	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 13	ASL ROMA 6	Ospedale di Marino	Via XXIV Maggio 2 - Marino	Marino	7.000	3.200	-	-	-	No	Refrigerato	Letto-Paziente	
LOTTO 13	ASL ROMA 6	Centro Diurno Rocca Priora	Via Malpasso d'Acqua snc - Rocca Priora	Rocca Priora	-	3.250	-	-	-	No	Refrigerato	Reparto	



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO B

PRONTUARIO DIETO-TERAPICO “STANDARD”

**Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

PREMESSA

Il presente documento rappresenta un Prontuario Dieto-Terapico “standard” e ricomprende le tipologie di diete che, indicativamente, il Fornitore Aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire nel corso dell'esecuzione del servizio. Tutte le informazioni ricomprese nel presente documento devono intendersi di tipo indicativo, ivi compreso l'apporto calorico indicato.

In fase di avvio del Servizio, **ciascuna Azienda Contraente avrà facoltà di adottare, senza oneri aggiuntivi, il proprio prontuario dieto-terapico** previa autorizzazione della Direzione Sanitaria, redatto in base alle esigenze cliniche specifiche dei pazienti in carico.

Resta salva altresì la facoltà dell'Azienda Contraente di apportare ulteriori modifiche al prontuario dieto-terapico nel corso della vigenza contrattuale.

Copia

DIETE ADULTI

# ID Dieta	Caratteristiche	Calorie	Principali indicazioni dietoterapiche
0	Digiuno	0	Operati
I	Ordinaria: vitto comune	2250	Vitto comune
IS	Ordinaria morbida: paziente con difficoltà della masticazione, pazienti geriatrici	2250	Adentulia paz. geriatrici
IL	Ordinaria no latte e derivati	2060	Allergia lattosio
2B	Dieta ipocalorica per obesità con o senza diabete	1444	Obesità, DMNID
2C	Dieta ipocalorica per sovrappeso con o senza diabete	1640	Sovrappeso, DMNID
2CS	Dieta ipocalorica semiliquida per paziente in sovrappeso con problemi di masticazione	1640	Sovrappeso, DMNID, adentulia
3	Dieta normocalorica per pazienti normopeso con diabete insulino-dipendente	1950	Diabete mellito insulino-dipendente
4	Dieta normocalorica a bassissimo contenuto di proteine con alimenti aproteici per pazienti con insufficienza renale grave	2010	Insufficienza renale grave
5	Normocalorica ipoproteica per pazienti con insufficienza renale lieve	2000	Insufficienza renale
6	Dieta normocalorica a contenuto controllato di P e K, per pazienti sottoposti a dialisi	2100	Dialisi
7	Dieta ipocalorica ipolipidica per cardiopatia grave pazienti in UTIC	1251	Cardiopatia acuta
8	Dieta ipocalorica ipolipidica per cardiopatia, epatopatie	1649	Cardiopatia
9	Dieta ricca in fibre, ipolipidica per pazienti in sovrappeso con dislipidemia	1567	Dislipidemia
10	Dieta per pazienti cirrotici scompensati a ridotto contenuto di proteine	2200	Insufficienza epatica cronica (cirrosi)
11	Dieta per pazienti con pancreatite post acuta, ipolipidica (olio MCT), con malassorbimento	1934	Insufficienza pancreatica rialimentazione post-acuta
12	Dieta per diarroici a basso residuo	2023	Disturbi dell'assorbimento intestinale
12S	Dieta per diarroici a basso residuo con problemi della masticazione idoneo per pazienti di chirurgia in 3° e 4° giornata	1770	Dieta a basso residuo (3° – 4° giornata post-intervento)
12A	Dieta ERAS 1° giornata	925	Rialimentazione post-intervento 1° giornata
12B	Dieta ERAS 2° giornata	1100	Rialimentazione post-intervento 2° giornata e successive
13	Dieta per preparazione a ecografia addome e colonscopia, bassissimo tenore in fibre	1365	Preparazione ecografia addominale, colonscopia
14	Dieta ordinaria priva di glutine per celiachia	2025	Malattia Celiaca
15	Dieta semiliquida pazienti di chirurgia 2° / 3° giornata di rialimentazione	1717	Dieta a basso residuo. Disturbi della masticazione
15A	Dieta liquida, fredda per pazienti otorino	1027	Post-operatorio (ORL)
15B	Dieta semisolida per STROKE	1511	Disfagia, post-operatorio 2° giornata
15C	Dieta Pazienti Disfagici	1813	Dieta a consistenza modificata per pazienti disfagici
15D	Dieta idrica	720	Post-operatorio immediato
16	Dieta liquida per pazienti di chirurgia 1° giornata di rialimentazione.	807	Post-operatorio 1° giornata
17	Dieta ipercalorica, iperproteica per aumentati fabbisogni	2990	Politrauma, Nutrici
18	Dieta priva di carne: vegetariani	2400	Vegetariani parziali
19	Dieta priva di carne suina	2257	Fede Mussulmana
20	Dieta per pazienti della Comunità Ebraica	2390	Fede Ebraica



DIETE PEDIATRICHE

21A	Dieta pediatrica liquida lattanti		Da 0 a 5 mesi
21B	Dieta pediatrica liquida, divezzamento 6-12 mesi	1286	Da 6 a 12 mesi
22	Dieta pediatrica fino a 3 anni	1460	Fino a 3 anni
23	Dieta pediatrica fino a 8 anni	1950	Da 4 a 8 anni
24	Dieta pediatrica ordinaria fino ai 14 anni	2364	Età pediatrica
24A	Dieta pediatrica per allergie alimentari	1770	Età pediatrica
24B	Dieta pediatrica per diarrea a basso residuo	1840	Disturbi dell'assorbimento intestinale
24C	Dieta pediatrica per allergie alimentari	1355	Pappa di Rezza
25	Dieta Ricettata	N.A.	N.A.

Copia



DIETA NORMOCALORICA ORDINARIA (# I; IS)

Indicazione: Regime dietetico idoneo per i ricoverati che non presentino particolari patologie di interesse nutrizionale, disponibile anche in confezione semiliquida.

Calorie totali: 2250

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	107	19%
Lipidi	64	25%
Glicidi	333	56%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Zucchero	20
Marmellata	25
Pasta di semola	140
Carne	280
Verdura e ortaggi	400
Pane	140
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	fette biscottate	30
	zucchero	20
	marmellata	25
Pranzo	pasta	100
	carne	140
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	140
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5

**Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA NORMOCALORICA ORDINARIA NO LATTE E DERIVATI (# IL)

Indicazione: Regime dietetico idoneo per i ricoverati con intolleranza al lattosio

Calorie totali: 2066

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	96	19%
Lipidi	52	23%
Glicidi	322	58%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Tè	1 bustina
Fette biscottate	30
Zucchero	20
Marmellata	25
Pasta di semola	140
Carne	280
Verdura e ortaggi	400
Pane	140
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	tè	1 bustina
	fette biscottate	30
	zucchero	20
	marmellata	25
Pranzo	pasta	100
	carne	140
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	Olio extravergine di oliva	20
Cena	pastina	40
	carne	140
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA IPOCALORICA (# 2B)

Indicazione: Regime dietetico a basso contenuto calorico, obesità e DMNID, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1444

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	94	26%
Lipidi	39	25%
Glicidi	191	49%

Spettanze sulle 24

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	15
Dolcificante	1 bustina Pasta di semola
Pasta di semola	50
Carne	280
Verdura e ortaggi	700
Pane integrale	100
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	20

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	fette biscottate	15
	dolcificante	1 bustina
Pranzo	pasta	50
	carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane integrale	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
Cena	minestrone di sole verdure	100
	carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane integrale	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10



DIETA IPOCALORICA (# 2C; 2CS)

Indicazione: Regime dietetico a moderato contenuto calorico, sovrappeso e DMNID, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1643

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	101	25%
Lipidi	39	21%
Glicidi	237	54%

Spettanze sulle 24

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Dolcificante	1 bustina
Pasta di semola	90
Carne	280
Verdura e ortaggi	600
Pane integrale	100
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempi di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	fette biscottate	30
	dolcificante	1 bustina
Pranzo	pasta	50
	carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane integrale	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane integrale	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA NORMOCALORICA A TENORE CONTROLLATO DI OLIGOSACCARIDI (# 3)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico, DM insulino-dipendente, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1950

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	106	22%
Lipidi	54	25%
Glicidi	278	53%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Dolcificante	1 bustina
Pasta di semola	140
Carne	280
Verdura e ortaggi	600
Pane integrale	100
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	30
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	fette biscottate	30
	dolcificante	1 bustina
Pranzo	pasta	100
	carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane integrale	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane integrale	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5

DIETA NORMOCALORICA A BASSISSIMO CONTENUTO DI PROTEINE (# 4)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico, a ridottissimo contenuto di protidi, insufficienza renale grave, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 2010

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	28	6%
Lipidi	80	36%
Glicidi	307	58%
Na	606 mg	
K	1976 mg	
P	338 mg	

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Tè	1 bustina
Fette biscottate aproteiche	40
Zucchero	20
Marmellata	25
Pasta aproteica	140
Carne	100
Verdura e ortaggi	300
Pane aproteico	120
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	60

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
<u>Colazione</u>	tè	1 bustina
	fette biscottate aproteiche	40
	zucchero	20
	marmellata	25
<u>Pranzo</u>	Pasta aproteica	100
	Carne	50
	Verdura cruda	100
	Pane aproteico	60
	Frutta	200
	Olio extravergine di oliva	30
<u>Cena</u>	Pastina aproteica	40
	Carne	50
	Verdura cotta	200
	Pane aproteico	50
	Frutta	200
	Olio extravergine di oliva	30

DIETA NORMOCALORICA IPOPROTEICA (# 5)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico, ipoproteico per pazienti con insufficienza renale, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 2000

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	54	11%
Lipidi	75	34%
Glicidi	296	55%
Na	1440 mg	
K	2450 mg	
P	689 mg	

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Tè	1 bustina
Fette biscottate	30
Zucchero	20
Marmellata	25
Pasta	140
Carne	100
Verdura o ortaggi	400
Pane	100
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	60
Burro	10

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	tè	1 bustina
	Fette biscottate	30
	Zucchero	20
	Marmellata	25
	Burro	10
Pranzo	Pasta	100
	Carne	50
	Verdura o ortaggi	200
	Pane	50
	Frutta	200
	Olio extravergine di oliva	30
Cena	Pastina	40
	Carne	50
	Verdura o ortaggi	200
	Pane	50
	frutta	200
	Olio extravergine di oliva	30


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA NORMOCALORICA A CONTENUTO CONTROLLATO DI K e P (# 6)

Indicazione: Regime dietetico a contenuto controllato di potassio e fosforo, particolarmente adatta per pazienti in trattamento dialitico,

Calorie totali: 2100

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi totali	91	-
Lipidi totali	54	-
Glicidi totali	339	-
Na	1700 mg	
K	2800 mg	
P	1000 mg	

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Tè	1 bustina
Fette biscottate	30
Zucchero	10
Marmellata	50
Pasta	150
Carne	240
Verdura o ortaggi	300
Pane	140
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	tè	1 bustina
	Fette biscottate	30
	Zucchero	10
	Marmellata	50
Pranzo	Pasta	100
	Carne	140
	Verdura cruda	100
	Pane	70
	Frutta	200
	Olio extravergine di oliva	20
	Parmigiano	5
Cena	Pasta	50
	Carne	100
	Verdura cotta	200
	Pane	70
	frutta	200
	Olio extravergine di oliva	20
	Parmigiano	5

DIETA IPOCALORICA IPOLIPIDICA (# 7)

Indicazione: Regime dietetico ipocalorico, ipolipidico, idoneo per cardiopatie acute, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1251

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	71	23%
Lipidi	36	26%
Glicidi	171	51%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte parzialmente scremato	200
Fette biscottate	30
Dolcificante	1 bustina
Pasta	80
Carne	200
Verdura o ortaggi	400
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte parzialmente scremato	200
	fette biscottate	30
	dolcificante	1 bustina
Pranzo	pastina	40
	carne	100
	verdura cotta	200
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	100
	verdura cotta	200
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5

DIETA MODERATAMENTE IPOCALORICA IPOLIPIDICA (# 8)

Indicazione: Regime dietetico lievemente ipocalorico, ipolipidico, idoneo per cardiopatie, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1649

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	99	24%
Lipidi	35	19%
Glicidi	249	57%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte parzialmente scremato	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Dolcificante	1 bustina
Pasta	90
Carne	280
Verdura o ortaggi	600
Pane	100
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte parzialmente scremato	200
	fette biscottate	30
	marmellata	25
	dolcificante	1 bustina
Pranzo	Pasta	50
	Carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA A BASSO TENORE DI ACIDI GRASSI SATURI, RICCA IN FIBRA (# 9)

Indicazione: Regime dietetico Aa moderato contenuto calorico per pazienti dislipidemici, ricco in fibra, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1567

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	89	23%
Lipidi	53	53%
Glicidi	196	47%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Yogurt magro	125
Fette biscottate	30
Dolcificante	1 bustina
Pasta	50
Carne	280
Verdura o ortaggi	700
Pane integrale	100
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40

Esempio di distribuzione giornaliera

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	Yogurt magro	125
	fette biscottate	30
	dolcificante	1 bustina
Pranzo	pasta	50
	carne	140
	verdura o ortaggi	300
	pane integrale	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	minestrone di sole verdure	100
Cena	carne	140
	Verdura o ortaggi	300
	pane integrale	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20

DIETA NORMOCALORICA A RIDOTTO CONTENUTO DI PROTEINE (# 10)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico a ridotto contenuto di lipidi e proteine di origine animale, idoneo per pazienti con insufficienza epatica con iperammoniemia, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 2100

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	69	12%
Lipidi	48	21%
Glicidi	379	66%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
tè	1 bustina
Yogurt	125
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Zucchero	10
Pasta	140
Carne	100
Verdura o ortaggi	800
Pane	140
Frutta	800
Olio extravergine di oliva	30

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	Yogur magro	125
	Tè	1 bustina
	Fette biscottate	30
	zucchero	10
	marmellata	25
Pranzo	pasta	100
	carne	50
	verdura cotta	300
	verdura cruda	100
	pane	70
	frutta	400
	olio extravergine di oliva	20
Cena	pastina	40
	carne	50
	verdura cotta	300
	verdura cruda	100
	pane	50
	frutta	400
	olio extravergine di oliva	20


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA NORMOCALORICA IPOLIPIDICA (olio MCT) (# 11)

Indicazione: Regime dietetico per insufficienza pancreatica, normocalorica, ipolipidica con olio MCT, adatta a pazienti con problemi dell'assorbimento dei lipidi, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1924

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	83	17%
Lipidi	49	73%
Glicidi	310	60%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Tè deteinato	1 bustina
Fette biscottate	30
Miele	25
Zucchero	10
Pasta	140
Carne	200
Patate o carote	400
Pane	100
Frutta	400
Olio MCT	40

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	Tè deteinato	1 bustina
	Fette biscottate	30
	zucchero	10
	miele	25
Pranzo	pasta	100
	carne	100
	Patate o carote	200
	pane	50
	frutta	200
	olio MCT	20
	pastina	40
Cena	carne	100
	Patate o carote	200
	pane	50
	frutta	200
	olio MCT	20
	olio MCT	20


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA A BASSO RESIDUO (# 12)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico a tenore di fibra controllato, adatta a pazienti con disturbi dell'assorbimento intestinale, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 2023

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	105	21%
Lipidi	35	16%
Glicidi	347	63%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Tè	1 bustina
Fette biscottate	30
Zucchero	10
Pasta di semola o riso	150
Carne	280
Patate o carote	400
Pane	100
Mela o banana	400
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	te	1 bustina
	fette biscottate	30
	zucchero	10
Pranzo	pasta di semola o riso	100
	carne	140
	patate lesse	200
	pane	50
	banana	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	pasta di semola o riso	50
	carne	140
	carote lesse	200
	pane	50
	mela	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5

DIETA A BASSO RESIDUO POST OPERATORIA (# 12S)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico a tenore di fibra controllato, disturbi della rialimentazione post operatoria, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1770

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	97	22%
Lipidi	35	18%
Glicidi	284	60%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Tè	1 bustina
Fette biscottate	30
Zucchero	10
Pasta di semola o riso	80
Carne	280
Patate o carote	400
Pane	100
Mela o banana	400
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	tè deteinato	1 bustina
	fette biscottate	30
	zucchero	10
Pranzo	Pasta o riso	40
	carne	140
	patate lesse	200
	pane	50
	mela cotta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	pasta o riso	40
	carne	140
	carote lesse	200
	pane	50
	mela cotta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5

DIETA POST OPERATORIA ERAS 1° GIORNATA (# 12A)

Indicazione: Regime dietetico a basso tenore di fibra, rialimentazione post operatoria ERAS 1° giornata, disponibile in confezione iposodica.

Calorie totali: 980

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	73	30%
Lipidi	33	30%
Glicidi	104	40%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Orzo	1 tazza
Fette biscottate	20
Zucchero	10
Marmellata	25
Semolino	80
Carne	280
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	Tè decaffeinato	1 bustina
	Fette biscottate	20
	zucchero	10
Pranzo	semolino	40
	carne	140
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	semolino	40
	carne	140
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5

DIETA POST OPERATORIA ERAS 2° GIORNATA (# 12B)

Indicazione: Regime dietetico a basso tenore di fibra, rialimentazione post operatoria ERAS 2° giornata e successive, disponibile in confezione iposodica.

Calorie totali: 1120

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	78	28%
Lipidi	33	27%
Glicidi	135	45%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Orzo	1 tazza
Fette biscottate	20
Zucchero	10
Marmellata	25
Semolino	80
Carne	280
Carote o zucchine	300
Polpa di mela	200
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	orzo	1 bustina
	fette biscottate	20
	zucchero	10
Pranzo	semolino carne carote	40
	polpa di mela	140
	olio extravergine di oliva parmigiano	150
	semolino carne carote	100
	polpa di mela	10
	olio extravergine di oliva parmigiano	5
Cena	semolino	40
	carne	140
	zucchine	150
	polpa di mela	100
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA A BASSISSIMO TENORE DI FIBRE (# 13)

Indicazione: Regime dietetico a bassissimo tenore di fibra, per preparazione ecografie addominali e preparazione a colonscopia, non sono previste scelte di menù disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 1365

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	75	36%
Lipidi	55	22%
Glicidi	152	42%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Te	1 bustina
Dolcificante	1 bustina
Carne	280
Patate	500
Pane	100
Banana	400
Olio extravergine di oliva	40

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	te dolcificante	1 bustina
Pranzo	carne	140
	patate	150
	banana	200
	olio extravergine di oliva	10
Cena	carne	140
	patate	150
	banana	200
	olio extravergine di oliva	10

DIETA PRIVA DI GLUTINE NORMOCALORICA (# 14)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico privo di glutine per Morbo Celiaco, disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida.

Calorie totali: 2025

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	100	20%
Lipidi	64	29%
Glicidi	269	51%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Biscotti senza glutine	40
Zucchero	20
Pasta senza glutine	140
Carne	280
Verdura o ortaggi	400
Pane senza glutine	100
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	30
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	biscotti senza glutine	40
	zucchero	20
Pranzo	pasta senza glutine	100
	carne	140
	verdura o ortaggi	200
	pane senza glutine	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	15
	parmigiano	5
Cena	pastina senza glutine	40
	carne	140
	verdura o ortaggi	200
	pane senza glutine	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	15
	parmigiano	5


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA NORMOCALORICA SEMILIQUIDA (# 15)

Indicazione: Regime dietetico ipocalorico in confezione liquida idoneo per i disturbi della masticazione disponibile in confezione iposodica.

Calorie totali: 1717

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	78	18%
Lipidi	60	32%
Glicidi	227	50%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Biscotti prima infanzia	24
Yogurt	125
Zucchero	20
Pastina 00 o semolino	80
Carne	200
Patate	400
Verdura cotta frullata	200
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	biscotti prima infanzia zucchero	24
	yogurt	10
	latte intero	125
Pranzo	pastina 00	50
	carne	100
	patate	400
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	semolino	40
	carne	100
	verdura cotta frullata	200
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5

DIETA IPOCALORICA LIQUIDA FREDDA (# 15A)

Indicazione: Regime dietetico ipocalorico in confezione liquida fredda idoneo per i disturbi della masticazione, disponibile in confezione iposodica.

Calorie totali: 1027

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	43	17%
Lipidi	43	37%
Glicidi	125	46%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Yogurt	125
Brodo	500
Liofilizzati di carne	n. 4
Succo di frutta	625
Carne	280
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	succo di frutta	125
Pranzo	brodo	250
	liofilizzato di carne	n. 2
	succo di frutta	250
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	brodo	250
	liofilizzato di carne	n. 2
	succo di frutta	250
	yogurt	125
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5

DIETA IPOCALORICA SEMISOLIDA (# 15B)

Indicazione: Regime dietetico ipocalorico, in confezione semisolida idoneo per i disturbi della deglutizione; disponibile in confezione iposodica.

Calorie totali: 1511

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	68	18%
Lipidi	62	38%
Glicidi	178	44%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Biscotti prima infanzia	40
Zucchero	10
Semolino	40
Carne omogeneizzata	200
Patate	300
Olio extravergine di oliva	40
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	biscotti prima infanzia zucchero	40
	latte intero	10
Pranzo	semolino	20
	omogeneizzati di carne	n. 2
	purè di patate	150
	polpa di mela	200
	olio extravergine di oliva parmigiano	20
	polpa di mela	10
Cena	semolino	20
	omogeneizzati di carne	n. 2
	purè di patate	150
	polpa di mela	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	10

**Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA PER PAZIENTI DISFAGICI (# 15C)

Indicazione: Regime dietetico a consistenza modificata per pazienti disfagici (*)

Calorie totali: 1812

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	72,5 g	16%
Lipidi	95,5 g	47%
Glicidi	164,5	37%

Spettanze sulle 24 ore**Esempio di distribuzione giornaliero**

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	-	245
Pranzo	Primo	185
	Secondo	180
	Contorno	180
	Frutta/Dolce	165
Cena	Primo	180
	Secondo	185
	Contorno	185
	Frutta/Dolce	200

(*) La dieta in oggetto prevede l'utilizzo di prodotti in polvere come previsto nell'Allegato C – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

(**) I valori riportati sono da intendersi come valori medi che potranno variare in base alla diluizione prevista dalla specifica dieta prescritta



DIETA POST - OPERATORIA (# 15D)

Indicazione: Dieta idrica immediato post-operatorio

Calorie totali: 780

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	9	5%
Lipidi	5	5%
Glicidi	170	89%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Te	4 bustine
Fette biscottate	80
Zucchero	50
Acqua	2500

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	te	2 bustine
	fette biscottate zucchero acqua	40
	zucchero	20
	acqua	500
Pranzo	Te	1 bustina
	Fette biscottate	20
	zucchero	10
	acqua	1000
Cena	Te	1 bustina
	Fette biscottate	20
	zucchero	10
	acqua	1000


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA POST - OPERATORIA (# 16)

Indicazione: Regime dietetico nel trattamento post-chirurgico (per non più di 24 h). disponibile in confezione normosodica, o iposodica.

Calorie totali: 807

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	13	7%
Lipidi	22	25%
Glicidi	146	68%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Te	1 bustina
Fette biscottate	30
Zucchero	10
Dolcificante	1 bustina
Pastina	80
Frutta cotta	400
Olio extravergine di oliva	20

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	te	1 bustina
	fette biscottate zucchero acqua	30
	zucchero	10
Pranzo	pastina	40
	frutta cotta	200
	olio extravergine di oliva	10
Cena	pastina	1 bustina
	frutta	40
	olio extravergine di oliva	200
	acqua	10

DIETA IPERCALORICA IPERPROTEICA (# 17)

Indicazione: Regime dietetico ipercalorico, iperproteico, adatto al recupero degli ustionati, politraumatizzati e delle nutrici (in questo caso il secondo piatto è costituito prevalentemente da carne bovina ai ferri), disponibile in confezione iposodica e/o semiliquida. disponibile anche in confezione semiliquida.

Calorie totali: 2990

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	133	18%
Lipidi	87	25%
Glicidi	443	57%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Biscotti	50
Zucchero	20
Marmellata	25
Burro	20
Yogurt alla frutta	125
Pasta di semola	140
Carne	340
Verdura e ortaggi	400
Patate	400
Pane	100
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	fette biscottate	30
	zucchero	40
	marmellata	25
	burro	20
	biscotti	50
Pranzo	pasta	100
	carne	200
	verdura + patate	200+200
	pane	50
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	yogurt alla frutta	125

**Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	140
	verdura + patate	200+200
	pane	50

Copia

DIETA NORMOCALORICA PRIVA DI CARNE (# 18)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico, con abolizione delle carni, vegetariani parziali.

Calorie totali: 2400

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	102	17%
Lipidi	86	32%
Glicidi	323	51%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Zucchero	10
Pasta di semola	140
Formaggio stagionato	100
Uova	2
Verdura e ortaggi	400
Pane	140
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	fette biscottate	30
	zucchero	10
	marmellata	25
Pranzo	pasta	100
	formaggio stagionato	100
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	uova	2
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5

DIETA NORMOCALORICA PRIVA DI CARNE SUINA (# 19)

Indicazione: Regime dietetico idoneo per i ricoverati di fede mussulmana che non presentano particolari patologie di interesse nutrizionale..

Calorie totali: 2257

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	107	19%
Lipidi	64	25%
Glicidi	333	56%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Zucchero	20
Marmellata	25
Pasta di semola	140
Carne	280
Verdura e ortaggi	400
Pane	140
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	fette biscottate	30
	zucchero	10
	marmellata	25
Pranzo	pasta	100
	formaggio stagionato	100
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	uova	2
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5

DIETA NORMOCALORICA PER PAZIENTI DELLA COMUNITA' EBRAICA (# 20)

Indicazione: Regime dietetico idoneo per ricoverati della comunità ebraica che non presentano particolari patologie di interesse nutrizionale, sono vietate le preparazioni con la presenza contemporanea di carne. Derivati del latte e grassi animali, inoltre sono vietati: maiale, cavallo, crostacei e molluschi..

Calorie totali: 2390

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	101	17%
Lipidi	80	30%
Glicidi	339	53%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Zucchero	20
Marmellata	25
Pasta di semola	140
Carne bovina	140
Mozzarella	120
Verdura e ortaggi	400
Pane	140
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	40
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	fette biscottate	30
	zucchero	20
	marmellata	25
Pranzo	pasta	100
	formaggio stagionato	100
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	uova	2
	verdura o ortaggi	200
	pane	70
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	20
	parmigiano	5



Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETE PEDIATRICHE

**Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA PEDIATRICA LIQUIDA PER LATTANTI (# 21A)

Indicazione: da utilizzare esclusivamente nella preparazione del latte artificiale.

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	acqua	1500

Copia

DIETA LIQUIDA PER DIVEZZAMENTO (# 21B)

Indicazione: Regime dietetico in confezione liquida per bambini da 6 a 12 mesi.

Calorie totali: 1286

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	152	16%
Lipidi	46	32%
Glicidi	176	52%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	500
Biscotti prima infanzia	40
Zucchero	20
Pastina 00	60
Omogeneizzato di carne	80
Omogeneizzato di formaggino	80
Omogeneizzato di frutta	160
Olio extravergine di oliva	10
Parmigiano	10
Verdura per brodo vegetale	200

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	500
	biscotti prima infanzia	40
	zucchero	20
Pranzo	pastina 00 brodo	30
	vegetale	q.b.
	omogeneizzato di carne	n. l
	omogeneizzato di frutta	n. l
	olio extravergine di oliva	5
	parmigiano	5
Cena	pastina 00	30
	brodo vegetale	q.b.
	omogeneizzato di formaggino	n. l
	omogeneizzato di frutta	n. l
	olio extravergine di oliva	5
	parmigiano	5

DIETA PEDIATRICA (# 22)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico bilanciato per uso pediatrico fino a 3 anni.

Calorie totali: 1460

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	76	20%
Lipidi	49	30%
Glicidi	192	50%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Yogurt	125
Marmellata	30
Pasta di semola	90
Carne	200
Verdura e ortaggi	300
Frutta	300
Olio extravergine di oliva	30
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	yogurt alla frutta n°1	125
	fette biscottate	30
	zucchero	10
	marmellata	30
Pranzo	pasta	50
	carne	100
	verdura o ortaggi	150
	frutta	150
	olio extravergine di oliva	15
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	100
	verdura o ortaggi	150
	frutta	150
	olio extravergine di oliva	15
	parmigiano	5


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA PEDIATRICA (# 23)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico bilanciato per uso pediatrico da 4 a 8 anni.

Calorie totali: 1950

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	77	16%
Lipidi	63	29%
Glicidi	287	55%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	30
Biscotti	20
Yogurt	125
Marmellata	30
Pasta di semola	90
Pane all'olio	100
Carne	200
Verdura e ortaggi	200
Frutta	400
Olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	yogurt alla frutta n°1	125
	fette biscottate	30
	biscotti	20
	zucchero	10
	marmellata	30
Pranzo	pasta	50
	carne	100
	pane all'olio	50
	verdura o ortaggi	150
	frutta	150
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	100
	verdura o ortaggi	150
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	10
	parmigiano	5

DIETA PEDIATRICA ORDINARIA (# 24)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico bilanciato per uso pediatrico.

Calorie totali: 2324

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	94	16%
Lipidi	66	26%
Glicidi	355	58%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Biscotti	50
Yogurt	125
Marmellata	25
Pasta di semola	100
Pane all'olio	200
Carne	200
Verdura e ortaggi	200
Banana	200
Frutta	200
Olio extravergine di oliva	30
Parmigiano	10

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	latte intero	250
	yogurt alla frutta n° 1	125
	biscotti	50
	zucchero	20
	marmellata	25
Pranzo	pasta	50
	carne	100
	pane all'olio	100
	verdura o ortaggi	200
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	15
	parmigiano	5
Cena	pastina	40
	carne	100
	verdura o ortaggi	200
	frutta	200
	olio extravergine di oliva	15
	parmigiano	5

DIETA PEDIATRICA PER ALLERGIE ALIMENTARI (# 24A)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico uso pediatrico per allergie alimentari.

Calorie totali: 1770

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	71	16%
Lipidi	42	25%
Glicidi	296	59%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Latte intero	250
Fette biscottate	40
Marmellata	25
Zucchero	20
Pasta di semola	140
Pane all'olio	100
Carne	200
Patate	200
Banana	400
Olio extravergine di oliva	30

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	Te	250
	fette biscottate	40
	zucchero	20
	marmellata	25
Pranzo	pasta	100
	carne	100
	pane all'olio	50
	verdura o ortaggi	200
	banana	200
	olio extravergine di oliva	15
Cena	pastina	40
	carne	100
	pane all'olio	50
	verdura o ortaggi	200
	banana	200
	olio extravergine di oliva	15


Allegato B - Prontuario Dieto -Terapico “Standard”

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

DIETA PEDIATRICA A BASSO RESIDUO (# 24B)

Indicazione: Regime dietetico normocalorico uso pediatrico per allergie, disturbi dell'assorbimento intestinale.

Calorie totali: 1840

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	96	16%
Lipidi	46	25%
Glicidi	280	59%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Te	250
Fette biscottate	40
Zucchero	20
Carne	280
Carote	400
Olio extravergine di oliva	30
Polpa di mele	400
Parmigiano	5

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	Te	250
	fette biscottate	40
	zucchero	20
Pranzo	riso	100
	tacchino ai ferri	140
	carote	200
	polpa di mela	200
	olio extravergine di oliva	15
	parmigiano	5
Cena	riso	100
	tacchino ai ferri	140
	carote	200
	polpa di mela	200
	olio extravergine di oliva	15
	parmigiano	5

DIETA PEDIATRICA PER ALLERGICI (# 24C)

Indicazione: Regime dietetico uso pediatrico per allergie, pappa di Rezza.

Calorie totali: 1355

Composizione bromatologica	Grammi	% delle calorie totali
Protidi	49	14%
Lipidi	45	30%
Glicidi	200	56%

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi
Crema di riso	230
Liofilizzati di agnello	n. 4
Olio extravergine di oliva	40
Acqua	1500

Esempio di distribuzione giornaliero

Pasto	Alimento	Quantità (g)
Colazione	Crema di riso	50
	liofilizzato di agnello	n. 1
	olio extravergine di oliva	10
	acqua	1 bottiglietta
Pranzo	Crema di riso	90
	liofilizzato di agnello	n. 2
	olio extravergine di oliva	15
	acqua	1 bottiglietta
Cena	Crema di riso	90
	liofilizzato di agnello	n. 1
	olio extravergine di oliva	15
	acqua	1 bottiglietta



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO C

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche comuni a tutte le derrate alimentari

Tutti i prodotti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

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

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti: Regolamento (UE) n. 1169/2011, Regolamento (UE) n. 609/2013, D. Lgs. 94/2001, Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 (e successivi), Regolamento (UE) n. 1169/2011.

L'etichettatura delle carni bovine fresche deve essere conforme ai requisiti stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, dal Regolamento di esecuzione (UE) 2023/1936 della Commissione recante modalità di applicazione per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni bovine e i vitelli, e dal Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure in materia di sicurezza alimentare.

L'etichettatura delle carni di pollame deve essere conforme ai requisiti generali stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e alle disposizioni specifiche in materia di organizzazione comune dei mercati e norme di commercializzazione, in particolare il Regolamento (UE) n. 1308/2013 e il Regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013 della Commissione. Deve inoltre essere garantita la rintracciabilità come previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002.

L'etichettatura delle uova, in caso di fornitura di uova in guscio, deve essere conforme ai requisiti generali stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e alle disposizioni specifiche in materia di organizzazione comune dei mercati e norme di commercializzazione, in particolare il Regolamento (UE) n. 1308/2013 e il Regolamento (CE) n. 589/2008 della Commissione (e successive modifiche e integrazioni). Deve inoltre essere garantita la rintracciabilità come previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002.

L'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura deve essere conforme ai requisiti generali stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e alle disposizioni specifiche relative all'organizzazione comune dei mercati e all'informazione al consumatore, in particolare il Regolamento (UE) n. 1379/2013. Deve inoltre essere garantita la rintracciabilità, disciplinata dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dalle disposizioni specifiche del Regolamento (UE) n. 1379/2013.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Deve essere garantita la rintracciabilità di tutte le derrate come previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e ss.mm.ii.

Tutte le derrate fornite devono essere conformi alla normativa vigente in materia di Organismi

Geneticamente Modificati (OGM). Qualora siano presenti OGM o derivati da OGM, devono rispettare i requisiti di autorizzazione, etichettatura e rintracciabilità stabiliti in particolare dai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 (e successive modifiche e integrazioni).

L'etichettatura e le informazioni sugli allergeni alimentari devono essere conformi ai requisiti stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (e successive modifiche e integrazioni)

I prodotti biologici devono essere conformi al Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici (e successive modifiche e integrazioni), e ai relativi atti di esecuzione e delegati.

Qualora gli alimenti siano destinati a lattanti e bambini piccoli, devono essere conformi al quadro normativo stabilito dal Regolamento (UE) n. 609/2013 relativo agli alimenti destinati a lattanti e bambini piccoli e agli alimenti a fini medici speciali (e successive modifiche e integrazioni), e ai relativi atti di esecuzione e delegati.

Gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini piccoli e i lattici di proseguimento devono essere conformi al quadro normativo stabilito dal Regolamento (UE) n. 609/2013 (e successive modifiche e integrazioni) e ai relativi atti di esecuzione e delegati, in particolare il Regolamento Delegato (UE) 2016/127 della Commissione per quanto riguarda i lattici di proseguimento.

Non è ammessa nei prodotti richiesti dal presente Capitolato la presenza di: Strutto, Fave o loro derivati.

Tutti i prodotti devono essere della migliore qualità presente in commercio e devono rispondere a caratteristiche igieniche, sanitarie e dietetiche di massima garanzia; devono essere esenti da alterazioni microbiche, fungine o di altra origine; non dovranno presentare odori, colori e sapori anomali.

Gli involucri di confezionamento delle derrate devono essere garantiti privi di lattice.

Il confezionamento delle derrate deve essere idoneo e senza falle, e gli imballaggi devono essere integri, non ammaccati, non bagnati o umidi né recanti segni di incuria dovuti al trasporto e/o allo stoccaggio.

L'apertura delle confezioni monodose (ad es: parmigiano, olio, salse e condimenti) e degli ausili per il consumo del pasto (posate, bicchieri, ecc.) deve essere agevole e ad apertura facilitata.

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero

inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

L'approvvigionamento dei prodotti in stoccaggio: acqua minerale, vino, latte UHT, pasta secca, cereali, legumi secchi, scatolame, oli, prodotti surgelati, omogeneizzati, sfarinati, pomodori pelati, ecc, deve avvenire con frequenza regolare per assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione alimentare.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi e altamente deperibili deve avvenire con frequenza: pane giornalmente; carne bovina in tagli anatomici disossati e in confezioni sottovuoto settimanalmente; carne suina e salumi settimanalmente; polli a busto, uova pastorizzate e fesa di tacchino settimanalmente; latte, yogurt, dessert, burro e prodotti caseari settimanalmente.

Vita residua dei prodotti (shelf life)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C)
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione a 14 giorni"
- del 50% per uova fresche in guscio, olio d'oliva e olio extravergine d'oliva

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Azienda Sanitaria Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei

giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

Denominazione d'origine è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
 - la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".
- (Reg. (UE) n. 1151/2012. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10).

Indicazione geografica è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".
- (Reg. (UE) n. 1151/2012. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10).

Prodotti agroalimentari tradizionali sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali", pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D. Lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

L'agricoltura sociale (Legge 141/2015) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al

lavoro dei disabili);

- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

-

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale;
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

Le caratteristiche minime degli alimenti da includere nelle forniture di cui al presente capitolato speciale sono di seguito individuate. Tutti i generi alimentari dovranno comunque essere di 1^a qualità,

prodotti, selezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Non dovranno presentare segni di deterioramento, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

I prodotti ortofrutticoli dovranno rispondere a tutte le norme vigenti in riferimento alla qualità, alle caratteristiche merceologiche, alle caratteristiche igienico-sanitarie, etichettatura, imballaggi, limiti di contaminazione microbiologica. Per le caratteristiche merceologiche generali si fa riferimento a quanto previsto nei regolamenti vigenti in merito alle norme di commercializzazione generali dei prodotti ortofrutticoli.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati “da agricoltura integrata” se prodotti in conformità a disciplinari approvati da Regioni o Province autonome e certificati in seguito a controllo effettuato a norma delle stesse disposizioni.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati “da agricoltura biologica” se prodotti in conformità al Reg. UE n. 848/2018 e ai suoi atti delegati e di esecuzione e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati. I prodotti ortofrutticoli richiesti devono rispondere ai requisiti di 1^a qualità.

Inoltre, dovranno:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo.

Non potranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, a esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento ai sensi di legge;

- la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione, dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità;
- né trasudare acqua di condensazione in seguito a repentini sbalzi termici, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopra- maturazione;
- essere omogenee ed uniformi; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno

essere selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie cultivar, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;

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

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- portino tracce visibili da appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- siano stati sottoposti a stufatura;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuto ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazioni o altre anomalie.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

ORTAGGI FRESCHI

Tutti i prodotti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

Caratteristiche Merceologiche dell'AGLIO

La categoria richiesta è la I^a (prima): gli agli devono essere interi, di forma abbastanza regolare; possono eventualmente presentare: rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna. Non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

I bulbilli devono essere sufficientemente serrati. Calibro minimo richiesto: mm. 40. Sono ammessi i limiti di tolleranza per qualità e calibro previsti dai regolamenti di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dell'ASPARAGO

La categoria richiesta è la I^a (prima). Gli asparagi devono essere: interi; di aspetto e di colore freschi della tipologia "verde" o "bianca"; puliti (privi di sostanze esterne visibili); sani; privi di danni da lavaggio e da ammaccatura; di parassiti, di danni da roditori o da insetti; di umidità esterna anormale; di odore

e/o sapore estranei. I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati. Classificazione merceologica e difetti ammessi: Extra (di qualità superiore), ben formati e diritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. Sono ammesse lievissime tracce superficiali di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: completamente bianchi. Asparagi verdi: completamente verdi; 1° categoria, ben formati, con apice serrato sono esclusi turioni legnosi. Sono ammessi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: apici e turioni con leggera colorazione rosa. Asparagi verdi: colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche della BIETA o BIETOLA in Foglie

L'ortaggio deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari. I vegetali freschi devono rispettare il Reg. UE di riferimento per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

Le foglie di Bietola devono appartenere alla specie *Beta vulgaris* varietà cicla normalmente sviluppate, di colore verde brillante, integre e a coste sottili; deve essere esclusa la varietà a coste grosse. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità, devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche del BROCCOLO

L'ortaggio deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari. I vegetali freschi devono rispettare il Reg. UE di riferimento per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

Il broccolo deve avere colore verde brillante, con gambi del diametro compreso tra 6 e 20 mm.; la lunghezza germoglio-infiorescenza-stelo compresa tra 80 e 130 mm; il diametro dell'infiorescenza compresa tra 40 e 60 mm. Sapore tipico del broccolo privo di sapori estranei con consistenza dopo cottura omogenea e con assenza di fibre dure. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei CARCIOFI

I carciofi appartenenti alla specie *Cynara scolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, sono esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio i capolini devono presentare le seguenti caratteristiche: essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento; interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione

e la commestibilità; puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari; privi di odore osapore estranei.

La categoria richiesta è la I^a (prima), il calibro minimo richiesto e quello corrispondente a cm. 7,5 inclusi e cm. 9 esclusi. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento. I fasci vascolari del gambo non devono presentare segni di lignificazione. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle CAROTE

Le carote richieste devono essere fornite fresche ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale; dopo condizionamento e imballaggio devono presentare i seguenti requisiti: essere intere, sane, pulite, cioè lavate.

Prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui visibili di antiparassitari o diserbanti; praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio; prive di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è mm. 30 di diametro con peso tra g 100 e g 150 sia per le carote novelle che per quelle della raccolta principale.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche del CAVOLFIORE

Il prodotto richiesto è l'infiorescenza del Brassica Oleracea L. varietà botrytis e deve essere fornito allo stato fresco ed escluso quello destinato alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio deve presentare le infiorescenze con aspetto fresco; intere, sane, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; pulite, senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estraneo.

La categoria richiesta è la I^a (prima) Il calibro minimo richiesto e quello corrispondente cm. 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell'infiorescenza. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei CAVOLI CAPPUCCI e dei CAVOLI VERZOTTI

I cavoli derivanti dalla specie *Brassica oleracea* L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti; sani, privi di alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto. La categoria richiesta è la 1^a (prima). Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente al peso di gr. 450.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc., devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento. Le cultivar richieste sono: Cavolo Cappuccio a foglia verde, Cavolo Cappuccio a foglia rossa; Cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte.

Caratteristiche Merceologiche delle CIPOLLE

Le cipolle richieste appartengono alla specie *Allium cepa* L. e devono essere fornite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. Le cipolle non devono aver subito trattamenti antigerminogio e non devono essere trattate con radiazioni ionizzanti. I bulbi dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, sani; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo; sufficientemente secchi per l'uso previsto; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza. La categoria richiesta è la 1^a (prima). La calibrazione minima richiesta è pari o superiore a mm. 50.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei FAGIOLINI

Varietà botanica *PHASEOLUS VULGARIS* e *COCCINEUS* Caratteristiche generali I fagiolini devono essere: interi, di aspetto fresco; di sufficiente sviluppo; privi di pergamena; puliti, esenti da ogni impurità residua da antiparassitario; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); privi di umidità anomala e odore e/o sapore estranei. Classificazione merceologica e difetti ammessi 1[°] categoria (di buona qualità): forma e colore della varietà, turgidi e teneri. È ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati. Forma, sviluppo e colorazione della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da

macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi. Sono ammessi semi poco sviluppati. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei FINOCCHI

I finocchi richiesti sono della specie dolce; devono essere interi; sani, privi di tagli, cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume; le radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; privi d'umidità esterna. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è mm. 80.

Le modalità di presentazione, condizionamento, imballaggio, etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei FUNGHI FRESCHI

Specie *Agaricus Bisporus*, devono essere: di produzione nazionale, di I^o qualità (prima) e presentare le caratteristiche organolettiche proprie; conformi alla normativa nazionale e comunitaria in merito all'produzione, confezionamento, trasporto ed etichettatura. Devono essere interi, di ottimo aspetto, privi di marciume, di parassiti, larve, di attacchi parassitari, di una intensa colorazione brunastra al gambo e sufficientemente sviluppati; essere puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili.

Caratteristiche Merceologiche delle LATTUGHE, INDIVIE RICCE e SCAROLE

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

Le insalate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere: interi; sani, d'aspetto fresco, turgidi, non prefioriti; puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d'ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I^a (prima). La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE

Le melanzane o *Solanum melongena* L. nelle varietà esculentum, insanum e ovigerum devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: intere; d'aspetto fresco, consistenti ; sane; pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; prive d'umidità esterna anormale; prive d'odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto secondo il diametro è mm. 50 per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle PATATE

La categoria richiesta è la I^a (prima), quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà. Le patate devono essere fornite sempre ed esclusivamente allo stato fresco (nelle cultivar più idonee per le preparazioni bollite, arrosto, in umido, pure, ecc.) e devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme con peso minimo di gr. 100 per tubero e massimo di gr. 250; essere selezionate per varietà, qualità e grammatura; non devono presentare tracce di verde epicarcale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), nè di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti o in via di evoluzione, abrasioni, maculosità brune della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne, virosi, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali; devono essere sane sotto l'aspetto mercantile, resistenti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate; devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale, così come è definito dalla scienza merceologica; non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello.

La provenienza deve essere italiana o di paesi comunitari.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei PEPERONI DOLCI

I peperoni dolci richiesti derivano dal *Capsicum annuum* L devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale, devono essere: interi, di aspetto fresco, ben sviluppati; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è di mm. 70. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei PISELLI

Piselli della specie "*Pisum Sativum* L", I baccelli devono essere: - interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; puliti: privi di tracce di terra, di polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità; non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori e sapori anormali; non avvizziti, I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari. Devono avere i seguenti requisiti: i baccelli devono avere forma e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi; i semi devono essere freschi e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi; devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo. La categoria richiesta è la I^a (prima). Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA

I pomodori o *Lycopersicon esculentum* Mill, destinati al consumo allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale devono essere del tipo tondo ed avere le seguenti caratteristiche: interi, freschi; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 47 mm. 57.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei SEDANI A COSTE

I sedani a coste devono essere forniti freschi ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: interi, la parte superiore può essere stata tagliata; sani, di freschi, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; privi di danni causati dal gelo; privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; puliti; privi di attacchi parassitari e di parassiti; privi di umidità esterna eccessiva; privi di odore e/o sapore estranei.

La radice principale deve essere pulita bene e non può superare la lunghezza di cm. 5, i sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione ed uno stato tali da consentire il trasporto e tutte le operazioni connesse. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è quello medio. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle ZUCCHINE

Le zucchine devono essere ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, con semi teneri, destinate ad essere consumate fresche ed escluse le zucchine destinate alla trasformazione industriale. Le caratteristiche richieste dopo condizionamento ed imballaggio sono: dimensioni medio-piccole, intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato; di aspetto fresco; consistenti; sane, esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti; esenti da cavità, screpolature; pulite; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I^a (prima).

La calibrazione minima richiesta secondo lunghezza è da cm. 14 (peduncolo escluso) a cm. 21 (peduncolo incluso), secondo peso è da g 100 (escluso) a g 225 (incluso).

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche delle ERBE AROMATICHE FRESCHE (SALVIA, MAGGIORANA, BASILICO, ROSMARINO, PREZZEMOLO, ALLORO, TIMO, ORIGANO, MENTUCCIA, RUCOLA, ERBA CIPOLLINA, BORRAGINE)

Le erbe devono essere di produzione nazionale e possedere le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale. Devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in merito alla produzione, confezionamento, trasporto ed etichettatura. Devono possedere le seguenti

caratteristiche: essere di buona qualità; avere forma regolare, con foglie ben sviluppate, turgide e fresche; essere esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari su foglie e nervature principali; avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate; pulite, prive di terra, polvere, residui di antiparassitari ed erbicidi e di ogni altra impurità; prive di umidità esterna anomala; possedere il caratteristico aroma e prive di odori o sapori anomali; devono essere esenti da danni causati dal gelo; non essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

La verdura deve essere preferibilmente di stagione, come indicato nel calendario.

Calendario della verdura di stagione

Mese	Verdure di stagione
GENNAIO	Basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, finocchi, funghi, insalate, lattuga, indivia, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	Basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, catalogna, cavolo broccolo, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolini di Bruxelles, cavolo verza, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, funghi, patate, pomodori, porri, lattuga, indivia, prezzemolo, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucca.
MARZO	Agretti, asparagi, basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, lattughino, lattuga, indivia, pasqualina, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, rape, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze, zucchine.
APRILE	Agretti, asparagi, Basilico, bietole, asparagi, carote, carciofi, cavolfiori, cavolo verza, cetrioli, cicoria, cipolle, fagiolini, fave, finocchi, funghi, lattuga, indivia, melanzane, patate novelle, pasqualina, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.
MAGGIO	Agretti, asparagi, basilico, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate novelle, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, ravanelli, rucola, sedano, spinaci, verze, zucchine.
GIUGNO	Agretti, asparagi, basilico, bietole, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, zucchine.

Mese	Verdure di stagione
LUGLIO	Basilico, barbabietole rosse, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, ravanelli, rucola, sedano, zucchine,
AGOSTO	Basilico, barbabietole rosse, Bietole, carote, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, ravanelli, rucola, sedano, zucca, zucchine.
SETTEMBRE	Barbabietole rosse, bietole, carote, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo verza, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, erbette, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate, piselli, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	Basilico, barbabietole rosse, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lattuga, indivia, melanzane, patate, peperoni gialli e rossi, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
NOVEMBRE	Basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, insalate, lattuga, indivia, lenticchie, ceci, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio trevisano, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine.
DICEMBRE	Basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cipolle, coste, erbette, fagioli, finocchi, funghi, lenticchie, ceci, patate, pomodori, porri, insalate, lattuga, indivia, scarola, radicchio trevisano, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucca.

È richiesta la fornitura annuale, indipendentemente dalla stagionalità, dei seguenti vegetali freschi di provenienza nazionale: aglio, carote, cipolle, sedano, patate, bieta e zucchine.

I prodotti devono essere forniti in imballaggi costituiti da materiale idoneo, non riciclato, solido, in modo da assicurare fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

Ogni collo deve contenere il prodotto di eguale varietà, quantità e qualità e la stessa calibratura, incassato in strati ordinati e di grandezza omogenea. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono risultare di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Ogni imballaggio deve presentare etichettatura chiaramente leggibile che indichi la denominazione e la sede della Ditta confezionatrice del prodotto; la varietà ed il tipo di prodotto, la qualifica di selezione “prima scelta”; la calibratura con indicazione dei centimetri del diametro o della circonferenza minima

e massima dei prodotti contenuti nel collo; l'etichetta deve anche riportare il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione; per gli ortaggi deve essere presente l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo del prodotto contenuto.

ALTRI ORTAGGI

Tutti i prodotti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

Caratteristiche merceologiche dei LEGUMI SECCHI

FAGIOLI delle diverse varietà (Cannellino, Bianco di Toscana, Regina, Borlotto, Fenomeno, Saluggia, ecc.) - **CECI - LENTICCHIE - MISCELA DI LEGUMI**

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non essere infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea. Semi di fagioli: devono presentare scorza tesa senza rugosità alla superficie, che deve essere lucida e senza polvere; essi devono, inoltre, essere esenti da semi estranei. Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico. Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone. caratteristiche merceologiche: Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al massimo 1 anno di conservazione dopo il raccolto.

Caratteristiche merceologiche dei FUNGHI PORCINI SECCHI

Della specie *Boletus edules* tipologia: commerciali o speciali, devono essere di produzione nazionale. Devono essere sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, sufficientemente secchi, privi di umidità esterna anormale; esenti da odori e/o sapori estranei, di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere, privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, in confezioni per alimenti sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono riportare in etichetta le dichiarazioni inerenti il prodotto previste dalla vigente normativa.

Caratteristiche merceologiche dei CAPPERI SOTTO SALE

Capperi specie botanica *Capperis spinosa*. Devono essere di produzione nazionale. Devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali; privi di muffe, insetti, parassiti e corpi estranei; non devono presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Confezionati in

vetro o in banda stagnata; confezioni sigillate e devono riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto.

Caratteristiche merceologiche delle OLIVE AL NATURALE

Le olive devono essere di produzione nazionale. Ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; di pezzatura omogenea. Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Le confezioni devono essere in vetro o in banda stagnata ed essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Le olive possono essere verdi e nere, denocciolate, a rondelle. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Caratteristiche merceologiche delle VERDURE SOTTACETO

Ingredienti: ortaggi in proporzione variabile: carote, rape, cetrioli, cavolfiori, peperoni, sedano, cipolline. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Devono essere in contenitori, privi di difetti, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg.

FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE

I funghi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori privi di difetti riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge (denominazione e tipo di prodotto;

- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg.

FUNGHETTI SOTT'OLIO

I funghi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori, privi di difetti, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg.

FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE

Devono essere in contenitori riportanti le dichiarazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni

tagli e i 5 kg.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

CIPOLLINE PERLINE SOTTACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Le etichette devono essere conformi alla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg.

Caratteristiche merceologiche degli HAMBURGER CON PROTEINE VEGETALI

Prodotti con alimenti base di proteine 100% vegetali. Devono essere di produzione nazionale e forniti nell'atipologia biologico. No OGM.

Le ricette devono essere preparate con legumi, cereali, verdure, e soia. Devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto.

Caratteristiche merceologiche delle CONSERVE VEGETALI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, i contenitori non devono essere di riciclo e devono essere idonei al contatto con gli alimenti. Le capsule dei contenitori di vetro devono essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari per la produzione di pomodori pelati e concentrati di pomodoro. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme alle disposizioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. I contenitori dovranno riportare le indicazioni: denominazione e tipo di prodotto; peso sgocciolato; peso netto; nome della ditta produttrice; nome della ditta confezionatrice; luogo di produzione; ingredienti impiegati in ordine decrescente; data di scadenza.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg.

POMODORI PELATI, POLPA, PASSATA

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale nazionale. Sono in ogni caso vietati pomodori da colture transgeniche.

I prodotti trasformati devono essere ottenuti da pomodori nazionali e possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, e presentarsi quindi di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, diacidi, di metalli tossici, di coloranti.

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi; non devono aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura, la depezzatura, la precottura, la tritatura e setacciatura.

Devono essere prodotti dell'anno, contenuti in vaso di vetro o latte di banda stagnata idonei al contatto con gli alimenti nel caso di pomodori pelati devono presentarsi immersi in liquido di governo, preferibilmente da succo di pomodoro. Nel caso dei pelati, i frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. La passata deve essere preparata da pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dalla legge; devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato ed avere requisiti: presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo; avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei; essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni all'asse stilare; il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto; essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g. 400 e non meno del 65% negli altri casi; residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%; media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiori a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentino: il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto; il residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%; la media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm. quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

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

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. Le confezioni devono essere in latte con protezione antiacidità, da circa 400g – 3 kg – 5kg o in tetrapack da 1 kg. La banda stagnata deve possedere i requisiti previste dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche Merceologiche del DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITÀ SUPERIORE

Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei; assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori; rapporto zuccheri, percentuale di

zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore a 48; rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8,5; acidità, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto; impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto; muffe, determinate con il metodo microscopico proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi visivi. L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco.

ORTAGGI SURGELATI

Nel rispetto dei CAM di riferimento sono ammesse le seguenti verdure surgelate: fagiolini, piselli, spinaci, bietta. Per tutte le altre verdure l'utilizzo di surgelati è da concordare con l'Azienda Contraente.

Detti prodotti devono:

- derivare da materie prime rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e comunque sani, in buone condizioni igieniche e in stato di naturale freschezza (non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione), atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge;
- presentarsi in confezioni chiuse all'origine, tali, cioè, da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate;
- essere consegnati in perfetto stato di surgelazione;
- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;
- devono risultare conformi – pari al prodotto fresco – per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato;
- devono risultare pulite, mondate e tagliate;
- non deve esserci presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli ed i fagioli, mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o parassitari, e malformazioni;
- devono essere prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia il prodotto essere in pezzi ben separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- non sono consentite aggiunte di additivi;
- di origine e produzione nazionale;
- avere la data di produzione di chiara e facile lettura;
- l'imballaggio primario deve essere impermeabile;

- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono essere conformi alla normativa in termini di produzione, conservazione, trasporto ed etichettatura.

Caratteristiche Merceologiche delle VERDURE SURGELATE e LEGUMI SURGELATI

Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare: pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede; non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;

- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; - non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tanto meno insetti o parassiti; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine; la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

S'intendono comunque richiamate tutte le caratteristiche generali dei prodotti surgelati.

Caratteristiche Merceologiche degli ASPARAGI

Le punte d'asparagi devono appartenere alla varietà verde o verde violetto con cime diritte di dimensioni uniformi, compatte, rotonde e piene con un calibro di almeno mm. 10 di diametro.

Caratteristiche Merceologiche della BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA

Le foglie di bietola devono appartenere alla specie Beta vulgaris varietà cicla normalmente sviluppate ed esclusa la varietà a coste più grosse.

Caratteristiche Merceologiche dei CUORI DI CARCIOFI

I capolini surgelati devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Caratteristiche Merceologiche dei FAGIOLINI

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi

poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Colletricu lindenmunthianum*. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

Caratteristiche Merceologiche dei PISELLI

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.

Caratteristiche Merceologiche degli SPINACI

Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I^a (prima) e quindi di buona qualità.

Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE

Per il prodotto surgelato si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.

Caratteristiche Merceologiche dei FAGIOLI

I fagioli richiesti, appartenenti alla specie *Phaseolus vulgaris*, devono essere di buona qualità, di pezzatura omogenea e privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, non sono ammessi additivi d'alcun genere.

Le cultivar richieste sono: Borlotti, Borlottini o Regina, Abbondanza, Cannellino.

Caratteristiche Merceologiche degli ORTAGGI MISTI E LEGUMI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente: patate 25% - fagiolini 8% - cavolfiore 4% - carote 10% - piselli 10% - cavolo verza 4% - pomodori 8% - borlotti 10% - sedano 5% - zucchine 10% - prezzemolo 0,5% - porri 5% - basilico 0,5%.

Caratteristiche Merceologiche degli ORTAGGI MISTI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente: patate 20% - bietola 15% - zucchine 15% - fagiolini 15% - pomodori 5% - carote 10% - sedano

4% - porri 5% - verza 5% - cavolfiori 5% -prezzemolo 0,5% - basilico 0,5%.

Altre Tipologie di ortaggi surgelati permesse in sostituzione del prodotto fresco, previo accordo con l'Azienda Contraente:

- carote a rondelle o mini intere;
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude/prefritte;
- finocchi spicchi;
- funghi interi o affettati champignons o porcini;
- cavolfiori rosette;
- cavolini di bruxelles;
- broccoli rosette;
- zucchine a rondelle;
- mais;
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc;
- erbe aromatiche singole o miste.

PATATE IN FIOCCHI

Prodotto esclusivamente da patate, disidratate in fiocchi (99,8%). No OGM.

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
 - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
 - non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
 - non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
 - confezioni da 1 kg – 2 kg – 5 kg;
- caratteristiche organolettiche: sapore, odore, colore tipico di patata.

ORTAGGI DI IV GAMMA

L'utilizzo di ortaggi di IV gamma è consentito esclusivamente **previa approvazione** dell'AC e del Servizio di Dietologia.

L'AC ha in ogni caso facoltà di rivalutare l'approvazione in corso di esecuzione sulla base del livello qualitativo delle derrate alimentari e in caso revocarla.

Vista la estrema deperibilità e la frequente proliferazione microbica in prodotti ancora in corso di validità, soprattutto per le insalate -, si ritiene opportuno che il prodotto venga fornito all'AC non oltre le 48h dal confezionamento, verificabili in etichetta.

Gli ortaggi devono avere i requisiti: essere di 1° categoria (prima); sani, puliti, ben mondati, esenti da parassiti e insetti e tagliati in modo uniforme; le patate dovranno essere fornite pre-tagliate ed in confezioni sottovuoto e dovranno essere tutte della stessa varietà (Es: Solo pasta gialla o pasta bianca); i quantitativi in stoccaggio devono soddisfare i fabbisogni della cucina non oltre le 48h.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche degli AGRUMI

Gli agrumi: **limoni** della specie Citrus limonia, **mandarini** della specie Citrus reticulata (Blanco), **arance** della specie Citrus sinensis, clementine, **mapo** della specie Citrus tangelo, **miyagawa** della specie Citrus unshiu, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale. Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio: interi; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo; ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei. Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo ed maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il grado di sviluppo e maturazione, la colorazione, ed il contenuto minimo in succo devono essere quelli previsti dal Reg. UE di riferimento. La categoria richiesta è la 1^a (prima).

La calibratura minima richiesta è la seguente: Limoni cal. 4 (mm. 58-67), Arance cal. 4 (mm. 77- 88), Mandarini e clementine cal. 4 (mm. 50-60)

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle ALBICOCCHE

Le albicocche della varietà (cultivar) derivate da Prunus ar

menica devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le caratteristiche: intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; esenti da parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. UE di riferimento. La categoria richiesta è la 1^a (prima). Il calibro minimo richiesto è di 35-40 mm. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono

essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche dell'ANANAS

L'ananas è il frutto dell'*Ananas sativa*, specie appartenente alla famiglia delle Bromeliaceae. I frutti devono essere interi e sani, privi di ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico); esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C). Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. UE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). È possibile l'approvvigionamento da "Commercio Equo Solidale".

Il calibro minimo richiesto è riferito al peso di 1 kg. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche dell'ANGURIA

I cocomeri devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cocomeri devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. Devono essere forniti di I^o categoria, ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, con peduncolo con lunghezza massima 5 cm. È ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno. Il calibro è determinato dal peso dei frutti.

Caratteristiche merceologiche delle BANANE

Le banane devono essere fornite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e devono possedere le seguenti caratteristiche: intere; sane, sode; pulite, prive di sostanze estranee visibili; esenti da parassiti; né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento; prive di malformazioni e normalmente ricurve; prive di ammaccature; la polpa non deve presentare annerimenti, esenti da danni dovuti a basse temperature; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. Le mani o i frammenti di mani devono presentare: una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine; un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco. Mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti. Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. UE di riferimento.

La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è cm. 20 di lunghezza e cm. 7

di diametro, peso medio compreso tra 200 e 220 g; è possibile l'approvvigionamento da "Commercio Equo Solidale".

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche dei CACHI o LOTI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. Sodi, non molli né avvizziti. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. I cachi possono essere soggetti alla seguente calibrazione: da 22 cm a 24 cm da 24 cm a 26 cm e con circonferenza superiore a 26cm. Categoria I^a (prima).

Caratteristiche merceologiche delle CILIEGIE

cultivar Prunus Avium/Cerasus e ibridi. Le ciliegie devono essere: intere; di aspetto fresco; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); resistenti; pulite; prive di sostanze estranee visibili; prive di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei; munite del peduncolo, escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene. Caratteristiche: ben sviluppate, con le caratteristiche e la colorazione della varietà tipiche. I^a categoria. Sviluppate e con le caratteristiche della varietà devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. il diametro minimo ammesso è: 14-17 mm

Caratteristiche merceologiche dei KIWI o ACTINIDIA

I kiwi richiesti sono i frutti derivati dall'Actinidia chinensis o dall'Actinidia deliciosa, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, senza peduncolo; sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua; ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli; privi di danni provocati da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. UE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il diametro minimo richiesto 55-61 e un peso di gr. 80 per frutto.

Caratteristiche merceologiche delle MELE

Le mele cultivar Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Royal Gala, Grenny Smith, Jonagold, Staiman Red, Imperatore, Starkrimson, devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: intere; sane, pulite, prive di parassiti; prive di alterazioni dovute ai parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter proseguire il processo di maturazione in modo di raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali; sopportare il trasporto e le operazioni connesse; arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa. La categoria richiesta è la I^a (prima). La calibratura minima richiesta è mm. 75-80, peso minimo g. 140.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche del MELONE

Varietà botanica CUCUMIS MELO, I meloni devono essere: interi; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); sodi e sufficientemente maturi nel colore e sapore; privi di fessurazioni; di aspetto fresco; puliti (privi di sostanze estranee visibili); esenti da parassiti o danni da essi provocati; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei meloni devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. I meloni devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Classificazione merceologica 1^o categoria (di buona qualità), ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima 1/2 cm. È ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno. Il calibro è determinato dal peso o dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il peso minimo richiesto è di 300 gr. Il peso del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare il 50% del peso di quello più piccolo. Il diametro minimo è di 8 cm. Il diametro del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del frutto più piccolo. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle PERE

Le pere cultivar Abbe Feitel o Abate, Kaiser o Imperatore, William' Duchess o William grossa,

devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare caratteristiche: intere; sane; pulite; prive di parassiti; prive di alterazioni dovute ai parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa. La categoria richiesta è la I^a (prima). La calibratura minima richiesta è mm. 70-75. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle PESCHE e NETTARINE (pesche Noci)

Le pesche e le nettarine derivate da *Prunus persica* Sieb e Zucc. devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le caratteristiche: intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di parassiti; prive di attacchi di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. UE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è "A" corrispondente a mm. 67-73 di diametro e da cm. 21 inclusi a cm. 23 esclusi di circonferenza frutto.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle PRUGNE E SUSINE

I frutti derivati da *Prunus domestica* L., *Prunus insitia* L., *Prunus salicina* Leindley, cultivar Regina Claudia o Claudia, Santa Rosa, San Pietro, Mirabelle o Burbank, Damaschine o Zuccherine devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le prugne e le susine devono essere: intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; immuni da attacchi parassitari o da malattie; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. UE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è di mm 40 per la varietà a frutto grosso e mm 30-35 per le altre. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche dell'UVA DA TAVOLA

I frutti sono quelli derivati dalla *Vitis vinifera* L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; caratteristiche: sani, gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grappolo con buccia non lesionata e non staccata, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi di attacchi parassitari o malattie; privi di segni visibili di muffa; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e di sapore estranei.

Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. UE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima).

La calibrazione minima richiesta è, sia per la varietà a grosso che a piccolo acino coltivate in pieno campo, di g 150, di g 250 per le varietà coltivate in serra.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle FRAGOLE

I frutti devono essere: interi, senza ammaccature; provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato; sani; esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie; puliti, freschi, non lavati; privi di umidità esterna anormale; privi di odore o sapore estranei; i frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

La categoria richiesta è la I^a (prima). La calibrazione minima richiesta è di 20 mm.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

La frutta deve essere preferibilmente di stagione, come indicato nel calendario.

Calendario della frutta fresca

Mese	Verdure di stagione
GENNAIO	ananas, arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere.
FEBBRAIO	ananas, arance, banane, clementine, limoni, mandarini, mele, pere.
MARZO	ananas, arance, banane, limoni, mele, pere, kiwi.

Mese	Verdure di stagione
APRILE	ananas, arance, banane, fragole, limoni, mele, pere.
MAGGIO	ananas, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, pere, prugne.
GIUGNO	albicocche, ananas, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, pere, pesche, susine, prugne.
LUGLIO	albicocche, anguria, ananas, banane, ciliege, limoni, meloni, mele, pere, pesche, susine, prugne.
AGOSTO	albicocche, ananas, anguria, banane, limoni, meloni, mele, pere, pesche, susine, susine, pesche, prugne.
SETTEMBRE	ananas, banane, limoni, mele, pere, susine, pesche, prugne, uva.
OTTOBRE	ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.
NOVEMBRE	ananas, arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere.
DICEMBRE	ananas, arance, banane, cachi, clementine, limoni, mandaranci, mandarini, kiwi, mele, pere.

Per quanto non in elenco vale comunque la condizione base di “i categoria”

La frutta fornita deve essere di produzione nazionale, fatte salve le banane e l'ananas. I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

FRUTTI SECCHI

Tipologia di frutti secchi richiesti: Prugna secca denocciolata della famiglia delle Rosaceae. I frutti derivatida *Prunus domestica* L., *Prunus insitia*. Generalmente con “prugna” si intende il frutto secco, mentre con susina quello fresco.

I frutti devono essere puliti, di calibro omogeneo, sani ed esenti da attacchi parassitarivegetali o animali; privi di muffe, insetti e corpi estranei. Devono essere uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta. Devono possedere caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza irrancidimento, odori, sapori o aromi anomali. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE di riferimento.

FRUTTA SCIROPATA

Tipologia di frutti scioppati richiesti: **albicocche** intere senza nocciolo; **ananas** completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda; **pere** senza epicarpo, de-torsolate e

depicciolate; **pesche** prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà; **prugne** intere e senza nocciolo; **macedonia** di frutta mista. Caratteristiche generali: il contenuto di ogni confezione deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta. Le confezioni devono essere in banda stagnata ed essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. I frutti devono corrispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarata in etichetta. La frutta non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere intatto, non spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. La polpa deve essere consistente. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65% del peso netto.

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA (MELA, PERA, PESCA, ALBICOCCA)

I prodotti devono riportare sull'imballaggio: la denominazione a loro riservata; l'elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità; il nome della ditta produttrice; nome della ditta confezionatrice; il luogo di produzione; la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri; il termine minimo di conservazione. Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti nonché privo di additivi ad eccezione dell'acido citrico ed acido ascorbico. Le confezioni devono essere fornite in tetrabrik da ml. 200.

PUREA DI FRUTTA

La tipologia richiesta è purea di **MELA, PERA, PESCA, ALBICOCCA**

Il prodotto deve essere di consistenza omogenea e privo di pezzi. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche fungine; la quota di frutta del prodotto non deve essere inferiore al 95%; deve essere privo di conservanti, deve essere privo di zuccheri aggiunti. Le confezioni devono essere in poliaccoppiato, ermeticamente sigillate, senza difetti e rotture e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto. Il prodotto deve essere con una sola tipologia di frutta tra quelle richieste, non devono essere costituito da frutta mista. Le confezioni devono essere in monoporzione da gr 100. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato dei prodotti per celiaci e corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine. I prodotti devono essere corredati di scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

CONFETTURE DI FRUTTA MONOPORZIONE

Devono essere fornite confetture di ciliegia, fragola, albicocca e pesca.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta e traslucida. Le confetture devono essere di **tipo extra** e presentarsi con massa omogenea. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti;
- presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Il prodotto non deve essere alterato, colorato con sostanze diverse da quelle del frutto con il quale sono preparate, e aromatizzata con essenze artificiali. La composizione deve prevedere esclusivamente polpa di frutta almeno al 45%, zucchero e pectina come gelificante. Non sono ammessi prodotti che contengono additivi.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nella normativa vigente in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

CARNE BOVINA FRESCA

È ammessa la sola fornitura di carne bovina fresca refrigerata in tagli disossati sottovuoto, di provenienza italiana, lavorate, sezionate e macellate in conformità ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

Eventuali forniture di carni congelate potranno essere previste esclusivamente per la preparazione di pietanze per diete personalizzate nel rispetto di particolari confessioni religiose (carni halal e kosher).

Le carni fresche refrigerate di bovino devono:

- provenire da stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. UE di riferimento.
- essere già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- provenire da carcasse di animali di origine nazionale (allevati in Italia da almeno 6 mesi);
- essere ottenute da animali macellati in età compresa tra i 12 e i 24 mesi (bovino adulto vitellone) o da animali macellati ad un'età compresa tra 8 e 12 mesi (vitellone);
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE di riferimento.

I) categoria: **A** (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o categoria E (carcasse di altri animali femmine);

- 2) conformazione: da **S** (superiore): tutti i profili estremamente convessi; sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa), **E** (eccellente): tutti i profili convessi fino a super convessi; straordinaria abbondanza del muscolo) a **U** (ottima): profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante);
- 3) copertura in grasso **2** (scarso): sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- rispettare le leggi e le normative vigenti in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (compreso il sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina)
 - inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es: bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario;
 - essere trasportate e conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
 - essere fornite con un giusto grado di frollatura (non meno di otto giorni dalla macellazione);
 - essere della migliore qualità, tenere, sapide, di grana fine, di colorito rosso rosa - rosso vivo (non scure, non pallide), di consistenza soda e polpose;
 - non presentare imbrunimenti, patine oppure untuosità tipiche delle carni vecchie o stanche.

La carne utilizzata per la preparazione di polpette, hamburger, svizzere ed altri piatti a base di carne macinata deve provenire esclusivamente da tagli anatomici interi e non da ritagli o rifilature ottenuti dal sezionamento.

La macinatura delle carni fresche refrigerate deve avvenire presso il Centro Cottura dell'AC / fornitore (a seconda del legame utilizzato) attraverso l'utilizzo di tritacarne posizionati presso il settore lavorazioni carni poco tempo prima del loro impiego per la preparazione dei piatti ed in ogni caso nella stessa giornata di utilizzo e consumo;

Si elencano i tagli di carne richiesti per ogni preparazione.

PREPARAZIONE	TAGLI
Polpette	REALE (bovino adulto); SPALLA (bovino adulto); tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo.
Cotolette	NOCE (bovino adulto); SCAMONE (bovino adulto).
Bistecche con osso	LOMBATA (vitellone).
Hamburger	REALE (bovino adulto); SPALLA (bovino adulto).
Spezzatino	REALE (bovino adulto); SPALLA (bovino adulto).
Arrosti	REALE (bovino adulto); NOCE (bovino adulto); FESONE (bovino adulto); FESA (bovino adulto).
Scaloppe	NOCE (bovino adulto); SCAMONE (bovino adulto); FESA (bovino adulto).

Roast Beef	FILETTO e CONTROFILETTO (bovino adulto).
Bollito	CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto); REALE (bovino adulto).
Carne trita	REALE (bovino adulto); SPALLA (bovino adulto).
Fettine	SCAMONE (bovino adulto);. CONTROFILETTO (bovino adulto) FESA (bovino adulto).
Brasato	SOTTOFESA (bovino adulto).

Non si accetta, per alcun motivo, la fornitura di carne congelata fatta eccezione per i casi citati in premessa (carni halal e kosher).

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia e ss.mm. ii, in accordo con le numerose versioni consolidate in seguito.

L'appaltatore è responsabile dell'accettazione e quindi utilizzo delle derrate non conformi e pertanto è tenuto ad effettuare i controlli/verifiche ai fini dell'accettazione

Dovranno essere respinte le partite che evidenzino sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente, nonché le confezioni sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico.

Dovranno essere respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto.

Dovranno essere respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bag drip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne.

Dovranno essere respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).

Le carni fornite devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative.

CARNI SUINE FRESCHE

La carne suina deve provenire da animali nati, macellati e sezionati in impianti muniti di numero di riconoscimento secondo il Reg. UE di riferimento, siti sul territorio nazionale, o autorizzati all'esportazione in ambito UE ai sensi della normativa vigente in materia e riportare il prescritto bollo sanitario.

Il peso vivo alla macellazione deve essere compreso tra 110 e 130 kg

Devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative.

Devono avere provenienza comunitaria e possedere le seguenti caratteristiche:

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

Inoltre, deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine; la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

La tipologia dei tagli richiesti: carré, lombate, lonza, culatta.

Le carni devono essere confezionate in sottovuoto; alla consegna le confezioni non devono presentare alcun segno di danneggiamento e perdite di vuoto

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e di verro. Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione: SPEZZATINO: tagli Coppa e spalla; ARROSTO: tagli lonza e fesa; SCALOPPE: taglio coscia; BRACIOLE CON OSSO: taglio lombo, deve essere fornita già porzionata e non sotto forma di tagli anatomici.

CARNE DI AGNELLO FRESCA

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale ed essere macellata in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. UE di riferimento; la pezzatura richiesta è quella intera per le forniture di grossa entità o in monoporzione per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione

deve essere compresa tra 20 e 40 giorni di vita. Deve possedere le seguenti caratteristiche: colore bianco o roseo; consistenza molle; taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata; odore debole che ricorda il latte; grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo; colore delle superfici articolari bianco plumbeo; fasci muscolari fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle. Deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine; deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante o loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana.

Il confezionamento deve essere effettuato sottovuoto.

CARNI AVICUNICOLE POLLI NAZIONALI FRESCHI

Sono richiesti **Polli** freschi completamente eviscerati (broiler) "a busto", privi di testa, collo, zampe ed tutti i visceri e parenchimi interni, classificati in classe A secondo il Reg. UE di riferimento.

Gli animali dovranno provenire da allevamenti italiani, e macellati esclusivamente in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento ai sensi del Reg. UE di riferimento. Le carni devono provenire da animali riconosciuti sani, prima e dopo la macellazione, allevati a terra (non in batteria), di età compresa fra i 60 e gli 85 giorni.

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

I polli a busto devono essere ottenuti in stabilimenti nazionali di tipo industriale riconosciuti idonei, controllati dall'autorità veterinaria ufficiale, dove gli animali vengano sottoposti a visita veterinaria prima e dopo la macellazione.

Ogni singola carcassa deve essere munita (a comprova dell'esito favorevole di avvenuta visita ispettiva), di regolare bollo sanitario UE inamovibile e presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

I polli, convenientemente imballati in idonei contenitori, devono essere consegnati all'impianto di cottura (non oltre 48 ore dalla macellazione), con automezzi igienicamente appropriati, rispettando le leggi che regolano il trasporto di questo tipo di derrata.

I polli non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana.

Il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; le cartilagini delle

articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

PETTI E COSCE (comprehensive di sopra coscia) DI POLLO FRESCHI

Devono essere prodotti in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento secondo il Reg. UE di riferimento. I petti dovranno essere forniti esclusivamente confezionati in modo idoneo.

I petti di pollo richiesti oltre ai caratteri generali già enunciati devono appartenere alla classe A secondo il Reg. UE di riferimento, provenire da allevamenti nazionali registrati dall'autorità competente, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine; la temperatura di conservazione e di trasporto deve essere compresa tra -2° C e +4° C. I petti di pollo devono presentarsi privi di pelle e d'altro residuo come trachea, piume, ecc.; i contenitori e le confezioni devono essere prive d'essudati o di liquido di sgocciolamento. Le carni non devono aver subito trattamenti con sostanze ad azione ormonale,

devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

FESA DI TACCHINO FRESCO

Deve provenire da allevamenti nazionali registrati dall'autorità competente, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a kg. 5 (cinque), giovane, maschio, completamente disossato; il gozzo deve essere stato asportato; deve essere presente il solo muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee, ecchimosi o microemorragie. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, secondo il Reg. UE di riferimento.

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE FRESCHE

Le cosce e le sovra cosce devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle. Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati di alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore. Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione: **Coscia**: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; **Sovracoscia**: femore, unitamente alla muscolatura che ricopre; **Fuso**: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; - le cosce,

devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata; - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture: - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi;

CONIGLIO FRESCO

Deve provenire da allevamenti prodotti in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento secondo il Reg. UE di riferimento, riportare il lotto di macellazione e confezionamento; solo conigli freschi in stato di refrigerazione, mantenuti alla temperatura costante di + 4 °C.

Le carni di coniglio devono provenire da animali preferibilmente allevati in gabbie collettive, essere ottenute da animali macellati ad un'età compresa tra le 10 e le 13 settimane, che corrisponde circa ad un peso compreso tra Kg 2 e Kg 3. I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni in sede, fegato e cuore levati; con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi. I conigli dovranno avere le seguenti caratteristiche: 1) di origine Italiana e regolarmente bollati con bollo UE, con Marchio di qualità Coniglio Italiano; 2) interi e privi di frattaglie, "pronti per la cottura", 3) con carni di colore rosa chiaro, grasso di colore bianco, consistenza buona non flaccida; 4) privi di: peli o residui di peli; zampini, sierosità; odori, colori e sapori anormali, parti di visceri addominali; grumi di sangue; alterazioni di consistenza, ovvero edema o deperimento; fratture; ecchimosi etagli ed altra ogni lesione o contusione superficiale (es. ematomi); parassiti nei tessuti 33 sottocutanei o muscolari; residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi. 5) Consegnati a mezzo di veicoli idonei ed autorizzati al trasporto in stato di refrigerazione, alla temperatura costante di + 4 °C. Confezionamento: i conigli dovranno essere confezionati singolarmente in involucro protettivo impermeabile, preferibilmente sottovuoto, idoneo per il contatto con alimenti, sigillati, muniti di etichetta a norma di legge, su cui dovrà essere indicato: lo stabilimento, la sede, la data di macellazione (non deve essere superiore a 2 giorni), la data di scadenza (dovranno esserci almeno giorni residui per i prodotti in film e almeno 16 giorni per i prodotti sotto vuoto), il bollo UE se non presente sulla carcassa. - i regolamenti UE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. - le carni di coniglio devono essere contrassegnate con un bollo a placca recante, in caratteri perfettamente leggibili ed indelebili, da un lato il nome del comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento, il lotto di macellazione e confezionamento. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

I salumi dovranno provenire da stabilimenti nazionali muniti di numero di riconoscimento secondo il Reg. UE di riferimento.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati e/o confezionati con carni avariate o con aggiunta di sostanze amidacee, formalina, carbonati di magnesio, polifosfati, ed in ogni caso pericolose per la salute del consumatore. I salumi dovranno presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia, che qui si intende tutta richiamata, ed essere muniti dei previsti dispositivi di etichettatura, fascette e boccini. L'etichettatura dovrà essere a norma di legge. La Ditta fornitrice deve essere in possesso di autorizzazione rilasciata ai sensi delle discipline sanitarie vigenti.

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA DI SUINO NAZIONALE

Magro, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati, glutine e allergeni indicati nella normativa vigente in materia, di peso medio non inferiore agli 8 Kg; non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari, la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti. L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso. Umidità max: 75,5 % +/-3%. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. Il prodotto può essere intero o pre-affettato deve essere della tipologia "scelto" o "alta qualità".

Il confezionamento è ammesso in involucro plastico o carta alluminata o in ATP/MAP se già affettato, la forma intera confezionata sottovuoto.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato di dichiarazione che attesti l'assenza di glutine. Su richiesta deve essere fornito il prodotto in monoporzioni di grammi 50, 70, 80, 100.

MORTADELLA Bologna 1^a qualità

Deve possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dal Disciplinare di produzione. Confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto; con le parti di magro proporzionalmente distribuite, di bel colore, di buon sapore e buon profumo caratteristico, e lardelli compatti. Umidità max: 50-55 % +/-3%. Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. Sono ammesse

esclusivamente le tipologie “senza pistacchio”.

Il prodotto può essere intero o pre-affettato. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto. Il confezionamento è ammesso in sottovuoto o in ATP/MAP se già affettato. Su richiesta deve essere fornito il prodotto in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP o PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP

Prosciutto di Parma

Potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Su richiesta deve essere fornito il prodotto in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Ottenuto dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate nel D. M. 15 febbraio 1993 n.253 e successive modifiche e integrazioni, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari, stagionato nella zona tipica di produzione (legge 13 febbraio 1990 n. 26) per il periodo minimo di 12 mesi a decorrere dalla salagione. Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono: - forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta); - peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette; - colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse; - aroma e sapore: carnedi sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico; le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1 °C e + 4 °C; Le regole per la etichettatura del prosciutto di Parma intero con osso, intero confezionato, presentato in tranci o affettato non prescindono, naturalmente, da quelle di ordine generale fissate concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali regole sono state recepite nel disciplinare di produzione approvato dal Regolamento (UE) n.1151 del 21.11.2012.

Regolamento (UE) n.1151 del 21.11.2012; * confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato. - la sede del laboratorio di confezionamento; - la data di produzione (inizio stagionatura; quella riportata sul sigillo di cui alla precedente scheda

Prosciutto San Daniele:

Potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Il Prosciutto di San Daniele è un prosciutto crudo salato e

stagionato per non meno di 400 (quattrocento) giorni dalla data di inizio salagione. Caratteristiche fisico - morfologiche ed organolettiche: - forma esteriore a chitarra, compresa la parte distale detta "piedino"; - superficie esterna completamente ricoperta dalla cotenna, ad eccezione del lato interno, originariamente oggetto di sezionamento; - peso non inferiore a 8,3 chilogrammi e non superiore a 12,8 chilogrammi; - carni tenere, da verificare con il sondaggio ed al taglio; - al taglio la parte grassa è bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra; - la parte magra si presenta di colore rosato e rosso, con qualche marezzatura; - il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato; - l'aroma è fragrante e caratteristico in dipendenza del protratto periodo di stagionatura. e la produzione, dalla salagione all'ultimazione dell'affinamento e fino all'apposizione del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo e l'eventuale affettatura e confezionamento devono avvenire nella zona tipica di produzione delimitata dal territorio amministrativo del Comune di San Daniele del Friuli, Provincia di Udine, nella Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia. Il Prosciutto di San Daniele è ottenuto esclusivamente da suini nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio delle seguenti regioni.

COPPA PIACENTINA IGP

La Denominazione d'Origine protetta "Coppa Piacentina" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione della Coppa Piacentina debbono essere situati nel territorio delle regioni Lombardia ed Emilia-Romagna. Caratteristiche: esterno di forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne. Consistenza: compatta, non elastica. Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso inframezzato di bianco rosato delle parti marezzate; peso non inferiore a kg 1.5; profumo dolce e caratteristico; Sapore dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.

La Coppa piacentina confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Potrà essere richiesta in parti, confezionata sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo, esclusivamente nella zona di trasformazione. La designazione della "Coppa Piacentina" deve essere indicata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta". Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP:

La «Bresaola della Valtellina» viene prodotta nella tradizionale zona di produzione che comprende

l'intero territorio della provincia di Sondrio. È prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino dell'età compresa fra i 18 mesi e i quattro anni. Le masse muscolari della coscia di bovino, private di ossa, dalle quali si ricava la bresaola, sono le seguenti: la fesa, che corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprende il muscolo retto interno, il muscolo adduttore, e il muscolo semimembranoso; la punta d'anca, che, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore; la sotto fesa, che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente il muscolo lungo vasto; il magatello, che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente il muscolo semitendinoso; il sott'osso, che corrisponde alla fascia anteriore della coscia ed è composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto interno ed intermedio. La «Bresaola della Valtellina» all'atto della immissione al consumo deve avere caratteristiche organolettiche: consistenza soda, elastica; aspetto al taglio compatto e assente da fenditure; di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa; profumo delicato e leggermente aromatico; gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Il confezionamento è ammesso in forma intera confezionata sottovuoto e confezionamento ATP/MAP se già affettato. La Bresaola della Valtellina dovrà portare in etichetta - "Bresaola della Valtellina", che è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta.

ARROSTO FREDDO TACCHINO

Caratteristiche merceologiche: il prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.

Deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che avvengono le ri-contaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità.

La fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale; la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; l'aroma non deve essere eccessivamente speziato; il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%; privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Dovrà essere confezionato sottovuoto integro e confezionamento ATP/MAP se già affettato, con scarsa sierosità all'interno, e l'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dal Reg. UE di riferimento. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. La data di scadenza non dovrà essere inferiore a tre mesi. Il prodotto deve risultare compatto

uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato. Gli additivi devono essere quelli permessi in qualità e in quantità dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato di dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

SPECK ALTO ADIGE IGP

Prodotto con la coscia di suino disossata, salato a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno 3-4 mesi. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. Il prodotto può essere intero o pre-affettato. Il confezionamento è ammesso in forma intera confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto e confezionamento ATP/MAP se già affettato. L'aspetto esteriore della crosta superficiale e della cotenna dello speck intero deve essere di colore marrone; esente di macchie e fessurazioni; affumicatura omogenea; assenza di piegature e deformazioni; assenza di muffe; al taglio deve essere di colore rosso con parti in bianco-rosato sviluppo omogeneo del colore rosso-rosa. e l'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalle leggi e dalle normative vigenti. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100.

PANCETTA PIACENTINA DOP

La Pancetta Piacentina, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, esterno forma cilindrica. Peso: da 4 a 8 kg. Colore rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse. Aroma e profumo gradevole, dolce, sapido. Caratteristiche qualitative: le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli, il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato; la stagionatura deve essere dichiarata, non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Il prodotto può essere intero o pre-affettato. Il confezionamento è ammesso in forma intera confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto e confezionamento in ATP/MAP se già affettato. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata nei Disciplinari di produzione esclusivamente nella zona di trasformazione indicata. Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

COTECHINO MODENA

Il "Cotechino Modena" è costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata,

grassosuino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi. Possono essere inoltre impiegati: vino, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, nitrito disodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi aromi di affumicatura. La miscela ottenuta viene insaccata in involucri naturali o artificiali. Il "Cotechino Modena" viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

Caratteristiche organolettiche: Consistenza: il prodotto deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta; al taglio la fetta si presenta compatta con grana uniforme. Colore roseo tendente al rosso non uniforme. Sapore: gusto tipico.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali, deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle, non deve presentare in modo percettibile parti connettivali, deve avere l'involucro esterno integro, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto, non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, brunito della carne, ingiallimento del grasso, rancidità. Il "Cotechino Modena" deve essere fornito intero in involucro sottovuoto.

SALAME MILANO

Il **salame di Milano** è costituito da un impasto di carne suina e bovina macinato fine "a grana di riso" e insaccato in crespone di suino o, in budello sintetico; è un prodotto di dimensioni notevoli, che pesa 3-4kg, insaporito semplicemente con sale e aromi; la stagionatura è tra le più lunghe nel settore, allo scopo di raggiungere una buona compattezza della parte grassa e magra.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. Il prodotto può essere intero o pre-affettato. Il confezionamento è ammesso in forma intera confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto e confezionamento ATP/MAP se già affettato. L'etichettatura dovrà essere conforme ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

SALSICCIA DI SUINO FRESCA

Deve provenire da stabilimenti riconosciuti e autorizzati secondo il Reg. UE di riferimento o autorizzati ai sensi della normativa vigente in materia; il prodotto deve riportare ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento. Deve avere un tenore lipidico non superiore

ad 1/3 del prodotto ed il tessuto connettivo in quantità tali da non essere percettibile; l'impasto deve presentare un grado di macinazione omogeneo e uniforme. Il confezionamento è ammesso in forma sottovuoto o atmosfera protettiva. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per tipologia di prodotto. L'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. L'etichetta deve riportare "da consumarsi previa cottura". Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

In ogni caso **non è consentito** l'utilizzo di wurstel.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI / CARNE BOVINA IN GELATINA

Deve provenire da stabilimenti riconosciuti secondo il Reg. UE di riferimento o autorizzati ai sensi della normativa vigente in materia; il prodotto deve riportare ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento. La gelatina deve essere conforme al Reg. UE di riferimento ed essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo. Il tenore proteico deve essere superiore al 12%; il tenore lipidico deve essere al max 2%. La carne bovina cotta deve essere pari al 75% del peso dichiarato (riferito alla carne cruda). Deve essere fornita in confezioni monoporzione da g 70 e g 140. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per tipologia di prodotto. L'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Le confezioni devono: essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; i materiali devono possedere i requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale; sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Particolare attenzione dovrà essere posta al rispetto della catena del freddo; la conservazione degli alimenti surgelati dovrà garantire costantemente la temperatura in tutti i punti del prodotto pari o inferiore a -18°C.

I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione. Il rinvenimento del

prodotto deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e +4° C cioè in cella refrigerata. È tassativamente vietato:

- l'immersione in acqua sia fredda che calda, per il ripristino della temperatura;
- congelare un prodotto fresco o scongelato;
- l'uso della temperatura del forno per de surgelare i prodotti.

È ammesso solo l'impiego di prodotti della pesca e dell'acquacoltura già eviscerati e accuratamente toelettati delle parti non edibili, sottoposti a trattamento di congelazione/surgelazione, consegnati preferibilmente in stato di congelamento.

I prodotti ittici surgelati e congelati devono provenire da impianti nazionali o comunitari muniti di numero di riconoscimento e dovrà essere garantita in qualsiasi fase la continuità della "catena del freddo" secondo quanto previsto dal Reg. UE di riferimento. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo (Palombo *Mustelus Mustelus* glassatura massima ammessa 7%, Sogliola Dover Solea *Vulgaris* massimo 20%). La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato. E' ammesso un calo di peso tra il 10 e il 30% a seconda della specie. I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Le confezioni/gli imballaggi devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i trancini non devono presentare grumi. I prodotti devono essere sottoposti a congelazione secondo la buona tecnica commerciale, di ottima qualità, privi di qualsiasi difetto; il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per formazione di metemoglobina; i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature di congelazione.

I *filetti di pesce* di mare (merluzzo, platessa, ecc.) e di acqua dolce (persico, trota) devono essere:

- di colore bianco tendente al grigio-rosa, o del colore caratteristico della specie, esenti da macchie nere o rossastre, di forma caratteristica, pelle di copertura omogenea, peso di ogni filetto gr. 180 – 200 circa cad. di prodotto sgocciolato;
- esenti da sostanze conservanti, coloranti o inibenti non autorizzate, con caratteristiche chimiche analitiche comprese nella norma e con caratteri organolettici tipici di un prodotto in buono stato di conservazione;
- non devono presentare pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi

- parassitari; i filetti e i tranci devono essere dichiarati senza spine. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm in un campione di 1 kg di peso;
- devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative e dai Regolamenti UE di riferimento.

I Pesci interi: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari.

I Pesci tranci: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale

Non è ammesso l'utilizzo di molluschi bivalvi congelati o surgelati che non abbiano subito un adeguato trattamento termico di cottura in un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. UE di riferimento per la preparazione di piatti o sughi.

Il pesce richiesto: filetti di orata, filetti di branzino, filetti di salmone, sogliola intera, filetti di sogliola, filetti di merluzzo, dentice, orata, nasello, tonno a tranci, pesce spada a tranci, seppie, calamari, polpo, bastoncini di merluzzo, trota, bastoncini di salmone.

Altri preparati:

- **misto di mare per primi piatti.** Composizione indicativa: totani, cozze sgusciate, vongole sgusciate, gamberi o gamberetti sgusciati, seppioline pulite, polpi puliti, calamari, pesce misto;
- **misto per insalata di mare.** Composizione indicativa: totani 20 %, cozze sgusciate 15 %, vongole sgusciate 15%, ciuffi di seppie 10 %, polipetti 15 %, seppioline 15 %, gamberetti sgusciati 10 %.

Il misto pesce per risotto e insalata di mare non devono contenere concentrati proteici di pesce (surimi).

BACCALA' SALATO FILETTI

Deve avere le seguenti caratteristiche qualitative: deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione e salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28% la cute ben aderente ai tessuti sottostanti, i tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante lo spessore della parte muscolare di almeno 2 cm, deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco, non deve contenere additivi e conservanti, non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti, non deve presentare odore, colore e sapore

anomali. La confezione deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

CONSERVE E SEMICONSERVE ITTICHE

Devono essere immerse in liquido di governo composto esclusivamente da olio di oliva; il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti né contenere corpi estranei; le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare in etichetta dichiarazioni inerenti alla tipologia di prodotto.

Le caratteristiche dei filetti di alici – filetti di sgombro – filetti di sardine devono essere: di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nelle confezioni; facilmente separabili l'uno dall'altro; la carne di consistenza normale, non eccessivamente fibrosa, flaccida e spugnosa; confezionati in vetro o in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione o altri difetti. Le masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce. I filetti possono essere con o senza pelle.

Nella ristorazione per i degenti l'alimento dovrà essere porzionato nel piatto e somministrato senza confezione metallica.

TONNO IN SCATOLA

I tranci di tonno devono essere forniti in confezioni originali con marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti, ai sensi del Reg. UE di riferimento. Sono richieste confezioni monoporzione del peso netto (sgocciolato) di g 80 e g 160 all'olio d'oliva e al naturale, in banda stagnata con apertura a strappo, ermeticamente sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto; e in formato a scelta, superiore ad 1 kg, nella varietà all'olio di oliva o al naturale ed esclusa quella all'olio di semi. Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile; il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa, dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico. Il peso sgocciolato deve rappresentare il 65% del peso netto; deve rispettare quanto previsto dal Reg. UE di riferimento per quanto riguarda i contaminanti chimici. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

I prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ucf/g-ml.

Nella ristorazione per i degenti l'alimento dovrà essere porzionato nel piatto e somministrato senza

confezione metallica.

Per l'uso come ingredienti per la preparazione di altri piatti è ammessa solo la fornitura e l'impiego di uova/ovoprodotti sottoposti a trattamento termico di pastorizzazione.

L'uso di uova fresche in guscio è ammesso solo per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova (uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque).

OVOPRODOTTI - uovo intero: pH >7 +/-0,3%

Sono richiesti prodotti pastorizzati in confezioni da 1 Kg. provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento UE di riferimento e che abbiano le seguenti caratteristiche: essere confezionati in confezioni ermeticamente sigillate; essere conservati e trasportati a temperatura < 4°C; avere vita commerciale residua (shelf life) al momento della consegna non inferiore a 21 giorni. Devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge; il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali; la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso; il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; non è ammesso lo stoccaggio all'interno del centro cottura di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

UOVA

Si intendono per la fornitura richiesta solo le uova di gallina che devono avere le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria di qualità A "Extra" ed alla categoria di peso "XL" o "L";
- provenire da allevamenti nazionali e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- essere consegnate in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato e riconosciuto ai sensi del Regolamento UE di riferimento;
- essere etichettate e stampigliate conformemente ai regolamenti comunitari di riferimento;
- essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti fecali;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di

- qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
 - esente da odori anomali;
 - pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
 - pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%;
 - essere consegnate in data non posteriore a quattro giorni dalla data di deposizione;
 - non aver subito alcun trattamento conservativo ivi compresa la conservazione a temperatura di refrigerazione < 5°C.

CREPES e CRESPELLE

Confezioni da max 50 pezzi, pezzatura 90 g. cadauna

Devono avere le seguenti caratteristiche qualitative: il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche, non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli, il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Il confezionamento è ammesso in atmosfera protettiva o surgelate.

PASTA ALIMENTARE

Deve essere di produzione nazionale. La pasta deve essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti richiesti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. La pasta di semola di grano duro sarà ottenuta dalla trafilazione o dalla laminazione e successivi essiccamenti di un impasto preparato esclusivamente con farina di semola di grano duro ed acqua di cui si riportano le principali caratteristiche chimico-fisiche:

- umidità massima 12,50%;
- ceneri massimo 0,90 su cento parti di sostanza secca;
- cellulosa 0,20-0,45 su cento parti di sostanza secca;
- sostanze azotate (azotox5,70) minimo 10,50 su cento parti di sostanza secca;
- acidità massima 4 %.

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico, non è permessa l'aggiunta di additivi.

La pasta si dovrà presentare di colore giallo ambrato omogeneo, con superfici levigate, aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea e, alla rottura, dovrà dare un suono secco.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione. Dovrà essere consegnata essiccata e in

perfetto stato di conservazione, e non deve presentare odore di stantio o di muffe, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi frantumata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri. La pasta dovrà risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Dovrà essere priva di corpi e sostanze estranee. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Deve essere resistente alla cottura: in seguito all'ebollizione con acqua distillata e salata per 15' non deve apparire spappolata, rotta, ammassata, colloso e l'acqua di cottura deve risultare limpida.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura.

Devono essere garantiti una grande varietà di formati richiesti tra la tipologia: pasta lunga, pasta corta, pastine, rispondenti alle caratteristiche delle forniture per le grandi comunità di ristorazione.

Le confezioni devono pervenire sigillate e intatte senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti con tutte le indicazioni previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

Le confezioni richieste sono da 500 g, 1 Kg, 3 kg, 5 Kg.

PASTA SPECIALE ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)

La pasta speciale all'uovo SECCA Deve essere di produzione nazionale, conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria e prodotta esclusivamente con semola di grano duro addizionata di ovoprodotto (uova intere o prodotto liquido), in quantità non inferiore ai 200 g/lkg di semola.

Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche e nere, le spezzature o i tagli, la bollatura o le bolle d'aria; il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti, né contenere corpi estranei. In etichetta deve essere specificato il tempo di cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento; le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono riportare le dichiarazioni inerenti alla tipologia di prodotto. Deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta (pasta lunga, corta e pastine)

La pasta speciale all'uovo Fresca o surgelata deve essere di produzione nazionale, conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria e prodotta esclusivamente con semola di grano duro addizionata di ovoprodotto (uova intere o prodotto liquido), in quantità non inferiore ai 200 g/lkg di semola. Deve essere fresco e confezionato in atmosfera protettiva. Deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi, di punti neri.

La pasta all'uovo e ripiena (Fresca o surgelata) non deve presentare infestazione da parassiti.

Deve essere in perfetto stato di conservazione tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. In etichetta deve essere specificato il tempo di cottura.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura, di latticini, o carni fresche, con un rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3% e assenza di solfiti.

L'etichettatura deve essere conforme alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale, anche per quanto attiene agli additivi eventualmente utilizzati.

Le paste ripiene con carne sono prodotte a base di carne, pertanto devono essere conformi al Reg. UE di riferimento. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza verranno definiti i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna direttamente con il DEC Ristorazione dell'AC.

I formati richiesti per la pasta speciale all'uovo FRESCA e RIPIENA sono: FETTUCCINE, SFOGLIA PER LASAGNE, AGNOLOTTI, RAVIOLI, TORTELLINI – nelle tipologie “di carne” “di magro” e “di verdure”; e formati piccoli nella tipologia QUADRUCCI e GRATINI.

Inoltre, le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità di distribuzione giornaliera senza creare avanzi sfusi del prodotto.

Le confezioni richieste sono da 500 g – 1kg – 2,5kg - 5kg

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI / SURGELATI

Devono essere di produzione nazionale, conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria e prodottiesclusivamente con patate e farina “00” con o senza aggiunta di uova. Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; ed esclusa tuttavia la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura;
- esenti da odori e sapori anomali, dovuti ad inaridimento e/o errate tecniche di conservazione e confezionati in atmosfera protettiva; o surgelati;
- etichettatura conforme ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

GNOCCHI DI SEMOLINO FRESCHI / SURGELATI

Devono essere di produzione nazionale, conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria e prodotti esclusivamente con semolino senza aggiunta di uova. Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto non deve presentare alterazioni;
- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; ed esclusa tuttavia la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura;
- esenti da odori e sapori anomali, dovuti ad inaridimento e/o errate tecniche di conservazione e confezionati in atmosfera protettiva o surgelati;
- etichettatura conforme ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

SEMOLINO

Prodotto con semola di grano duro, deve essere di produzione nazionale; indenne da parassiti larve, muffe e altri agenti infestanti; privo di corpi estranei; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento; con etichettatura conforme ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro;

RISO PARBOILED

Deve essere:

del tipo Parboiled, ottenuto dalla lavorazione del risone, con concreta asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura;

- sano, con alto grado di purezza;
- a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa simmetrica, sezione tondeggianti;

Alla prova di cottura, deve resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

È escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi, anche se appartenenti allo stesso gruppo.

La qualità deve essere comunque conforme alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale, nonché ai decreti del Presidente della Repubblica con i quali, annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti, etc.

Le confezioni saranno da 1kg – 5kg – 10kg, sottovuoto, in imballaggi che garantiscano la protezione del prodotto.

RISO SEMIFINO (VIALONE NANO) SUPERFINO (ARBORIO, CARNAROLI) E BASMATI

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco con umidità;
- non inferiore al 14/15% privo di polveri minerali, privo di coloritura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le confezioni devono essere da 1000, 5000 gr e devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto;
- il tipo di riso;
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dalla normativa vigente;
- la data di scadenza.

Deve garantire un'idonea protezione del prodotto e deve essere confezionato in atmosfera modificata.

Gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

ALTRI CEREALI

FARRO

Farro decorticato: in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme ai requisiti previsti dalle leggi

e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

Le confezioni saranno da 1 kg, sottovuoto in imballaggi che garantiscano la protezione del prodotto.

ORZO

Orzo perlato: in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

Le confezioni saranno da 1 kg, sottovuoto in imballaggi che garantiscano la protezione del prodotto.

FARINA DI GRANO TENERO

Farina bianca tipo "00".

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale, non deve contenere né sbiancanti e/o farine di altri cereali, né sostanze estranee. Deve essere di produzione nazionale.

Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto UE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

FARINA DI GRANOTURCO

La farina deve provenire da granoturco maturo, ben essiccato, non ammuffito o in qualsiasi altro modo guasto, deve corrispondere alle leggi e dalle normative vigenti in materia.

Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto UE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione. Inoltre, il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

FARINA DI MAIS

La farina deve provenire da mais, ben essiccato, non ammuffito o in qualsiasi altro modo guasto, deve corrispondere alle caratteristiche previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Deve essere di produzione nazionale. Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto UE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione. Inoltre, il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

PANE COMUNE FRESCO CON SALE E SENZA SALE

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Lo stabilimento di produzione deve essere ubicato nel Lazio. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. È **vietato** l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto.

Le farine di Tipo "0" e "00" impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, sostanze azotate, non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito alla legge; inoltre, la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche, in conformità alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale;

- crosta friabile, dorata e croccante omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari;
- priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico;
- volume notevole, cioè pane leggero aroma e sapore caratteristici e gradevoli. La fornitura deve essere garantita
- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura;
- ogni porzione dovrà essere fornita in involucri protettivi a norma di legge; pezzature richieste: pane con sale g 50, 70 g e 100 g, confezionato a fette. pane senza sale g 50, 70 g e 100 g, confezionato a fette e riportante sulla monoporzionatura la dicitura "senza sale". Pane tipo "Rosetta" monoporzionatura 50 g e 100 g.

Ogni involucro protettivo delle monoporzioni dovrà riportare la data giornaliera.

La fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il

tipodi prodotto e gli ingredienti.

PANE INTEGRALE

(Si rimanda alla normativa di cui sopra) Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale da farine integrali che non devono risultare addizionate artificialmente di crusca, per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane tipo 0.

Inoltre, all'analisi organolettica il gusto e l'aroma non devono presentare eccessivo sapore di lievito di birra, odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa o altro.

- ogni porzione dovrà essere fornita in involucro protettivo a norma di legge; pezzature richieste di 50 g 100 g.

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

PANE ALL'OLIO

(Si rimanda alla normativa di cui sopra) Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olio di oliva ed escluso l'olio di sansa e quello di oliva rettificato; devono essere specificati gli ingredienti usati nella fabbricazione e comunque deve possedere non meno del 4,5% di sostanza grassa totale riferito alla sostanza secca. ogni porzione dovrà essere fornita in involucro protettivo a norma di legge; pezzature richieste di 50.

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

PANE GRATTUGIATO

Deve essere di produzione nazionale, preconfezionato sottovuoto o in ATM ed avente l'etichettatura prevista dalla vigente normativa; deve essere privo di strutto o altri tipi di grassi animali. Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane secco confezionato con farina 00, e comunque proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinato di frumento 00, acqua, lievito naturale, con caratteristiche corrispondenti alle norme dettate nella legge n° 580/67, la confezione richiesta è quella originale con marchio del produttore e conforme ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti, privo di impurità e deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. I formati richiesti sono da 1 kg – 5kg.

CRACKERS, CRACKERS INTEGRALI, FETTE BISCOTTATE, FETTE BISCOTTATE INTEGRALI E CROSTINI

Devono essere prodotti in conformità ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale; quindi, possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, mentre per i crostini non può essere superiore al 10% con tolleranza del 2%. Possono contenere solo gli additivi permessi; non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio d'oliva; le confezioni devono essere chiuse ed intatte e devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. I prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole. I crackers dovranno essere forniti in monoporzione da g 25 e le fette biscottate dovranno essere fornite in confezione monoporzione da g 15.

I crackers non devono essere salati in superficie.

BISCOTTI SECCHI e BISCOTTI FROLLINI

I biscotti dovranno essere confezionati in bustine monoporzione ermeticamente sigillate di grammatura conforme all'Allegato B - "Prontuario Dieto - Terapico", conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia. Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, grassi (burro, olii vegetali) uova:

- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non devono contenere sciroppo di glucosio e/o fruttosio;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%.

BISCOTTI SECCHI SENZA LATTOSIO

I biscotti dovranno essere confezionati in bustine monoporzione ermeticamente sigillate di grammatura conforme all'Allegato B - "Prontuario Dieto - Terapico", conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%.

L'uso delle diciture che indicano l'assenza o la presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari dovrebbe essere disciplinata a norma del Regolamento UE di riferimento, tenendo conto del parere scientifico dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA, acronimo in inglese) sulle soglie relative al lattosio, nell'intolleranza al lattosio e nella galattosemia. I prodotti con tale indicazione devono riportare l'informazione in etichetta sulla specifica soglia residua di lattosio con modalità del tipo "meno di ...". La soglia indicata deve risultare comunque inferiore a 0,1 g per 100 g o 100 ml.

BISCOTTI PRIMA INFANZIA

Dovranno essere delle migliori marche con elencate sulla confezione tutte le informazioni sugli ingredienti e sui valori nutrizionali. Dovranno essere caratterizzati da un elevato valore nutritivo, arricchiti con proteine ed elementi essenziali per lo sviluppo dell'organismo. Dovranno essere confezionati in sacchetti salva-fraganza con l'utilizzo di materiali rispondenti ai requisiti previsti dalle norme vigenti in Italia.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Vanno fornite brioches, crostatine, tortine, panettoni e colombine, etc., in monoporzione, gusti vari.

Prodotte in conformità alle vigenti leggi, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti.

Le confezioni devono essere chiuse riportanti tutte le indicazioni previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale e devono essere esenti da difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

LATTE - latte UHT "intero" e "parzialmente scremato"

Il latte alimentare fornito deve essere stato sottoposto a trattamento UHT, omogeneizzato, del tipo intero o parzialmente scremato, (eventualmente latte in polvere) conforme alle norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare. Deve inoltre pervenire esclusivamente da stabilimenti di trattamento termico italiani ed essere ottenuto da latte crudo proveniente da allevamenti nazionali. Deve essere consegnato esclusivamente confezionato in involucri originali, ermetici e non manomissibili, da lt. 1 o da lt. 0,500.

Caratteristiche qualitative:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Il prodotto deve essere corredato da una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

LATTE - latte UHT “parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio”

Il latte fornito deve contenere un contenuto di lattosio non superiore allo 0,5%; deve essere stato sottoposto a trattamento UHT, parzialmente scremato, conforme alle norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare. Deve inoltre pervenire esclusivamente da stabilimenti di trattamento termico italiani ed essere ottenuto da latte crudo provenienteda allevamenti nazionali. Deve essere consegnato esclusivamente confezionato in involucri originali, ermetici e non manomissibili, da lt. 0,250 o da lt. 0,500.

Caratteristiche qualitative:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Il prodotto deve essere corredato da una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

LATTE - latte fresco pastorizzato intero “alta qualità”

Deve essere di produzione nazionale, conforme alle norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare. Deve inoltre pervenire esclusivamente da stabilimenti di trattamento termico italiani ed essere ottenuto da latte crudo proveniente da allevamenti nazionali. Deve essere consegnato esclusivamente confezionato in involucri originali, ermetici e non manomissibili, da lt. 1 o da lt. 0,500.

Caratteristiche qualitative:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Il prodotto deve essere corredato da una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

LATTE – di “capra”

Deve essere di produzione nazionale, conforme alle norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare. Deve inoltre pervenire esclusivamente da stabilimenti di trattamento termico italiani ed essere ottenuto da latte crudo proveniente da allevamenti nazionali. Deve essere consegnato esclusivamente confezionato in involucri originali, ermetici e non manomissibili, da lt. 0,500.

Caratteristiche qualitative:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Il prodotto deve essere corredato da una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

YOGURT e YOGURT DA BERE

Lo yogurt richiesto deve essere prodotto con latte vaccino, addizionato di fermenti lattici vivi e di eventuali sostanze aromatizzanti consentite (frutta, estratti)

Può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato, con o senza aggiunta di frutta (in pezzi e frullata). Per quanto concerne le confezioni e il tenore in grassi e additivi, le caratteristiche devono far riferimento alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale; Deve essere privo di edulcoranti, lo yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione, nello yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sotto forma di purea nel tipo “vellutato”. La pezzatura richiesta è quella in monoporzioni da gr. 125 per i vasetti e di ml 100 per lo yogurt da bere. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0°C e 4° C.

Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

BUDINI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati

monoporzione; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Budino al latte: deve essere fornito esclusivamente in mono confezioni da g 125, che devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; il prodotto deve essere di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature; deve essere fornita la seguente tipologia di prodotti: budino al cacao, alle nocciole (minimo il 7% di nocciole), budino al fiordilatte, budino al creme caramel, panna cotta. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

Budino alla soia: deve essere prodotto da soia **OGM free in stabilimenti nazionali** deve essere fornito esclusivamente in mono confezioni da g 125, che devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; il prodotto deve essere di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature; deve essere fornita la seguente tipologia di prodotti: budino al cacao, al gianduia, budino alla vaniglia. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

Budino a ridotto contenuto di lattosio: deve essere fornito esclusivamente in mono confezioni da g 125, che devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; il prodotto deve essere di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature; deve essere fornita la seguente tipologia di prodotti: budino al cacao, al gianduia, budino alla vaniglia. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

PANNA UHT DA CUCINA

Deve essere di colore bianco o leggermente gialla. Deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi, non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Il contenuto in grasso consentito è di: 20-25% +/-3%. Il confezionamento è in tetrapack o bottiglia in PET.

BURRO FINE DI CENTRIFUGA

Il burro deve essere prodotto esclusivamente dalle creme del latte vaccino, in stabilimenti muniti di riconoscimento UE secondo il Reg. UE di riferimento.

Non deve avere un contenuto in peso di materia grassa inferiore all'82%, non deve contenere conservanti diversi dal sale comune, non deve contenere materie estranee alla composizione del latte o della crema, non deve essere colorato con sostanze diverse da quelle consentite dalla legge, né risultare rancido o comunque alterato. Non deve essere stato sottoposto a congelamento. Il burro

deve essere confezionato in pani di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e consegnati in modo da essere resi inservibili in seguito all'apertura o comunque non manomissibili se non con effrazione. È inoltre prevista la fornitura di burro in confezioni monodose da gr. 10 in conformità alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

Sulle confezioni che racchiudono il burro devono risultare, con caratteri indelebili, leggibili ed in lingua italiana, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e la ragione sociale del confezionatore ed il luogo in cui ha sede lo stabilimento di confezione.

Per quanto non espressamente sopra indicato, si fa riferimento a quanto previsto alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

I formaggi dovranno corrispondere a tutte le condizioni prescritte dalle leggi vigenti ed essere prodotti in stabilimenti nazionali riconosciuti secondo il Reg. UE di riferimento.

I formaggi privi di certificazione DOP/STG devono essere di produzione nazionale. I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- avere giusta maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di 1° qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- essere esenti da sapori sgradevoli o presentare alterazioni esterne o interne;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiature caratteristiche a seconda del tipo;
- crosta regolarmente formata, continua, senza screpolatura, fessura o fori. Sono assolutamente esclusi i formaggi;
- privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da vararne la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti, o non più rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio, nella misura prevista dalle forme di preparazione); i formaggi non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati;
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi dalle vigenti disposizioni di legge.

I formaggi a pasta molle (es. crescenza, robiola, formaggi spalmabili, ecc.) devono essere consegnati in

confezione singola. È richiesta la fornitura di grana padano e parmigiano reggiano grattugiati in confezioni monoporzione da g 5. A richiesta deve essere fornito il prodotto in monoporzione da g 50 e g 80 per i formaggi semistagionati e stagionati.

In particolare, i formaggi sono richiesti nella tipologia:

EMMENTHAL

- preparato con latte intero di vaccina;
- pasta morbida, elastica, senza sfoglia né lacerazioni, disseminata di cavità (occhiature), lucente non umida, di colore giallo, giallo paglierino, di sapore dolce e delicato; - materie grasse sulla sostanza secca non meno del 45%; - stagionatura 3 mesi circa.

FONTAL

- preparato con latte intero di vaccina ad acidità naturale di fermentazione;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarse occhiature, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce caratteristico, fondente; - stagionatura non meno di due mesi; - grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 45%.

GORGONZOLA

- preparato con latte intero di vaccina;
- pasta molle, umida fondente, di colore dal bianco al paglierino con erborinature, di sapore leggermente piccante caratteristico ed aromatico;
- contenuto minimo di materie grasse, sulla sostanza secca, non meno del 48%.

MOZZARELLA

- mozzarella/fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%, è consentito l'utilizzo mozzarella per la produzione di pizza in filoni o cubettata (non surgelata) in imballaggio primario sottovuoto: umidità: < 60% +/-3%
- ottenuta dal latte intero di vaccina, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata lattiginosa, di sapore gradevolmente acidulo, avente una quantità di grasso non inferiore al 42%; - confezionate a forma ovalica, avvolte in apposita confezione da g 100, sulla quale dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. Così dicasi se nel caso la merce fosse in contenitori di plastica per alimenti. Il prodotto dovrà essere fornito anche nella tipologia "Light", avvolta in apposita confezione da g 100.

ITALICO

- preparato integralmente con latte intero di mucca;
- pasta molle, compatta e senza occhiature, bianca e di sapore dolce e fondente;
- crosta sottile;
- stagionatura 5-7 settimane;
- materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 48- 50%.

FORMAGGIO FRESCO TIPO CRESCENZA / STRACCHINO

- preparato con latte intero di vaccina; - a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo;
- materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 45%; in apposita confezione da g 100, sulla quale dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura;
- disponibile anche senza lattosio (inferiore allo 0,1%);
- disponibile anche nella tipologia "Light";
- In confezione da 100 g.

FORMAGGIO FRESCO ROBIOLA

- tenore di grasso circa 25%;
- prodotto con latte intero di vacca;
- a pasta morbida;
- con sapore dolciastro;
- con materia grassa su sostanza secca non inferiore al 50%;
- assenza di difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- disponibile anche senza lattosio (inferiore allo 0,1%);
- disponibile anche nella tipologia "Light";
- in confezione da 100 g.

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

- tenore di grasso circa 25%;
- prodotto con latte intero di vacca;
- a pasta morbida;
- con sapore dolciastro;
- con materia grassa su sostanza secca non inferiore al 50 %;
- assenza di difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- disponibile anche senza lattosio (inferiore allo 0,1%);
- disponibile anche nella tipologia “Light”;
- in confezione da 100 g.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

- prodotto con latte di bufala;
- forma: oltre alla tondeggiante sono ammesse quelle tipiche della zona di produzione bocconcini, nodini, trecce, ciliegine;
- pasta con struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la produzione e il confezionamento, successivamente tendenza a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocate da fermentazioni anomale o gassose; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità bianca grassa dal profumo di fermenti lattici, sapore caratteristico delicato; - aspetto esterno bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa mm. 1 superficie liscia, mai viscida né scagliata; - maturazione rapida; - grasso su secco minimo 52%; umidità massima 65%.

SCAMORZA

- prodotto con latte vaccino;
- forma allungata a bisaccia con altezza e diametro variabili;
- pasta a struttura stratiforme omogenea e compatta; sapore gradevole, sapido, dall'aroma caratteristico; se affumicata crosta sottile;
- maturazione rapida 10 giorni;
- grasso sul secco 44%.

ASIAGO

- prodotto esclusivamente con latte vaccino;
- deve essere:
 - a pasta semicotta;
 - a pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore paglierino.

PARMIGIANO REGGIANO

- prodotto con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento;
- di forma cilindrica a scalzo alto da 18 a 24 cm. diam da 35 a 45 cm;
- con peso da 24 a 40 Kg. comunque mai inferiore a 24 Kg.;

- a pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile con colore da leggermente paglierino a paglierino, aroma caratteristico fragrante saporito, ma non piccante;
- con crosta circa 6 mm. di spessore di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata;
- deve avere un periodo di stagionatura di:
 - 15 - 18 mesi se “da tavola”
 - 18 - 24 mesi se “da grattugia”
- grasso sulla sostanza secca 32%
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi alle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.
- deve essere fornito nelle tipologie:
 - Grattugiato in monoporzioni da 5 g;
 - In stick monoporzione da 20 e 50 g sottovuoto;
 - Grattugiato in formato da 1 kg.

GRANA PADANO

- a pasta dura, di 1^a scelta e a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vaccina;
- pasta di colore paglierino, di sapore e aroma fragrante;
- delicato, saporito ma non piccante;
- a struttura minuta granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm;
- con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca, con impresso il marchio d'origine;
- umidità non più del 34%;
- deve avere un periodo di stagionatura di:
 - 15 - 18 mesi se “da tavola”;
 - 18 - 24 mesi se “da grattugia”;
- con suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita;
- proveniente dalle zone indicate dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale;
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale;
- deve essere fornito nelle tipologie:
 - Grattugiato in monoporzioni da 5 g;
 - In stick monoporzione da 20 e 50 g sottovuoto;
 - Grattugiato in formato da 1 kg.

RICOTTA

- prodotto in Italia con siero di latte vaccino e/o di ovi-caprino, sottoposta a riscaldamento a 80° - 90° C, con opportune aggiunte di siero acido, deve essere fresca, morbida e di 1° qualità. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti e idonei al trasporto, a norma di legge. Etichettatura conforme alle vigenti normative (le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.);
- per la ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%
- per la ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%. Sono richieste mono-confezioni da 100g.

FORMAGGINI

- devono avere tutti i requisiti dei formaggi fusi dettati dalle leggi sanitarie, essere conformi al Reg. Reg. UE di riferimento; con assenza di polifosfati, e con pasta compatta bianca. Materie grasse sulla sostanza secca: non minore del 35%;
- le confezioni devono essere conformi alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

L' Azienda contraente si riserva la facoltà di richiedere, quando lo ritenga opportuno, altri tipi di formaggi, freschi o stagionati non espressamente menzionati.

TÈ

Oggetto della fornitura è il puro the di Ceylon a foglia corta in confezioni filtro.

Il the richiesto è ricavato dalle foglie di Thea Chinensis escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie d'altre piante.

Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. La confezione richiesta è quella in bustine da g. 2,5 ciascuna.

TÈ DETEINATO

Il the deteinato deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a cento parti di sostanza secca;
- il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina, espresso come tale, non deve superare le 5 ppm;
- il tenore d'umidità deve essere compreso tra il 6% e il 10%; tali valori devono essere intesi come

- perdita di peso registrata a $105^{\circ} + o - 4^{\circ} \text{ C}$ dopo 6 ore, a pressione atmosferica;
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
 - La dicitura “the deteinato” con la precisazione “cafeina non superiore a 0,10%” deve essere ben evidente sulle confezioni.

CAFFÈ TORREFATTO

Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. La composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura:

- nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;
- nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- è vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Le confezioni saranno fornite sottovuoto.

ORZO SOLUBILE

L'orzo solubile richiesto è il prodotto derivato dalla disidratazione dell'orzo torrefatto e composto solo da sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto deve essere esente da attacchi parassitari, deve presentarsi puro senza corpi estranei, le confezioni devono riportare le indicazioni contenute dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

CAMOMILLA

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco, del tipo sopraffina bottonata, oppure extra, oppure fiori puri; costituita da capolini integri con lunghezza massima dei gambi cm. 1, e residuo fisso in ceneri massimo 13%.

La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione.

ZUCCHERO RAFFINATO

Il prodotto dovrà rispondere alle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche previste dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

- lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente: - denominazione; - peso netto; - nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della UE; - la sede dello stabilimento produttore.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1. È richiesta la fornitura di zucchero in confezione monodose (bustine da gr. 5/7 circa) per i reparti di degenza.

ZUCCHERO DI CANNA GREGGIO

Per zucchero di canna s'intende quello proveniente dalla canna da zucchero o *Saccharum officinarum*, ha la stessa composizione del raffinato, ha una colorazione giallognola o brunastra, odore e sapore gradevole.

DOLCIFICANTI - naturali: fruttosio, artificiali: stevia

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti - se in polvere, privo di umidità eccessiva e grumi;

- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei - non deve presentare odore, colore e sapore anomali; Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1. È richiesta la fornitura di dolcificanti in confezione monodose (bustine da gr. 5/7 circa) per i reparti di degenza.

MIELE

Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcun altro prodotto, deve avere origine esclusivamente italiana e non essere miscelato con miele proveniente da altre nazioni; inoltre non deve: - presentare odore o sapore estranei; - avere iniziato un processo di fermentazione; - essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi; - presentare un'acidità modificata artificialmente;

- essere sottoposto a processi di ultrafiltrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine ai sensi del terzo comma dell'art. 1 (miele sciolto).

Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68 -80% di fruttosio, il 4-10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline.

Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione naturale, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico, caratteri che variano sensibilmente a seconda della provenienza del nettare.

La confezione richiesta è sia la monoporzionata che quella da chilo per eventuali scopi di pasticceria, anche per quest'ultima, si specifica, che valgono le caratteristiche richieste per l'uso individuale; la

consistenza richiesta e la fluidità ed il tipo richiesto è miele di nettare millefiori.

CIOCCOLATO BARRETTA

Deve essere privo di parassiti e corpi estranei, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

In confezione barretta di cioccolato al latte o fondente o in confezione barretta di cioccolato extra fondente monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g.

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Pepe, spezie e zafferano devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale, comprese le norme in materia di etichettatura.

PEPE NERO IN GRANI

I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe in grani di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata.

PEPE NERO MACINATO E BIANCO MACINATO

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma. L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

VANILLINA

Rispondente alle leggi e alle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale.

MAGGIORANA - TIMO - PEPERONCINO ROSSO MACINATO E IN POLVERE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

CHIODI DI GAROFANO

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

ORIGANO

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

SALE ALIMENTARE

Oggetto della fornitura sono il sale alimentare raffinato fino addizionato di iodio, il sale alimentare grosso da cucina addizionato di iodio. Tali prodotti dovranno essere confezionati in involucri da Kg. l.

È richiesta la fornitura di sale in mono-confezione (bustine da gr. l) per i reparti di degenza.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA:

L'olio dovrà rispondere a tutti i requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici. L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Dovrà essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee.

In confezioni: olio di oliva extravergine: bottiglia in vetro o in banda stagnata da 5 l, confezione monodose in bustina da 10 ml,

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE:

Deve essere:

- ottenuto dalla pressione a freddo del seme sano, ben conservato e scelto dalla pianta erbacea di arachide e rispondente ai seguenti requisiti, nonché a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia:
 - a) essere raffinato;
 - b) avere un'acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%;
 - c) essere addizionato col 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica;
 - d) risultare di colore appena giallognolo, di sapore delicato e gradevole, di buon odore;
 - e) non deve presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore e sapore ed altri comprovabili attraverso le ricerche normalmente usate nei laboratori chimici, secondo le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, né risultare miscelato con olii fluidi o con grassi di origine animale o vegetale o colorato artificialmente.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati, su cui dovranno essere riportate le seguenti indicazioni: - nome, ragione sociale del produttore, - sede dello stabilimento di produzione, - peso netto, - mese ed anno di produzione, - data di scadenza.

ACETO

Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini con acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 mm. ed un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume. Deve essere conforme ai requisiti previsti dalle leggi e dalle normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. È richiesta la fornitura di aceto di vino bianco in confezioni in vetro da 1 l, e in mono-confezione da 5 ml.

SUCCO DI LIMONE

La composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumi freschi, non deve presentare odore, colore e sapore anomali, non deve essere di produzione industriale, congelato, addizionato con solfiti. È richiesta la fornitura in mono-confezioni da 5 ml.

SALSA MAIONESE

Ingredienti: acqua, olio di semi 25%, aceto d'alcole, amido di mais, uovo intero con tuorlo pastorizzato 4,2%, zucchero, sale, crema di latte. Priva di glutine. È richiesta la fornitura in mono-confezioni da 10 ml.

SALSA KETCHUP

Ingredienti: acqua, doppio concentrato di pomodoro 24%, aceto d'alcole, zucchero, amido di mais sale, spezie. Priva di glutine. È richiesta la fornitura in mono-confezioni da 10 ml.

LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO

Consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli, può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina. Confezionato in cubetti da 25 grammi o bustine monodose e pluridose.

ACQUA MINERALE

Deve essere fornita acqua oligominerale, a basso contenuto di sodio, naturale e gassata, avente un residuo fisso inferiore a mg/lit. 200. Deve essere fornita in confezioni da lit. 0,500.

BIBITE ANALCOLICHE

Non devono presentare odore, colore e sapore anomali, in confezioni in PET, Brik, lattina o bottigliette di vetro (the, cola, aranciate, ecc.).

VINO DA TAVOLA

Il vino deve essere di pura uva, di sapore morbido, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi e le normative vigenti in materia nel corso dell'esecuzione contrattuale. confezionato in bottiglie da lit. 0,250 con tappo acorona, portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino.

Il vino da tavola, di origine o tipico:

- denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

Tipologie vino da tavola e per cucina: Bianco e rosso confezionate in vetro o in tetrabrik da 250 ml o in vetro 750 ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l per cucina.

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Pasta (tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali), paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli, pane

e base per pizza, prodotti pre-impanati, biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, succhi e nettari di frutta)

- Devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte;
- deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI APROTEICI

Pasta (tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali), paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli, pane e base per pizza, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, succhi e nettari di frutta)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI GLUTINATI

Pasta (tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

(pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati, gnocchi di patate, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, succhi e nettari di frutta)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

(gnocchi di patate, biscotti, prodotti da forno edolci, dessert UHT, succhi e nettari di frutta)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Pasta (tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino), pane e base per pizza, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, bevande:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico;
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI IPOSONDICI

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non devono contenere cloruro di sodio;
- devono riportare la dicitura "prodotto indicato per diete iposodiche";
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine in confezione monoporzione.

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: - tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura).

ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI PER DISFAGIA E AFFEZIONI MASTICATORIE E DEL CAVO ORALE

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Inoltre:

- devono essere sterilizzati/UHT;
- devono essere composti da alimenti naturali liofilizzati o disidratati privi di coloranti e addensanti di sintesi, privi di glutine e glutammato di sodio (eccetto per la pasta e le creme dolci), caratterizzati da una consistenza omogenea e priva di grumi con un livello ottimale di densità, e stabilità nel tempo;
- i preparati di carne e pesce non devono contenere glutine e grassi idrogenati;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono essere disponibili le seguenti tipologie di alimenti: primi piatti; secondi piatti; legumi; contorni di verdura; mousse di frutta ad alto contenuto proteico; condimenti (es. sughi); dolci.

Il confezionamento deve garantire l'idonea protezione del prodotto.

La giornata alimentare deve garantire l'assunzione del corretto fabbisogno giornaliero di energia e nutrienti previsto dall'Allegato B "Prontuario Dieto - Terapico"

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare - devono presentare una perfetta lievitazione e cottura - devono essere completamente assenti il glutine (<20ppm) e le proteine del latte vaccino o dell'uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

OMOGENEIZZATI ELIOFILIZZATI

Gli omogeneizzati nelle versioni formaggio- carne – pesce - prosciutto e frutta dovranno essere forniti in vasetti da g 80 e g 120 confezionati monodose regolarmente sterilizzati, incapsulati ed etichettati. Dovranno essere delle migliori marche a livello nazionale. Dovranno essere garantiti da totale assenza di inquinanti chimici e batteriologici. Le materie prime utilizzate per la produzione dovranno provenire da accurate selezioni. Non dovranno contenere glutine, conservanti e coloranti. Gli omogeneizzati di carne e pesce non dovranno contenere glutine, lattosio, proteine del latte e grassi idrogenati. Gli omogeneizzati di carne sono prodotti con carne proveniente da allevamenti e coltivazioni controllate. Gli Omogeneizzati al formaggio dovranno essere a ridotto contenuto di grassi, senza polifosfati, senza glutine.

Sono richiesti:

- **liofilizzati:** indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte:
 - carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello;
 - pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti;
- **omogeneizzati:** non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte:
 - carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti;
 - pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti;
 - frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti;
 - formaggi.

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi e grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere confezionato in tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

LATTE E YOGURT DI SOIA

- deve essere conforme alle normative vigenti;
- il latte deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere privo di OGM;
- Il confezionamento per il latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500 ml o PET, per lo yogurt: confezioni monoporzione da g 125.

CREME PER LA PRIMA INFANZIA (Crema di riso, crema di mais, crema di tapioca, crema di semolino, crema multi-cereali)

Indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, devono essere:

- conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- prodotti con farine di riso, mais, tapioca, semolino, multi-cereali eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;

- risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

SEITAN (Seitan al naturale, Seitan a cubetti)

- deve essere ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie.

TOFU (Tofu fresco delicato, tofu fresco secco, tofu in salamoia)

- deve essere ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie.

PRODOTTI A BASE DI SOIA (Hamburger o polpette surgelate, fettine o cotolette surgelate, preparato a base di soia in formato spezzatino)

- devono essere prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie.



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO D

TABELLE DELLE GRAMMATURE

Grammature di riferimento

Nota: le grammature nelle tabelle sono riferite agli alimenti al crudo e al netto degli scarti salvo ove diversamente specificato. Il peso della frutta è riferito alla parte edibile.

Per i prodotti congelati o surgelati, il peso è da considerarsi al netto della glassatura.

Tabella grammature diete pediatriche

ALIMENTO	Quantità al netto e al crudo
Latte intero/senza lattosio (bevande sostitutive)	g 250; g 200; g 300
Yogurt intero cremoso al naturale/frutta	g 125
Budini (gusti vari)	g 100
Biscotti prima infanzia	g 40;
Biscotti secchi e biscotti frollini	g 30; g 45; g 60
Fette biscottate	g 30; g 45; g 60
Fette senza Glutine	g 50; g 30
Marmellata	g 25; g 50
Burro	g 10
Zucchero	g 10; 15
Orzo	g 10
Pasta/riso	g 40; g 50; g 80; g 100
Pasta senza glutine	g 40; g 50; g 100
Parmigiano reggiano	g.10; g 15; g 20
Carne magra o sostituzioni	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120
Omogeneizzati di carne/pesce	g 80; g 120; g 160
Formaggi	g 30; g 40; g 50; g 80; g 100;
Affettati/salumi	g 30; g 40; g 50; g 60; g 80; g 100
Ortaggi	g 50; g 100; g 150; g 200; g 250
Omogeneizzati di verdura	g 80
Patate/carote	g 150; g 200
Pane (bianco, senza sale, all'olio)	g 50; g 70; g 100
Pane senza glutine	g 70
Frutta fresca	g 150; g 200; g 250
Succhi e nettari di frutta	g 150; g 200
Mousse di frutta	g 100
Omogeneizzati di frutta	g 80; g 120; g 160
Olio extra vergine di oliva	g 10; g 20; g 30; g 35; g 40


Tabella grammature diete adulti

ALIMENTO	Quantità al netto e al crudo
Latte intero/Parz. Scremato/scremato/senza lattosio	g 250; g 200; g 300
Yogurt intero/scremato cremoso al naturale/frutta	g 125
Budini (gusti vari)	g 100
Biscotti prima infanzia	g 40; g 50
Biscotti secchi/frollini/con e senza lattosio	g 25; g 50;
Fette biscottate	g 30; g 45; g 60
Fette senza Glutine	g 50; g 30
Marmellata	g 25; g 50
Miele	g 20
Burro	g 10
Zucchero	g 10; g 15; g 20
Orzo	g 10
the	g 2
Pasta/riso/pastina/semolino/crema di riso/cereali	g 30; g 40; g 50; g 80; g 100
Pasta senza glutine	g 40; g 50; g 100
Parmigiano reggiano	10; g 15; g 20
Carne magra o sostituzioni	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120
Formaggi	g 30; g 40; g 50; g 60; g 80; g 100
Affettati/salumi	g 30; g 40; g 50; g 60; g 80; g 100
Omogeneizzati di carne/pesce	g 80; g 120; g 160
Ortaggi	g 50; g 100; g 150; g 200; g 250
Omogeneizzati di verdura	g 80
Patate/carote	g 150; g 200
Pane (bianco, senza sale, all'olio)	g 50; g 70; g 100
Pane senza glutine	g 70
Frutta fresca	g 150; g 200; g 250
Succhi e nettari di frutta	g 150; g 200
Omogeneizzati di frutta	g 80; g 120; g 160
Olio extra vergine di oliva	g 10; g 20; g 30; g 35; g 40

Grammature di riferimento per primi di pasta fresca e ripiena (diete pediatriche e adulti)

ALIMENTO	Diete Pediatriche	Diete Adulti
Gnocchi di patate	g 200	g 250
Tortellini freschi o ravioli	g 150	g 200
Lasagne	g200	g 250
Quadrucchi all'uovo	g 30; g 40; g 50	g 30; g 40; g 50

Grammature di riferimento per legumi/cereali (diete pediatriche e diete adulti)

ALIMENTO	Diete Pediatriche	Diete Adulti
Legumi (contorno)	g 150	g 200; g 250
Legumi (minestre)	g 30; g 40; g 50	g 30; g 40; g 50
Cereali (orzo, farro, ecc.)(minestre)	g 30; g 40; g 50	g 30; g 40; g 50

Grammature di riferimento pietanze di carne/pesce/uova/formaggi/affettati (diete pediatriche e adulti)

ALIMENTO	Diete Pediatriche	Diete Adulti
Carne magra vitellone	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150
Pollo con osso	g 125; g 200; g 250	g 125; g 200; g 250
Petto di pollo/Fesa di tacchino	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150
Arista disossata – lonza suino	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150
Braciola di suino (con osso)	g 100; g 120; g 150	g 100; g 120; g 150
Pesce fresco o surgelato (filetti sogliola, filetti platessa, filetti merluzzo, palombo, tranci salmone, tranci pesce spada: bastoncini di pesce, medaglioni di pesce)	g 100; g 120; g 150; g 200	g 100; g 120; g 150; g 200
Hamburger (solo carne magra di bovino)	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150
Affettati/salumi	g 30; g 50; g 80;	g 50; g 80; g 100
Uova pastorizzate	g 52; g 104	g 52; g 104
Formaggi: (es. Bel Paese, fontina, emmenthal, e cc.)	g 30; g 50; g 90;	g 30; g 50; g 80; g 90
Parmigiano Reggiano a tocchi	g 20; g 30	g 30; g 60
Mozzarella	g 50; g 100;	g 50; g 100;
Stracchino e altri formaggi molli freschi	g 50; g 100	g 50; g 100
Ricotta	g 100	g 100
Carne di agnello, coniglio, faraona	g 125; g 200; g 250	g 125; g 200; g 250



Grammature di riferimento contorni (diete pediatriche e adulti)

ALIMENTO	Diete Pediatriche	Diete Adulti
Verdura lessata a foglie	g 100; g 150; g 200	g 150; g 200; g 250; g 300
Patate	g 150; g 200; g 250	g 150; g 200; g 250; g 300
Zucchine, carote, finocchi, fagiolini	g 150; g 200; g 250	g 150; g 200; g 250
Insalata verde	g 50	g 100; g 150; g 200
Pomodori	g 150; g 200; g 250	g 150; g 200; g 250

Copia



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO E

PROCEDURE OPERATIVE



PROCEDURE OPERATIVE

I) Fasi di ricevimento e conservazione

- Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È opportuno conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.



- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

2) Fasi di preparazione e cottura

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc).
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione né effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.



- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
- I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- I primi piatti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento; in ogni caso l'inizio delle cotture non può avvenire prima di 2 ore dalla distribuzione. Non è ammessa la precottura.
- Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- È vietata ogni forma di riciclo.



3) Fase di trasporto dei pasti

- È vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti nel corso del trasporto.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- Tortini, lasagne, pasta al forno e sfornati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- Le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata riportante un'etichetta con indicato nome, cognome, classe e tipologia di pasto.

4) Fase di somministrazione

- L'assemblaggio dei primi piatti e il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono devono essere effettuati appena prima della somministrazione.
- È vietata la presenza nelle zone di distribuzione di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina laddove richiesto dall'Azienda per le operazioni di somministrazione.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.



**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO F

ELENCO ATTREZZATURE

LOTTO 1 - POLICLINICO UMBERTO I

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante				
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Anno di acquisto	Note
Arredi	Scaffalature acciaio inox 3 piani n. 3	Buono	N/D	Cucina
Arredi	Tavolo acciaio inox	Buono	N/D	Cucina
Attrezzature	Casse fredde blu n. 15	Buono	N/D	Cucina
Attrezzature	Casse termiche marroni n. 17	Buono	N/D	Cucina
Attrezzature	Controsoffitto aspirante	Buono	N/D	Cucina
Attrezzatura	Frigorifero 1400 lt 2 ante	Buono	N/D	Cucina
Attrezzature	Stazioni elettriche per casse 4 ripiani con due spine n. 3	Buono	N/D	Cucina
Arredi	Scaffalature inox 3/4rip. n. 10	Buono	N/D	Dispensa
Arredi	Tavoli da lavoro inox n. 4	Buono	N/D	Dispensa
Attrezzature	Bilance 300 kg n. 2 Atto n. G05623 del 28/04/2026	Buono	N/D	Dispensa
Attrezzature	Celle frigo n. 9 (n. 2 non funzionanti)	Buono	N/D	Dispensa
Attrezzature	Condizionatori n. 6 (n. 1 funzionante, n. 5 da riparare)	Scadente	N/D	Dispensa
Attrezzature	Lavamani inox n. 3	Buono	N/D	Dispensa
Attrezzature	Lavelli inox n. 2	Buono	N/D	Dispensa
Arredi	Armadio frigo 1400 litri	Buono	N/D	Mensa dipendenti
Attrezzature	Cappe Inox n. 3	Buono	N/D	Mensa dipendenti
Attrezzature	Celle frigo n. 2	Buono	N/D	Mensa dipendenti
Attrezzature	Lavamani	Buono	N/D	Mensa dipendenti
Attrezzature	Lavello 2 Vasche	Buono	N/D	Mensa dipendenti

Copia

LOTTO 2 - ASL LATINA

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante				
Presidio	Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Anno di acquisto
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Arredi	Banconi aperti n. 6	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Arredi	Banconi chiusi n. 2	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Arredi	Scaffali n. 6	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Arredi	Tavoli mensa n. 15	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Arredi	Sedie mensa n. 60	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Attrezzature	Celle n. 5	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Attrezzature	Fuochi n.10	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Attrezzature	Banco caldo 1 mensa	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Attrezzature	Banco freddo 1 mensa	Buono	N/D
P.O SANTA MARIA GORETTI LATINA	Attrezzature	Cappe	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Arredi	Banconi chiusi n. 2	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Arredi	Banconi aperti n. 2	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Arredi	Scaffali n. 4	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Arredi	Tavoli mensa n. 8	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Arredi	Sedie mensa n. 32	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Attrezzature	Celle n. 5	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Attrezzature	Banco caldo n. 2 (1 mensa + 1 cucina)	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Attrezzature	Banco freddo 1 mensa	Buono	N/D
P.O ALFREDO FIORINI TERRACINA	Attrezzature	Cappe	Buono	N/D

Copia

LOTTO 3 - ASL FROSINONE

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

Atto n. G05623 del 28/04/2026

Copia

LOTTO 4 - ASL ROMA 1

Elenco attrezzature e arredi nelle disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

Atto n. G05623 del 28/04/2026

Copia

LOTTO 5 - AOU SANT'ANDREA

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Anno di acquisto
Arredi	Armadi chiusi in acciaio inox n. 2	Obsoleto	N/D
Arredi	Docce n. 4	Buono	N/D
Arredi	Lavamani n. 9	Buono	N/D
Arredi	Lavatoio a due vasche	Buono	N/D
Arredi	Lavatoio ad una vasca	Buono	N/D
Arredi	Scaffali acciaio inox	Buono	N/D
Arredi	Scaffali acciaio inox n. 18	Obsoleto	N/D
Arredi	Tavoli armadiati caldi	Buono	N/D
Arredi	Tavoli in acciaio inox n. 2	Obsoleto	N/D
Arredi	Tavoli in acciaio inox n. 2	Buono	N/D
Arredi	Tavolo in acciaio inox per sbarazzo	Buono	N/D
Arredi	Water n. 4	Buono	N/D
Attrezzature	Armadi frigoriferi a due ante n. 2	Buono	N/D
Attrezzature	Bancone freddo (isola)	Buono	N/D
Attrezzature	Bancone freddo con vetrina	Buono	N/D
Attrezzature	Bancone refrigerato con espositore	Buono	N/D
Attrezzature	Banconi caldi n. 3	Buono	N/D
Attrezzature	Carrelli bagnomaria n. 2	Obsoleto	N/D
Attrezzature	Carrelli di servizio a due ripiani n. 3	Buono	N/D
Attrezzature	Carrelli porta piatti elettrificati n. 2	Buono	N/D
Attrezzature	Carrelli porta vassoi n. 3	Buono	N/D
Attrezzature	Carrelli porta vassoi neutri	Buono	N/D
Attrezzature	Carrelli porta vassoi neutri n. 2	Obsoleto	N/D
Attrezzature	Cella frigorifera per rifiuti	Obsoleto	N/D
Attrezzature	Cella surgelati	Buono	N/D
Attrezzature	Celle frigorifere n. 2	Buono	N/D
Attrezzature	Centrifuga verdure	Buono	N/D
Attrezzature	Elementi neutri n. 3	Buono	N/D
Attrezzature	Elemento neutro cassa	Buono	N/D
Attrezzature	Lava verdure	Buono	N/D
Attrezzature	Lavamani con sterilizzatore coltelli	Buono	N/D
Attrezzature	Pelapatate	Buono	N/D
Attrezzature	Tavolo lavorazione + lavaggio verdure	Buono	N/D
Attrezzature	Tavolo lavorazione carni	Buono	N/D
Attrezzature	Tramogge pane-vassoi-posate	Buono	N/D

LOTTO 5 - ASL ROMA 3

Elenco attrezzature e arredi nelle disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

LOTTO 5 - IFO

Elenco attrezzature e arredi nelle disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

LOTTO 6 - ASL ROMA 2

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante				
Presidio	Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Anno di acquisto
P.O. CTO A. ALESINI	Attrezzatura	Linea Self Mensa	Scadente	2014
P.O. CTO A. ALESINI	Arredi	Tavoli Mensa	Scadente	2014
P.O. CTO A. ALESINI	Arredi	Sedie Mensa	Scadente	2014
P.O. SANT'EUGENIO	Attrezzatura	Forno	Buono	2019
P.O. SANDRO PERTINI	Attrezzatura	Linea Self Mensa	Scadente	2014

Atto n. G05623 del 28/04/2026

Copia

LOTTO 7 - ASL VITERBO

Elenco attrezzature e arredi nelle disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

LOTTO 7 - ASL ROMA 4

Elenco attrezzature e arredi nelle disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Anno di acquisto
Arredi	Armadio in acciaio/plastica porta detersivi	Buono	Antecedente 2015
Arredi	Armadio porta stoviglie	Buono	Antecedente 2015
Arredi	Armadio spogliatoio in lamiera	Scadente	2020
Arredi	Carrelli in acciaio	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Carrello roll-in per vassoi	Buono	Antecedente 2015
Arredi	Cassettiere	Buono	Antecedente 2015
Arredi	Lavandino lavapiatti	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Lavello lavamani	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Portarifiuti per raccolta differenziata	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Scaffalatura a giorno per magazzino	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Sedie mensa	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Tavoli in acciaio	Buono	Antecedente 2015
Arredi	Tavoli mensa	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Tavolo armadio con alzatina in acciaio	Buono	Antecedente 2015
Arredi	Tavolo armadio stoviglie con porte in acciaio	Buono	Antecedente 2015
Arredi	Tavolo di cernita verdure	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Tavolo preparazione carni	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Tavolo preparazione pesce	Scadente	Antecedente 2015
Arredi	Tavolo preparazione specialità	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Abbattitore	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Affettatrice	Buono	Antecedente 2015
Attrezzatura	Bilancia professionale	Scadente	2023
Attrezzatura	Bollitore	Buono	Antecedente 2015
Attrezzatura	Cappa aspirazione	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Carrello trasporto vassoio caldo/freddo n. 4	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Carrello trasporto vassoio caldo/freddo n. 6	Buono	2015
Attrezzatura	Cella frigo	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Contenitori brick per colazioni	Ottimo	2020
Attrezzatura	Cottura in brasiera	Buono	Antecedente 2015
Attrezzatura	Cuoci pasta	Buono	Antecedente 2015
Attrezzatura	Forno	Buono	2021
Attrezzatura	Frigoriferi	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Lava verdure	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Lavastoviglie	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Nastro	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Nastro sigilla pasti	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Padelle	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Pc	Buono	Antecedente 2015
Attrezzatura	Pelatore	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Pentole	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Piano cottura	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Porcellane	Ottimo	2023
Attrezzatura	Pozzetti congelatori n. 2	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Pozzetto congelatore	Ottimo	2024
Attrezzatura	Stampante	Scadente	Antecedente 2015

Attrezzatura	Taglia verdure	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Utensili	Scadente	Antecedente 2015
Attrezzatura	Vassoi	Ottimo	2023

Atto n. G05623 del 28/04/2026

Copia

LOTTO 8 - AO SAN CAMILLO FORLANINI

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

Atto n. G05623 del 28/04/2026

Copia

LOTTO 9 - ASL RIETI

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

Atto n. G05623 del 28/04/2026

Copia

LOTTO 10 - AZIENDA POLICLINICO TOR VERGATA

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

Atto n. G05623 del 28/04/2026

Copia

LOTTO 11 - AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Note
N.A.	Non Presenti	N.A.	Non sono presenti arredi/attrezzature che possono entrare nella disponibilità del Fornitore subentrante

LOTTO 11 - INMI L. SPALLANZANI

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Anno di acquisto
Arredi	Armadio 2 ripiani, dim. 1400x700x1550 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Armadio sovrapposto inox, deposito utensili e stoviglie due ripiani intermedi regolabili, dim. 1400x1500 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Banco a due ripiani 1200x700 mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Banco a due ripiani 2000x700 mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Banco riscaldato a due ripiani 2000x700 mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Brasiere ribaltabili inox, vasca con fondo termodiffusore, 50-310 °c, dim. 800x900x850 h mm n. 2	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Cappa aspirante a parete inox con filtri, dim. 2800x1300 mm (diete speciali)	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Cappa aspirante a parete inox, dim. 1200x1200 mm (lavapentole)	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Cappa aspirante a parete inox, dim. 2200x1300 mm (colazioni)	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Cappa aspirante a parete inox, dim. 2400x1300 mm (lavastoviglie)	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Cappa aspirante centrale inox con filtri, dim. 2600x1300 mm (forni)	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Cappa aspirante centrale inox con filtri, dim. 4000x2600 mm (cottura gas)	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Cella carni (mc.26 motore kw 1.5)	Scadente	Antecedente 2021
Arredi	Cella carni rosse (mc.13.5 motore kw 1.5)	Scadente	Antecedente 2021
Arredi	Cella frutta e verdura (mc. 26 motore kw1.5)	Scadente	Antecedente 2021
Arredi	Cella salumi e formaggi (mc.13.5 motore kw 1.5)	Scadente	Antecedente 2021
Arredi	Cella surgelati (mc. 8.7 motore kw 2) con anticella di scongelamento (mc. 5.7 motore kw 1.5)	Scadente	Antecedente 2021
Arredi	Elemento angolare 90°c dim. 1306x1000x900 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Elemento caldo bagnomaria vano inferiore riscaldato, dim. 1400x810x1450 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Elemento neutro d'appoggio e vano inferiore con portine dim. 750x810x900	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Elemento neutro dim. 750x810x1450 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Elemento refrigerato, vano inf, +2+10°c, vetrina a +4+10°c, dim. 1400x810x1800 h	Buono	2021
Arredi	Elemento top neutro con 1 cassetto, base aperta e due portine, 800mm	Buono	2021
Arredi	Forno magistar combi di 10 gn 2/1 gas + convogliatore fumi + addolcitore a sale + base aperta con supporto teglie + nasello chiusura porta	Buono	2021
Arredi	Frigo 400 lt 1 porta 0+10°c acciaio, r600a	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Frigo 670 litri digitale, AISI 304 R290 classe A	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Frigo 670 lt dig a304 r290 classe a	Buono	2021
Arredi	Frigo dig. 1430 lt 2 porte -2/+10°c r290	Buono	2021
Arredi	Isola condimenti in ferro, con due ripiani in legno	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Lavamani a mobile	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Lavamani con sterilizzatore coltelli inox 18/10, comando a pedale, distributore sapone e salvietta, termostato regolaz acqua, kw 2, dim. 780x565x1300 h	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Lavastoviglie a cesto trascinato active 150 c/h, decalcificatore automatico, elett. d>s - esd + zona asciugatura da 600mm + cappa paraspruzzi	Buono	2021
Arredi	Lavatoio 1 vasca gocc. Sx, 1200mm, con rubinetto con leva a gomito doccia + snodo	Buono	2021
Arredi	Lavatoio armadiato 1 vasca + gocciolatoio, sx, 1200mm, con rubinetto monoforo con leva gomito da 3¼"	Buono	2021
Arredi	Lavatoio per pentole a 2 vasche, con ripiano inferiore, 1600mm, con rubinetto con leva a gomito doccia + snodo	Buono	2021

Arredi	Lavelli lavamani inox con erogatore a pedale, dim. 500x500x850 h mm n. 2	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Lavello doppia vasca	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Lavello lavamani inox con erogatore a pedale, dim. 500x500x850 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Lavello lavamani inox con erogatore a pedale, dim. 500x500x850 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Postazioni spogliatoi per 10 dipendenti (armadi singoli e doppi per indumenti e divise, in lamiera verniciata, a doppio scomparto, con tetto inclinato e alloggiamento scarpe) dimensioni mm 1020x500x2000h n. 10	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Scaffalature da cella con ripiano grigliato. Portata kg. 200/mq. Dimensioni mm. 825x550x1800 h n. 2	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Scaffalature in acciaio inox con ripiano liscio. Portata kg. 200/mq. Dimensioni mm. 1340x550x1800 h n. 9	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Scaffali inox dim. 1530x600x180 mm n. 2	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Sedie in plastica vari colori n. 63	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavoli a 4 posti struttura tubolare n. 17	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavoli armadiato con alzatina da 1200mm n. 2	Buono	2021
Arredi	Tavolino acciaio inox, un ripiano, 800x600 mm angelo po	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo armadiato 700x1700 mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo armadiato con alzatina da 1600mm	Buono	2021
Arredi	Tavolo armadiato da 1600mm Atto n. 1605/23 del 28/04/2026	Buono	2021
Arredi	Tavolo c/alzatina, disassemblato, con ripiano inferiore, 1800mm	Buono	2021
Arredi	Tavolo c/alzatina, disassemblato, con ripiano inferiore, 1800mm, con 2 cassetti gn 1/1	Buono	2021
Arredi	Tavolo da lavoro su ruote inox, ruote piroettanti di cui due con fermo totale, dim. 1400x1080x1500 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo da lavoro su ruote inox, ruote piroettanti di cui due con fermo totale, dim. 950x700 mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo di prelavaggio con vasca, carico destra vs sinistra, gruppo doccia di prelavaggio, ripiano inferiore, 1200 mm	Buono	2021
Arredi	Tavolo di servizio per carico e scarico lavastoviglie con ripiano inferiore, 1100 mm, con microfine corsa per cesto trascinato	Buono	2021
Arredi	Tavolo disassemblato con ripiano inferiore, 1200mm	Buono	2021
Arredi	Tavolo Inox 1600x700 mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo inox a giorno 1500x700 mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo lavaggio verdure con alzatina, ripiano inferiore e rubinetto con leva a gomito doccia + snodo, 1200mm	Buono	2021
Arredi	Tavolo refrigerato 3 porte	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo refrigerato inox, temp. Regolabile +1+10°c, 1650 lt, kw 0,4, dim. 1837x700x850 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo refrigerato inox, temp. Regolabile +1+10°c, 1650 lt, kw 0,4, dim. 500x500x850 h mm	Buono	Antecedente 2021
Arredi	Tavolo su ruote con ripiano inferiore da 1400mm, h=900mm	Buono	2021
Arredi	Tavolo, dim. 1000x700x900 h mm	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Abbattitore/congelatore 64/56kg 10 gn 2/1	Buono	2021
Attrezzature	Affettatrice	Buono	2021
Attrezzature	Affettatrice per carne a gravita, lama 330 mm, kw 0,2	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Bilancia inox portata 10 kg, suddivisione g. 15	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Carrelli pesanti 18/10 mod. ssw 10x6/2 a due piani di servizio per trasporto derrate in cucina - completo di vassoi e contenitori per alimenti n. 3	Buono	2021
Attrezzature	Carrelli stoccaggio basi vassoi n. 3	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Carrelli termici 3x gn 1/1 n. 2	Buono	2021
Attrezzature	Carrelli termici 4x gn 1/1 n. 2	Buono	2021
Attrezzature	Carrelli vassoi 450x550 mm n. 3	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Carrello basso robusto per il trasporto dell'acqua o altro di pesante portata 500 kg - completo di vassoi e contenitori per bevande	Buono	2021
Attrezzature	Carrello caldo per banchetti 10 gn 2/1	Buono	2021
Attrezzature	Carrello refrigerante 3x1/1 gn, con coppia griglie gn 2/1 e sifoni	Buono	2021
Attrezzature	Carrello vassoi 860x550 mm	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Centrifuga inox 18/10, coperchio con microinterruttore di sicurezza, kw 0.25, dim. 540x680x900 h mm	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Cuoci pasta automatico ad una vasca inox, potenza gruppo riscaldante kcal/h 30000, dim. 1200x900x850 h mm	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Cuoci pasta gas 2 vasche 40 lt, completo di coperchio c/ supporto, 2 cestelli gn 1/2, 1 cestello gn 1/1	Buono	2021

Attrezzature	Fry-top, piastra acciaio elevata conducibilità, rivestimento e gruppo riscaldante inox, 13.8 kw, dim. 800x900x850 h mm	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Lava verdure universale con vasca di contenimento inox 18/10. Capacità vasca 1200 lt, 1.1 kw, dimensioni 1200x700x850 h	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Lava oggetti elettrica + pompa di scarico + det, 900 mm, filtro demineralizzatore parziale	Buono	2021
Attrezzature	Motoriduttore con accessori (tritacarne e grattugia) inox, kw 1.3, dim. 780x260x420 h	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Nastro trasportatore 50 x 4,5 mt	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Pelapatate in acciaio inox 18/10, cicli 30 secondi, carico 19 kg, dimensioni 475x805 h	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Pentola gas riscaldamento indiretto 150 lt con colapasta 2 settori universale	Buono	2021
Attrezzature	Polibox - 285 PN4 PPE nero neutro gn 1/1 nero altezza h 280 n. 22	Buono	2021
Attrezzature	Scorri vassoio inox ribaltabile e raccordabile a tutti gli elementi	Buono	Antecedente 2021
Attrezzature	Sollevatori vassoi en n. 2	Buono	2021
Attrezzature	Sterilizzatori elettrici 25 coltelli inox n. 3	Buono	2021
Attrezzature	Termo sigillatrice ermetica pneumatica sg400 – 18 sap	Buono	2021
Attrezzature	Tramoggia distribuzione vassoi e pane dim. 750x810x1800 h mm Atto n. G05623 del 28/04/2026	Buono	Antecedente 2021

Copia

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante				
Presidio	Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Anno di acquisto
P.O. PALESTRINA	Arredi	Armadietti n. 5	Scadente	N/D
P.O. PALESTRINA	Arredi	Armadio basso	Buono	N/D
P.O. PALESTRINA	Arredi	Armadio chiuso	Buono	N/D
P.O. PALESTRINA	Arredi	Frigorifero doppia anta	Scadente	N/D
P.O. PALESTRINA	Arredi	Frigorifero una anta	Buono	N/D
P.O. PALESTRINA	Arredi	Lavandino due vasche	Buono	N/D
P.O. PALESTRINA	Arredi	Lavandino una vasca	Buono	N/D
P.O. PALESTRINA	Arredi	Scaffale 4 ripiani	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Appendiabiti in ferro	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Armadietti spogliatoio n. 8	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Armadietti varie dimensioni e utilizzo n.	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Frigorifero Zanussi doppia anta	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Lavatoi doppia vasca Zanussi n. 2	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Scaffale con porte scorrevoli Zanussi	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Scaffali con ripiani (magazzino) n. 11	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Scrivanie in legno e ferro n. 2	Scadente	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Sedie n. 8	Scadente	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Sgabelli n. 4	Scadente	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Tavoli acciaio Zanussi n. 11	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Arredi	Tavolo piccole dimensioni	Scadente	N/D
P.O. SUBIACO	Attrezzature	Bilancia pesa merci	Scadente	N/D
P.O. SUBIACO	Attrezzature	Carrelli a due ripiani n. 7	Scadente	N/D
P.O. SUBIACO	Attrezzature	Contenitori portavivande in acciaio n. 4	Buono	N/D
P.O. SUBIACO	Attrezzature	Vassoi per colazioni n. 50	Buono	N/D

Copia

LOTTO 13 - ASL ROMA 6

Elenco attrezzature e arredi nella disponibilità del gestore subentrante			
Tipologia	Descrizione attrezzature/Arredo	Stato Uso	Anno di acquisto
Arredi	Banco caldo Scardi – l. 1,35 x h. 0,80 x p. 0,70	Obsoleto	N/D
Arredi	Scaffale chiuso c/2 sportelli scorrevoli l. 1,50 x h. 0,48 p. 0,67	Buono	N/D
Arredi	Scaffale l. 1,40 x h. 1,20 x p. 0,55	Buono	N/D
Arredi	Scaffali ferro l. 1,00 x h. 2,50 x p. 0,50 n. 3	Obsoleto	N/D
Arredi	Scaffali l. 1,50 x h. 1,45 x p. 0,67 n. 3	Buono	N/D
Arredi	Scaffali l. 1,50 x h. 1,48 x p. 0,67	Buono	N/D
Arredi	Tavoli acciaio c/1 cassetto l. 1,54 x h. 0,85 x p. 0,70 n. 4	Buono	N/D
Arredi	Tavoli acciaio l. 1,40 x h. 0,83 x p. 0,70	Buono	N/D
Arredi	Tavolo acciaio l. 1,40 x h. 0,84 x p. 0,70	Buono	N/D
Arredi	Tavolo acciaio l. 1,90 x h. 0,85 x p. 0,70	Buono	N/D
Attrezzature	Abbattitore grande Zanussi	Non funzionante	N/D
Attrezzature	Abbattitore piccolo Zanussi	Buono	N/D
Attrezzature	Affettatrice Electrolux	Obsoleta	N/D
Attrezzature	Banco caldo l. 1,64 x h. 0,85 x p. 0,70	Buono	N/D
Attrezzature	Bollitori lt. 150 Alpeninox n. 2	Buono	N/D
Attrezzature	Brasiera Olis	Buono	N/D
Attrezzature	Cappe di aspirazione n. 3	Buono	N/D
Attrezzature	Cappe piccole sopra forni n. 2	Buono	N/D
Attrezzature	Carrelli bagnomaria n. 4	Buono	N/D
Attrezzature	Carrelli neutri n. 2	Buono	N/D
Attrezzature	Carrello bagnomaria	Obsoleto	N/D
Attrezzature	Cella frigorifera (zona lavorazione carni)	Buono	N/D
Attrezzature	Cella frigorifera Carni	Buono	N/D
Attrezzature	Cella frigorifera frutta e verdura	Buono	N/D
Attrezzature	Cella frigorifera latticini	Buono	N/D
Attrezzature	Celle frigorifere n. 5	Buono	N/D
Attrezzature	Congelatore a pozzetto pesce	Ottimo	N/D
Attrezzature	Congelatore a pozzetto verdure	Buono	N/D
Attrezzature	Forno Elettrolux	Buono	N/D
Attrezzature	Forno Zanussi	Buono	N/D
Attrezzature	Frigo 2 ante (zona carrelli)	Buono	N/D
Attrezzature	Fry Top Olis	Buono	N/D
Attrezzature	Lavatoi a 2 vasche n. 2	Buono	N/D
Attrezzature	Lavatoio 2 vasche	Ottimo	N/D
Attrezzature	Otto fuochi	Buono	N/D
Attrezzature	Tavolo acciaio l. 1,75 x h. 0,82 x p. 0,70	Buono	N/D
Attrezzature	Tavolo acciaio l. 2,10 x h. 0,82 x p. 0,70	Buono	N/D
Attrezzature	Tritacarne Fimar	Buono	N/D



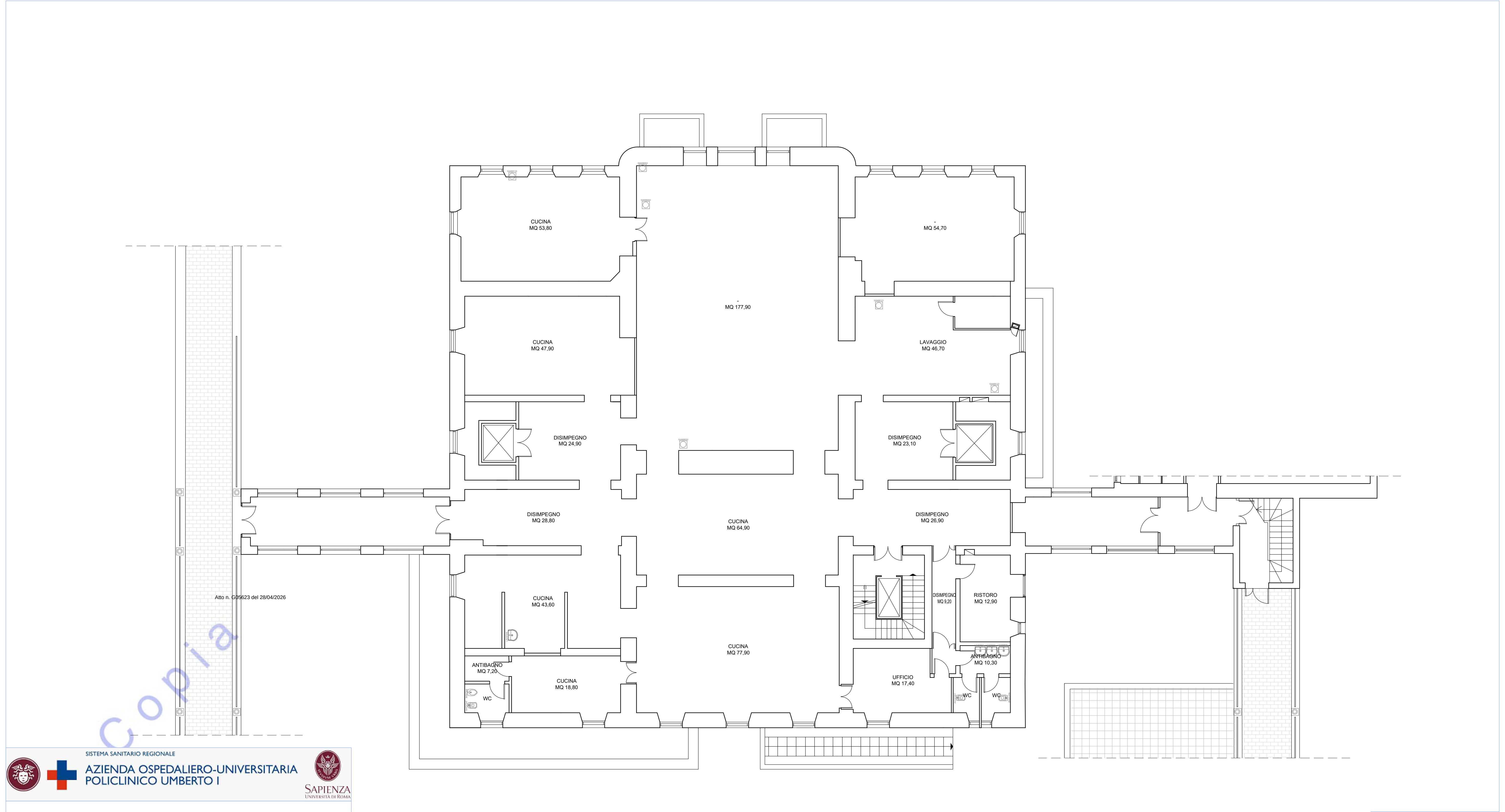
**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

AOU POLICLINICO UMBERTO I





SISTEMA SANITARIO REGIONALE

AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
POLICLINICO UMBERTO I



SAPIENZA

UNIVERSITÀ DI ROMA

U.O.C. TECNICO PATRIMONIALE

Responsabile Ing. Massimiliano Pasquali Coluzzi

Visto del Direttore Sanitario

Redatta da:
Geom. Carmine Dalia

REV : 02 - Giugno 2020
Scala 1:100

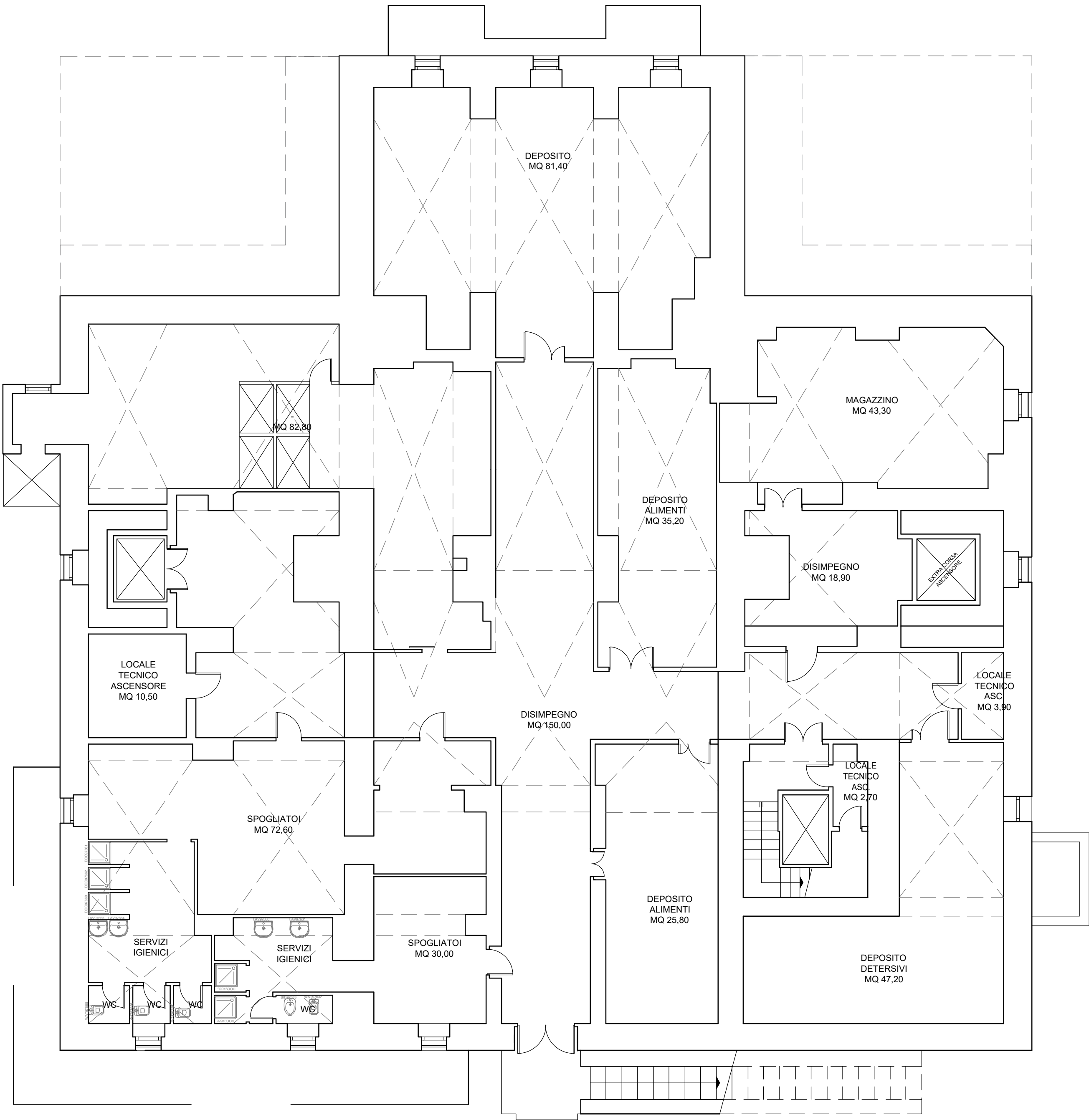
LEGENDA

Locali Gruppo 0

Locali Gruppo 1

Locali Gruppo 2

Pagina 472 / 516



Atto n. G05623 del 28/04/2026



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA

POLICLINICO UMBERTO I



SAPIENZA

UNIVERSITÀ DI ROMA

U.O.C. TECNICO PATRIMONIALE

Responsabile Ing. Massimiliano Pasquali Coluzzi

Visto del Direttore Sanitario

Redatta da:
Geom. Carmine Dalia

REV : 02 - Giugno 2020

Scala 1:100

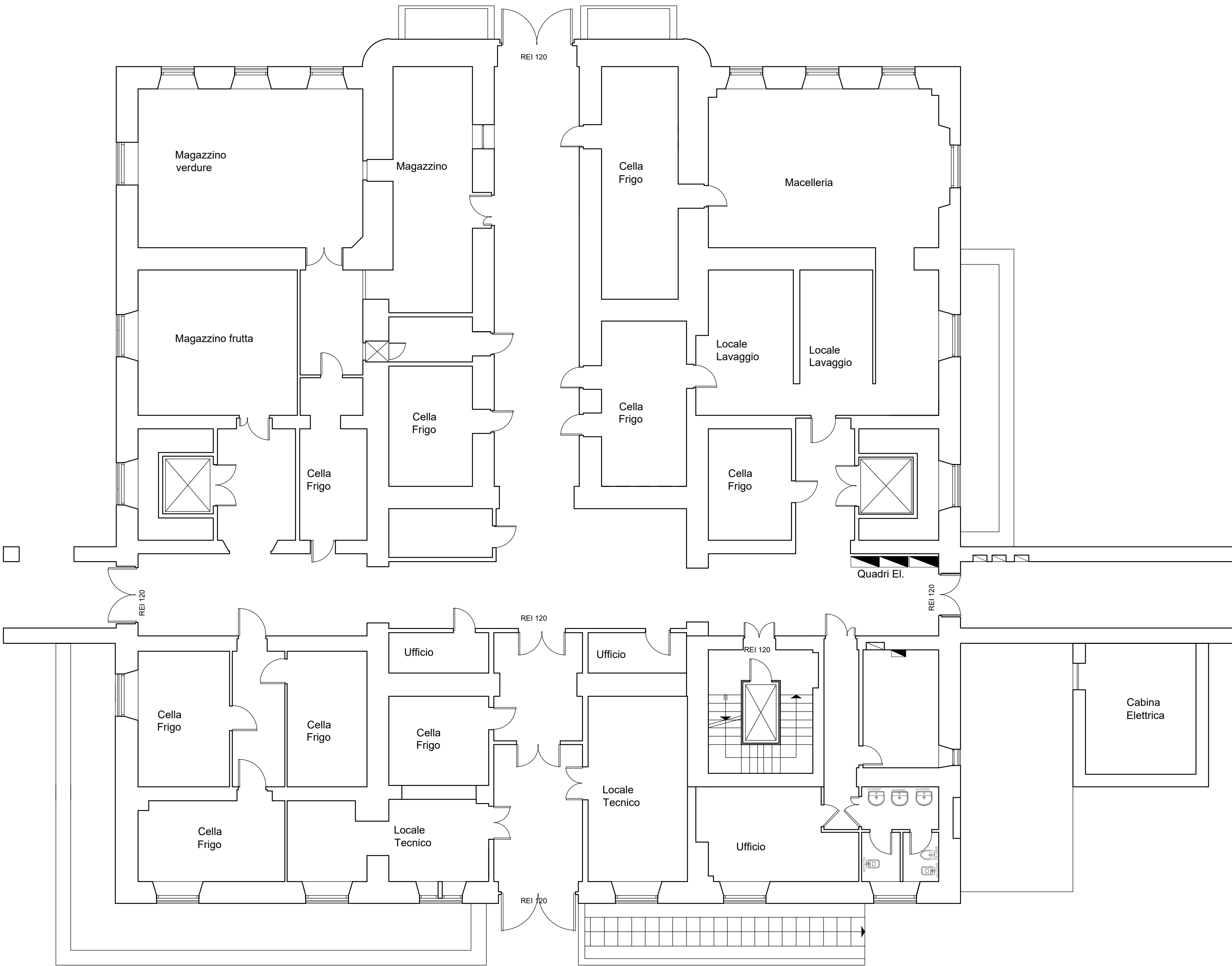
LEGENDA

Locali Gruppo 0

Locali Gruppo 1

Locali Gruppo 2

Pagina 473 / 516



Atto n. G05623 del 28/04/2026



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA

POLICLINICO UMBERTO I



U.O.C. TECNICO PATRIMONIALE

Responsabile Ing. Massimiliano Pasquali Coluzzi

Visto del Direttore Sanitario

Redatta da:
Geom. Carmine Dalia

REV : 02 - Giugno 2020

Scala 1:100

LEGENDA

 Locali Gruppo 0

 Locali Gruppo 1

 Locali Gruppo 2



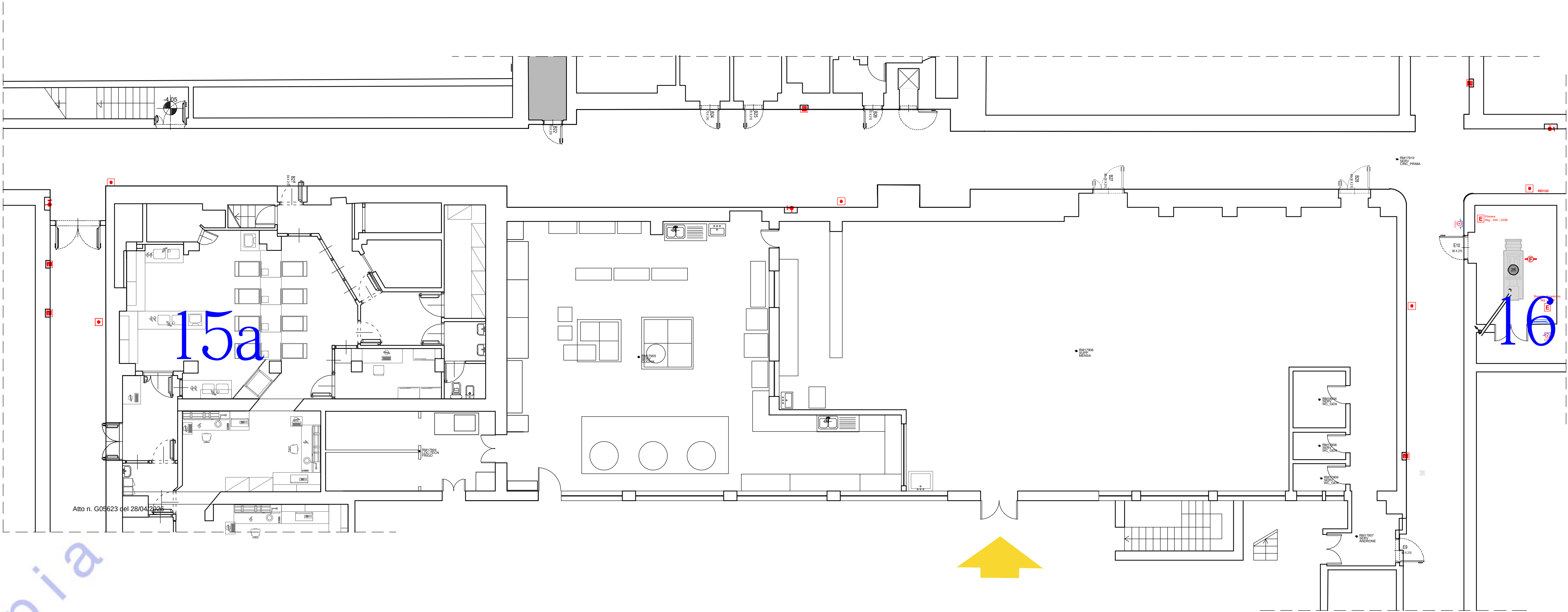
SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

UMBERTO I
POLICLINICO DI ROMA



Ed. 15B - Mensa
Piano Seminterrato

CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI
USO MEDICO - CEI 64 - 8/710





SISTEMA SANITARIO REGIONALE

**AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
POLICLINICO UMBERTO I**

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

U.O.C. TECNICO PATRIMONIALE

Responsabile Ing. Massimiliano Pasquali Coluzzi

Visto del Direttore Sanitario

Redatta da: Geom. Carmine Dalia	REV : 02 - Giugno 2020
	Scala 1:100

LEGENDA

	Locali Gruppo 0
	Locali Gruppo 1
	Locali Gruppo 2



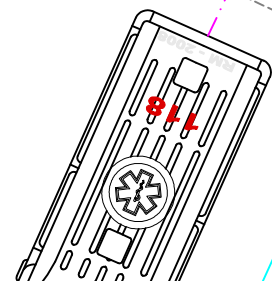
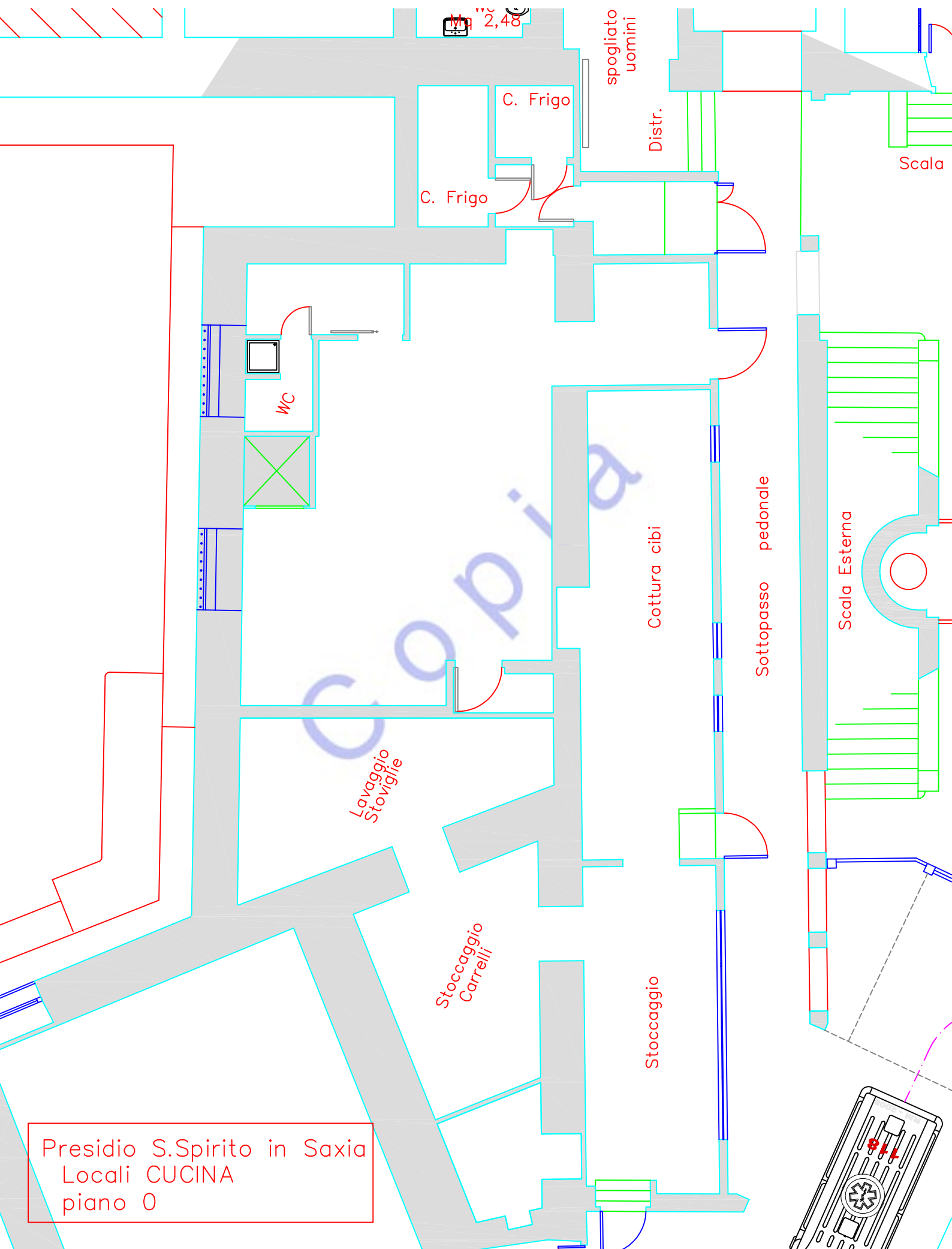
**REGIONE
LAZIO**

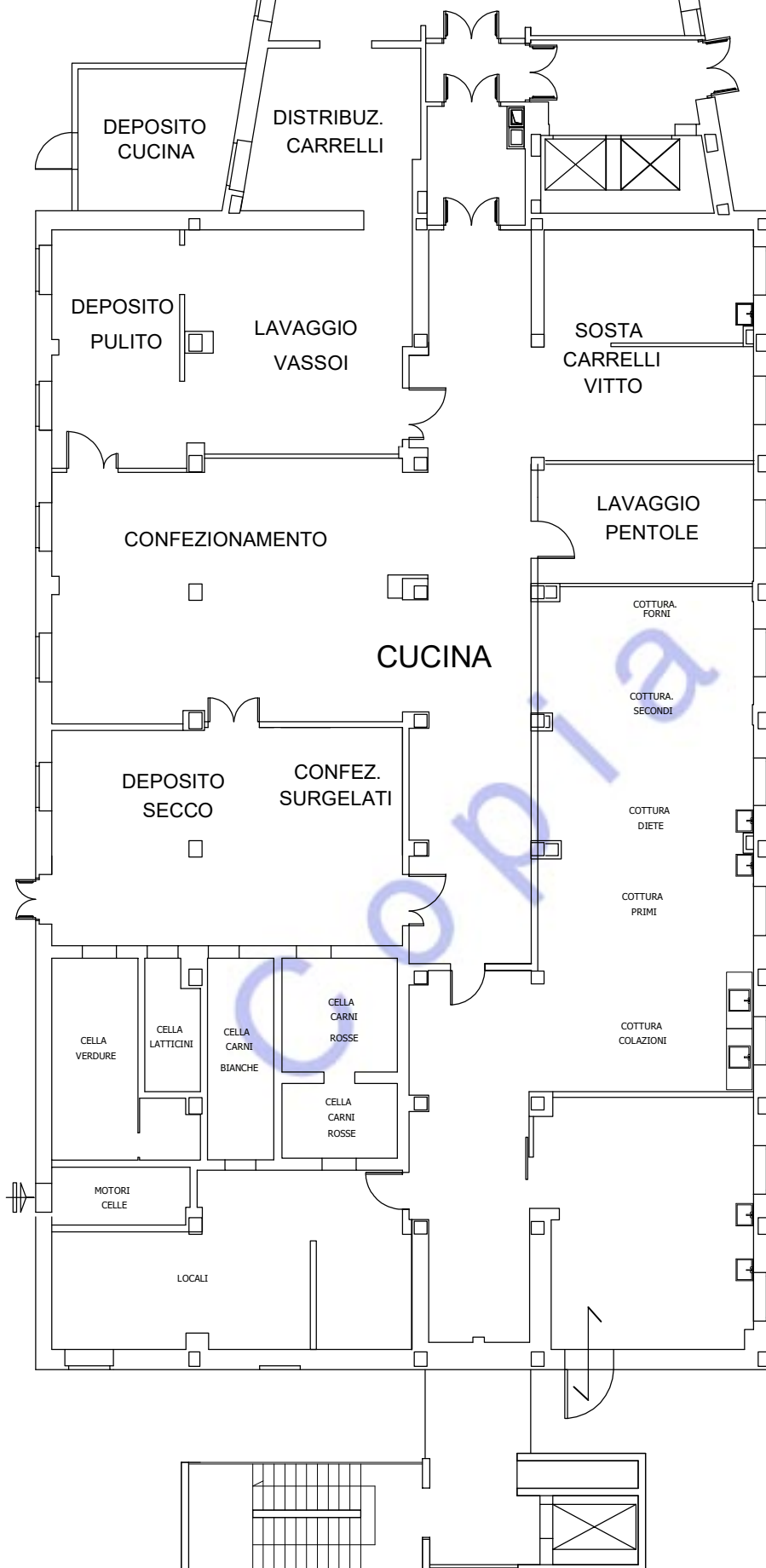
**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

ASL ROMA I





PRESIDIO SAN FILIPPO NERI
LOCALI CUCINA
PIANO SEMINTERRATO PAD. B



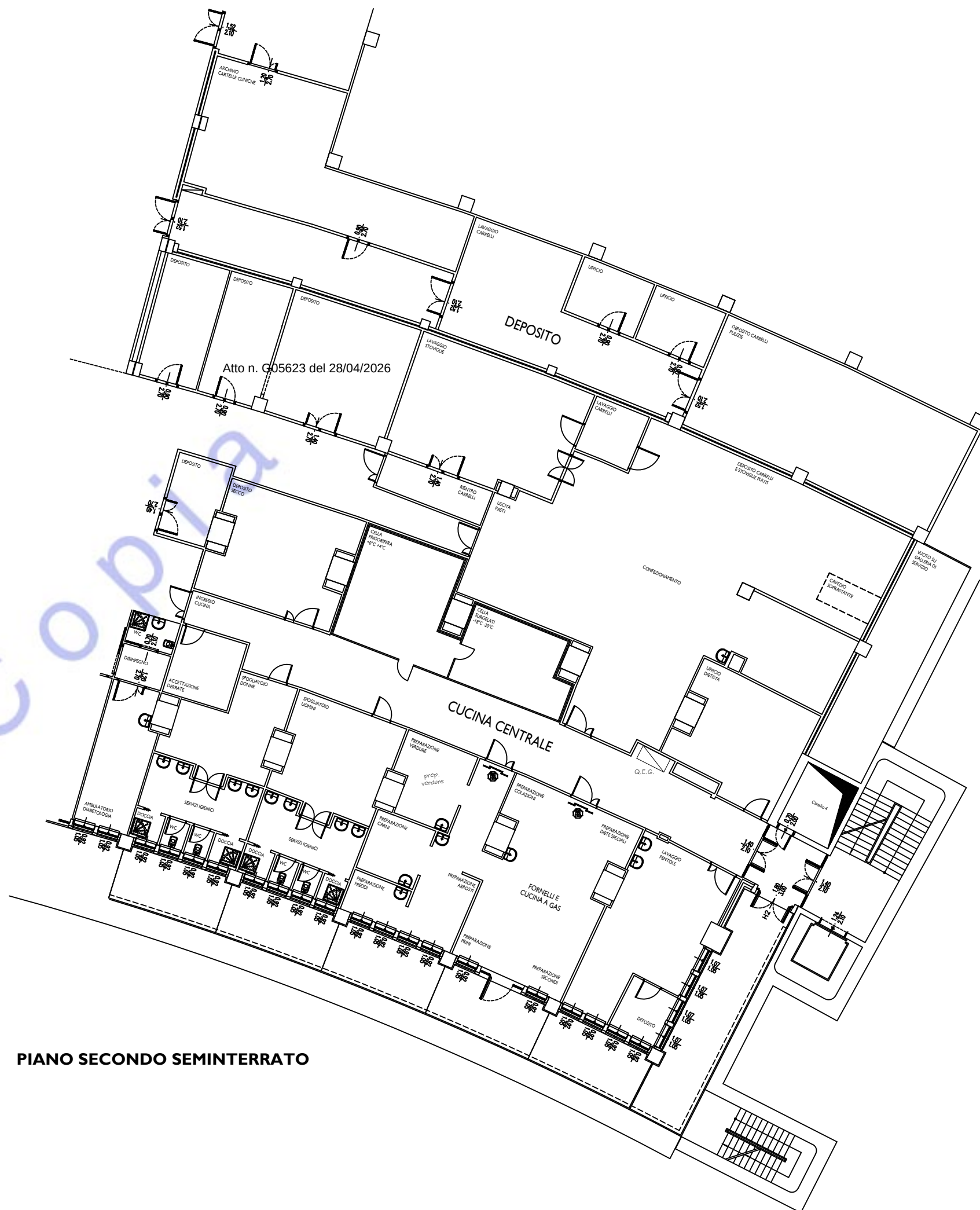
**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

AOU SANT’ANDREA



PIANO SECONDO SEMINTERRATO



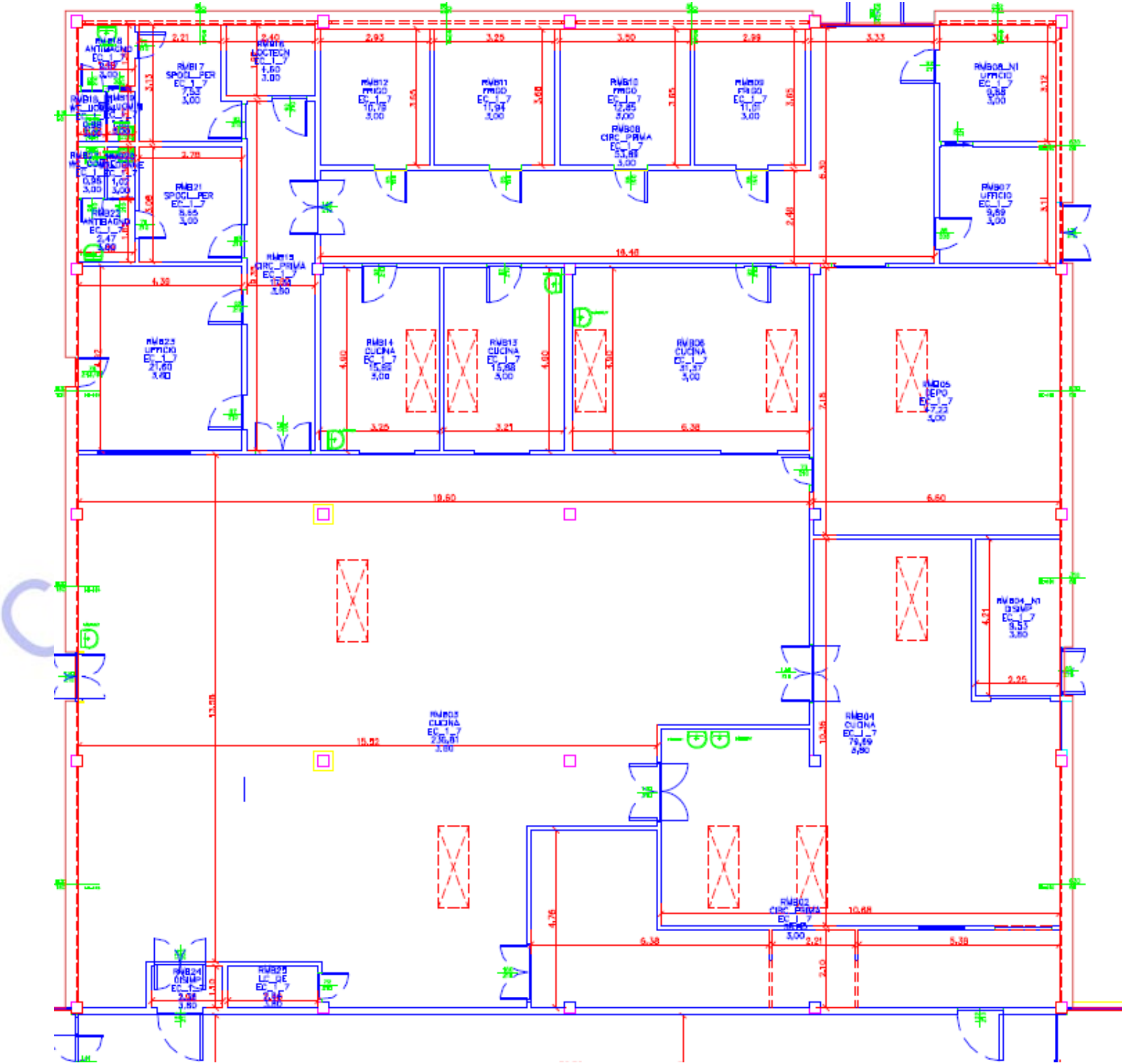
**REGIONE
LAZIO**

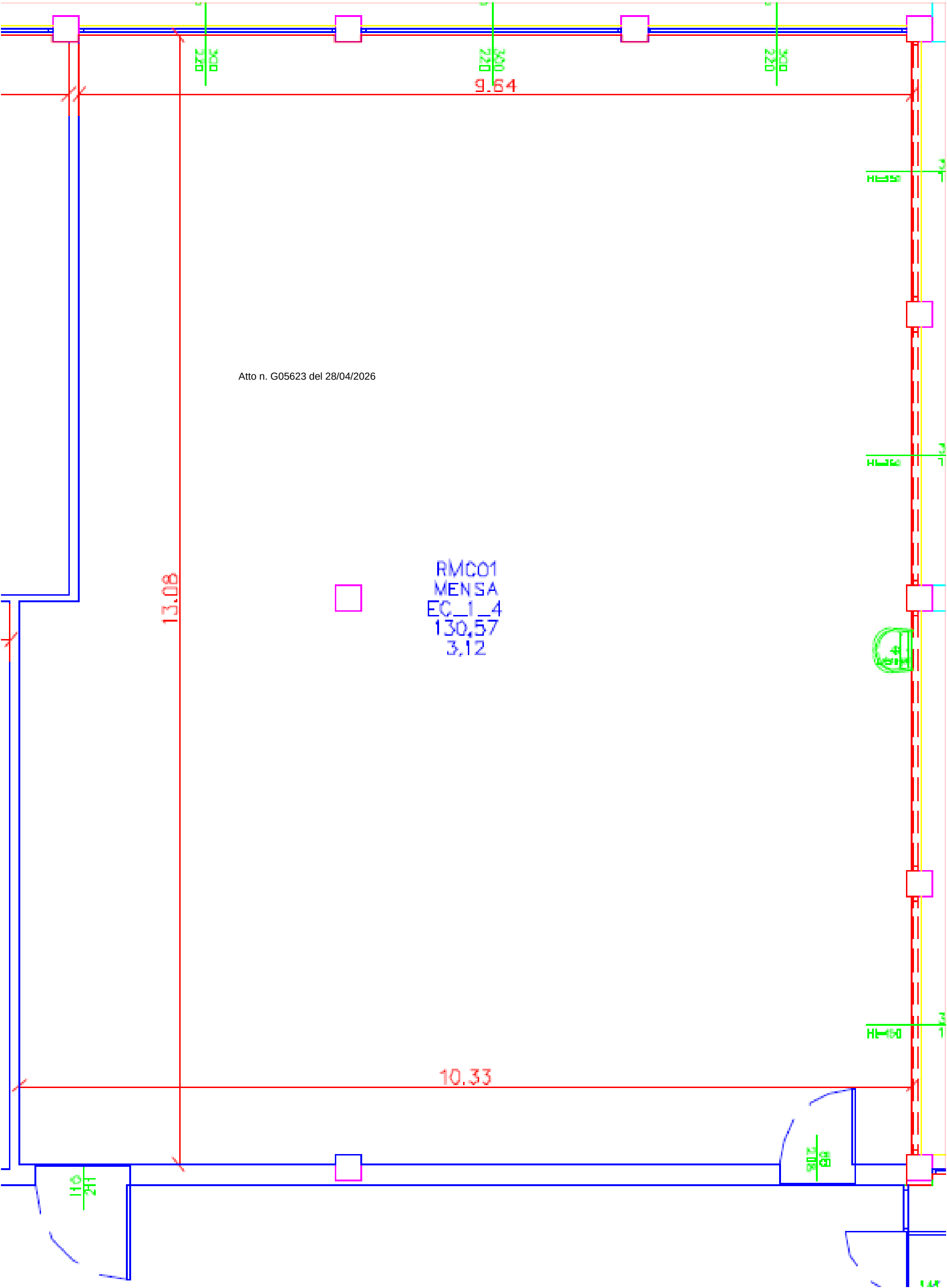
**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

ASL ROMA 3







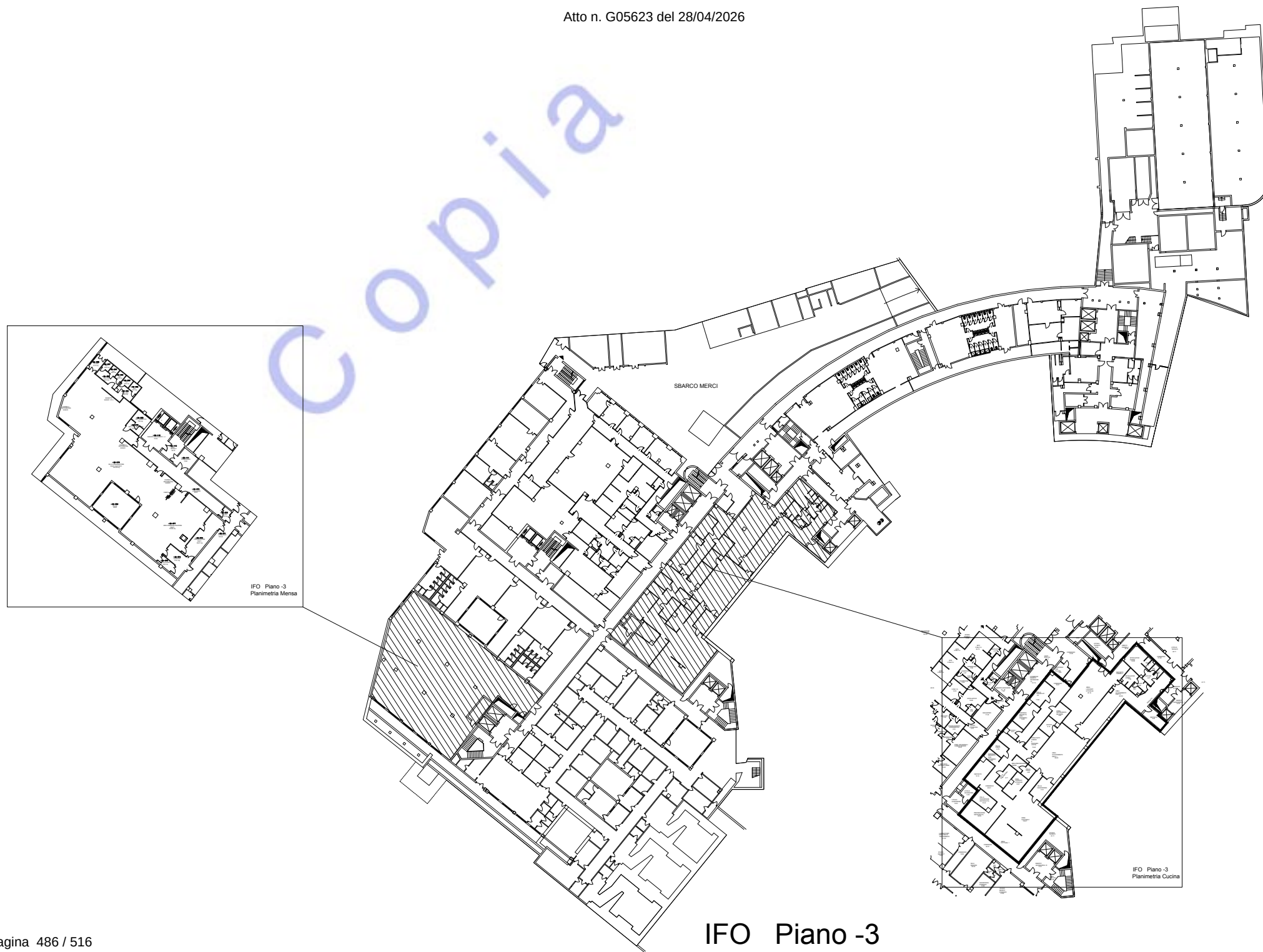
**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

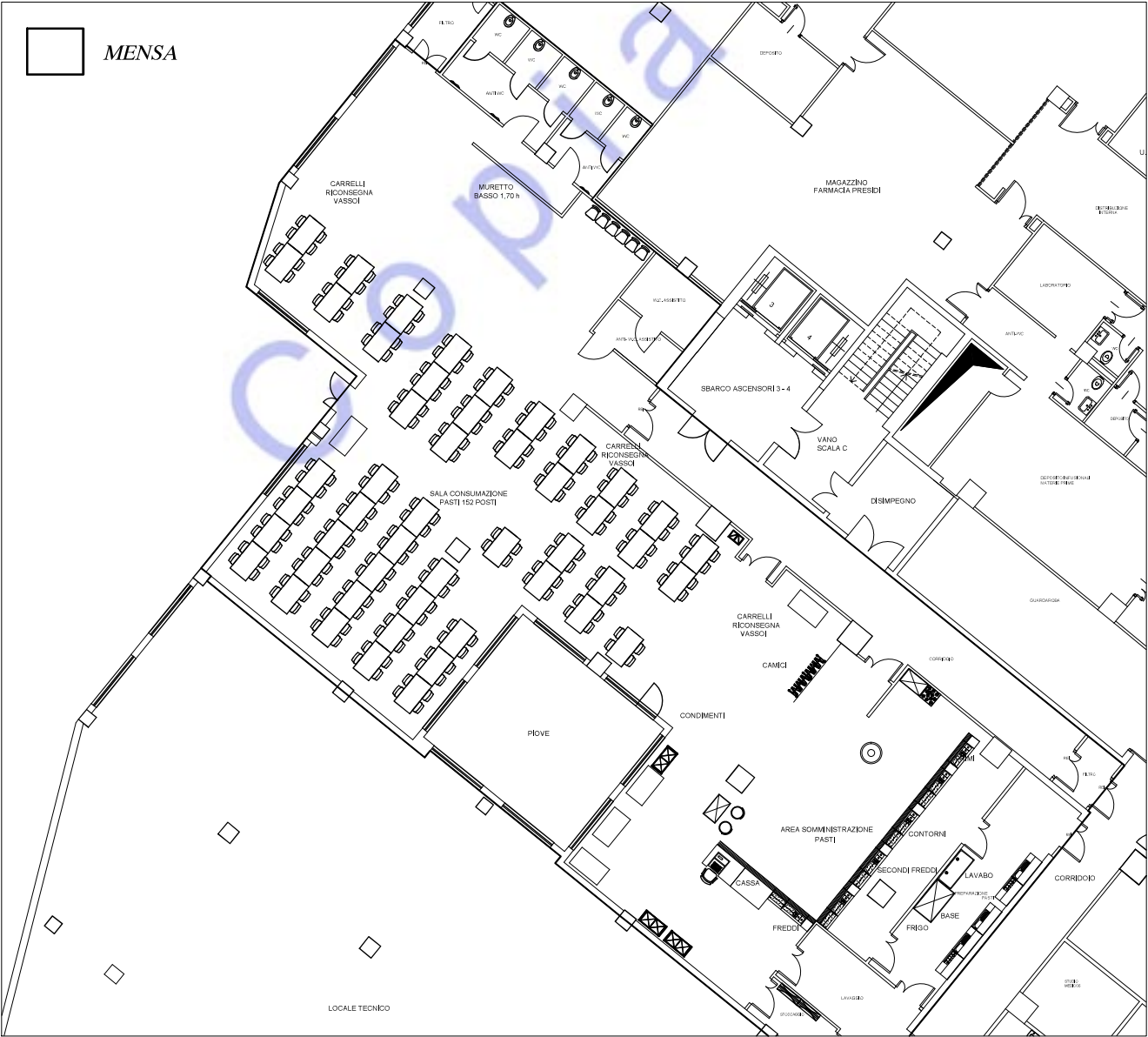
ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

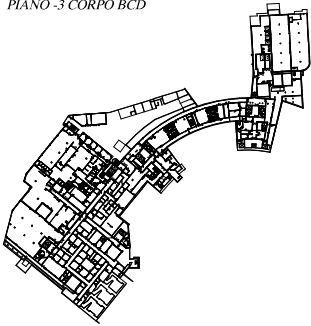
IFO – ISTITUTI FISIOTERAPICI OSPITALIERI



IFO Piano -3



PIANO -3 CORPO BCD



I.F.O.
Istituti Fisioterapici Ospitalieri

MENSA

I.F.O. MOSTACCIANO PIANO -3 CORPO D

PIANO	SEZIONE	SCALE	PROSPETTIVA	NOTA
-3	BCD	1:100	15/04/2025	1



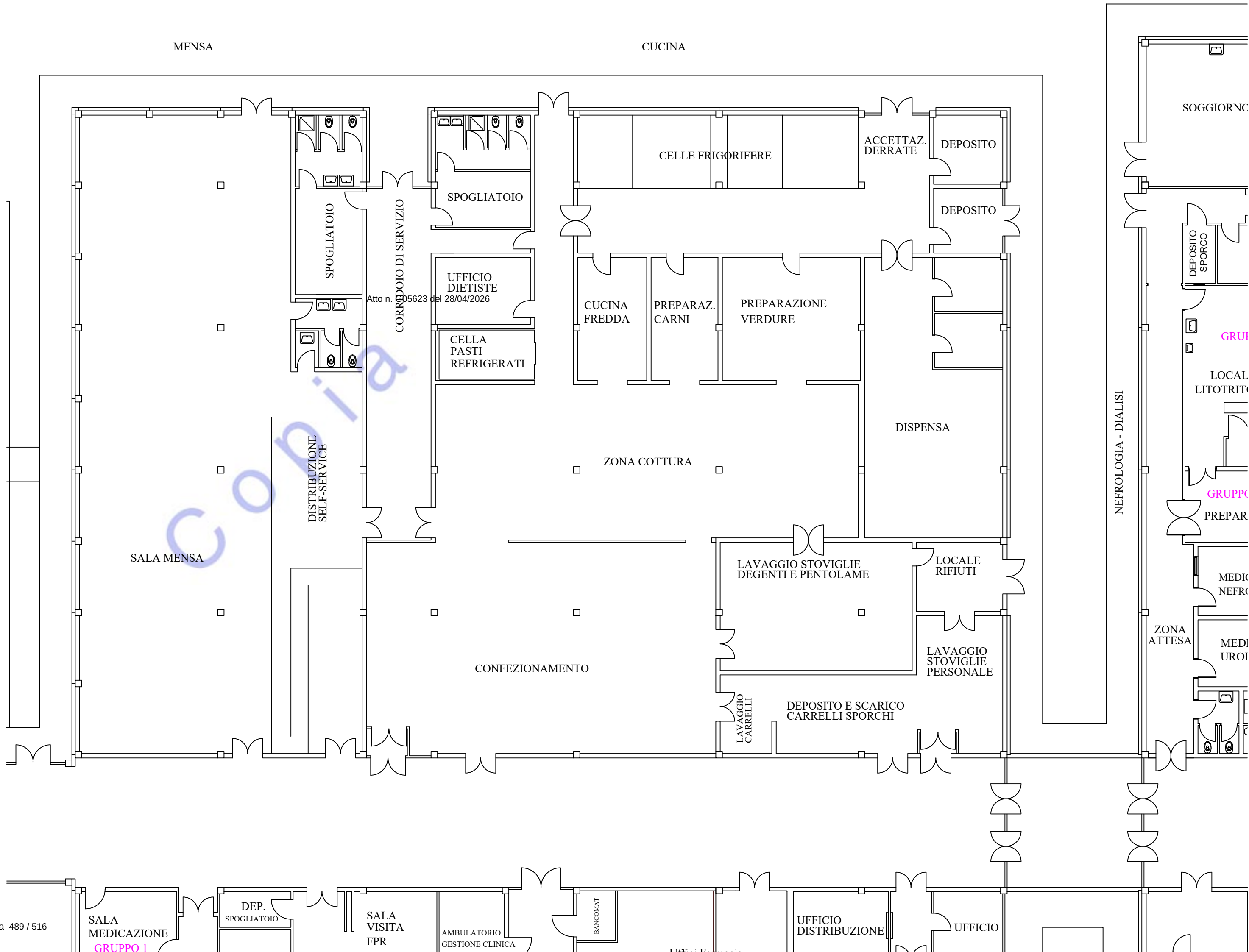
**REGIONE
LAZIO**

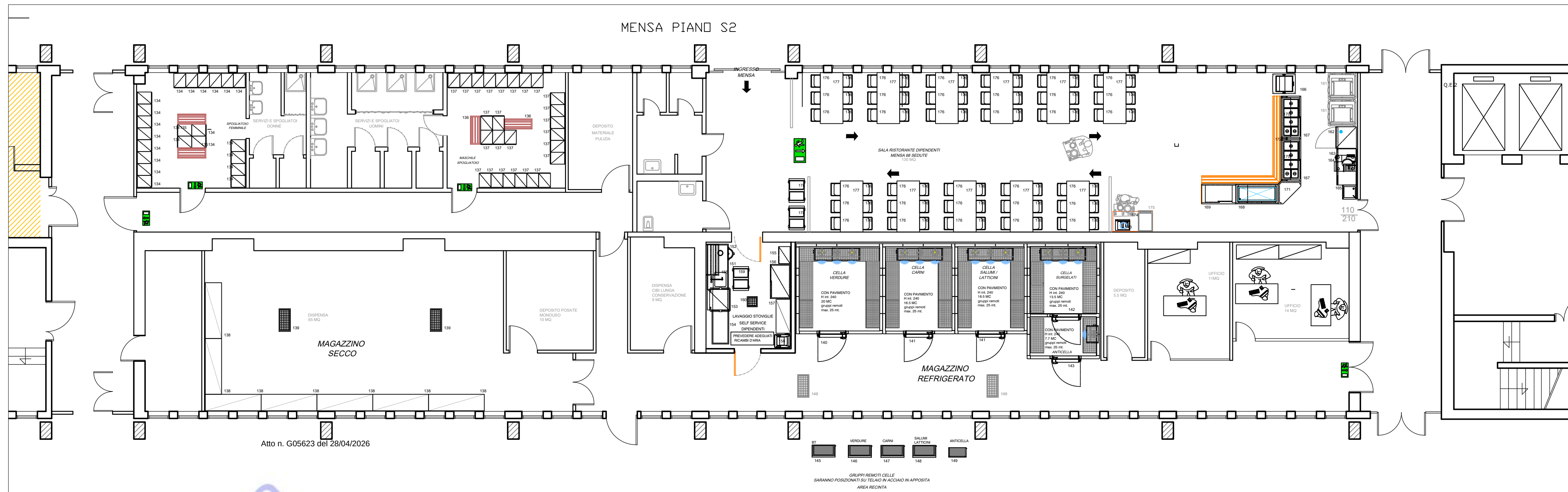
**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

ASL ROMA 2



[illegible]

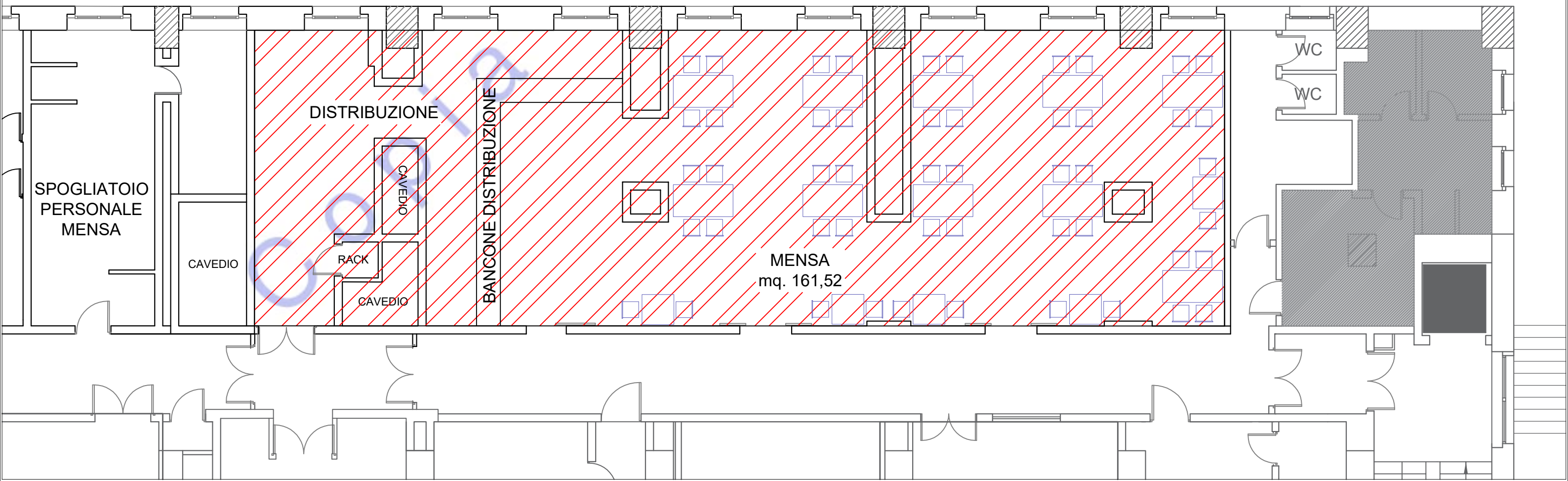
BLUE LION
PEOPLE TO TRUST

progetto n.	tavola n.	scala	data	firma	aggiornamento	
	UNICA	1:100	FEB. 2023		N.	DATA

REGIONE LAZIO ASL ROMA 2
Presidio Ospedaliero Sant'Eugenio
Piazzale Dell'Umanesimo, 10 - Roma

oggetto	LAY-OUT LOCALI CUCINA ED ACCESSORI CON ATTREZZATURE, LEGENDA E DATI IMPIANTISTICI.

il presente disegno e' di proprieta' esclusiva e non puo' essere divulgato o riprodotto anche solo parzialmente senza autorizzazione ai sensi della legge n.633 del 24 aprile 1941





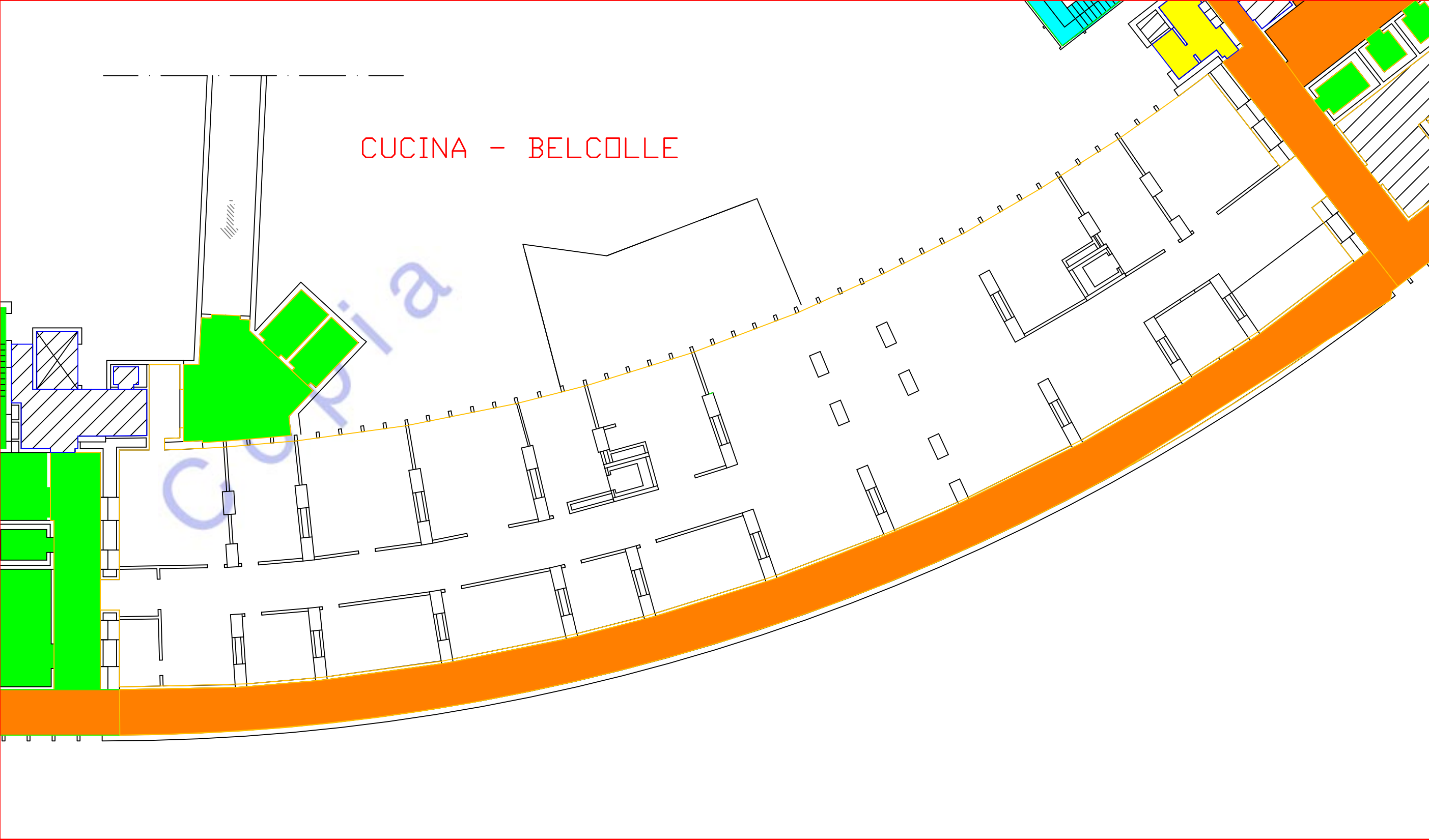
**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

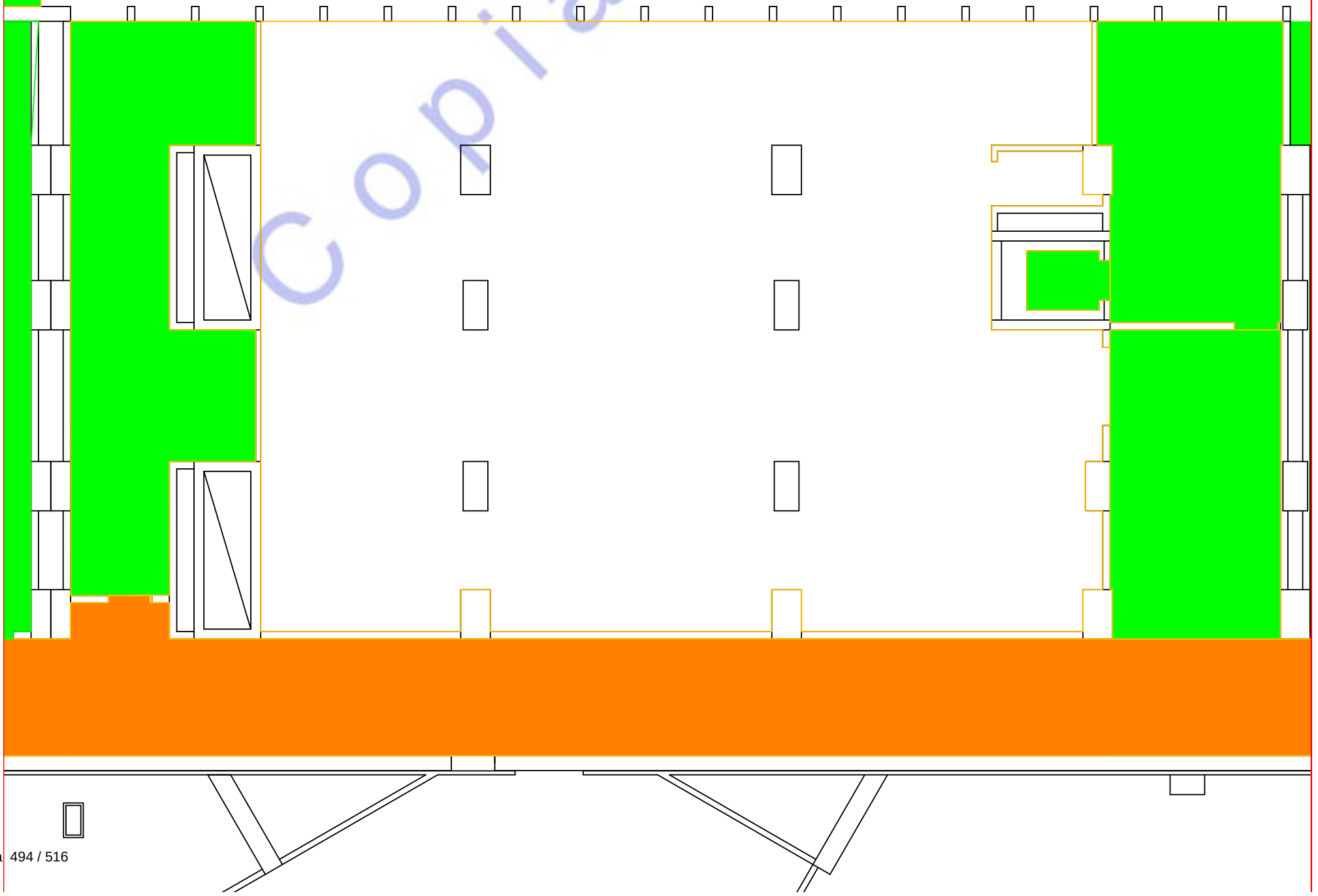
ALLEGATO G

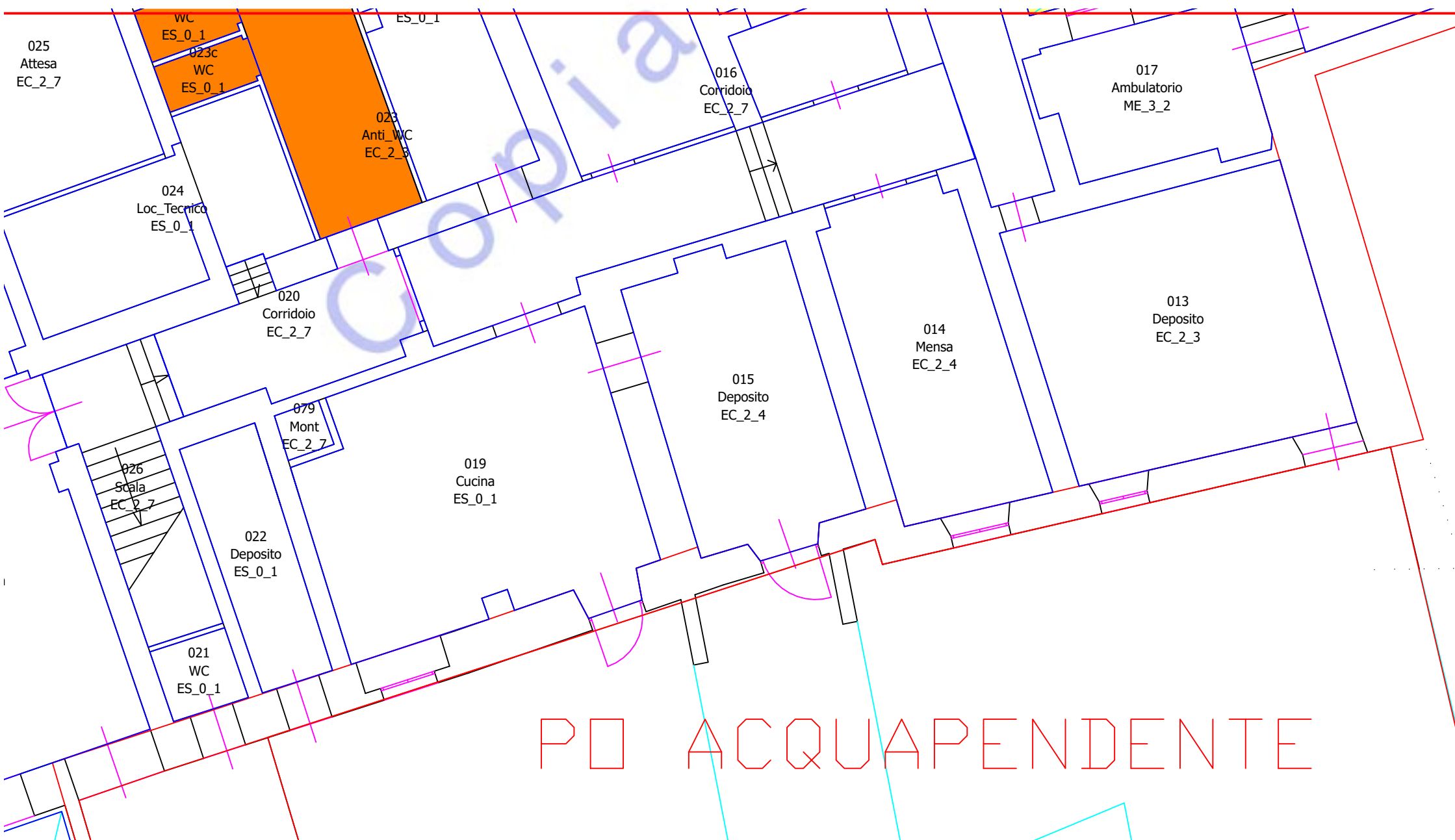
PLANIMETRIE LOCALI

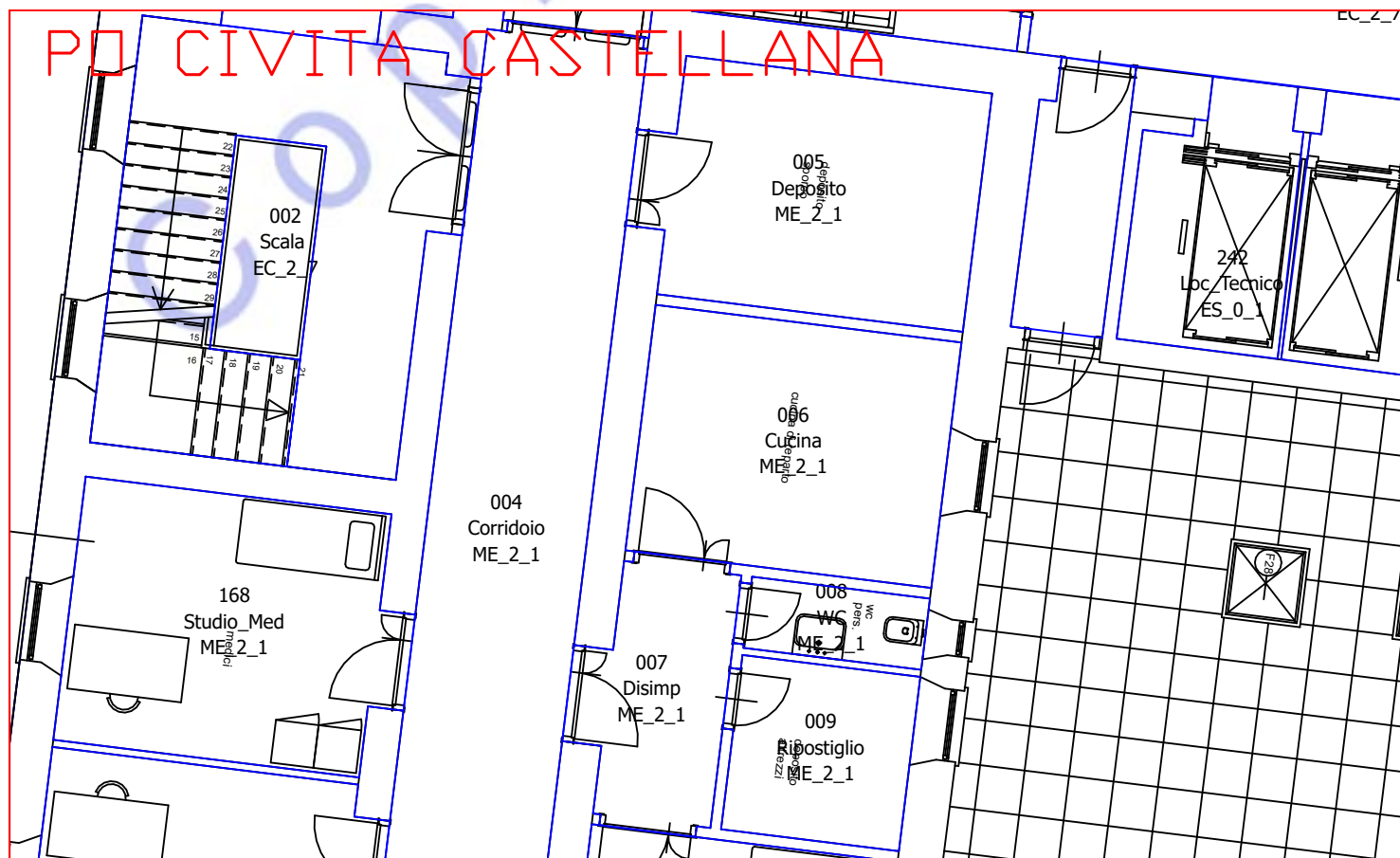
ASL VITERBO



MENSA - BELCOLLE

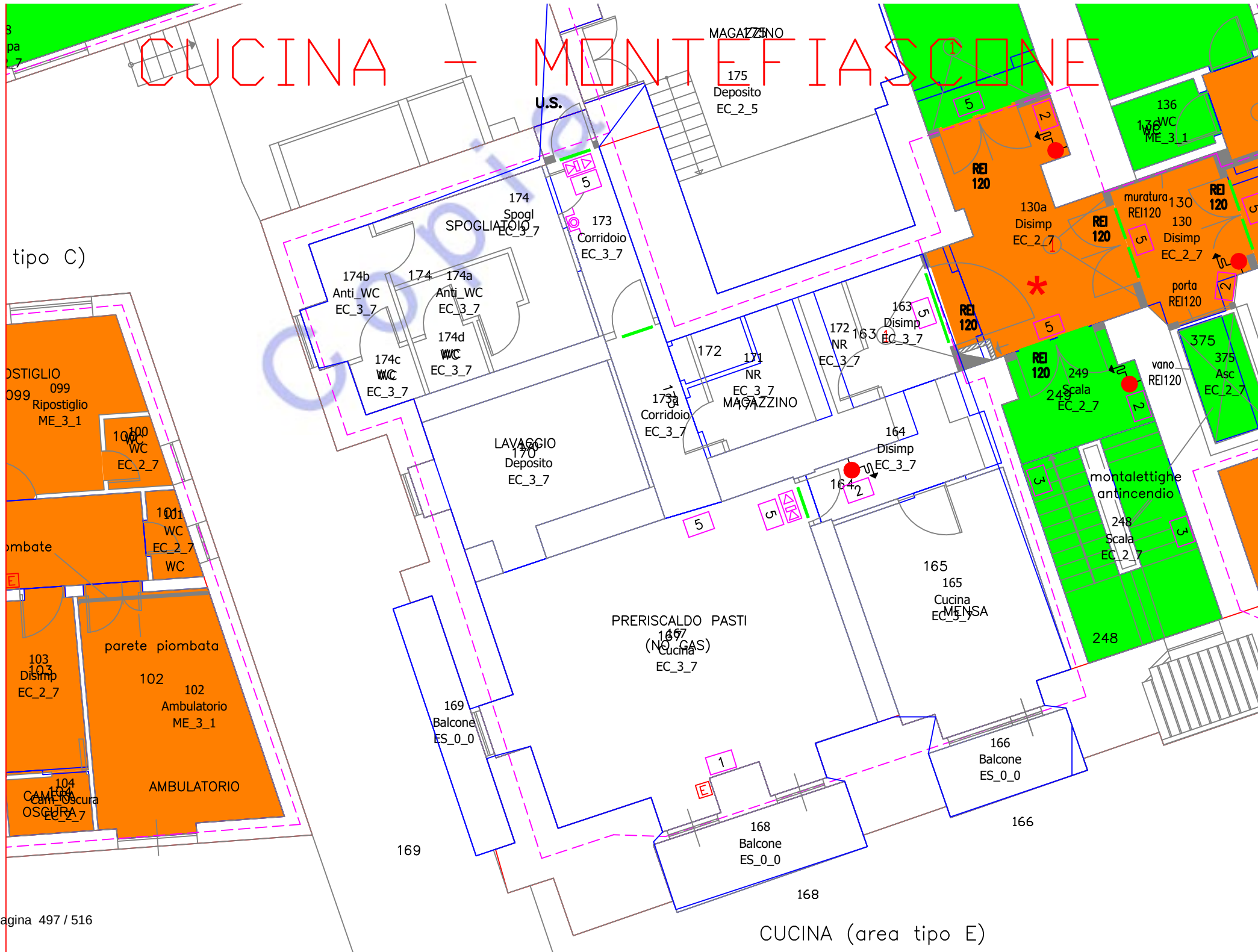


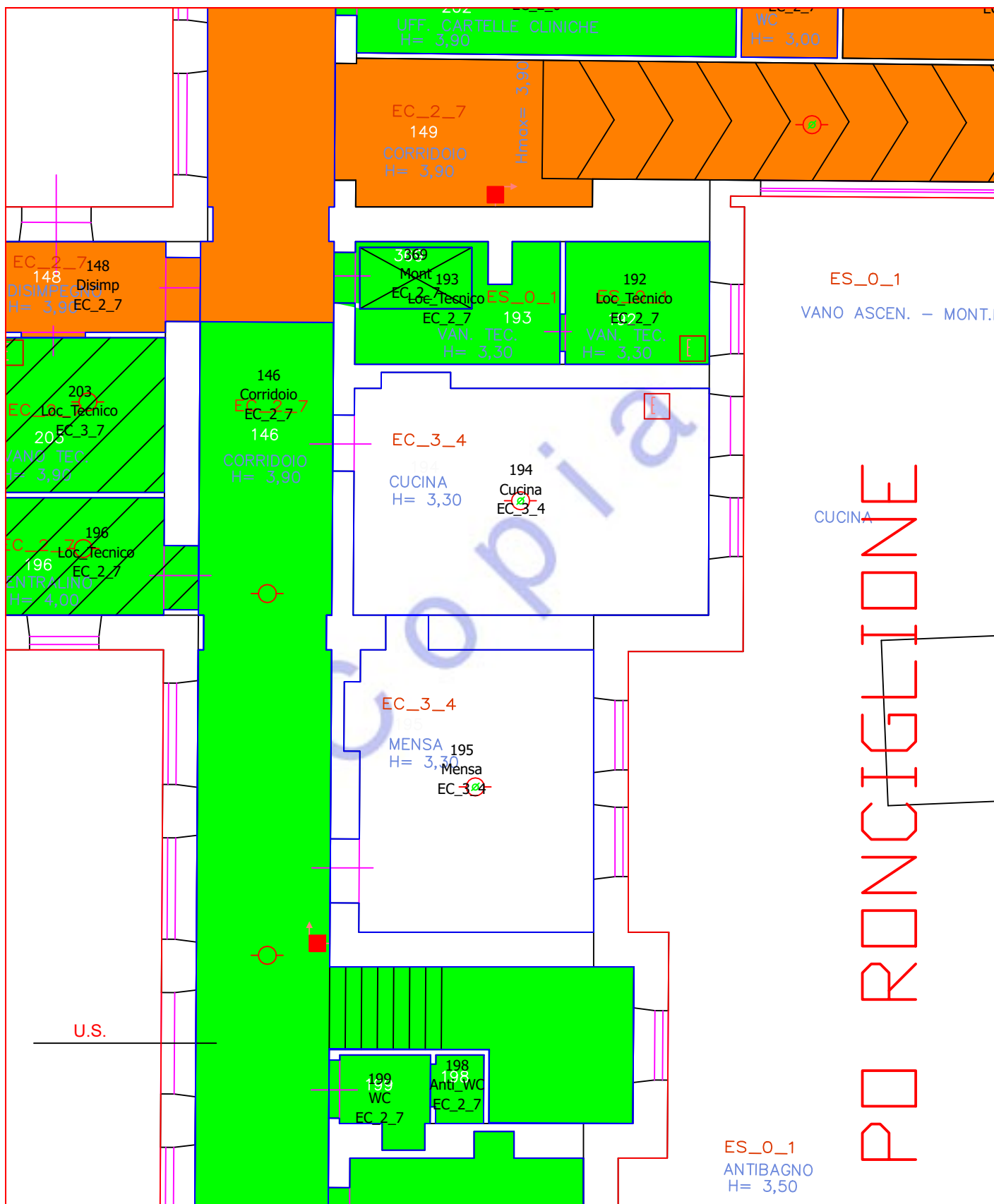


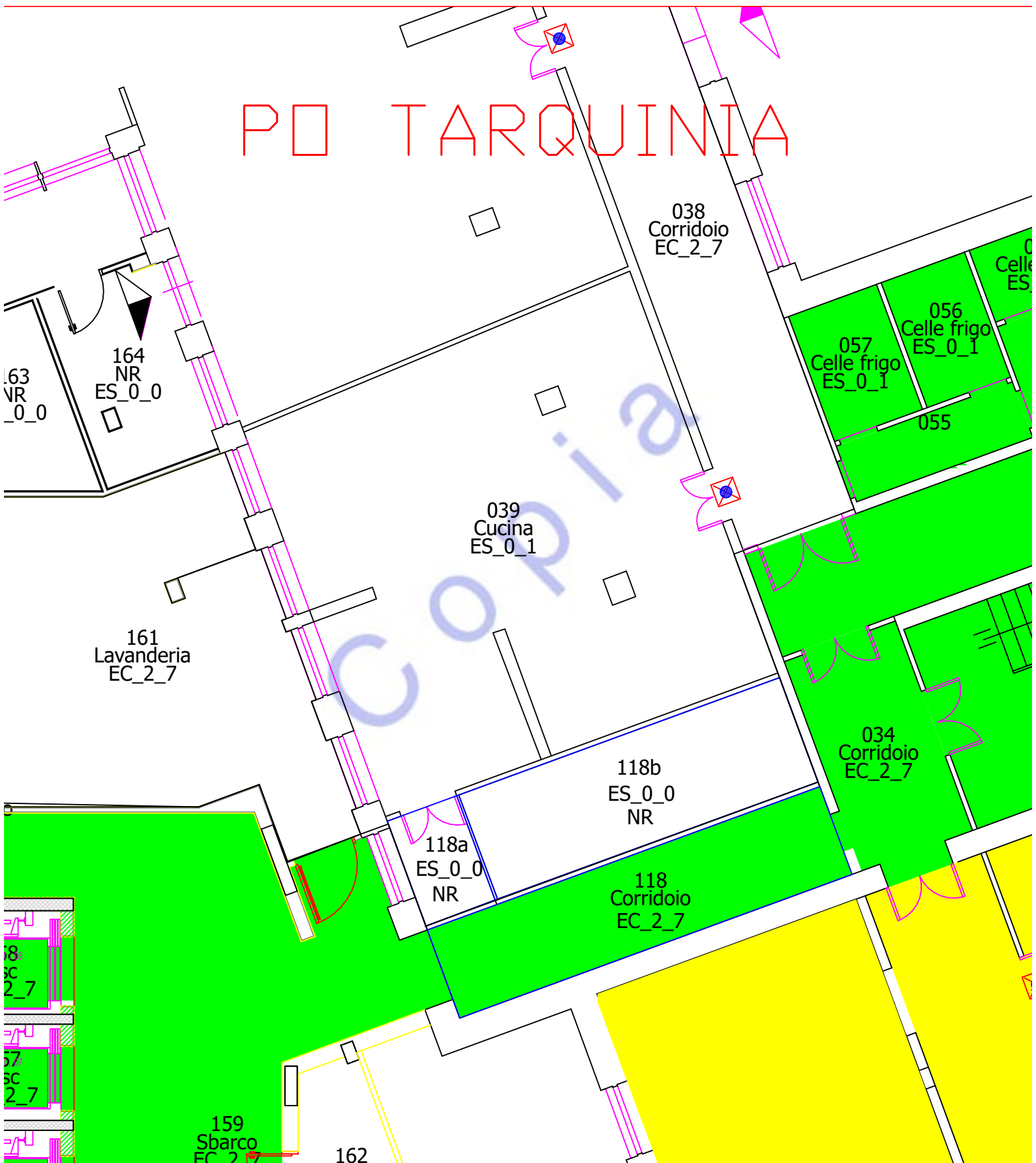


CUCINA - MONTEFIASCOONE

tipo C)









**REGIONE
LAZIO**

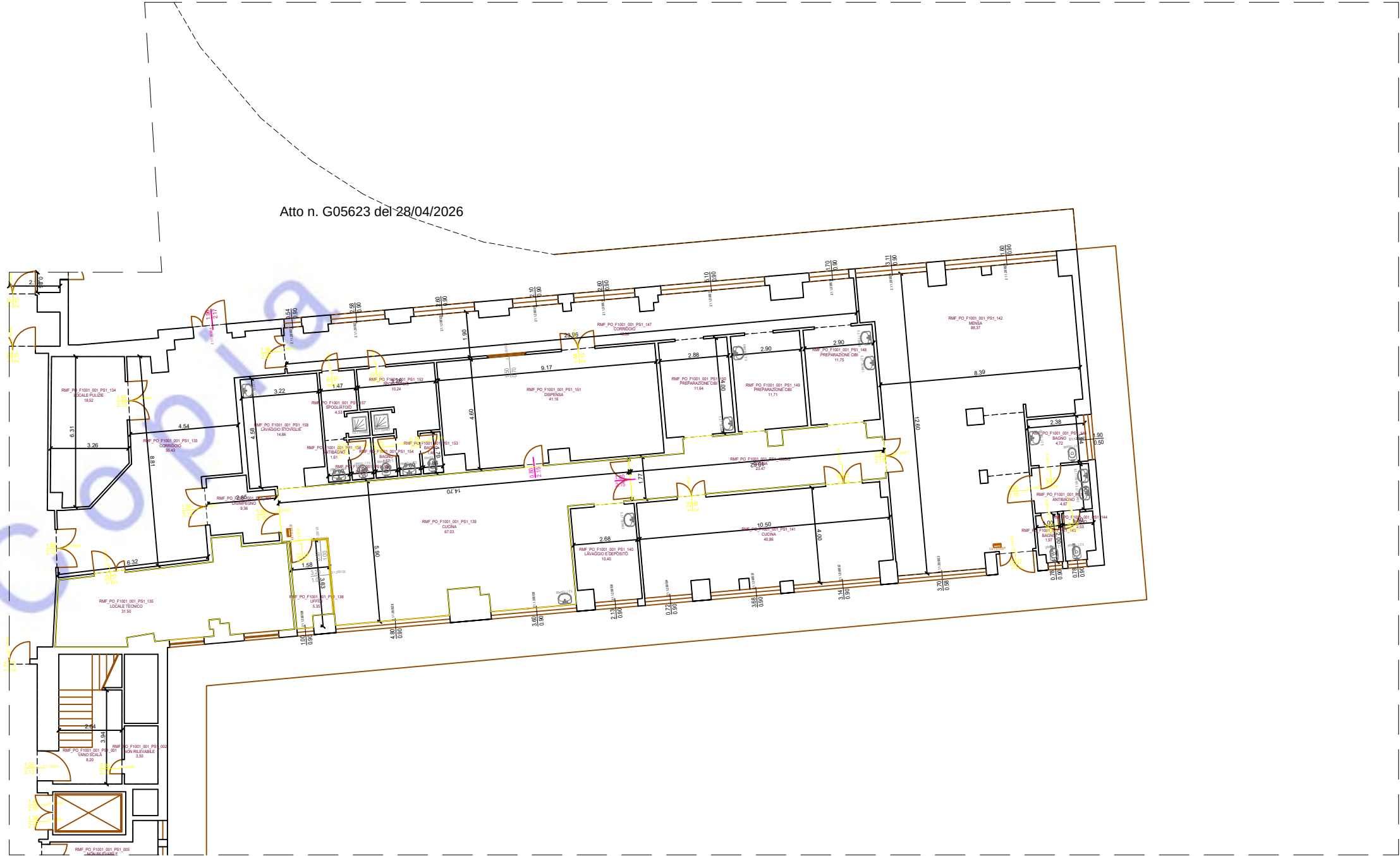
**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

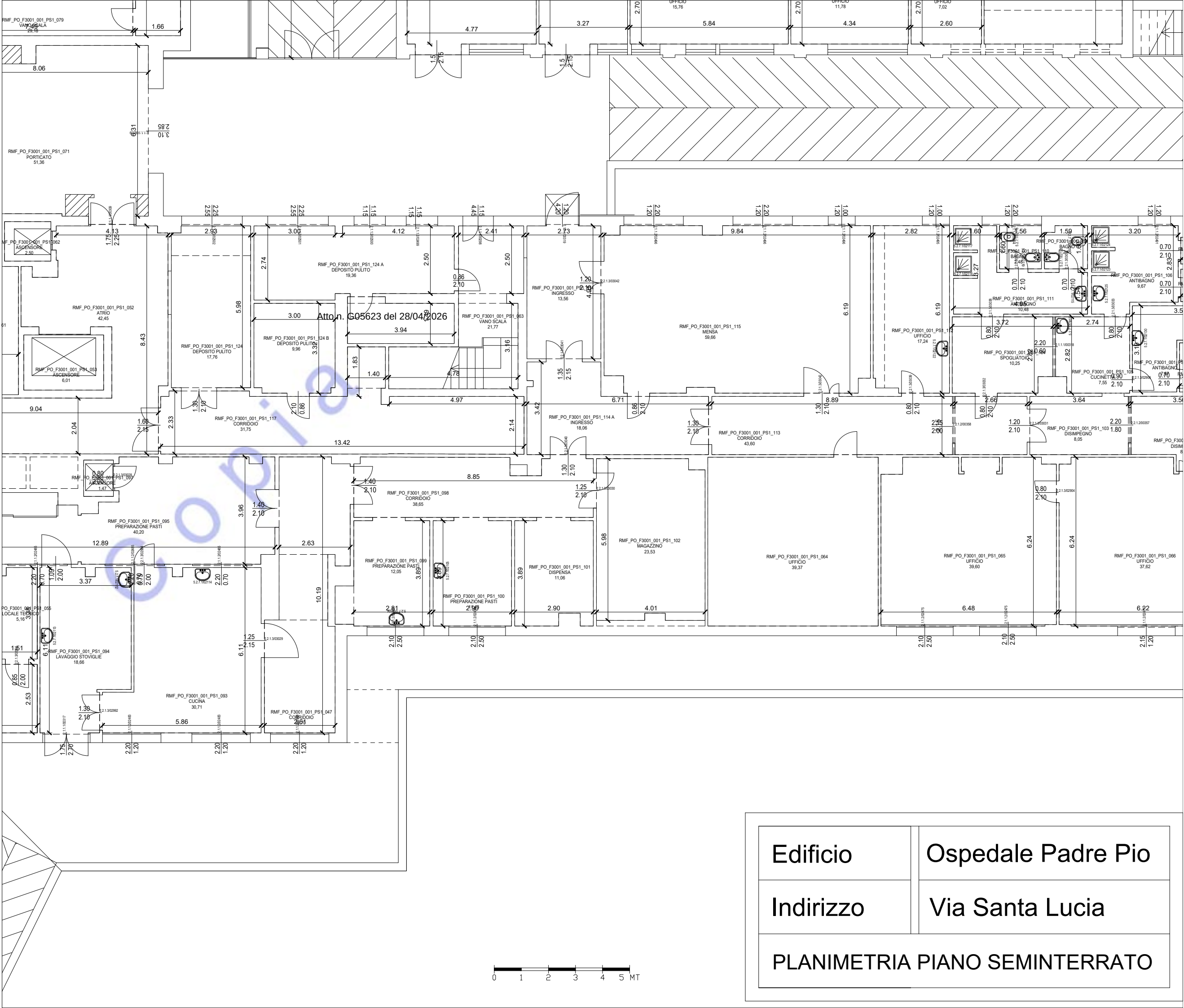
PLANIMETRIE LOCALI

ASL ROMA 4

Atto n. G05623 del 28/04/2026



MENSA E CUCINA OSPEDALE SAN PAOLO



Edificio

Ospedale Padre Pio

Indirizzo

Via Santa Lucia

PLANIMETRIA PIANO SEMINTERRATO



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

AO SAN CAMILLO FORLANINI

SISTEMA SANITARIO REGIONALE

AZIENDA OSPEDALIERA

SAN CAMILLO FORLANINI

Circonvallazione Gianicolense, 87 - 00152 Roma

UOC INGEGNERIA

REGIONE
LAZIO

rapp. 1:100

OSPEDALE SAN CAMILLO

FABBRICATO MENSA DEL PERSONALE

LOCALI DESTINATI AL SERVIZIO

DI RISTORAZIONE

Rilievo: p.i. S. Arnaldi
geom. S. Rossi

rev.	data	redaz.	controllo	autorizzazione
	ott-2015			

visto responsabile del procedimento: arch. A. Agneni

visto direttore generale: dr. A. D'Urso

PIANO RIALZATO

Spazi destinati:
Uffici Depositi Magazzini Cucina
mq 1188.53

PIANO SEMINTERRATO

Spazi destinati:
Deposito - Magazzino - Serv. Ditta
Serv. Igienici Avventori
mq 236.39

Pagina 505 / 516



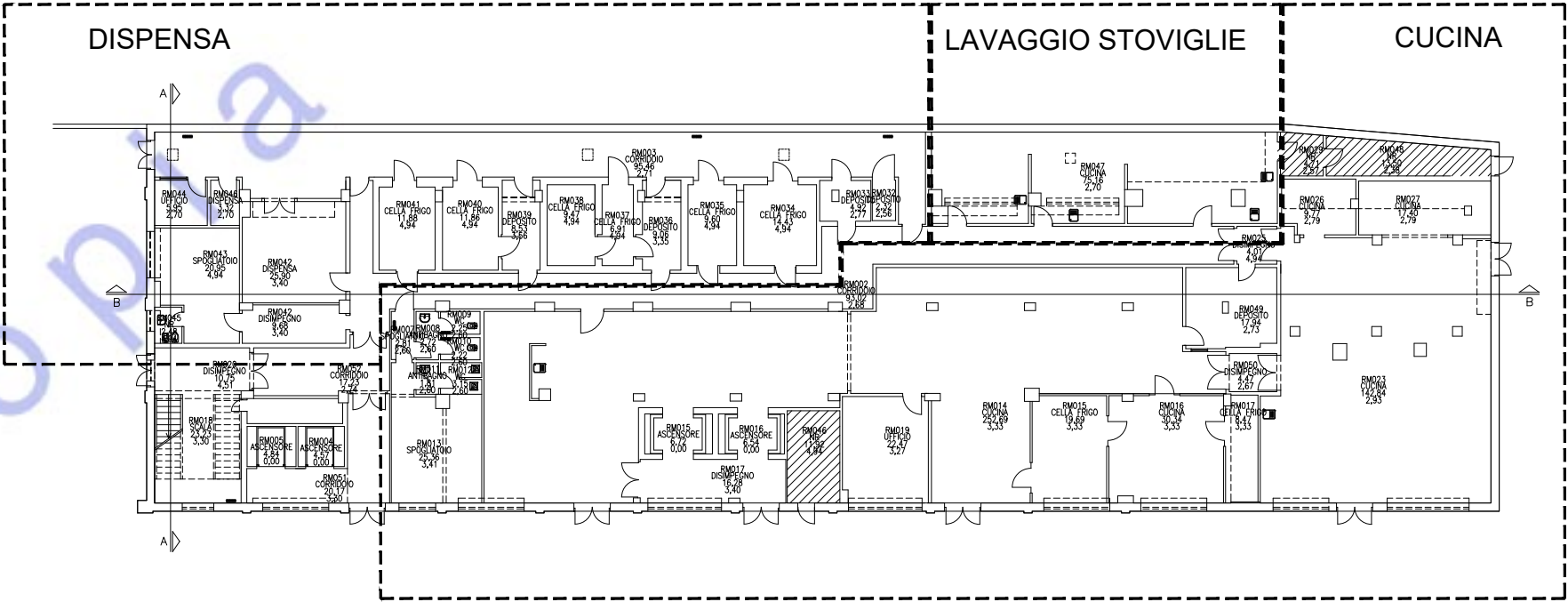
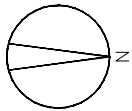
**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

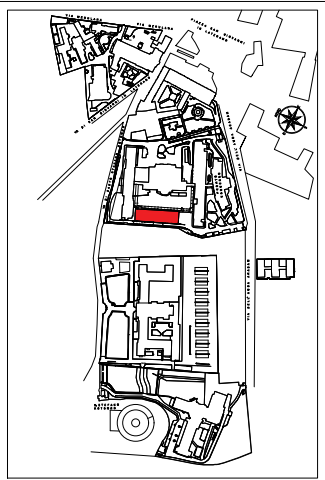
ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

AO SAN GIOVANNI ADDOLORATA



CPB20E	CPB20E
PTE	PTE
INT	EXT
1.214,58	1.283,45





SEZIONE DI MANUTENZIONE EDILE
AZIENDA OSPEDALIERA SAN GIOVANNI ADDOLORATA

AZIENDA OSPEDALIERA SAN GIOVANNI
VIA DELL'AMBA ARADAM, 9
00144 - ROMA

SERVIZIO INTEGRATO
DI MANUTENZIONE EDILE
ED OPERE AFFINI
DELL'AZIENDA OSPEDALIERA
SAN GIOVANNI ADDOLORATA

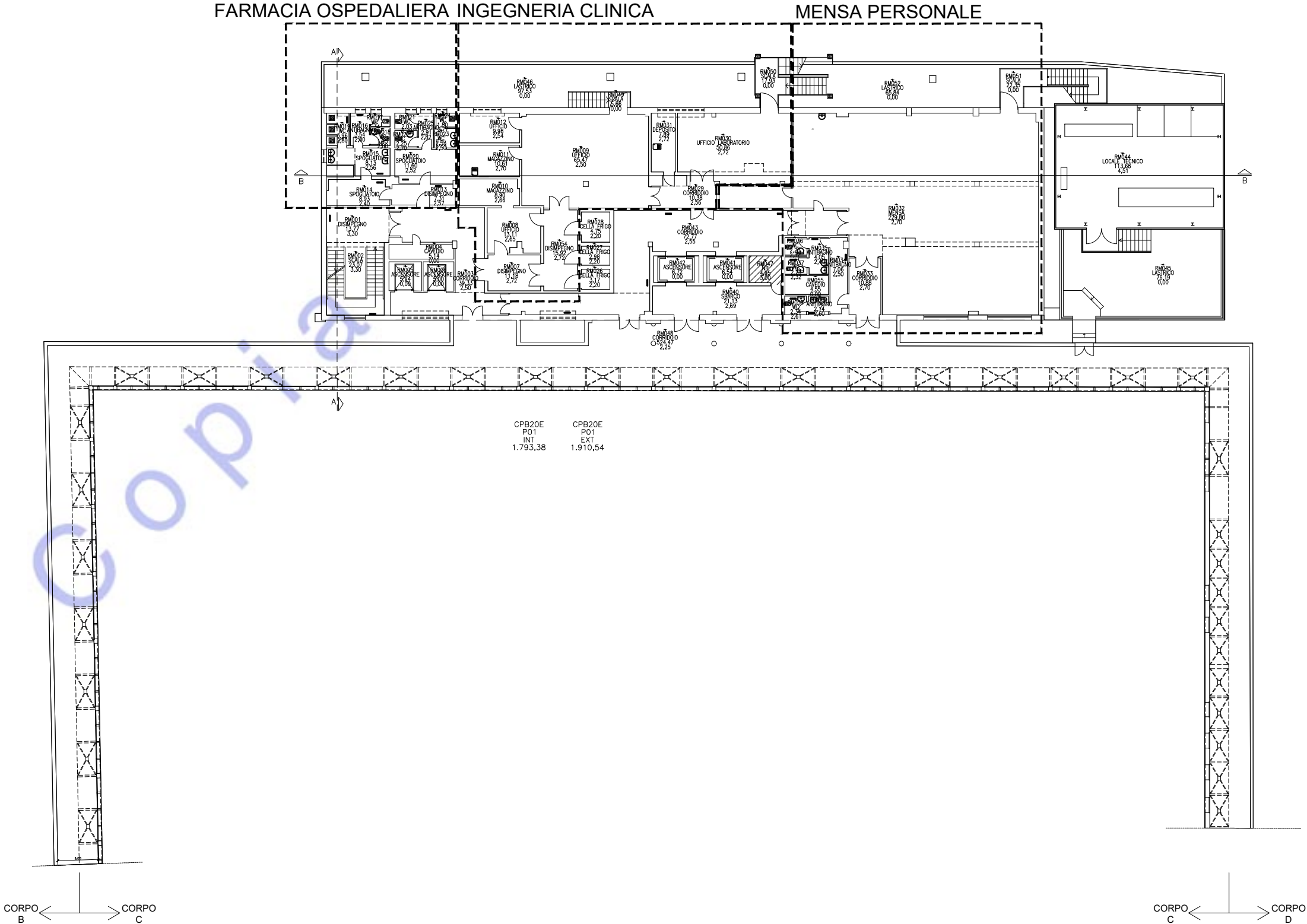
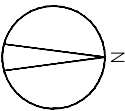
SERVIZIO DI RILEVAZIONE E CENSIMENTO

C.N. COSTRUZIONI GENERALI S.P.A.


PROGETTO	PROGETTO	PROGETTO	PROGETTO
OSPEDALE	CORPO E	VIA DELL'AMBA	OSPEDALIERO
SAN GIOVANNI		ARADAM, 9	

PIANTA PIANO TERRA

PROGETTO	PROGETTO	PROGETTO	PROGETTO
ARCHITETTONICO			
28/08/2017	- 01	1:100	1:100



AZIENDA OSPEDALIERA SAN GIOVANNI ADDOLORATA

AZIENDA OSPEDALIERA SAN GIOVANNI
VIA DELL'AMBA ARADAM, 9
00144 - ROMA

SERVIZIO INTEGRATO
DI MANUTENZIONE EDILE
ED OPERE AFFINI
DELL'AZIENDA OSPEDALIERA
SAN GIOVANNI ADDOLORATA

SERVIZIO DI RILEVAZIONE E CENSIMENTO

C.N. COSTRUZIONI GENERALI S.P.A.

PROGETTO	PROGETTO	PROGETTO	PROGETTO
OSPEDALE	CORPO E	VIA DELL'AMBA ARADAM, 9	OSPEDALE
PROGETTO			

PIANTA PRIMO PIANO

ARCHITETTONICO

PROGETTO	PROGETTO	PROGETTO	PROGETTO
08/08/2017	01	01/08/2017	01



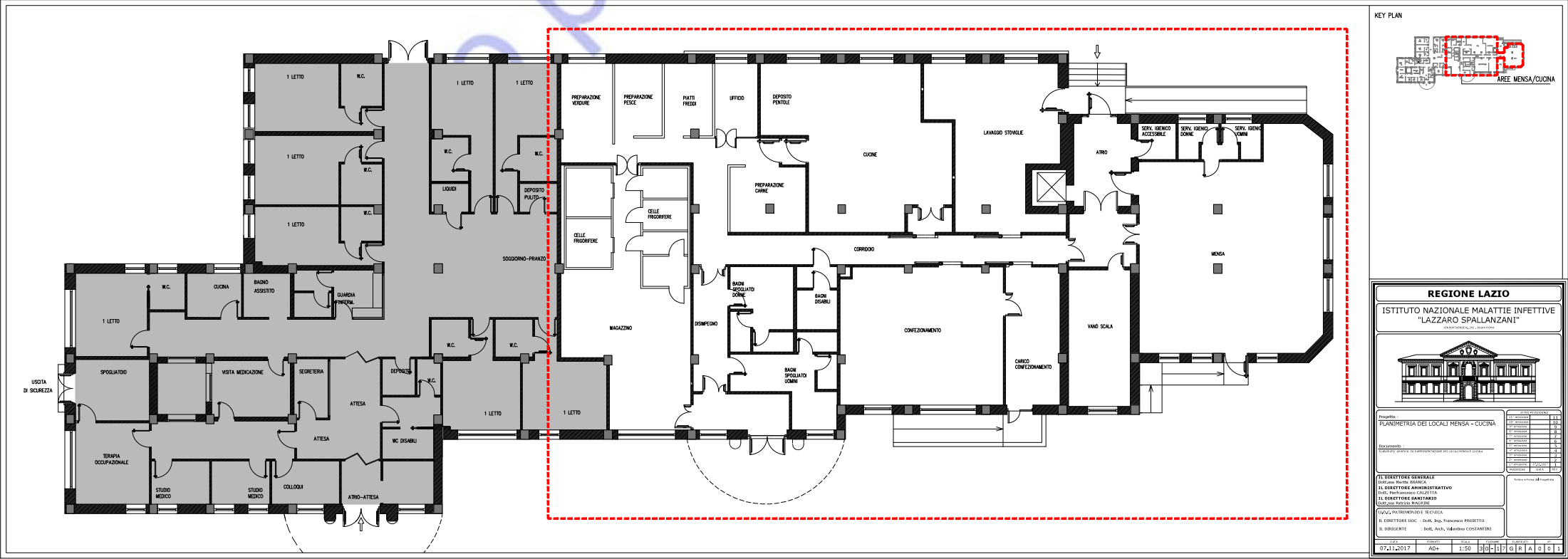
**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

INMI L.SPALLANZANI





**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO G

PLANIMETRIE LOCALI

ASL ROMA 6





**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE
DELLA REGIONE LAZIO SUDDIVISA IN 13 LOTTI**

ALLEGATO H

MODELLO RICHIESTA PRELIMINARE DI FORNITURA (RPF)

**Allegato H – Modello richiesta preliminare di fornitura**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Fornitore: _____

PEC _____

RICHIESTA PRELIMINARE DI FORNITURA

Il sottoscritto _____

In qualità di _____

per la ASL/AO/AOU _____

Direzione/Dipartimento/Altro _____

C.F. _____

con sede legale in _____

Via _____

Tel _____/PEC _____/E-mail _____

di seguito Azienda Contraente

PREMESSO CHE

- a) in data __/__/____ è stata stipulata la Convenzione tra la Regione Lazio e il Fornitore Aggiudicatario _____, per l'affidamento dei Servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio da gara centralizzata suddivisa in 13 Lotti;
- b) l'Azienda Contraente rientra tra i soggetti che possono utilizzare la Convenzione stipulata con il Fornitore aggiudicatario;
- c) l'Azienda Contraente ha nominato quale Referente il Dott./Sig. _____ Qualifica _____;
- d) il Lotto di competenza dell'Azienda Contraente è il Lotto ____ CIG _____;
- e) che la data prevista per l'inizio del servizio è il __/__/____

RICHIEDE

l'erogazione del Servizio oggetto dell'appalto secondo quanto previsto dal Capitolato tecnico di gara e dall'Offerta tecnica del Fornitore aggiudicatario, ove migliorativa.



INFORMAZIONI GENERALI

- Data di avvio del Servizio _____
- Edifici in uso all'Azienda Sanitaria Contraente (Nome Presidio, Città, Indirizzo, etc...)

PRESIDIO _____

PRESIDIO _____

- Locali che saranno concessi in comodato d'uso al Fornitore Aggiudicatario:

- Presidio _____
- _____
- _____
- Presidio _____
- _____
- _____

- Eventuali sistemi informativi di proprietà dell'Azienda Contraente con cui dovrà interfacciarsi il sistema informativo offerto dal Fornitore Aggiudicatario:

- Referente dell'Azienda Contraente:

Dott./Sig. _____

**Allegato H – Modello richiesta preliminare di fornitura**

Procedura aperta centralizzata finalizzata alla stipula di Convenzioni Quadro per l'affidamento dei servizi di Ristorazione per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio suddivisa in 13 Lotti

Qualifica _____

Tel. _____

E-mail _____

ALTRE INFORMAZIONI

(Inserire eventuali informazioni aggiuntive)

Per la ASL / AO / AOU

Copia