



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

CAPITOLATO SPECIALE

**PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE
DELL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA
OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA PER LA
FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL PERIODO
DI MESI DODICI.**



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

INDICE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA FORNITURA..... 3

ARTICOLO 2 – DURATA DEL CONTRATTO E IMPORTO PRESUNTO DELL’APPALTO 3

ARTICOLO 3 –QUANTITATIVI PRESUNTI DI FORNITURA E CARATTERISTICHE TECNICHE 3

ARTICOLO 4 – AGGIUDICAZIONE..... 23

ARTICOLO 5 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO 23

ARTICOLO 6 – ORDINATIVI E CONSEGNA DEI PRODOTTI 23

ARTICOLO 7 – CONTROLLO QUANTITATIVO E QUALITATIVO DELLE FORNITURE..... 25

ARTICOLO 8 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI..... 25

ARTICOLO 9 – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI..... 28

ARTICOLO 10 – CESSIONE DEL CONTRATTO, DEL CREDITO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO..... 28

ARTICOLO 11 – PENALI E SANZIONI PER INADEMPIMENTI..... 28

ARTICOLO 12 –PREZZI 29

ARTICOLO 13 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 30

ARTICOLO 14 – RECESSO DAL CONTRATTO 30

ARTICOLO 15 – OSSERVANZA DEL CAPITOLATO 30

ARTICOLO 16 – CAUSE DI FORZA MAGGIORE..... 31

ARTICOLO 17 – SPESE, IMPOSTE E TASSE 31

**ARTICOLO 18 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL’ESECUZIONE
DEL CONTRATTO..... 31**

ARTICOLO 19 – FORO COMPETENTE 31

ARTICOLO 20 –TRATTAMENTO DEI DATI..... 31

ARTICOLO 21 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA 32

ARTICOLO 22 – PATTO DI INTEGRITÁ E CODICE ETICO 32

ARTICOLO 23 – CLAUSOLA T&T - TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ 32

ARTICOLO 24 – DISPOSIZIONI FINALI..... 33



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA FORNITURA

Oggetto del presente appalto è l'affidamento della fornitura di derrate alimentari necessarie agli ospedali dell'Azienda Ospedaliera di seguito specificati:

- Ospedale Civile di Voghera – via Volturmo 14 – 27058 Voghera;
- Ospedale Civile di Vigevano – viale Milano 19 - 27029 Vigevano.

ARTICOLO 2 – DURATA DEL CONTRATTO E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

La durata del contratto di fornitura è pari mesi 12 (dodici), decorrenti dalla data fissata nel provvedimento di aggiudicazione e, comunque, dalla data di sottoscrizione del contratto.

Al termine del periodo di validità contrattuale, nel caso in cui la nuova procedura concorsuale di scelta del privato contraente cui affidare la fornitura in oggetto, non fosse stata ancora definita, l'aggiudicatario sarà comunque tenuto a prorogare il contratto ed a proseguire la prestazione alle medesime condizioni tecnico-economiche e normative in essere a tale data, per il tempo necessario all'affidamento del nuovo contratto.

L'importo complessivo, per l'intera durata contrattuale prevista in mesi 12 (dodici) è pari ad €. 1.000.000,00.= IVA esclusa.

ARTICOLO 3 – QUANTITATIVI PRESUNTI DI FORNITURA E CARATTERISTICHE TECNICHE

Le quantità da fornire sono puramente indicative, essendo i consumi non esattamente prevedibili in quanto subordinati a fattori variabili e ad altre cause e circostanze legate alla particolare natura dell'attività aziendale.

Di conseguenza l'Impresa sarà tenuta a fornire, alle condizioni economiche solo ed esclusivamente le quantità di prodotti che verranno effettivamente ordinate, senza poter avanzare alcuna eccezione o reclamo qualora le quantità ordinate, al termine della fornitura, risultassero diverse da quelle preventivabili a seguito delle informazioni fornite.

In ipotesi di variazione del quantitativo richiesto entro il quinto (c.d. "quinto d'obbligo, ex art. 11 del R.D. 18 novembre 1923 n. 2440), la ditta sarà tenuta a consentire la modifica senza possibilità di richiedere adeguanti del prezzo iniziale.

L'Azienda Ospedaliera si riserva anche la facoltà, nel corso della fornitura, senza alcuna rivalsa da parte del fornitore e senza compensazione di sorta, di procedere ad acquisti sul libero mercato di particolari partite di merci, di cui al presente capitolato, in deroga alle condizioni ed impegni contrattuali, in proporzione non superiore al 20% della fornitura;

L'Azienda Ospedaliera potrà, durante la vigenza contrattuale, estendere la propria aggiudicazione anche ai prodotti inizialmente non indicati nel proprio fabbisogno di gara in quanto a quel momento non utilizzati, ma per i quali si rendesse successivamente necessario l'approvvigionamento.

Le caratteristiche tecniche indispensabili ed obbligatorie dei dispositivi oggetto della procedura di gara sono di seguito indicate.

La non conformità delle derrate offerte alle caratteristiche tecniche indispensabili ed obbligatorie comporterà l'esclusione della ditta offerente dalla presente procedura, con riferimento ai lotti di gara interessati dalla mancata conformità. Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate.



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi. Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge. Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di capitolato d'appalto e di legge.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono: fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume; completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture; precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge; corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato; etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica; termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste; imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera); integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera); caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera); mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente: per ortofrutta cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere; per oli vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio; per cereali carta, polipropilene o altro materiale idoneo; per alimenti per pasta confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene; per fluidi vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (Tetrapak e simili). Le condizioni di temperatura da rispettare durante il trasporto delle sostanze alimentari, nonché l'igiene degli alimenti stessi, sono da rispettare rigorosamente secondo quanto delineato dalla normativa in merito (applicazione METODO HACCP).

L'A.O. si preserva la facoltà di poter controllare il rispetto di tali normative (esempio: certificato del mezzo di trasporto, temperature, igiene,...) qualsiasi volta lo ritenga opportuno.

LOTTO 1 – DERRATE ALIMENTARI IN GENERE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

(DPR. 187/01 capo II art. 6). La pasta di semola di grano duro deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate: umidità massima 12,50%; ceneri su sostanza secca massimo 0,90%; proteine minimo 10,50%; acidità massima 4 gradi su 100 parti. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente, dovrà essere immune in modo assoluto da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciar cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Colore omogeneo giallo chiaro; deve resistere alla cottura per 18' o 28' senza spaccarsi, né spappolarsi e senza produrre liquidi di coloratura eccessivamente lattiginosi. Dopo cottura la pasta dovrà essere translucida, elastica, leggermente gialla, aumentata di volume e consistente; non deve presentare, in modo diffuso, difetti quali, ad esempio, presenza di macchie bianche e nere; bollatura o bolle d'aria; spezzatura o tagli; bottatura. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti (pasta lunga, pasta corta, pastine variati nelle forme). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione, TMC e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.. Il peso delle confezioni deve essere non superiore a kg. 5. Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

RISO: il riso è il prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura (cfr. Legge 18/03/1958 n. 325 art. 1). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello leggero, speciale che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti fissati di tolleranza negli acquisti (stabiliti annualmente con il relativo Decreto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e/o da Regolamenti Comunitari), grani rotti, grani striati rossi, grani gessati, grani vaiolati, grani ambrati, grani gialli, grani spuntati, grani macchiati, non deve contenere risino e puntina, corpi estranei ed impurezze varie, umidità massima 13%. Deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per almeno di 20 minuti.

É vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico; provenire dall'ultimo raccolto. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; prive di insudiciamento esterno, inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili peso netto, ditta produttrice, luogo di produzione, TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.. Il peso delle confezioni dei risi deve essere di Kg. 5. Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%. Il riso dovrà essere di provenienza regionale e/o nazionale. Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

MISTO UOVO E TUORLI PASTORIZZATI: per uovo pastorizzato s'intende il prodotto ottenuto da uova intere prive di guscio e confezionate in imballi tipo tetra pack o contenitori idonei alla pastorizzazione e conservazione del prodotto. Non devono contenere residui di concimi chimici o pesticidi, coloranti artificiali. Non devono presentare odori estranei. La preparazione richiede la sgusciatura a crudo si opterà per uova pastorizzate conformi alla suddetta normativa. Residui di confezioni già aperte non possono essere usati. Requisiti microbiologici (D. Lgs. n° 65 del 04/02/93): salmonella assente in 25 g od in 25 ml di prodotto; batteri aerobici mesofili < 105



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

u.f.c. in 1 g o in 1 ml; enterobatteri < 102 u.f.c. in 1 g o in 1 ml; staphylococcus aureus: assenza in 1 g di prodotto.

Uova fresche di gallina: devono essere di produzione nazionale categoria A, prodotte in condizioni ottimali, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, non devono contenere residui da concimi chimici, pesticidi ed antibiotici né coloranti artificiali, devono recare nella marchiatura sul guscio il codice che identifica il produttore ed il sistema di allevamento delle ovaiole (codice produttore con sigla dello stato di produzione, sigla della provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento); la temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°.

SALUMI: i prodotti a base di carne devono avere un bollo sanitario. Devono essere assenti di odori e colorazioni anormali e di rammollimenti.

Prodotti interi cotti (Prosciutto cotto): questi prodotti devono essere ottenuti con masse muscolari integre e devono avere un corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari. Il contenuto di nitriti e/o nitrati deve essere seconda buona tecnica industriale però entro i limiti di legge. Non possono essere aggiunti polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante. Questi prodotti devono essere confezionati sotto vuoto e rispettare i parametri di umidità. Dopo il confezionamento devono essere pastorizzati e conservati a temperatura di refrigerazione. Normativa Riguardo a eventuali additivi dovranno essere dichiarati esente o presente secondo quantità previste dal D.M 31.3.1965 e successive modifiche e del D. M. 28.12 1964 e successive modifiche. Il prosciutto non dovrà avere odori sgradevoli, dovrà avere un rapporto corretto tra massa muscolare e grasso di copertura e bassa la quantità di grasso interstiziale. Il pezzo sarà ben asciutto, morbido, ma non acquoso, compatto al taglio. La fetta alla vista dovrà essere compatta, rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Prive di alterazione di colore, picchiettature, alveolature, né iridescenze o altre patine. Priva di alterazione a sapore.

Prodotti insaccati cotti (mortadella, würstel): vedi prodotti interni cotti. Inoltre non devono essere prodotti con utilizzo di budello bovino. Per il confezionamento vedasi prodotti interni cotti

Prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola, speck): questi prodotti devono rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica:

- Prosciutto crudo: 18 mesi
- Coppa: almeno 3 mesi
- Bresaola: almeno 10 settimane
- Speck: 20 settimane

Il contenuto di nitriti e/o nitrati deve essere seconda buona tecnica industriale però entro i limiti di legge. Non devono essere presenti muffe non caratteristiche e la presenza di muffe tipiche deve essere entro i limiti. Se sono in tranci deve essere confezionato sotto vuoto e conservato a temperatura di refrigerazione.

Prodotti insaccati stagionati (salame): questi prodotti devono rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica. Se sono in tranci deve essere confezionato sotto vuoto e conservato a temperatura di refrigerazione. Il contenuto di nitriti e/o nitrati deve essere seconda buona tecnica industriale però entro i limiti di legge. Non devono essere presenti muffe non caratteristiche e la presenza di muffe tipiche deve essere entro i limiti. Inoltre non devono essere prodotti con utilizzo di budello bovino. Confezioni Sull'etichettatura deve essere riportato



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione e di scadenza, il lotto di produzione e le modalità di conservazione.

Prosciutto crudo di Parma: per “prosciutto di Parma “ si intende esclusivamente quello munito di contrassegno e timbri che caratterizzano e certificano la qualità del prodotto, con il numero di identificazione dell’ azienda produttrice facente parte del consorzio di tutela. A stagionatura ultimata il prodotto si presenterà con forma esteriore tondeggiante, privo di piedino e senza imperfezioni esterne che ne possano pregiudicare l’immagine del prodotto stesso, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di cm. 6. Il peso dei cosciotti non deve superare i 7 Kg. E al taglio il colore deve essere uniforme tra il rosso ed il rosa, delicato al sapore, poco salato e con aroma fragrante Fornitura secondo richiesta.

LATTIERO CASEARI

Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione a ridotto contenuto di lattosio: tenore in grasso 1,8% massimo - 1,5% minimo, tenore in lattosio 0,5% massimo; uso: per preparazioni; durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi. Caratteristiche *etichettatura:* come da legislazione vigente, su ogni singola confezione; confezionamento e imballaggio: confezioni idonee da 1 (un) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 confezioni. Produzione in stabilimenti ubicati in Italia; rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria; selezione dei materiali di confezionamento e d’imballo per ridurre al minimo l’impatto ambientale; rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate. Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

Yogurt intero ed alla frutta: le caratteristiche e l’attività dei batteri lattici, il contenuto dei grassi e degli additivi devono essere conformi alla normativa Reg. UE 853/2004. Il grasso nello yogurt intero deve essere superiore al 3,2% e nello yogurt magro non superiore all’0,1%. Lo yogurt non deve contenere antifermentativi. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti. Sapore lievemente acidulo, ma gradevole. Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto con cui è stato addizionato. Lo yogurt dovrà provenire da latte vaccino intero e presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva fino alla scadenza del prodotto di almeno 1.5×10^6 U.F.C./gr.. Il prodotto deve presentare aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, non dovrà contenere conservanti e/o coloranti. Il semilavorato di frutta non dovrà contenere antifermentativi. Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi. Per le caratteristiche bromatologiche, qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia. Confezioni: le confezioni devono riportare la data di scadenza e devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall’imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo. Il trasportato deve essere con mezzi idonei al mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa (0°C e + 4°C). Vita residua: superiore a 15 gg. dopo la consegna.

Formaggi (in generale): devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime e rispettare la Normativa Reg. UE 853/2004, non devono presentare alterazioni esterne o interne (sapore e odore di ammoniaca, gusto piccante molto pronunciato, annerimento della pasta più vicina alla crosta, essiccamento eccessivo con spaccatura della pasta, irrancidimento) a 10-12°C gli altri. Il contenuto in grasso sulla sostanza secca dovrà essere minimo del 32%. Non devono



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

contenere conservanti. La mozzarella deve avere una percentuale di grasso sulla sostanza secca del 16 - 20 % ed umidità massima del 65%. I formaggi richiesti sono:

- formaggi a lunga stagionatura (Grana Padano, emmenthal, edamer,) e media stagionatura (Fontal, Italice)
 - formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, mozzarella, ricotta, formaggini in tranci)
- Confezioni: i formaggi devono essere trasportati con mezzi idonei; quelli freschi devono essere mantenuti a temperature comprese tra 0°C e + 4°C. La confezione deve riportare la data di produzione e di scadenza.

Formaggi a pasta molle e filata

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, ecc.). I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

Mozzarella di latte vaccino. Ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. La mozzarella deve essere di piccola pezzatura e consegnata non oltre 48 ore dalla data di produzione. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna. Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve essere fornito solo in confezioni originali, in pezzature da 100-125 gr. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione

Formaggi a pasta dura: prodotti con maturazione superiore a 60 gg.. Caratteristiche: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura). Tipologia di formaggi da fornire: Gorgonzola, Emmental, Edamer. Vita residua superiore a 20 giorni.

Grana Padano: prodotto stagionatura non inferiore a 18 mesi. Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Dev'essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Grana Padano", la relativa matricola, l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il prodotto dovrà presentare aroma e sapore della pasta caratteristici, fragrante, delicato, saporito, ma non piccante; stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi. Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine. Porzionato sottovuoto, vita residua superiore a 60 giorni dalla consegna.

BRODI, CONSERVE VEGETALI ED, ANIMALI



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

Preparato per brodo: Il preparato deve presentarsi in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro, esente da macchie. Il sapore e l'odore gradevole, ingredienti distribuiti in modo omogeneo. Tipologie da fornire: alla carne, vegetale.

Pomodori pelati polpa, passati: normativa di riferimento D.P.R. 11.4.75, n. 428. I pomodori pelati devono essere maturi, sani, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare le caratteristiche organolettiche del pomodoro maturo. Inoltre il peso netto deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg. Il peso sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni indicate dalla normativa, quali: 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; la data di scadenza del prodotto. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve rispettare i limiti imposti dalla normativa vigente per la cessione di piombo totale (in mg/kg).

Altri prodotti inscatolati. Sono richieste altre tipologie di prodotti conservati in salamoia, come fagioli cannellini, borlotti, verdure miste per insalata di riso, macedonie di verdure, misto di funghi, concentrato di pomodoro.

Per tutti gli inscatolati si fa riferimento alla normativa vigente.

Tonno all'olio di oliva: normativa R.D. 7.07.1927 n. 1548 e D. Lgs. 30.12.1992 n. 531, dal D.M. 9.12.1993 e D. Lgs 109/92 Prodotto Per il tonno e lo sgombrò, confezionati sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto di 6%. Devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7mg/kg. Sia il tonno, sia lo sgombrò devono avere colore chiaro roseo uniforme e con fasce muscolari integre derivanti da trancio intero. Non devono rappresentare alterazioni organolettiche, devono essere poco salati, di consistenza soda, tenera, poco stopposa, compatta, non sbriciolata, non devono esserci macchie scure, caratteristica di cattivo dissanguamento. Assenza di parti o corpi estranei non devono essere presenti parti di pelle, di vasi sanguinei, cartilagini, frammenti intestinali, residui di lisce. L'olio di governo deve essere d'oliva, conforme la legge. Confezioni In regola con l'art. 11 della legge 30.04.1962 n. 283 e successivi aggiornamenti. Deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione, i contenitori non devono presentare difetti. Capacità Kg 2,2

FARINA, PANE E DERIVATI, OMOGENEIZZATI E DIETETICI, DOLCI E CONFETTURE

Il pane, prodotto con sfarinati di grano, acqua e lievito, deve essere immune da qualsiasi difetto, alterazione o sofisticazione. Deve essere di produzione artigianale, lavorato e cotto a perfetta regola d'arte, avere odore aromatico, sapore gradevole ed aspetto croccante. Potrà essere consegnato pane di tipo 00, pane di tipo 0, pane di tipo 1, pane di tipo 2. Gli sfarinati impiegati per la produzione del pane e tutte le caratteristiche analitiche del pane devono corrispondere alla normativa vigente sopra elencata. Il pane deve essere a contenuto di sodio ridotto come previsto dal protocollo d'intesa firmato il 31 Dicembre 2010 tra la Direzione Regionale Sanità e l'Unione Regionale Panificatori Lombardia. Fornitura Deve essere di produzione giornaliera e confezionato



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

non oltre sei ore prima della consegna, completamente cotto e non conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Deve essere esclusivamente confezionato, in pezzature fino a max.70 gr. .La fornitura deve avvenire ogni giorno su ordinazione in relazione all'effettivo fabbisogno (ad eccezione delle domeniche e le altre festività in cui è consentito il consumo del pane confezionato nei giorni immediatamente precedenti) e il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori, come i sacchi di carta, purché siano conformi ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni. Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto. Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13%. Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, a solo titolo esemplificativo: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche (umidità, ceneri, cellulosa, eccetera) previste dalla legge n. 580/67 artt. da 7 a 9 e dal Decreto 6 aprile 1998, n. 172. e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato.

Analisi organolettica: deve possedere crosta dorata e croccante; la mollica deve essere morbida, ma non collosa; a porosità uniforme; alla rottura o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Requisiti microbiologici richiesti: germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): < a 5×10^3 UFC /g
coliformi totali: < a 102 UFC/g; staphylococcus aureus: < a 5×10 UFC/g ; streptococcus faecalis: < a 5×10 UFC/g; salmonella: assente/25 g; muffe: < a 104 UFC/g.

Pane integrale: caratteristiche prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale, acqua e lievito, classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo integrale". Il pane deve essere a contenuto di sodio ridotto come previsto dal protocollo d'intesa firmato il 31 Dicembre 2010 tra la Direzione Regionale Sanità e l'Unione Regionale Panificatori Lombardia. Le farine di "tipo integrale" devono presentare le seguenti caratteristiche: umidità: massima 14.50%; ceneri: massimo 1.60% (integrale) massimo 0.95% (tipo 2); cellulosa: massimo 1.60% (integrale), massimo 0.50% (tipo 2); glutine secco: minimo 10% (tipo 2) e devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici. Entrambi i prodotti non devono contenere gli ingredienti e gli additivi esclusi nella precedente voce "pane" e devono essere garantiti di produzione giornaliera. Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento. Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pane".



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

Semola: deve risultare indenne da infestanti parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

Farina di Frumento: normativa L. n. 580/67 - DPR 187/2001. Deve essere di tipo "0" o "00" e rispettare i parametri analitici previsti dalla normativa sopra indicata. Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e da alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni dovranno essere intatte, sigillate e devono riportare in etichetta quanto previsto dal D. Lgs 109/92

Farina di mais gialla: per quanto riguarda le caratteristiche chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca". Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci. È escluso il mais geneticamente modificato. Le confezioni dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n.109.

Preparato per purè in fiocchi: composto da fiocchi di patate disidratate

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Grissini: prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio extra vergine d'oliva. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%. Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge, non presentare difetti e con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

Fette biscottate non zuccherate: normativa di riferimento D.P.R. 23.06.1993, n° 283, sue modifiche ed integrazioni. Fette biscottate prodotte con farina bianca o integrale. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%, il prodotto deve essere fornito in monorazione. Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Biscotti: normativa di riferimento D.P.R. 23.06.1993, n° 283, sue modifiche ed integrazioni. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantirne la freschezza. Contenuto medio in carboidrati 76,5 %, grassi 10% per 100 gr. Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "0" o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", zucchero e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante. Non devono contenere additivi o altri ingredienti nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4 /98), a eccezione degli



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

agenti lievitanti. Non è ammessa la presenza di strutto. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate e riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge.

Dolci: i dolci devono essere prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura. Devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo "0" e "00" od integrali e esenti da additivi chimici, dolcificati solo con zucchero o miele. È vietato l'impiego di oli e grassi idrogenati. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi.

Omogeneizzati: prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Sono soggetti al D.L. n. 111 del 27-1-1992 e D.P.R. n. 578 del 30-5-53 sui prodotti dietetici. Devono essere senza conservanti, coloranti e aromi, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Le confezioni da 80 g devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109 del 27-1-1992 e sue modifiche. Gli omogeneizzati di carne non devono contenere glutine, né proteine del latte. Devono essere preparati con carni senza OGM. Gli oli vegetali utilizzati nelle preparazioni devono essere specificati. È necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 gr e per singolo vasetto da 80 gr.). Gli omogeneizzati di frutta non devono contenere zucchero aggiunto né glutine né proteine del latte. Devono essere preparati senza OGM. Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti. È necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 gr. e per singolo vasetto da 80 gr.). Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti.

Passata di frutta: la purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile dei frutti interi o pelati. Deve rispondere a quanto previsto dal DLgs 1510 del 21/05/2004. L'etichettatura deve essere conforme al DLgs 109/1992 e s.m.i. La grammatura delle monoporzioni sarà di g 100. Le monoporzioni dovranno contenere 100% di polpa di frutta, di gusti vari, protetta con capsula easy-pelling in alluminio ad uso alimentare. Lo shelf-life indicato sulla confezione deve essere almeno di 6 mesi dalla data di produzione. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa e antifermentanti aggiunti. Non deve contenere né zuccheri aggiunti né conservanti, coloranti, pesticidi, contaminanti.

OLII E GRASSI, ACETO, MAIONESE

Olio Extra-Vergine Di Oliva: (D.M. 31.10.87, n. 509); l'acidità, espressa come acido oleico non deve essere superiore all'1%. Olio extra vergine di oliva deve essere ricavato dalla prima spremitura meccanica delle olive dell'ultimo raccolto. Deve essere di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma solo lavaggio, sedimentazione e filtrazione. Il prodotto non deve presentare alterazioni per irrancidimento, odore disgustoso di putrido, fumo o muffa. La confezione deve avvenire in lattine o bottiglie di vetro di colore scuro. Tutti gli oli devono essere confezionati in contenitori idonei, con apposito sistema di apertura/chiusura tale da garantire le condizioni igieniche e riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa in materia di commercio ed etichettatura degli oli.

Olio di semi di arachide e/o di girasole: (RDL 15.10.1925 n. 2033 oli di semi e 283/62 sugli imballaggi) le caratteristiche devono rispondere a quelle stabilite dalle disposizioni di legge e regolamenti che ne disciplinano la produzione.



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

Burro: prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino a seguito di maturazione o zangolatura, con contenuto in materia grassa non inferiore all'82%. Deve essere ottenuto in conformità alla L. n. 1526/56, successive modifiche e integrazioni. Non deve essere stato sottoposto a congelamento, né deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido o presentare alterazione di colore sulla superficie. Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: sostanza grassa: non inferiore all'80%; umidità: non superiore al 16%; agente di conservazione consentito: nessuno; acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%; numero di perossidi: inferiore a 1,5; reazione di Kreiss: negativa; grado rifrattometrico: 44÷48; pH: 4.5÷6.0. Per quanto concerne le caratteristiche microbiologiche: germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a 5 x 10⁵ UFC/g; coliformi totali: inferiore a 10 UFC/g; escherichia coli: assente/g; staphylococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g; lieviti e muffe: inferiore a 10 UFC/g; listeria monocytogenes: assente/25 g; fosfatasi: negativa alla produzione.

Sale: normativa D.M. 31.01.1997 n.106; D.M. 562/95; D. Lgs. 109/92 e D.M. 31.01.1997 n. 106 (etichettatura). Deve essere preferibilmente usato il sale marino commestibile, che deve essere privo di corpi estranei e impurità.

Bicarbonato di sodio: in polvere puro.

Aceto bianco: normativa L. del 28.8.1982. La denominazione «agro di vino-aceto» è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino ; D.P.R. 12.02.1965, modificato con L. 09.10.1970 n. 739 e L. 06.06.1986 n. 258 (produzione e commercializzazione degli agri); D. Lgs. 109/92 (etichettatura). L'**agro di vino** o aceto di vino è un condimento per la cui produzione vengono in genere utilizzati vini con bassa gradazione alcolica oppure con elevata acidità acetica. L'aceto bianco deriva da vino bianco, mentre l'aceto rosso da vino rosso o rosato. Viene ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e deve avvenire in conformità della normativa di legge.

Limone liquido: composto a base di succo di limone, liquido confezioni in bottiglia da litro

Pesto: sugo ligure di basilico, aglio, pinoli e olio extravergine di oliva in confezioni da kg 1

INFUSI, ZUCCHERO E DOLCIFICANTI, CONFETTURE

Zucchero: normativa di riferimento L. 31.3.80, n. 139 di tipo semolato, a media granulosità e non deve presentare residui di insetti o impurità. Lo zucchero deve contenere al massimo 15 mg./kg. di anidride solforosa. Le confezioni devono essere a tenuta, integre e riportare la denominazione, il peso netto, il nome e l'indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE e la sede dello stabilimento produttore. Richiesto in bustine monodose ed in confezionamento da kg. 1.

The e camomilla in filtri: Prodotto preparato per infuso monouso. È richiesto anche il the deteinato.

Edulcorante: Per ospiti con patologie particolari è necessaria la fornitura di edulcoranti privi di calorie, in sostituzione del saccarosio.

ACQUE MINERALI E BEVANDE

Acqua minerale naturale e minerale frizzante: deve possedere le caratteristiche chimico – fisiche che rispettano i parametri di legge. Deve essere con contenuto più basso possibile di nitrati. Deve essere utilizzata acqua mediamente mineralizzata (non oligominerale). Confezione in bottiglie PET



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

scuro o altro materiale da imballaggio conforme alle norme vigenti. Fornitura da 500 ml. L'etichetta deve corrispondere alle normative di legge.

Succhi di frutta: ottenuti esclusivamente da succo naturale o succo concentrato di frutta senza zucchero aggiunto, e acqua. Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali, e conservanti, tranne che per l'acido ascorbico impiegato come antiossidante. Devono avere al gusto il sapore della frutta dalla quale derivano, con l'esclusione d'impiego di frutta non matura o alterata, ovvero specie diverse da quelle dichiarate in confezione. Non devono contenere sostanze vegetali non genuine o marce o marcescenti che ne alterino la composizione.

SURGELATI IN GENERE

In generale i prodotti surgelati devono essere conformi alla legge D.L. 27/01/92 n. 110 e alle modifiche successive. Il trasporto da automezzi idonei deve essere conforme alla legge D.L.27/01/1992 n. 110. Le confezioni devono essere secondo D. Lgs. 27/01/1992 n. 110 e successive modifiche. Caratteristiche 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. Limiti microbiologici per i surgelati: carica mesofila totale: inferiore a 3×10^5 UFC/g; coliformi totali: inferiore a 10^3 UFC/g; escherichia coli: inferiore a 10 UFC/g; Staphylococcus aureus: inferiore a 10^2 UFC/g; salmonella: assente/25 g; listeria monocytogenes: assente/25 g; anaerobi solfo-riduttori (incubazione a $+46^\circ\text{C}$): inferiore a 30 UFC/g.

Durante il trasporto i prodotti surgelati devono essere mantenuti a una temperatura di -18°C . Non sono tollerate fluttuazioni $>3^\circ\text{C}$ verso l'alto. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore. Il test di rancidità deve essere negativo. I prodotti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore. L'imballaggio deve essere di un materiale idoneo che protegga il prodotto dalla disidratazione e dalla contaminazione microbica. Sull'etichetta devono essere presenti le indicazioni previste della normativa.

Gnocchi di patate: devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere privi di antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità e coloranti. Il prodotto deve essere composto da patate fresche o congelate e derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale ed acqua. La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, di non disfarsi né diventare collosi ed il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto. La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'Azienda produttrice. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/1982 ed ai D.M. di attuazione.

Pasta sfoglia : per la preparazione di prodotti da forno dolci o salati. Non devono essere presenti coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, uova fresche pastorizzate. Burro e sale.

Vegetali surgelati: I vegetali surgelati devono avere le caratteristiche tipiche degli ortaggi freschi, devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, devono avere un alto grado di interesseza



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

(almeno il 90% dl peso del prodotto deve essere costituito da unità intere). Non devono presentare scottature da freddo, attacchi fungini o da insetti. Non devono impaccare o avere ghiaccio sulla superficie. L'odore e il sapore devono essere rilevabile e propri del prodotto di origine. Dopo lo scongelamento il calo di peso non deve essere superiore ai 20%.

Verdure preparate per minestrone: devono essere specificate da parte del fornitore la percentuale in peso e la qualità di verdure che compongono il preparato minimo. Le verdure selezionate, lavate e surgelate singolarmente, vengono successivamente miscelate e confezionate. Il taglio delle verdure deve essere a piccoli cubetti (mm.10x10) escluso per i legumi (interi). Il prodotto finito non deve presentare retrogusto di alcun genere, ma deve essere gradevole al palato. Il colore e l'odore devono richiamare i vegetali contenuti.

Pesce fresco congelato. Normativa D. Lgs. 531/92; 28.10.95, n. 524; D.M. 9.12.93, D. Lgs. 110/92, CEE 104/2000 del 17.12.99, D.M. 27.3.2002; Reg 853/2004. Il pesce fresco deve appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A. Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto di un buono stato di freschezza. La consistenza della carne deve essere elastica e soda (a temperatura ambientale). Preferibilmente orientarsi su pesci di piccola/media taglia. I filetti devono essere perfettamente diliscati in confezione originale e surgelati individualmente o interfogliati. I filetti e i tranci non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti. Il pesce deve essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi e una temperatura non superiore ai -18 °C per i prodotti surgelati o congelati. Sull'etichettatura devono essere riportati la ragione sociale, la sede dello stabilimento, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se previsto) e il lotto di produzione (se necessario). Sui pesci congelati o surgelati deve essere e riportato inoltre la percentuale di glassatura.

Legumi Secchi: devono essere puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, nonché privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non >13 %). Il confezionamento dei legumi secchi deve avvenire in sacchi di juta di peso preferibilmente da 5 kg. **L'orzo in grani** deve essere di granella uniforme, integra, pulita, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei; 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, le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture, l'etichettatura deve essere confacente al D.L. 109 del 27 gennaio 1992 ess.mm.ii..

LOTTO 2 – CARNI RESCHE BOVINE, SUINE ED AVICUNICOLE

CARNI BOVINE

La carne bovina deve essere fornita fresca (non congelata né scongelata), proveniente da produzione nazionale, confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori disossati di vitello e vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti, i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi, le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie. Dev'essere conforme a tutti i requisiti previsti dalle vigenti normative, compresa la legge n. 4/61 sul divieto di somministrazione di estrogeni agli animali le cui carni siano destinate all'alimentazione. Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pretagliata, anche se confezionata sotto vuoto. È ammessa una deroga solo nel caso di acquisto giornaliero da rivenditori al dettaglio con sede nel Comune, nel qual caso si può derogare anche all'obbligo del confezionamento sottovuoto e relativa etichettatura, in quanto direttamente controllabili dall'Amministrazione. Le carni fornite dovranno pervenire dai tagli anatomici: polpa coscia 4 tagli vitello; fesa, noce, girello, roast beef e polpa coscia 4 tagli di vitellone. I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo. Per la tipizzazione delle carni oggetto della fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni, nella fattispecie categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni) e classi di ingrassamento 2 (scarso) o 3 (medio);

Le carni di bovino devono provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla data di macellazione. Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE ed essere di origine nazionale. La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n. 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'amministrazione. Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse. I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di materiale plastico per alimenti, trasparente. I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti: carica mesofili aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g; coliformi totali: inferiore a 2 x 10² UFC/g; streptococcus faecalis: inferiore a 10³ UFC/g; staphylococcus aureus: assente/25 g; salmonella: assente/25 g; listeria monocytogenes: assente/25 g. I caratteri organolettici devono essere: assenza di odori o colorazioni anormali, di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore candido, ben disposto tra i fasci muscolari. Le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto riguardano il peso medio, diametri trasversali e la percentuale di grasso di copertura. La classificazione al momento della macellazione e la denominazione di vendita devono corrispondere a quanto previsto dai reg. CE700-2007; Reg CE 566/2008. Le carni non deve presentare alterazioni microbiche o fungine e deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni. Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo o da altri motivi. Saranno 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. Saranno 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. Saranno respinte inoltre le carni con estesi imbrattamenti sull'imballaggio secondario o lacerazioni degli imballaggi primari. Saranno respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso). Per quanto riguarda l'*etichettatura*, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile: denominazione della specie e relativo taglio anatomico; stato fisico: congelato o fresco; categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: vitellone; dicitura "da consumarsi entro ..."; modalità di conservazione; nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore; sede dello stabilimento di produzione/confezionamento; riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni; data di confezionamento; sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra; su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto, lo stato di nascita e di allevamento, lo stato di macellazione e di sezionamento ed il codice di identificazione dell'animale. Facoltativamente l'azienda di nascita e il tipo di allevamento, la categoria e la razza. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C. e con vita residua superiore ai 20 giorni dalla consegna.

CARNI SUINE

Normativa D. Lgs. 286/94; Reg UE 853/2004. La carne di suino dovrà essere fornita nel taglio anatomico della lombata (ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, di altezza compresa tra cm. 8 e cm. 12 (parte anteriore e parte mediana) proveniente da produzione nazionale e di peso morto non inferiore a 130 Kg. Il taglio anatomico deve presentarsi privo di grassi solidi di superficie. Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi; devono essere state né congelate, né scongelate, devono essere prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e recare visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla Decreto legislativo n.286/94, successive modifiche e integrazioni. La carne suina deve essere conforme alla normativa vigente, deve presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. La carne deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venature scarse; deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni; non deve presentare alterazioni microbiche o fungine. Il confezionamento della carne può essere effettuato sottovuoto, o in atmosfera protetta con termo sigillatura del contenitore. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

accentuata frollatura o una eccessiva umidità. Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo o da altri motivi. Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile: denominazione della specie e relativo taglio anatomico; stato fisico: fresco; termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"; modalità di conservazione; nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore; sede dello stabilimento di produzione/confezionamento; riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE 64/433 e successive modifiche; data di confezionamento; sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra; su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura compresa tra -1°C e + 7°C

Vita residua superiore ai 20 giorni dalla consegna

Prodotti Macinati Freschi (Salsiccia)

I prodotti devono provenire da produzione nazionale, essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie, le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% ed il grasso non deve essere superiore al 30 - 35 %, contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge, essere privi di difetti ed alterazione. Per quanto riguarda la tracciabilità e la rintracciabilità, la ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

CARNI AVICUNICOLE (pollo, tacchino e coniglio)

Carni di coniglio: posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni, non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste, i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti, i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

Carni avicole: i polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati, provenienti da produzione nazionale, devono presentare caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono sia essi siano ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

bianco –rosa se riferito ai pettorali oppure color cuoio –castano, per quelli appartenenti agli arti posteriori, i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova cottura, non porranno in risalto odori e sapori anomali dovuti a una irrazionale alimentazione del pollame.

Per quanto riguarda l'*etichettatura*, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile: denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento CEE 91/1538), stato fisico fresco, termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con dicitura "da consumarsi entro", nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/ confezionatore, sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto al Cap. XII dell'Allegato al D.P.R. 495/97, sue modifiche ed integrazioni (pollame) ed al Cap. III dell'Allegato al DPR 559/92, sue modifiche ed integrazioni (coniglio), data di confezionamento; sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto. Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C. Vita residua, non superiore ai 5 giorni dalla consegna

LOTTO 3 –FRUTTA E VERDURA FRESCA, PATATE E SUOI DERIVATI

La merce deve presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste; essere omogenea e uniforme e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima coltivazione e zona di produzione; essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sovra maturazione; il grado di maturazione della frutta consegnata deve essere atto al pronto consumo dei prodotti medesimi o a un consumo dilazionato se questo verrà comunicato al DEC. Non sono tollerati frutti sovra maturi o con maturazione troppo arretrata; la frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili esteriormente (sull'epicarpo) e occulti (interiormente). I frutti devono essere turgidi e in ottimo stato di conservazione, sono esclusi quelli avvizziti e appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né presentare acqua di condensazione nella superficie esterna per improvviso sbalzo termico o inidoneo trasporto, non devono gemere acqua di vegetazione per ferite o abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sovra maturazione; i frutti non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti.

La frutta fornita deve essere della quantità (indicativa), qualità e pezzatura di seguito indicata:

Kiwi: (kg 1.700) devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.

Albicocche: (kg 1.350) devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 50/70.

Angurie: (kg 175) devono possedere le caratteristiche generali citate.



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

Arance: (kg 6.650) devono possedere le caratteristiche generali citate. Dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizzite, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia e della Calabria (varietà: tarocco, moro, Valencia, sanguinella, Navel). La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Banane: (kg 9.600) devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Cachi: (kg 660) devono possedere le caratteristiche generali citate. I frutti devono essere caratterizzati dalla buccia liscia e sottile, la colorazione deve variare dall'arancione al rosso scarlatto intenso. La consistenza deve essere morbida. I cachi devono provenire dalle zone di produzione della Campagna, Romagna, Sicilia. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 120/150.

Clementine: (kg. 5.850) devono possedere le caratteristiche generali citate. Dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizzite, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Le clementine devono provenire preferibilmente dalle zone di produzione della Puglia e della Calabria. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80.

Mele: devono possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono le Golden (kg 9.350), Stark (kg 2.320), Morgenduft (kg 670). La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180. Devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige e Lombardia.

Meloni pasta gialla (kg 650) devono possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono i retati ed i cantalupi dalla polpa giallo aranciata.

Pere: Devono possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono le Abate (kg 10.760), Conference (kg 5.550) e Williams (kg 3.430). La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180. Devono essere fornite pere di provenienza Emilia Romagna e Lombardia.

Pesche: devono possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono a polpa gialla (kg.2.870), polpa bianca (kg 870), noci nettarine (kg 2.890). La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 120/180. Le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna, della Toscana e della Puglia.

Susine: (kg 2.150) devono possedere le caratteristiche generali citate. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazioni del frutto. Le varietà da fornire sono California Blue, Fiorentina e Goccia d'oro. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 50/70.

Limoni: (kg 3.420) produzione Sicilia. Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni.

VERDURA FRESCA E ORTAGGI:

Tutti gli ortaggi forniti dovranno essere di prima qualità secondo le norme previste dalle vigenti leggi e regolamenti (Reg. CEE 2251/92; D.L. 339/92 e successive modifiche e integrazioni, art. 3 e 4 legge 268/67). La pezzatura dei singoli ortaggi deve essere uniforme e omogenea all'interno della confezione e comunque conforme alle disposizioni legislative vigenti.



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

In particolare la merce deve presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste; essere di recente raccolto, omogenea e uniforme, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima coltivazione e zona di produzione; essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sovra maturazione; priva di terrosità sciolte o aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei; aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo. In ogni caso non dovranno esser forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza vegetale; essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme; deve essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. Gli ortaggi devono essere di selezione accurata, esente da difetti visibili esteriormente (sull'epicarpo) e occulti (interiormente); non deve presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazione anche incipienti; non deve aver subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

Agli: (kg 50) i bulbi devono essere di forma regolare e intera. Devono essere di origine italiana e presentarsi puliti e senza corpi estranei o insetti, non devono essere germogliati, né essere stati trattati con radiazioni. Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione.

Barbabietole rosse cotte: (kg 130) si tratta della Barbabietola da orto. Deve essere di colore rosso intenso, brillante, pulita e sana, senza spaccature, ammaccature, lesioni, senza segni di degradazione dovuti alla cottura, esente da odori e sapori anormale. Le dimensioni ottimali dovranno essere comprese fra 5 e 8 cm di diametro misurato a livello della sezione equatoriale dell'alimento.

Broccoli: (kg 370) si deve presentare ben chiusi, compatto, sodo, dal colore vivo ed intenso. I gambi devono essere ben chiusi, le foglie devono essere di un bel verde, consistenti e fragili al tatto, carnose e devono rompersi con suono secco. Non deve avere cime fiorite.

Carote: (kg 11.140) devono essere lisce, intere, senza segni di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute. Il calibro minimo nella sezione massima dovrà essere di 20 mm. le foglie dovranno esser strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Cavolfiori: (kg 4.980) devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il peso non deve essere inferiore a gr. 300.

Cipolle: (kg 2.530) i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). Devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Finocchi: (kg 990) i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo, le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm. 10, il calibro minimo dovrà essere di 6 cm.

Melanzane: (kg 380) le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo, esente



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la larghezza minima di cm. 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7.

Ortaggi a foglia: (kg 8.860) devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Lattughe, indivie ricce e scarola: i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un sol grumolo e ben formato. La pezzatura non dovrà essere inferiore a:

- lattughe, indivie ricce (e scarole coltivate all'aperto: gr. 150 al cespo;
- lattughe coltivate sottovetro: gr. 80 al cespo;
- indivie ricce e scarole coltivate sottovetro: gr. 100 al cespo.

Pomodori: (kg 4.020) devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Radicchio: (kg 588) i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi dovranno inoltre essere ben sviluppati e consistenti.

Zucchine: (kg 3.850) devono essere sane e intere, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente ma con semi appena accennati e teneri. La forma dovrà essere

Patate: (kg 87.050) devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virus e alterazioni diverse. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Dovranno inoltre essere forniti:

Porri: (kg 515)

Sedani: (kg 1.930)

Aromi: basilico (kg30), prezzemolo (kg 170), rosmarino (40), salvia (kg40).

ARTICOLO 4 – AGGIUDICAZIONE

L'affidamento della fornitura avverrà, **per singolo lotto**, a favore dell'offerta contenente il **prezzo più basso**, ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i.,

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione della fornitura anche in presenza di una sola offerta, purché valida, e la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora le condizioni economiche rilevate in sede di gara risultino eccessivamente onerose.



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

ARTICOLO 5 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esecuzione del contratto l'appaltatore sarà tenuto ad uniformarsi alla disciplina di cui all'art. 113 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i.

L'esecutore del contratto è pertanto obbligato a costituire una garanzia fideiussoria la cui percentuale sarà definita sulla base del ribasso praticato in sede di presentazione offerta. La fideiussione bancaria, o la polizza assicurativa, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Azienda Ospedaliera.

La cauzione inoltre dovrà indicare quale foro esclusivo ed inderogabile per ogni controversia dalla stessa generata, il Tribunale di Pavia.

ARTICOLO 6 – ORDINATIVI E CONSEGNA DEI PRODOTTI

L'UO Dipartimento Alberghiero e Servizi Logistici dell'Azienda Ospedaliera, dagli uffici siti in Voghera e Vigevano, provvederà ad inoltrare alla Ditta aggiudicataria gli ordinativi di fornitura indicanti la tipologia, i quantitativi richiesti e la destinazione attenendosi alle modalità ed agli orari di consegna della tipologia delle derrate secondo il sottoriportato calendario:

OSPEDALE DI VOGHERA: Dispensa Economale- via Fanti d'Italia – 27058

- **Martedì:** carne, salumi, formaggi, frutta e verdura con orario di consegna 8,00-11,00; latte fresco con orario di consegna 6,30-10,30;
- **Mercoledì:** surgelati e prodotti secchi con orario di consegna 8,00-11,00;
- **Giovedì:** latte fresco con orario di consegna 6,30-10,30;
- **Venerdì:** carne, surgelati frutta e verdura con orario di consegna 8.00-11.00;
- **Sabato:** latte fresco con orario di consegna 6,30-10,30;
- **Da lunedì a sabato:** pane con orario di consegna 6,30-8,00;
- **A richiesta:** acqua con orario di consegna 8,00-11,00.

OSPEDALE DI VIGEVANO: Dispensa economale – Cavalcavia Lamarmora 19 – 27029 Vigevano

- **Lunedì:** frutta con orario di consegna dalle 7,30-10,30;
- **Martedì:** carne e generi vari con orario di consegna dalle 7,30-10,30;
- **Mercoledì:** Surgelati, salumi e formaggi con orario di consegna dalle 7,30-10,30;
- **Giovedì:** frutta con orario di consegna dalle 7,30-10,30;
- **Venerdì:** carne, surgelati e generi vari dalle ore 7,30-10,30;
- **Da lunedì a sabato:** pane con orario di consegna 7,30-8,00;
- **Da lunedì a sabato:** latte con orario di consegna 7,30-10,30;
- **A richiesta:** acqua con orario di consegna 7,30-10,30.

Fatta salva ogni ulteriore e diversa indicazione e nel rispetto degli orari di ricevimento merci indicati.

L'Azienda Ospedaliera si riserva di non riconoscere come eseguite consegne effettuate in luogo diverso da quello indicato nell'ordinativo di fornitura. Occorrendo somministrazioni in via d'urgenza, in deroga a quanto stabilito per la consegna ordinaria, il fornitore dovrà prestarle non



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

appena ricevuto l'ordine, secondo tempi e modalità stabilite di volta in volta dall'Azienda. Le operazioni di carico e scarico competono all'aggiudicatario che pertanto dovrà essere dotato di tutte le attrezzature necessarie per svolgere tali attività. Per lo scarico del materiale il fornitore non potrà avvalersi di personale dell'Azienda Ospedaliera.

Ogni operazione dovrà essere eseguita dal fornitore ovvero dal corriere incaricato della consegna nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni e sicurezza del lavoro. L'avvenuta consegna dei prodotti deve avere riscontro nel documento di trasporto la cui copia verrà consegnata all'Azienda ricevente; tale documento dovrà obbligatoriamente indicare: il numero d'ordine dell'Azienda, il luogo di consegna, l'elenco dettagliato delle derrate consegnate. Il documento di consegna dovrà essere sottoscritto dal mittente e dall'eventuale vettore; dovrà altresì essere sottoscritto da un delegato dell'Azienda a riprova dell'avvenuta consegna. L'Azienda si riserva di non riconoscere come eseguite le consegne prive di regolare attestazione del Magazzino ricevente. La firma posta su tale documento certifica la mera corrispondenza del numero dei colli e del peso inviati rispetto a quanto previsto nell'ordinativo.

L'aggiudicatario si impegna a consegnare i prodotti oggetto dei singoli ordinativi di fornitura con le modalità e nei luoghi e tempi stabiliti. La consegna si intende comprensiva di ogni onere relativo ad imballaggio, trasporto, facchinaggio e consegna con scaricamento a terra in porto franco.

I prodotti consegnati dovranno possedere tutti i requisiti tecnici dichiarati in sede di gara.

L'aggiudicatario è obbligato a dare esecuzione agli ordinativi dell'Azienda senza limiti di quantità o importo.

Le caratteristiche d'imballo e le modalità di confezionamento dovranno essere conformi alle disposizioni del D. Lgs. 81/2008 in materia di riduzione del rischio da MMC (movimentazione manuale dei carichi). Dovranno quindi, secondo le caratteristiche del carico, prevedere ad esempio maniglie o prese facilitate, nonché riportare su ciascun collo l'indicazione del peso.

ARTICOLO 7 – CONTROLLO QUANTITATIVO E QUALITATIVO DELLE FORNITURE

Il controllo quantitativo sarà effettuato al momento di ogni consegna, in contraddittorio con il fornitore.

Agli effetti della fatturazione la quantità sarà esclusivamente quella accertata presso i magazzini destinatari della fornitura, secondo quanto indicato sugli ordinativi d'acquisto e dovrà essere riconosciuta ad ogni effetto dal fornitore.

Per quanto riguarda il controllo qualitativo della merce, resta inteso che la firma per ricevuta, rilasciata al momento della consegna, non impegnerà l'Azienda Ospedaliera se non come accettazione della quantità ricevuta.

L'Azienda Ospedaliera si riserva il diritto di verificare la corrispondenza qualitativa in sede di effettivo utilizzo della merce consegnata e di comunicare successivamente le proprie eventuali osservazioni e contestazioni.

L'accettazione delle merci da parte del personale incaricato non esonera comunque la Ditta aggiudicataria dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in relazione ai difetti e imperfezioni che non siano emersi al momento della consegna, ma vengano accertati al momento dell'impiego.

I prodotti che non risultassero conformi alla qualità, tipo, specie, marca e a tutte le caratteristiche previste dalla documentazione di gara ovvero qualora gli imballaggi presentassero difetti,



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

lacerazioni o tracce di manomissioni, saranno respinti dall'Azienda Ospedaliera e l'aggiudicatario dovrà provvedere al loro immediato ritiro e sostituzione, entro 5 giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione della contestazione, senza alcun aggravio di spesa. E' a carico del fornitore ogni danno relativo al deterioramento delle merce ritirata. La merce non ritirata entro 15 giorni dalla comunicazione potrà essere inviata al fornitore addebitando ogni spesa sostenuta.

Nel caso in cui si manifestino frequenti vizi e imperfezioni durante e/o successivamente all'impiego, il fornitore ha l'obbligo, a richiesta dell'Azienda Ospedaliera, di sottoporre a verifica, a proprie spese, i rimanenti pezzi della fornitura e sostituire quelli difettosi.

ARTICOLO 8 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 4 comma 4 e dell'art. 7 del D.Lgs. 231/2002, le parti nell'ambito della propria liberà contrattuale stabiliscono che il pagamento delle fatture sarà effettuato dalla Azienda Ospedaliera entro 60 giorni, subordinati all'esito positivo del giudizio di accettabilità. Per individuare la data di decorrenza del pagamento, si farà riferimento alla data di ricevimento della fattura presso l'Azienda Ospedaliera. Al fine di individuare la data certa di ricevimento fattura, la trasmissione della stessa può essere effettuata al seguente indirizzo PEC: ragioneria@pec.ospedali.pavia.it.

In caso di ritardo dei pagamenti, il saggio degli eventuali interessi moratori sarà pari, in ragione d'anno, al saggio degli interessi legali stabilito dall'art. 1284 comma 1, del codice civile.

Si dà atto che la suddetta regolamentazione, in relazione alla corretta prassi commerciale, alla natura del servizio oggetto del contratto, alla condizione dei contraenti ed ai rapporti commerciali, risulta equa.

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

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

Ai sensi del D.M. del Ministero dell'Economia e delle Finanze, del 18 gennaio 2008, n. 40, attuativo delle disposizioni di cui all'art. 48-bis del DPR 29 settembre 1973, n. 602, disciplinante i pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le Stazioni Appaltanti, prima di effettuare il pagamento di un importo superiore a diecimila euro, procedono alla verifica inoltrando, secondo le modalità dell'art. 4 del citato D.M., apposita richiesta alla società Equitalia Servizi S.p.A.

Se tale società comunica che risulta un inadempimento, la richiesta della Stazione Appaltante costituisce segnalazione ai sensi dell'art. 48-bis, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica n. 602 del 1973.

Ai sensi del D.M del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 3 aprile 2013, n. 55 e ss.mm.ii, è stato approvato il regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della *fattura elettronica*, ai sensi dell'art. 1, commi da 209 a 213, della Legge 24 dicembre 2007, n. 244. L'art. 1, comma 209, dispone che "*l'emissione, la trasmissione, la conservazione e l'archiviazione delle fatture emesse nei rapporti con le amministrazioni pubbliche [...], anche sotto forma di nota, conto, parcella e simili, deve essere effettuata esclusivamente in forma elettronica*".



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

In riferimento al suddetto decreto e ss.mm.ii. dal 1 aprile 2015 sarà obbligatorio da parte del fornitore emettere la fattura solamente in formato elettronico e pertanto sarà comunicato alla ditta aggiudicataria la nuova procedura da rispettare.

Si porta a conoscenza, inoltre, che l'Azienda Ospedaliera appaltante ha conferito mandato irrevocabile alla società Finlombarda S.p.a. per l'esecuzione dei pagamenti per conto della suddetta Amministrazione.

La società aggiudicataria, pertanto, riceverà il pagamento delle proprie fatture direttamente dalla società Finlombarda S.p.A.

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

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

Denominazione Ente:	Azienda Ospedaliera della Provincia di Pavia
Codice iPA:	azosp_pv
Codice Univoco Ufficio:	IK4FR4
Nome dell'Ufficio:	UO_ECONOMICO_FINANZIARIA
Cod. fisc. del Servizio di F.E.:	01949220188
Partita Iva:	01949220188

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

Il codice identificativo di gara (CIG), tranne i casi di esclusione dall'obbligo di tracciabilità di cui alla Legge n. 136 del 13 agosto 2010;

Il codice unico di progetto (CUP) in caso di fatture riferite a progetti di investimento pubblico.

Inoltre, per quanto riguarda il contenuto informativo della fattura elettronica, si segnala la presenza di talune informazioni non obbligatorie, che tuttavia Regione Lombardia ha ritenuto indispensabili per favorire il processo di caricamento, controllo e liquidazione nei sistemi contabili e gestionali e in particolare sono:

1. Data e Numero d'Ordine d'Acquisto ovvero Bolla di Servizio (associato a ciascuna riga fattura)
2. Data e Numero del DDT per i beni (associato a ciascuna riga fattura)
3. Totale documento
4. Codice fiscale del cedente



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

5. In generale, il medesimo livello di dettaglio dell'Ordine d'Acquisto emesso.

Le informazioni di cui sopra si ritengono pertanto necessarie per agevolare le operazioni di contabilizzazione e di pagamento delle fatture nei tempi concordati e pertanto obbligatorie nell'ambito della sperimentazione. Si precisa che in virtù del protocollo tra Regione Lombardia e Assobiomedica (ex DGR n. X/2303 dell'1.8.2014), l'Azienda si impegna a pagare tutti i fornitori (associati e non) che invieranno fatture elettroniche secondo gli standard sopra definiti, entro 30 giorni lavorativi, per tutto il periodo di vigenza della sperimentazione. Come previsto dall'art. 3 della DGR, resta fermo che il termine dei 30 giorni decorre dalla data di ricevimento ed accettazione della fattura emessa a seguito della eseguita verifica di conformità della prestazione ed attestazione di regolare esecuzione della fornitura, ove previste.

Qualora il soggetto aggiudicatario sia un raggruppamento temporaneo d'impresa/consorzio, i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati all'impresa capogruppo e non distintamente a ciascuna impresa raggruppata.

Le fatture, emesse a fronte di ogni singolo ordine, dovranno contenere il numero d'ordine, della bolla di consegna e del luogo di consegna della merce e dovranno essere inviate all'Azienda Ospedaliera della provincia di Pavia, via Repubblica 88, 27058 Voghera (PV).

L'Azienda Ospedaliera procederà alla relativa liquidazione nei termini stabiliti dalle vigenti norme in materia, previa verifica e riscontro dei documenti collegati, detraendo gli eventuali costi direttamente sostenuti dall'Azienda Ospedaliera nonché le eventuali penali.

La verifica, salvo formale contestazione, non potrà far protrarre il termine di emissione del mandato oltre i 60 giorni dalla data di presentazione della relativa fattura.

Si intendono pervenute entro il 15 del mese tutte le fatture protocollate tra il 1° e il 15° giorno ed entro il 30 del mese tutte le fatture protocollate tra il 16° e l'ultimo giorno del mese stesso. La data di arrivo della fattura è attestata dal timbro apposto dal Protocollo dell'A.O.

Per quanto riguarda le modalità di pagamento, si procederà come da disposizioni della Direzione Generale Sanità Regione Lombardia n. prot. HI.2008.0015082 del 11/04/2008, che prevede il pagamento diretto da parte di Finlombarda Spa delle fatture relative a forniture di Beni e Servizi.

ARTICOLO 9 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziaria di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 e s.m.i..

L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura competente per territorio, ufficio territoriale del Governo, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. dovranno essere forniti gli estremi identificativi del conto corrente dedicato (IBAN) nonché la generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Il contratto sarà di fatto risolto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della Società poste Italiane S.p.A.

ARTICOLO 10 – CESSIONE DEL CONTRATTO, DEL CREDITO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

La cessione del credito dell'aggiudicatario è regolata dalle disposizioni di cui all'art. 117 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Il subappalto del servizio è consentito alla ditta aggiudicataria, nei limiti ed alle condizioni previste dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., previa autorizzazione scritta da parte dell'Azienda Ospedaliera.

ARTICOLO 11 – PENALI E SANZIONI PER INADEMPIMENTI

Nei casi di inosservanza o inadempienza degli obblighi contrattuali verranno applicate all'appaltatore penali variabili a seconda dell'importanza della violazione, del danno arrecato, del pregiudizio al normale funzionamento della attività, delle conseguenze del disservizio e del ripetersi delle manchevolezze.

L'importo delle penali, il cui valore sarà determinato volta per volta in funzione dell'entità dell'inadempienza accertata, non potrà superare gli importi massimi sotto riportati per ogni tipologia:

- Per ogni giorno solare di ritardo rispetto ai termini stabiliti per la consegna dei prodotti sarà applicata una penale pari al 2% del corrispettivo della fornitura oggetto del ritardo/inadempimento,
- Per ogni giorno solare di ritardo rispetto al termine stabilito per la consegna urgente e per la sostituzione della merce non accettata sarà applicata una penale del 4% del corrispettivo della fornitura oggetto dell'inadempimento
- In caso di esecuzione parziale sarà applicata una penale pari al 10% del valore della prestazione non eseguita nei termini contrattuali
- In caso di consegna di prodotti di qualità inferiore rispetto a quella offerta verrà applicata una penale pari al 40% del valore della prestazione non correttamente eseguita
- in caso di violazione delle disposizioni del Codice Etico degli Appalti Regionali potrà essere applicata, a seguito di specifico procedimento di verifica, una penale variabile tra l'1% e il 5% del valore complessivo del contratto in relazione all'entità del inadempienza e delle sue conseguenze.

Gli inadempimenti che possono dare luogo all'applicazione delle penali di cui sopra verranno contestati per iscritto al fornitore, il quale deve in ogni caso comunicare per iscritto le proprie controdeduzioni entro il termine massimo di 5 giorni dalla contestazione stessa. Qualora queste controdeduzioni non vengano accolte dalla stazione appaltante o non siano inoltrate o lo siano fuori dai termini stabiliti, sono applicate al fornitore le penali come sopra stabilite.

L'applicazione delle penali sopra indicate sarà effettuata mediante prelievo dal deposito cauzionale definitivo ovvero mediante compensazione con eventuali crediti vantati dall'aggiudicatario.

La stazione appaltante potrà procedere all'acquisto dei dispositivi non consegnati/sostituiti nei termini stabiliti mediante ricorso al libero mercato con conseguente addebito alla ditta inadempiente dell'eventuale maggior costo sostenuto.

E' in ogni caso fatta la facoltà di esperire qualsiasi azione di risarcimento del maggior danno subito o della maggiore spesa sostenuta, nonché di risolvere il rapporto contrattuale.



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

ARTICOLO 12 – PREZZI

I prezzi si intendono fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto. Il concorrente, per quanto concerne i lotti 2 (carni fresche) e 3 (frutta e verdura) dovrà indicare lo sconto applicato, rispettivamente, sulla media mensile dei prezzi massimi ricavati dal bollettino della Camera di Commercio di Milano riferiti ai singoli prodotti, ed al prezzo prevalente del listino prezzi dell'Ortomercato di Milano riferito al giorno dell'ordinazione. Detti listini dovranno essere consegnati, unitamente alla merce, a cura del fornitore.

ARTICOLO 13 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora la ditta fornitrice non ottemperasse in tutto o in parte agli obblighi derivanti dal contratto, sarà facoltà dell'Azienda Ospedaliera procedere alla risoluzione del contratto stesso, con oneri a carico della ditta medesima, la quale sarà tenuta alla rifusione di ogni danno e spesa recati all'Azienda.

L'Azienda potrà procedere di diritto (ipso iure) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto:

- Secondo quanto previsto dall'art. 13 "Penali e sanzioni per inadempimenti";
- in caso di gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità della fornitura, quali: interruzioni della fornitura; reiterate inosservanze delle norme di legge e/o di regolamento che disciplinano l'esecuzione della fornitura;
- quando a carico degli aggiudicatari sia stato avviato procedimento penale per frode, o per qualsiasi reato che incida sulla loro moralità professionale, o per delitti finanziari;
- mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzatori in scadenza durante la vigenza contrattuale.

Nel caso di recesso dal contratto da parte della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa, saranno addebitati alla stessa tutti i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Azienda Ospedaliera per l'aggiudicazione della fornitura ad altra ditta.

ARTICOLO 14 – RECESSO DAL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1671 del c.c. l'Azienda Ospedaliera può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione della fornitura nei casi di:

- giusta causa;
- reiterati inadempimenti della ditta aggiudicataria.

Il recesso sarà comunicato alla ditta aggiudicataria con lettera raccomandata A/R ed avrà effetto dal momento in cui la comunicazione perverrà al destinatario.

In caso di recesso, la ditta ha diritto al pagamento delle forniture prestate, purché eseguite correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale spesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese.

Dalla data di efficacia del recesso, il fornitore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali.

Anche il fornitore può recedere dall'offerta presentata. Il recesso ha, però, configurazione di inadempienza, in quanto con l'aggiudicazione la ditta rimane obbligata ad eseguire la prestazione aggiudicata. Essa in conseguenza va soggetta all'incameramento della eventuale cauzione ed alla esecuzione a suo danno della prestazione non eseguita.



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

ARTICOLO 15 – OSSERVANZA DEL CAPITOLATO

La fornitura è soggetta alla esatta osservanza di tutte le condizioni stabilite dal presente capitolato speciale, dal disciplinare di gara e dall'offerta economica presentata in sede di gara.

La ditta aggiudicataria non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'Azienda Ospedaliera darà per effetto di contestazioni che dovessero sorgere tra le parti.

ARTICOLO 16 – CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Le parti non saranno ritenute inadempienti qualora l'inosservanza degli obblighi derivanti dal contratto sia dovuto a forza maggiore.

Con l'espressione "forza maggiore" si fa riferimento ad eventi inevitabili ed imprevedibili non dipenditi dalle volontà delle parti.

Verificatosi un caso di forza maggiore che impedisca ad una parte l'esatta e puntuale osservanza degli obblighi contrattuali, la stessa è tenuta a darne tempestiva comunicazione all'altro contraente, indicando anche il tempo prevedibile di impedimento.

La parte che non ha potuto adempiere per causa di forza maggiore ha diritto ad una proroga dei termini in misura pari alla durata dell'evento impeditivo.

Tuttavia, qualora la causa di forza maggiore duri più di 50 giorni continuativamente, ciascuna parte, con un preavviso di 30 giorni, avrà facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 17 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, oneri, bolli, imposte e tasse inerenti al contratto, nonché tutte le imposte e tasse presenti e future sono a carico totale del fornitore.

L'I.V.A., se ed in quanto dovuta, è a carico dell'Azienda Ospedaliera.

ARTICOLO 18 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. nonché ai sensi dell'art. 300 del D.P.R. 207/2010 e s.m.i., il Responsabile del Procedimento, è individuato nel Dirigente Responsabile dell'U.O.S.D. Gare, mentre il Direttore dell'esecuzione del contratto è individuato nel Dirigente Responsabile dell'U.O. Dipartimento Alberghiero e Servizi Logistici.

ARTICOLO 19 – FORO COMPETENTE

Pavia è da intendersi a tutti gli effetti luogo di esecuzione del contratto, ed il fornitore dovrà indicare l'esatto domicilio eletto per tutte le comunicazioni, ordinazioni ed intimazioni che l'Azienda Ospedaliera gli debba fare per l'esecuzione del contratto

Le parti congiuntamente si accordano di eleggere quale Foro competente per qualsiasi controversia o contestazione esclusivamente il Foro di Pavia, escludendo espressamente la competenza degli altri Fori.

ARTICOLO 20 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003, si informa che i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e per le finalità



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria connesso alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere.

Il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici, secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dal citato D. Lgs.

ARTICOLO 21 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

É facoltà della Stazione Appaltante, per l'intera durata di esecuzione del contratto, verificare la congruità economica dello stesso, nell'eventualità in cui la Consip o la Agenzia Regionale Centrale Acquisti (ARCA) della Regione Lombardia dovessero stipulare convenzioni per il medesimo oggetto della procedura di che trattasi, e recedere unilateralmente dal contratto, ove l'aggiudicatario non sia in grado di migliorare il corrispettivo richiesto, rispetto alle quotazioni di Consip o di ARCA.

Ove la Stazione Appaltante ritenesse di avvalersi di tale facoltà, il recesso avverrà entro 60 giorni solari dalla relativa formale comunicazione. A tale recesso il fornitore non potrà opporre eccezioni di sorta né avanzare alcuna pretesa o richiesta risarcitoria.

ARTICOLO 22 – PATTO DI INTEGRITA' E CODICE ETICO

L'Agenzia aggiudicataria è tenuta all'osservanza del "Patto di Integrità in materia di contratti pubblici regionale", di cui alla D.R.G. del 30 gennaio 2014, n. X/1299, e ad acquisire conoscenza del Codice Etico adottato dall'Azienda Ospedaliera, consultabile sul sito aziendale www.ospedali.pavia.it, prendendone atto e impegnandosi all'integrale rispetto delle regole e dei principi in essi espressi, mantenendo indenne l'Azienda Ospedaliera da ogni danno eventualmente derivante dal mancato rispetto dei medesimi.

L'inosservanza dei contenuti, degli obblighi e dei divieti previsti dal "Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionale", **costituirà causa di risoluzione del contratto** e potrà **comportare l'obbligo per l'inadempiente di risarcimento del danno**.

ARTICOLO 23 – CLAUSOLA T&T - TRASPARENZA E TRACCIABILITA'

L'aggiudicatario del contratto, nonché le filiere dei subcontraenti coinvolti nella esecuzione, saranno tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dal comma 11 dell'art. 118 del D.lgs. 163/2006, dal comma 1 dell'art. 3 della L. 136/2010 e dall'art. 17 della legge 55/1990. Le informazioni non sensibili trasmesse alla Amministrazione aggiudicatrice in applicazione delle suddette norme, saranno applicate sul profilo committente della stessa e rese accessibili al pubblico per tutta la durata del contratto e almeno fino al collaudo definitivo dello stesso. La mancata trasmissione delle informazioni di cui alle norme richiamate sarà soggetta all'applicazione di penali o sanzioni secondo quanto specificato nella "norma di contratto T&T - Trasparenza e Tracciabilità". L'amministrazione, ai sensi del comma 9 dell'art. 3 della L. 136/2010 verificherà che nei contratti sottoscritti dall'Aggiudicatario e dai sub contratti a qualsiasi livello



AZIENDA OSPEDALIERA DELLA PROVINCIA DI PAVIA

Sede Legale: Viale Repubblica, 34 - 27100 PAVIA

Tel. 0382 530596 - Telefax 0382 531174

www.ospedali.pavia.it

della filiera dei subcontratti, a pena di nullità assoluta, sia inclusa la norma di contratto T&T - Trasparenza e Tracciabilità.

ARTICOLO 24 – DISPOSIZIONI FINALI

L’Azienda si riserva la facoltà di sospendere la gara e/o di non aggiudicare la fornitura, per insindacabili motivi, senza diritto per i partecipanti ad indennizzo o altro.