



Regione Puglia  
O S P E D A L I R I U N I T I  
Azienda Ospedaliero – Universitaria  
F O G G I A

Gara a procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE

### DISCIPLINARE DI GARA

CIG: [01299359BE]

#### PREMESSA

il presente disciplinare regola la gara comunitaria a procedura aperta, ai sensi degli artt. 55, 81 e 83, del D.Lgs. n. 163/2006, da aggiudicarsi per unico lotto indivisibile, per la realizzazione della:

#### GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO TUTTE LE STRUTTURE FACENTI PARTE DELL'AZIENDA OSPEDALIERO – UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA.

Il bando di gara è stato inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Unione Europea in data 26/02/2008, e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sul "profilo del committente" [www.ospedaliriunitifoggia.it](http://www.ospedaliriunitifoggia.it) (d'ora in poi "Sito"), sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20, nonché per estratto sui seguenti quotidiani:

- 1) Avvenire, (diffusione nazionale)
- 2) Il Giornale, (diffusione nazionale)
- 3) Il Quotidiano, (diffusione locale)
- 4) Puglia, (diffusione locale)

✚ Occorre preliminarmente evidenziare che con Determinazione del Direttore dell'Area Gestione del Patrimonio n°349 del 21/02/2008 è stata indetta gara con il sistema della "Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del servizio di ristorazione presso tutte le Strutture facenti parte dell'Azienda ospedaliero – universitaria Ospedali – Riuniti di Foggia" di cui al relativo "Disciplinare Tecnico", allegato al presente documento.

Formattati: Elenchi puntati e

#### CONDIZIONI PER LA PARTECIPAZIONE

E' ammessa alla presente gara la partecipazione dei soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006.

I Concorrenti non possono partecipare, **pena la esclusione** dalla gara, già nella fase di ammissione preliminare:

- in forma individuale e contemporaneamente in forma associata (RTI, Consorzi) ovvero di partecipare in più di un R.T.I. o Consorzio (nelle fattispecie saranno esclusi oltre alla Impresa medesima anche i R.T.I. o Consorzi ai quali l'Impresa partecipa);
- qualora si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile;
- qualora si accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi (cfr. Tar Lazio, Roma, sez. III, 30 giugno 2006, n. 5318);
- qualora il "Soggetto Partecipante" non abbia realizzato un fatturato medio nel triennio 2005/2007 pari ad almeno Euro 1.500.000,00 e riferibile ad attività identiche a quella oggetto della presente gara (SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO STRUTTURE PUBBLICHE O PRIVATE).
- qualora il Soggetto Partecipante non sia in possesso di certificazione secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000. In caso di RTI il requisito deve essere posseduto da tutte le imprese raggruppate;
- qualora il Soggetto Partecipante non abbia la disponibilità (riveniente da proprietà, Impresa raggruppata, Impresa ausiliaria (avvalimento), convenzione) di un centro di cottura, da utiliz-



zare in caso di emergenze, a termini di quanto disposto all'art.16 del Disciplinare Tecnico, ubicato a non oltre un raggio di Km 50 dalla città di Foggia, dotato di autorizzazione sanitaria intestata alla ditta concorrente, ausiliaria (avvalimento), convenzionata. In caso di RTI il requisito deve essere posseduto da una delle Imprese costituenti il Raggruppamento stesso;

- qualora il Soggetto Partecipante non sia in possesso di una piattaforma distributiva centralizzata e certificata UNI EN ISO 9001:2000 anche mediante impresa controllata o ausiliaria. In caso di RTI il requisito deve essere posseduto da una delle Imprese costituenti il Raggruppamento stesso;
- qualora il Soggetto Partecipante non abbia in corso di validità ovvero non abbia avuto nel corso del triennio 2005-2007 la gestione di contratti per ristorazione sanitaria presso strutture pubbliche e/o private, dei quali almeno 1 presso una struttura pubblica, ove, vengono o sono stati serviti in media almeno 500 pasti - giornata alimentare (*rectius*: 500 colazioni; 500 pranzi; 500 cene);

Le modalità per la partecipazione di R.T.I. o Consorzi sono specificate al successivo punto 6.

## 1. OGGETTO

Il presente Disciplinare ha per oggetto la gara da esperirsi con il sistema della procedura aperta per la gestione del servizio di RISTORAZIONE ai degenti ricoverati in regime ordinario ed in Day-Hospital presso gli Stabilimenti riportati all'art. 9 del Disciplinare Tecnico con a fianco indicati, tra l'altro, i pasti distribuiti nel corso dell'anno 2006.

La gestione, che dovrà assicurare il servizio tutti i giorni dell'anno - festività comprese - con il sistema personalizzato, comprende:

- ⇒ L'acquisto e lo stoccaggio delle derrate;
- ⇒ La preparazione, la cottura, il porzionamento, ed il confezionamento dei pasti;
- ⇒ La preparazione e la consegna ai degenti, presso i singoli reparti delle UU. OO., di vassoi personalizzati;
- ⇒ Tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie per il servizio di alimentazione a partire dall'acquisto delle derrate fino al lavaggio dei vassoi e delle stoviglie;
- ⇒ La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- ⇒ La fornitura delle attrezzature integrative a quelle esistenti e necessarie per l'espletamento del servizio di distribuzione in vassoi termici personalizzati;
- ⇒ Le operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
- ⇒ Le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ⇒ Nel caso di cambio di gestione (ex articoli da 325 a 334 del C.C.N.L. del 22 gennaio 1999 così come confermato nella ipotesi di accordo per il rinnovo del C.C.N.L. per i dipendenti da Aziende del settore turismo del 27 luglio 2007) la gestione subentrante assumerà tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della gestione uscente a decorrere dalla data di pubblicazione, sulla GURI, del Bando di Gara. La assunzione sarà effettuata nel rispetto della normativa innanzi citata e comunque senza "*reformatio in peius*" sia in termini di qualifica sia in termini di ore da prestare. La mancata assunzione nei termini previsti determinerà senza ulteriori provvedimenti la immediata risoluzione del contratto.
- ⇒ Le spese per il corredo e le spese dirette o indirette relative al personale del gestore ed i relativi adempimenti contributivi e previdenziali;



- ⇒ L'approvvigionamento degli ingredienti di cucina;
- ⇒ L'acquisto dei vassoi, delle stoviglie degli utensili come specificato all'art. 3;
- ⇒ Le spese per l'adeguamento funzionale e la messa a norma dei locali e degli impianti che abbiano riguardo sia a quelli di cottura sia a quelli di distribuzione presso gli Stabilimenti: "Ospedali Riuniti" – "Maternità" – D'Avanzo";
- ⇒ Tutte le spese relative alla registrazione del presente contratto;
- ⇒ Il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dall'attuale normativa in materia di igiene e sicurezza adottando tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale sul luogo di lavoro ivi compreso la redazione del Piano di Sicurezza ed i corsi di formazione dei rappresentanti per la sicurezza ai sensi dell'art. 19, comma 1, lett. g) del D.Lgs. 626/1994;
- ⇒ Lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie per lo stoccaggio, il trasporto ed il conferimento diretto degli stessi nei contenitori in dotazione agli Stabilimenti, e lo smaltimento degli oli esausti di cucina nei modi previsti dalla legge;
- ⇒ la fornitura del "Sistema di controllo di risultato" scelto dalla Azienda ospedaliero - universitaria conforme al "Piano Guida " allegato al presente Disciplinare di gara e comprendente la progettazione, la implementazione, il caricamento dati, la fornitura del software, dell'hardware, degli strumenti di misura ( Bassometro, Scala di Bacharach, Bioluminometro, Termometri e Sonde ad infissione), la formazione degli addetti ed il supporto tecnico-progettuale scelto dall'Azienda Appaltante.
- ⇒ Tutte le spese non espressamente specificate riguardanti l'effettuazione puntuale del servizio.

La gara sarà aggiudicata secondo il *criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa* ai sensi di quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.e.i. e secondo i criteri ed i parametri di valutazione di seguito riportati il cui totale è posto uguale a 100.

L'erogazione di tale Servizio sarà effettuata dall'Impresa aggiudicataria della presente gara.

Le attività oggetto dell'appalto dovranno essere svolte da personale appositamente qualificato ed alle dipendenze della Ditta appaltatrice.

**L'importo annuo presunto per la effettuazione oggetto della presente gara è stabilito in € 3.100.000,00 IVA esclusa pari ad € 15.500.000,00 IVA esclusa nel quinquennio di validità contrattuale.**

**Si precisa che il lotto dei servizi posto in gara è da considerarsi unico ed indivisibile. Pertanto le imprese che proporranno un lotto incompleto saranno escluse dalla gara stessa.**

2. ~~Con il~~ aggiudicatario ~~(dell'unico lotto indivisibile posto in gara verrà stipulato un contratto con il quale il fornitore medesimo~~ si obbliga, successivamente alla data di aggiudicazione, a stipulare con la Stazione Appaltante – Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA apposito rapporto sinallagmatico nei termini ed alle condizioni stabilite nello Schema di Contratto di cui il presente Disciplinare e tutta la documentazione di gara e relativi allegati che ne formeranno parte integrante e sostanziale.

~~Lotto 1: Aghi ipodermici monouso per iniezione e prelievo~~

~~Lotto 2: Aghi a farfalla (epicranici) monouso~~

~~Lotto 3: Aghi cannula~~

~~Lotto 4: Aghi spinali con punta Quincke~~



~~Lotto 5: Siringhe per insulina senza spazio morto~~

~~Lotto 6: Siringhe senz'ago monouse~~

~~Lotto 7: Siringhe con Ago~~

~~Lotto 8: Deflussori~~

~~3. Le condizioni, i requisiti e le modalità di esecuzione delle forniture e della prestazione dei servizi connessi sono stabilite, oltre che nel bando di gara, nel presente disciplinare di gara e relativi allegati.~~

## 2. DURATA

Il rapporto contrattuale, che si instaura ad ogni effetto a far tempo dalla data di sottoscrizione del contratto avrà validità per un periodo di mesi 60 (sessanta) a far tempo dalla data di effettiva attivazione del Servizio, a seguito di collaudo positivo dell'intero sistema (attestato dalla Direzione Sanitaria e dall'Area gestione Tecnica) o dalla eventuale diversa data concordata tra le parti.

In ogni modo, nel caso di esaurimento del periodo contrattuale previsto, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente proseguire nella esecuzione della prestazione, a scadenza avvenuta, sino alla aggiudicazione della nuova gara ed alle medesime condizioni contrattuali per un periodo temporale comunque non superiore al quinto d'obbligo temporale, anche in assenza di apposito preavviso formale.

## 3. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

### 3.1. Termine di presentazione offerte

1. L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire entro il termine perentorio indicato nel Bando di gara inviato per la pubblicazione sulla GUCE in data 26/02/2008. Qualora l'offerta non pervenisse entro i surriportati termini la stessa verrà considerata nulla ad ogni effetto.

2. Il plico, **a pena di nullità dell'offerta**, pertanto, dovrà essere consegnato presso l'Ufficio Protocollo dell'Azienda ospedaliero – universitaria "Ospedali Riuniti" di Foggia – Viale Pinto, n. 1 – 71100 Foggia. Lo stesso potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito, ovvero consegnato a mano da un incaricato del concorrente. Soltanto in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con l'indicazione dell'ora e della data di consegna, nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 13:00.

3. L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente; restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'amministrazione aggiudicatrice ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

4. Non saranno in alcun caso presi in considerazioni i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante; tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.



La documentazione ufficiale di gara è disponibile in duplice formato: (i) elettronico, scaricabile dai siti [www.ospedaliriunitifoggia.it](http://www.ospedaliriunitifoggia.it), (ii) cartaceo, ritirabile presso l'Area gestione del Patrimonio della Stazione Appaltante all'indirizzo sub 1.1 del Bando di gara, nei giorni feriali, escluso il sabato, dalle 9,00 alle 12,30. Qualora dovesse essere richiesta la spedizione della "Documentazione" dovrà essere, preventivamente, versata la somma di Euro 25,00 a titolo di rimborso spese.

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del Bando di gara, del presente Disciplinare di gara, dello Schema di Contratto, del Disciplinare Tecnico e degli altri documenti di gara, potranno essere richiesti all'Area gestione del Patrimonio, esclusivamente nella forma scritta entro e non oltre il 10° giorno antecedente la data fissata per la scadenza della presentazione dell'offerta.

Le richieste, formulate in lingua italiana, dovranno essere trasmesse dal lunedì al venerdì esclusivamente a mezzo fax al n. (+39) 0881/732439 ovvero via mail all'indirizzo e-mail [tromei@ospedaliriunitifoggia.it](mailto:tromei@ospedaliriunitifoggia.it).

Tanto le richieste quanto i chiarimenti e/o le rettifiche agli atti gara, richiesti da chi avrà ritirato la documentazione ufficiale in formato cartaceo (a tal fine, all'atto del ritiro della documentazione, le imprese dovranno riempire un apposito modulo di ricevuta nel quale dovrà essere indicato, tra l'altro, il proprio numero di fax) nonché da chi, avendo scaricato la versione elettronica, ne faccia esplicita richiesta a mezzo fax al numero fax di cui sopra, verranno pubblicati, entro cinque giorni dalla data in cui è pervenuta la richiesta, **esclusivamente** sul sito il cui indirizzo è innanzi riportato.

Ogni Ditta partecipante dovrà prendere cognizione di tutte le circostanze generali e particolari o di altri elementi che possano influire sulla formulazione dell'offerta tramite sopralluogo, da effettuarsi entro il 15° giorno prima della scadenza della presentazione dell'offerta e da concordare con l'Area Gestione Tecnica (Geom. Donato D'Alessandro, Area Gestione Tecnica, tel.: 0881/732225 – 0881/732057) che rilascerà attestato da produrre nella Busta n 1 "Documentazione Amministrativa" pena la non ammissione dell'offerta alle fasi successive della gara.

### **3.2. Modalità di presentazione**

1. L'offerta e tutta la documentazione richiesta dovranno essere contenute, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico sigillato, recante a scavalco dei lembi di chiusura il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante o suo procuratore, recante altresì all'esterno:

- gli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente, o dei concorrenti in caso di R.T.I.);
- gli estremi del destinatario;
- la dicitura **'GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE DELLA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" – "MATERNITA'" – "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" DI FOGGIA – Offerta'**

2. Il suddetto plico deve contenere al suo interno, tre buste contenenti rispettivamente la documentazione amministrativa, la documentazione tecnica e l'offerta economica come da schema sottoindicato:

BUSTA	DICITURA	CONTENUTO
-------	----------	-----------



☒ N°1	— <b>PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" – "MATERNITA" – "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" DI FOGGIA</b> <u>Documentazione amministrativa</u>	Documentazione amministrativa
☒ N°2	<b>PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" – "MATERNITA" – "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" DI FOGGIA –</b> <u>Offerta tecnica</u>	Documentazione tecnico-organizzativa
☒ N°3	— <b>PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" – "MATERNITA" – "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" DI FOGGIA –</b> <u>Offerta economica</u>	Offerta economica

Formattati: Elenchi puntati e

Formattato

Formattato

Formattati: Elenchi puntati e

Formattato

Formattato

3. Tutte le buste dovranno essere non trasparenti (tali da non rendere conoscibile il loro contenuto).

4. Le espressioni "busta/e sigillata/e" e "plico sigillato" di cui sopra comportano che la busta ed il plico, oltre alla normale chiusura loro propria, devono essere chiusi mediante l'applicazione su tutti i lembi di chiusura di un sigillo con ceramica, ovvero di una qualsiasi impronta o segno impresso su un materiale plastico, ovvero di una striscia di carta incollata sui lembi di chiusura, o sigillatura equivalente atta in ogni caso ad assicurare la segretezza dell'offerta e nello stesso tempo a confermare l'autenticità della chiusura originaria.

### **3.3. Documentazione amministrativa (Busta n. 1)**

1. La Busta n. 1 sul cui frontespizio sarà riportato, pena l'esclusione, la seguente dicitura: **"PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" – "MATERNITA" – "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" DI FOGGIA – Documentazione amministrativa"** dovrà contenere : un indice completo del proprio contenuto nonché, **a pena di esclusione** :



**A.** Copia dei documenti di gara firmata per accettazione su ogni foglio dal soggetto proponente (Bando di Gara, Disciplinare di gara e allegati, schema di contratto) Per i RTI o Consorzio costituendi dovrà essere una unica copia firmata per accettazione da ogni impresa facente parte del RTI o Consorzio; per i RTI o consorzi costituiti dovrà essere firmata dal procuratore.

**A-B.** il deposito cauzionale provvisorio , costituito con le modalità di seguito specificate, del valore di **€ 310.000,00** (trecentodiecimila) valido per un periodo di 180 giorni a far tempo dalla data fissata per la presentazione delle offerte. Tra le condizioni di rilascio del deposito cauzionale deve essere menzionato l'impegno del garante a rinnovare la garanzia nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora stato stipulato il contratto. Nel caso in cui il concorrente intenda usufruire del **beneficio della riduzione del cinquanta per cento** dell'importo della cauzione sopra indicato, dovrà includere nella "Busta 1" la certificazione di qualità conforme alle norme europee UNI CEI ISO 9000 (ovvero copia conforme all'originale della detta certificazione) o, diversamente , la dichiarazione, di cui all'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000.

Ad ogni buon fine si precisa che:

- In caso di R.T.I. già costituito il deposito cauzionale potrà essere prestatato anche dalla sola impresa mandataria con l'indicazione che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- **B.** In caso di R.T.I. non ancora costituito il deposito cauzionale dovrà essere intestato a tutte le imprese raggruppande e contenere il richiamo alla natura collettiva della partecipazione alla gara.
- In caso di Consorzio, già costituito, il deposito cauzionale dovrà essere intestato al Consorzio medesimo;
- in caso di Consorzio costituendo, il deposito cauzionale potrà essere costituito da una delle imprese consorziande con indicazione che il soggetto garantito è il costituendo Consorzio.

Inoltre, ai sensi dell'art. 75, comma 6, del D.Lgs. n. 163/2006, la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della sottoscrizione della Contratto. Ai sensi dell'art. 75, comma 9, del D.Lgs. n. 163/2006 l'Amministrazione aggiudicatrice comunicata l'aggiudicazione ai concorrenti non aggiudicatari, provvede contestualmente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, allo svincolo nei loro confronti della predetta cauzione.

La predetta cauzione copre e viene escussa per la mancata stipula del contratto per fatto del concorrente e viene altresì escussa, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006, nel caso in cui il concorrente stesso non fornisca la prova in ordine al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti nel Bando di gara, e nel caso di dichiarazioni mendaci.

**B-C.** Dichiarazione , ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D.Lgs. 163/2006, rilasciata da un fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario finanziario iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. n. 385/1993) in cui venga attestato l'impegno a rilasciare la garanzia per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali oggetto della procedura qualora il concorrente risultasse aggiudicatario.

**G-D.** dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, redatta conformemente a quanto riportato nell' Allegato 3 al presente disciplinare;

**E. (Capacità Economica)** Dichiarazione che il fatturato MEDIO annuo aziendale globale realizzato dall'impresa nel triennio 2005-2006-2007 non sia stato inferiore, a pena di esclusione, a € 3.100.000,00. (In caso di RTI già costituito o costituendo, tale requisito

Formattati: Elenchi puntati e

Formattati: Elenchi puntati e

Formattati: Elenchi puntati e



potrà essere cumulato dalle Imprese del Raggruppamento);

**F. (Capacità Tecnica)**

**F.** elenco dei servizi identici, ancorché parziali, prestati nel triennio 2005-2007 con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, svolti presso enti pubblici o privati e/o strutture sanitarie pubbliche o private, destinatari degli stessi da rendersi con le modalità e nei termini di cui all'art. 42, comma 1, lett. A) del D.Lgs. n. 163/06 ovvero mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000. Il fatturato realizzato nel periodo 2005/07, come riveniente dall'elenco di cui trattasi per la gestione del servizio di Ristorazione dovrà essere, a pena di esclusione, pari ad almeno euro 1.500.000,00: (In caso di RTI già costituito o costituendo, tale requisito potrà essere cumulato dalle Imprese del Raggruppamento);

Formattati: Elenchi puntati e

**G.** dichiarazione resa ai sensi degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, con allegata copia del documento di identità, attestante:

**a)1.** il possesso dei requisiti morali e professionali da parte del legale rappresentante dell'Impresa e di tutti coloro i quali possano impegnare l'Impresa medesima rispetto alla presente procedura;

Formattati: Elenchi puntati e

**e)2.** il nome del referente che seguirà tutte le procedure di gara, numero di fax e di telefono;

**e)3.** di essere consapevole che l'amministrazione contraente potrà utilizzare i dati contenuti nella presente offerta esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali propri della Pubblica Amministrazione nonché per adempiere alle forme di pubblicità(D.Lgs. 196/2003).

**F.H.** procura speciale comprovante la facoltà del sottoscrittore di impegnare la società concorrente, **nell'ipotesi in cui le dichiarazioni di cui ai precedenti punti siano state rese da un Procuratore speciale.**

Formattati: Elenchi puntati e

**F.I.** in caso di ricorso al cd. avvalimento, ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti per la partecipazione e della utilizzazione dei mezzi tecnici e/o economici per l'esecuzione dell'appalto, copia della documentazione indicata nel successivo punto 6 del presente Disciplinare.

Formattati: Elenchi puntati e

**G.J.** in caso di partecipazione in consorzio stabile, copia della delibera dell'organo deliberante di cui al successivo punto 6 del presente disciplinare;

Formattati: Elenchi puntati e

**K.** Attestazione rilasciata dalla Direzione dell'Area Gestione Tecnica della Azienda Ospedaliero - Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di avvenuto sopralluogo;

**L.** Certificazione in originale ovvero in copia autenticata nel rispetto del disposto di cui al D.P.R. 445/2000, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000. In caso di RTI il requisito deve essere posseduto da tutte le imprese raggruppate;

**M.** Dichiarazione con la quale si attesti la disponibilità (riveniente da proprietà, Impresa



raggruppata, Impresa ausiliaria (avvalimento), convenzione) di un centro di cottura da utilizzare in caso di emergenze, ubicato a non oltre un raggio di 50Km dalla città di Foggia, dotato di autorizzazione sanitaria intestata alla ditta concorrente, ausiliaria o convenzionata. In caso di RTI il requisito deve essere posseduto da una delle Imprese costituenti il Raggruppamento stesso;

- N.** Dichiarazione con la quale si attesti il possesso di una piattaforma distributiva centralizzata e certificata UNI EN ISO 9001:2000 anche mediante impresa controllata o ausiliaria. In caso di RTI il requisito deve essere posseduto da una delle Imprese costituenti il Raggruppamento stesso;
- O.** Dichiarazione con la quale si attesti di avere in corso di validità ovvero di aver avuto nel corso del triennio 2005-2007 la gestione di contratti per ristorazione sanitaria presso strutture pubbliche e/o private (rectius: Enti pubblici e/o privati), dei quali almeno 1 presso una struttura pubblica, ove vengono serviti in media almeno 500 pasti-giornata alimentare (500 colazioni; 500 pranzi; 500 cene);
- P.** Dichiarazione con la quale il Soggetto partecipante, nel caso di cambio di gestione (ex articoli da 325 a 334 del C.C.N.L. del 22 gennaio 1999 così come confermato nella ipotesi di accordo per il rinnovo del C.C.N.L. per i dipendenti da Aziende del settore turismo del 27 luglio 2007), nella qualità di gestore subentrante, si impegna ad assumere tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della gestione uscente a decorrere dalla data di pubblicazione, sulla GURI, del Bando di Gara e che la assunzione sarà effettuata nel rispetto della normativa innanzi citata e comunque senza "*reformatio in peius*" sia in termini di qualifica sia in termini di ore da prestare.
- Q.** Ricevuta di avvenuto versamento, qualora effettuato sul conto corrente postale (in originale ovvero copia fotostatica autenticata ai sensi del DPR 445/2000) della contribuzione pari ad €. 100,00, dovuta dal soggetto partecipante per la partecipazione alla presente gara all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, giusta deliberazione del 10/01/2007 della stessa Autorità. Nel caso in cui il versamento di cui trattasi avvenga on line, la ditta concorrente dovrà produrre, a riprova dello stesso, copia stampata della e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione. **La mancata presentazione della documentazione di cui al presente accapo comporterà senz'altro la esclusione dalla gara senza possibilità di regolarizzazione postuma, ancorché il concorrente dimostri di aver comunque provveduto, prima della presentazione della propria offerta, al versamento della contribuzione dovuta.**

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000;
- costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, l'amministrazione contraente si riserva di procedere, a campione, a verifiche d'ufficio oltre a quelle espressamente previste dal D.Lgs 163/06.

Non è ammessa la sostituzione dei certificati e delle dichiarazioni con fotocopie e duplicati non autenticati nelle forme previste dagli articoli 18 e 19 del D.P.R. n. 445/2000.



Per i R.T.I. , i Consorzi ed i GEIA , si veda [anche](#) il successivo articolo 6.

La mancanza di uno solo dei documenti sopra indicati comporterà l'automatica esclusione dell'offerta dalle fasi successive del procedimento.

#### 3.4. Offerta tecnica (Busta/e n. 2)

La Busta n. 2 sul cui frontespizio sarà riportata, pena l'esclusione, la seguente dicitura: **“PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI “OSPEDALI RIUNITI” – “MATERNITA” – “D’AVANZO” - DELL’AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA “OSPEDALI RIUNITI” DI FOGGIA – Offerta Tecnica”** dovrà contenere:

Formattati: Elenchi puntati e

- un indice completo del proprio contenuto, nonché, a pena di esclusione dalla gara, relazione sui seguenti punti **A)** e **B)** redatta in lingua italiana e priva di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico nonché l'ulteriore documentazione indicata ai successivi punti **C)** e **D)**:

#### **A) PROGRAMMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE** in particolare:

- 1) Sviluppo dettagliato del progetto di gestione e del servizio personalizzato con particolare riferimento all'organizzazione dei singoli servizi, modalità e specifiche operative, con particolare attenzione alle attività di:
  - a) preparazione e produzione dei pasti ivi compresa la colazione;
  - b) personalizzazione delle diete;
  - c) confezionamento vassoi personalizzati;
  - d) trasporto e consegna al letto del degente delle colazioni e dei pasti;
- 2) Programma di formazione e aggiornamento del personale impiegato nel servizio;
- 3) Sistema informativo ed informatico per la gestione del servizio con particolare riferimento al sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti offerto, tipo e quantità delle eventuali attrezzature proposte e modalità di funzionamento. Il sistema dovrà essere accessibile in rete dai Responsabili delle varie UU.OO.;

#### **B) PROGRAMMA MERCEOLOGICO, DIETOLOGICO, DI CONTROLLO DELLA QUALITA', PERSONALE** in particolare:

- 1) Offerta di prodotti biologici DOP, IGP, tipici e tradizionali così come previsto dall'art. 59 co. 4 della legge 488/1999 (c.d. Legge Finanziaria 2000);
- 2) Menù proposto in relazione all'utenza (anche per diete speciali) ed ai relativi fabbisogni di carattere calorico;
- 3) Alternanza delle pietanze e relazione tecnica sulle scelte con specifica individuazione delle procedure di preparazione dei pasti con ricetta e grammatura di ogni singola pietanza;
- 4) Diversificazione dei menù a seconda del periodo stagionale in corso (inverno-estate) e variazione degli stessi con cadenza almeno bisettimanale;
- 5) Programma di controllo della qualità;
- 6) Numero di Personale proposto per la esecuzione del servizio: il *“Soggetto partecipante”* a tal fine allegnerà un elenco dettagliato del personale che intende impiegare distinto per qualifica, mansioni e relative ore che si propone di impiegare;
- 7) Numero delle ore proposte per la esecuzione del servizio: il *“Soggetto partecipante”*



all'elenco del personale di cui al precedente punto 6) collegherà il numero di ore che intende assegnare ad ognuno di essi per la corretta esecuzione del servizio;

**C) PROGETTO TECNICO** in particolare:

- 1) Progetto definitivo di adeguamento funzionale della struttura e degli impianti anche in ordine alle leggi 46/90, 626/94 e quante altre emanate per tali adeguamenti;
- 2) Fornitura delle eventuali attrezzature ed utensili integrativi. Per i degenti è previsto il poliuso. Per la mensa aziendale è previsto il monouso / poliuso (uno o l'altro a richiesta dell'utente della mensa);

Il Progetto non dovrà contenere alcun riferimento di natura economica pena la esclusione dell'offerta dal procedimento di gara.

**D) SERVIZI**

- 1) Termini Pagamento ( in accordo e deroga all'art. 4 del D.Lgs. 231/2002) delle fatture che saranno emesse per la esecuzione del servizio;
- 2) Termini per l'avviamento a regime del servizio con particolare riferimento alle modalità operative ed organizzative con cui l'impresa intende garantire la continuità dell'eventuale servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti, con indicazione del tempo massimo di realizzazione delle opere;

- E) DICHIARAZIONE**, rilasciata con le modalità di cui al DPR 445/2000, in cui la Ditta indichi con chiarezza gli elementi di cui al comma 5, lett. a) dell'art. 13 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.e.i. che costituiscono, per le motivazioni ivi necessariamente riportate, segreti tecnici o commerciali. Tali elementi sono indispensabili in caso di richiesta di accesso agli atti ai sensi della legge 241/1990 e s.m.e.i. nonchè del già citato art. 13 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.e.i.

Le singole documentazioni richieste dovranno essere articolate per capitoli e sotto capitoli recanti la medesima numerazione e titolazione (Esempio: Capitolo A) **PROGRAMMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE sottocapitolo 1) Sviluppo dettagliato del progetto di gestione e del servizio personalizzato e così via**) del DISCIPLINARE di GARA.

La assenza anche di un solo documento richiesto ai superiori punti comporterà la non assegnazione del relativo punteggio.

Complessivamente (tutto compreso: relazioni, certificazioni, dichiarazioni ecc,) la Documentazione tecnica dovrà essere prodotta, in un numero massimo di 100 pagine, solo fronte, formato A4 con dimensione minima del carattere 12 punti. Si precisa che gli elaborati tecnici grafici, le schede tecniche inerenti attrezzature e materiali ed il piano HACCP sono da intendersi quali "allegati" alla Documentazione tecnica e, pertanto, potranno essere rimessi in un formato diverso alla Documentazione tecnica medesima.

***Al fine di poter considerare oggettivamente valutabile la proposta tecnica, contenuta nella descrizione di cui al precedente punto a) e progetto operativo di cui al precedente punto b) gli stessi, in quanto impegnativi e da includere nel contratto, dovranno essere specifici oltrechè privi di riferimenti generici. La descrizione delle proposte dovrà essere inoltre inequivocabile al fine di consentire una oggettiva comparazione tra quelle pervenute.***



Tutta la documentazione contenuta nella busta "2" dovrà essere firmata, in ogni pagina, dal legale rappresentante del concorrente o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura sia stata prodotta nella busta "1".

I Concorrenti, nel formulare l'offerta tecnica dovranno tenere in adeguato conto gli obiettivi di risultato, meglio specificati nel Piano Guida allegato, che l'Azienda Ospedaliero Universitaria "Ospedali Riuniti" ha inteso perseguire con la presente gara. Le Imprese concorrenti dovranno, pertanto, illustrare come intendano operare al fine del loro raggiungimento. Nel Piano Guida allegato vengono fornite alcune indicazioni sulle attività dei servizi operativi che l'Impresa Appaltatrice dovrà assumere come riferimento nell'elaborazione del progetto/offerta che dovrà essere predisposto in fase di gara.

Le attività di servizio regolamentate dal presente appalto dovranno soddisfare i requisiti minimi prestazionali indicati.

### 3.5. Offerta economica (Busta/e n. 3)

1. La Busta n. 3 sul cui frontespizio sarà riportata, pena l'esclusione, la seguente dicitura: **"PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" – "MATERNITA'" – "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" DI FOGGIA – Offerta Economica"** dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara:

- a) l'offerta economica redatta in carta semplice e sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente riportante gli elementi così come indicati nello schema che segue.
- b) Computo metrico inerente i lavori di adeguamento strutturale ed impiantistico nonché la fornitura di attrezzatura ad integrazione. A tale documento la Stazione Appaltante farà riferimento per la determinazione delle quote di ammortamento ancora da estinguere fino alla data della naturale scadenza del contratto, in caso di risoluzione anticipata del contratto. Sono, evidentemente, fatti salvi eventuali diversi adempimenti in ragione di definizione di contenzioso e/o accordo. In caso, invece, di scadenza naturale del contratto tutti gli investimenti, a mente e termine di quanto previsto al punto 5 dell'art.16 dello schema di contratto, saranno trasferiti al patrimonio dell'Azienda senza alcun onere a carico di questa.
- c) un ulteriore plico chiuso, recante all'esterno la dicitura **"Giustificazioni per eventuale offerta anomala"**, anch'esso controsigliato sui relativi lembi di chiusura per come sopra descritto, dove dovranno essere rinvenute, ai sensi dell'art. 86, c. 5, del citato D.Lgs. n. 163/2006, le giustificazioni ritenute pertinenti rispetto ad uno o più dei criteri riportati nel comma 2 dell'art. 87 dello stesso Decreto – in merito agli elementi costitutivi dell'offerta stessa, ai fini della relativa valutazione di congruità, qualora venga riscontrata anormalmente bassa secondo i criteri stabiliti al comma 1 del predetto art. 86, nonché l'indicazione specifica dei costi relativi alla sicurezza a termini del citato art. 87, co. 4.
- d) Indicazione dell'incidenza degli investimenti sui singoli elementi costituenti la giornata alimentare (colazione – pranzo – cena).

**In ogni caso l'offerta si intenderà onnicomprensiva di tutti gli oneri, spese e remunerazione anche se materialmente non menzionati nello schema di proposta – contratto.**

2. La Dichiarazione d'offerta dovrà essere firmata in ogni pagina dal legale rappresentante del



concorrente o da persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura sia stata prodotta nella busta "1".

L'offerta economica, **omnicomprensiva di ogni onere e spesa**, dovrà essere espressamente articolata, pena l'esclusione, così come dettagliatamente indicato nel seguente schema:

VOCI DI COSTO DEL SERVIZIO	Prezzo unitario in cifre e 5 decimali	Prezzo unitario in lettere e 5 decimali	Quota incidenza investimenti	Quantità* stimata annua come da Disciplinare Tecnico	Importo annuo totale della prestazione e 5 decimali (comprensivo di pasto + quota incidenza investimenti)
1. Prezzo offerto per la distribuzione della <b>colazione</b> .	€	€	€	257.250	€
2. Prezzo offerto per la distribuzione del <b>pranzo</b>	€	€	€	257.440	€
3. Prezzo offerto per la distribuzione della <b>cena</b>	€	€	€	253.625	€
4. Prezzo offerto per la distribuzione del pasto ai Dipendenti	€	€	//// /	15.450	€
5. Importo Totale per la distribuzione delle derrate di consumo aggiuntive riportate nel prospetto riportato al fondo del presente documento. I prezzi unitari saranno riportati nello stesso prospetto che sarà allegato, pena l'esclusione, alla presente offerta, mentre nel presente prospetto sarà riportato solo l'importo complessivo degli stessi.			//	<i>Si veda prospetto allegato a)</i>	€
6. Importo complessivo dei lavori di ristrutturazione ed adeguamento locali nonché della fornitura ad integrazione delle attrezzature di cui all'apposito Progetto.	€	€	//	1	€

<b>Importo complessivo presunto della fornitura determinato dalla somma dei punti da 1 a 6</b>	€. _____ euro ( _____ )
--	-------------------------------

*\*valori rivenienti dai dati storici relativi all'anno 2006.*

**L'importo complessivo presunto della fornitura** così determinato costituirà l'elemento di giudizio per la valutazione del punteggio relativo alla parte economica dell'offerta.

4. In ogni caso, i prezzi unitari netti offerti dovranno essere espressi e, comunque, si intenderanno franco destino, omnicomprensivi di tutti gli oneri, spese e remunerazione, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale.

5. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido



quello più conveniente per la Stazione Appaltante.

6. Relativamente ai ricoveri in Day Hospital, ai fini del servizio e della conseguenziale fatturazione, verrà fatto riferimento ai prezzi offerti per i ricoveri ordinari in ragione della tipologia del pasto distribuito.
7. Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 163/06 l'offerta dell'aggiudicatario rimarrà irrevocabile, nonché valida ed impegnativa, per 180 giorni, naturali e consecutivi, decorrenti dalla data ultima fissata per la presentazione delle offerte. Entro tale termine la Stazione Appaltante procederà a comunicare, a mezzo raccomandata A. R., con le modalità previste dall' art. 79, comma 5, lettera a) del precitato D.Lgs. 163/2006 e s.m.e i., l'aggiudicazione definitiva della procedura in parola.  
Resta inteso, altresì, che, oltre il predetto termine, le offerte rimarranno valide ed impegnative, sino alla data di stipula del contratto e comunque non oltre il 30° giorno successivo alla data della comunicazione di esito ai soggetti cui al già citato comma 5 dell'art. 79 del D.Lgs. 163/06.
8. I prezzi, IVA esclusa, indicati in offerta, si intenderanno fissi ed invariabili per i primi 12 mesi di valenza contrattuale, mentre per il periodo successivo e con cadenza annuale sarà assoggettato alle variazioni ISTAT che nel frattempo saranno intervenute, ai sensi dell'art. 44 della L. 724/1994 e s.m.e i.
9. Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alle prestazioni ed in rapporto alle altre offerte, l'Amministrazione applicherà la normativa di cui agli artt. 86 – 87 – 88 - 89 e quant'altri prevedano la fattispecie, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.e i.
10. Qualora venga accertata la realizzazione nella presente gara di pratiche e/o intese restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile - ivi inclusi gli articoli 81 e ss. del Trattato CE e gli articoli 2 e ss. della Legge n. 287/1990 -, la Stazione Appaltante si riserva la relativa valutazione, nell'ambito delle successive procedure di gara indette dalla stessa ed aventi il medesimo oggetto della presente gara, al fine della motivata esclusione dalla partecipazione nelle stesse procedure, anche ai sensi dell'articolo 38, comma 1, lettera f), del D.Lgs. n. 163/2006 e dell'articolo 68 del R.D. n. 827/1924. La Stazione Appaltante si riserva, altresì, di segnalare alle Autorità competenti eventuali elementi che potrebbero attestare la realizzazione nella presente gara di pratiche e/o intese restrittive della concorrenza e del mercato anche al fine della verifica della sussistenza di eventuali fattispecie penalmente rilevanti, provvedendo a mettere a disposizione delle dette autorità qualsiasi documentazione utile in suo possesso.

#### 4. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

4-1 Il lotto unico indivisibile della presente gara verrà aggiudicato in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo le modalità di seguito stabilite.

##### 41.1. Punteggio

- I. massimo punti **60** attribuibili all'offerta con il prezzo più basso (alle altre offerte il punteggio verrà assegnato con il criterio della proporzione inversa);
- II. massimo punti **40** attribuibili all'aspetto tecnico/qualitativo, suddivisi come meglio specificato al punto che segue;



Si ribadisce che il lotto di gara è da considerarsi unico e indivisibile. Pertanto le società che proporranno il lotto in modo incompleto saranno escluse dalla gara.

#### **41.2. Criteri e Modalità di aggiudicazione**

1. Atteso che l'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio di cui all'art. 83 del D.Lgs. n. 163/06 si specifica che i punteggi massimi attribuibili ai singoli elementi valutativi verranno così distribuiti:

A) massimo punti 60 attribuibili all'offerta con il prezzo più basso da attribuire nel modo seguente:

Alla Ditta che avrà proposto l'offerta con l'**Importo complessivo presunto della fornitura più basso**, verranno attribuiti **60** punti e agli importi delle altre Ditte punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$Y = P \times P_{\min}/X, \text{ dove:}$$

Y = Punteggio da attribuire alla offerta che si sta esaminando

P = Punteggio massimo

P<sub>min</sub> = Prezzo più basso offerto

X = Prezzo offerto dalla Impresa iesima

B) massimo punti 40 attribuibili all'aspetto qualitativo, così suddivisi:

- **Qualità delle prestazioni offerte**, in funzione dei seguenti criteri, parametri secondo i corrispondenti pesi:

Parametri	Punteggio max attribuibile al sub parametro	Punteggio max attribuibile al Parametro
<b>1. PROGRAMMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE</b> In particolare: 1.1 Sviluppo dettagliato del progetto di gestione e del servizio Personalizzato:  1.2 Programma di formazione del personale: 1.3 Sistema informativo ed informatico per la gestione del servizio:	Max p. 3  Max p. 3 Max p. 2	<b>Max p. 8</b>
<b>2. PROGRAMMA MERCEOLOGICO, DIETOLOGICO, DI CONTROLLO DELLA QUALITA', PERSONALE</b> 2.1 Utilizzo di prodotti biologici 2.2 Menù proposto in relazione all'utenza (anche per diete speciali) ed ai relativi fabbisogni di carattere calorico : 2.3 Alternanza delle pietanze e relazione tecnica sulle scelte ed utilizzazione di derrate di produzione locale e/o territoriale: 2.4 Piano dettagliato di auto controllo proposto anche in relazione ai dettati della legge 155/97 (HACCP) e Piano di	Max p. 8 Max p. 2 Max p. 3	<b>Max p. 18</b>



controllo della qualità :	Max p. 3	
2.5 Numero di Personale proposto per la esecuzione del Servizio. Ai fini dell'assegnazione del punteggio saranno presi in esame solo i valori eccedenti quelli rivenienti dal personale già in servizio dipendente dalla Impresa titolare del contratto in corso di cui all'allegato B al Disciplinare Tecnico:	Max p. 1	
2.6 Numero delle ore proposte per la esecuzione del servizio. Ai fini dell'assegnazione del punteggio saranno presi in esame solo i valori eccedenti quelli rivenienti dal personale già in servizio dipendente dalla Impresa titolare del contratto in corso di cui all'allegato B al Disciplinare Tecnico:	Max p. 1	
<b>3. PROGETTO TECNICO</b>		<b>Max p. 10</b>
3.1 Progetto tecnico di adeguamento funzionale della struttura e degli impianti anche in ordine alle leggi 46/90, 626/94 e quante altre emanate per tali adeguamenti :	Max p. 7	
3.2 Fornitura delle eventuali attrezzature ed utensili integrativi:	Max p. 3	
<b>4. SERVIZI</b>		<b>Max p. 3</b>
4.1 Termini Pagamento ( in accordo e deroga all'art. 4 del D.Lgs. 231/2002) da esprimersi in giorni solari:	Max p. 2	
4.2 Termini per l'avviamento a regime del servizio da esprimersi in giorni solari:	Max p. 1	
<b>5. PROPOSTE MIGLIORATIVE</b>		<b>Max p. 1</b>
Il Soggetto partecipante dovrà descrivere nel Progetto tecnico le migliori proposte ai servizi rispetto alle previsioni del Disciplinare Tecnico, con particolare riguardo al contenuto tecnico ed alla consistenza delle stesse, nonché al grado di maggior fruibilità, di completezza o di perfezionamento dei servizi previsti dal Disciplinare Tecnico che esse apporterebbero:	Max p. 1	

Alla Ditta che in sede di valutazione qualitativa espressa avrà ottenuto, dalla somma dei punteggi parziali, il punteggio più alto verranno attribuiti 40 punti ed alle altre Ditte punteggi direttamente proporzionali, applicando la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO QUALITA' } = \frac{\text{PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA DITTA}}{\text{DITTA CONSIDERATA}} \times 40$$

**MIGLIOR PUNTEGGIO ASSEGNATO**

3. In presenza di offerte anomale troverà applicazione il combinato disposto degli artt. 86 – 87 – 88 del D. Lgs. 163/2006 .

~~2-4~~ Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura specificate nel disciplinare di gara e relativi allegati, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché offerte in-



complete e/o parziali.

~~3-5.~~ Saranno altresì esclusi i concorrenti che offrano servizi che non possiedano le caratteristiche minime stabilite nel capitolato tecnico.

~~4-6.~~ Per la valutazione qualitativa delle proposte formulate dalle ditte partecipanti la Stazione Appaltante nominerà, apposita Commissione Giudicatrice.

~~5.~~

~~7.~~ La gara sarà dichiarata aperta in pubblica seduta dal Direttore dell'Area Gestione del Patrimonio o suo Delegato, in veste di Presidente del seggio di gara, alla presenza di almeno due testi, presso gli uffici della stessa Area gestione del Patrimonio il giorno e l'ora riportati sul bando di gara pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

A tale seduta della Commissione (Seggio di Gara), nonché alle successive sedute aperte al pubblico (di seguito indicate) potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente che dovrà esibire, prima dell'avvio delle operazioni di gara, allegando fotocopia di un documento di identificazione con fotografia, specifica delega. Nell'ipotesi venga esibita procura speciale dovranno essere indicati i poteri attribuiti.

Le sedute aperte al pubblico, diverse da quella iniziale di apertura dei plichi, saranno comunicate ai concorrenti a mezzo fax, posta elettronica o telegramma, con congruo anticipo.

Si precisa inoltre che le sedute della Commissione Giudicatrice, diverse da quelle di apertura della Busta "1", della Busta "3" e di quella eventuale per l'espletamento delle operazioni di cui all'art. 18, comma 5, del D.M. 28 ottobre 1985, si svolgeranno a porte chiuse.

~~8.~~ Nella ~~prima~~ prima seduta si procederà alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi recanti la dizione **"PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" - "MATERNITA" - "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA - Offerta"** e alla verifica della presenza di almeno 3 buste all'interno dei plichi di cui al precedente punto 3.2. comma 2~~7~~.

~~9.~~ Nella stessa seduta, ovvero in una successiva, si procederà all'apertura delle buste n. 1 di tutte le offerte ed alla verifica della regolarità della documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale e specifici richiesti dal Bando di gara e dal Disciplinare di gara ai fini della conseguente ammissione. Ad avvenuta ammissione, si procederà all'apertura e contestuale apposizione della sigla da parte del Seggio di gara delle buste contrassegnate con il n. 2.

Si procederà inoltre, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 48, comma 1, del D. Lgs. n. 163/2006, a richiedere a un numero di offerenti pari al 10% delle offerte presentate, arrotondato all'unità superiore - scelti con sorteggio pubblico - di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economica finanziaria e di capacità tecnica richiesti nel Bando di gara. Il sorteggio sarà effettuato nella stessa seduta in cui si procederà all'apertura delle buste n. 1 di tutte le offerte ed alla verifica della regolarità della documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale e specifici richiesti dal Bando di gara e dal Disciplinare di gara

In particolare, ai fini della suddetta comprova, si procederà a richiedere ai soggetti sorteggiati, la presentazione, entro il termine di 10 giorni dalla relativa richiesta, della seguente documentazione:

Formattati: Elenchi puntati e

Formattati: Elenchi puntati e

Formattati: Elenchi puntati e



- per i requisiti di cui ai punti ( Capacità Economica) e (Capacità Tecnica) del punto 3.3 del presente Disciplinare di Gara copia conforme della documentazione probatoria richiesta dall'art. 42, comma 1, lett. a), del D.Lgs. n. 163/2006.

Qualora la predetta documentazione non venga fornita, ovvero qualora il possesso dei requisiti non risulti confermato dalla documentazione prodotta a comprova, si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara e all'escussione della relativa cauzione provvisoria, fermo quanto ulteriormente previsto dall'art. 48, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006.

Ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs. n. 163/2006, nei limiti previsti dagli art. da 38 a 45 del D.Lgs. 163/06, ci si riserva di richiedere ai concorrenti di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate, con facoltà di assegnare, a tal fine, un termine perentorio entro cui le imprese offerenti devono far pervenire i detti completamenti e/o chiarimenti, pena l'esclusione dalla gara.

69. Successivamente [in seduta riservata](#) la Commissione Giudicatrice provvederà ad effettuare le valutazioni tecniche delle proposte procedendo all'esame del contenuto delle buste n. 2 recanti la dizione **"PROCEDURA APERTA MEDIANTE PUBBLICO INCANTO PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" - "MATERNITA'" - "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" IN FOGGIA - Offerta tecnica"** (Qualità e Servizi).

710. Terminata la valutazione delle offerte tecniche, le ditte ammesse verranno convocate, dal Presidente del seggio di gara, per un'apposita riunione aperta al pubblico per procedere alla declaratoria delle valutazioni tecniche formulate dalla Commissione giudicatrice ed alla apertura delle buste n. 3 recanti la dizione **"PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" - "MATERNITA'" - "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA - Offerta Economica"** oltrechè alla lettura dei prezzi offerti. Successivamente, quindi, il Presidente del seggio di gara (come sopra costituito) procederà all'attribuzione dei relativi punteggi ed alla redazione della graduatoria finale .

~~4011~~11. In caso le migliori offerte risultino con uguale punteggio si procederà, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 18, comma 5, del D.M. 28 ottobre 1985, seduta stante, come segue:  
a) se i concorrenti che hanno presentato le offerte migliori di uguale punteggio sono presenti, saranno invitati a migliorare immediatamente l'offerta con una riduzione del prezzo mediante offerta segreta. In tal caso i punteggi attribuiti al parametro prezzo verranno nuovamente calcolati sulla base delle nuove offerte migliorative. Analoga procedura sarà eseguita anche nel caso di presenza di un solo concorrente;  
b) se risultasse assente anche uno solo dei concorrenti alla pari, si richiederà, a chi presente degli stessi, formale miglioria scritta in busta chiusa.;  
c) se i concorrenti rifiutano di effettuare l'offerta di miglioria, si procederà mediante sorteggio.

812. Le offerte anormalmente basse verranno valutate ai sensi degli articoli 86, 87, 88 e 89 del D.Lgs. n. 163/2006.



913. L'aggiudicazione avverrà, provvisoriamente, in favore del concorrente che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo.
14. Alle sedute pubbliche possono presenziare ed intervenire, richiedendo l'iscrizione a verbale, i legali rappresentanti o persone da loro delegati munite di procura. Le sedute aperte al pubblico diverse da quella iniziale di apertura dei plichi, saranno comunicate ai concorrenti a mezzo fax, con congruo anticipo. La Stazione Appaltante provvederà, comunque, a comunicare l'avvenuta aggiudicazione provvisoria al concorrente risultato primo nella graduatoria finale, nonché a tutti gli altri concorrenti
15. Contestualmente alla comunicazione di cui al precedente punto 14) ,ai sensi e per gli effetti dell'art. 48, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006, si procederà a richiedere al concorrente risultante primo nella graduatoria provvisoria di merito, nonché al concorrente che segue nella detta graduatoria - se non già compresi fra i concorrenti sorteggiati ai sensi dell'art. 48, comma 1, del predetto Decreto- di comprovare, **a pena di esclusione**, entro 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione, il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica richiesti nel Bando di gara, attraverso la presentazione della documentazione precedentemente indicata. Qualora la predetta documentazione non venga fornita ovvero qualora il possesso dei requisiti non risulti confermato dalla documentazione prodotta a comprova, si procederà all'esclusione dalla gara del concorrente, fermo quanto ulteriormente previsto dall'art. 48, D. Lgs. n. 163/2006.
16. All'esito delle predette attività, si procederà agli adempimenti relativi all'aggiudicazione ai sensi degli articoli 11 e 12 del D. Lgs. n. 163/2006 e, successivamente, alla comunicazione dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 79, comma 5, lett. a) del D. Lgs. n. 163/2006.
17. Ad ogni buon fine si rammenta che la Stazione Appaltante si riserva il diritto di:
- non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, in conformità a quanto previsto dall'articolo 81, comma 3, del D. Lgs. 163/2006;
  - sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente,
  - non stipulare motivatamente il Contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione definitiva,
  - di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida qualora verificata la convenienza della stessa.

#### **5.6. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO**

Formattati: Elenchi puntati e

Nel termine di 15 (quindici) giorni solari dalla ricezione della comunicazione di cui al precedente articolo 4, 1.2., comma 14, l'aggiudicatario dovrà, a pena di revoca dell'aggiudicazione, far pervenire alla Stazione Appaltante la seguente documentazione (in originale o in copia autenticata e in regolare bollo laddove previsto dalla normativa vigente):

- idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva (garanzia fideiussoria) in favore della Stazione Appaltante, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate nell'art. 8 del presente Disciplinare, di importo pari al 10% del valore dell'offerta, al netto dell'IVA, presentata in sede di gara ;
- il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) di cui all'art. 2 D.L. 210/2002, come modificato dalla legge di conversione 266/2002 sarà acquisito direttamente dalla Stazione Appaltante;



c) Copia della richiesta delle "informazioni del prefetto", inoltrata dall'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. n. 252 del 3/6/1998 in materia di normativa antimafia, al Prefetto della Provincia nella quale si trova la propria sede legale e, per conoscenza, alla Amministrazione, con allegato il certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della CC.I.AA. competente, di data non anteriore a sei mesi dal ricevimento della lettera di aggiudicazione, corredato dell'apposita dicitura antimafia di cui all'art. 9 del citato decreto. Il predetto certificato dovrà inoltre essere, nella versione trasmessa all'Amministrazione, per uso "appalto" e riportare la menzione "non fallimento", ai sensi della legge 580 del 29/12/93 e relativo regolamento di attuazione (D.P.R. n. 581 del 7/12/95). Qualora si intenda allegare alla citata richiesta di informazioni, in luogo del certificato camerale, una dichiarazione del legale rappresentante recante le medesime indicazioni, ai sensi dell'art. 10, comma 4 del D.P.R. n. 252/98, la Soc. Coop. dovrà comunque provvedere alla trasmissione dello stesso certificato all'Amministrazione appaltante con le indicazioni aggiuntive innanzi riportate (uso "appalto" e menzione "non fallimento").

~~e)d~~ dichiarazione rilasciata ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000 con le modalità di cui all'art. 38 D.P.R. 445/2000 in cui si attesti che all'impresa non è stata irrogata alcuna delle sanzioni interdittive o delle misure cautelari di cui all'art. 9, comma 2, lett. C) del D.Lgs. 231/01 che le impediscano di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;

Formattati: Elenchi puntati e

e) dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 47 D.P.R. n. 445/2000, che l'Impresa non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge del 19 marzo 1990, n. 55;

~~e)f~~ dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 47 D.P.R. n. 445/2000, che l'impresa non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate: o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale

Formattati: Elenchi puntati e

~~f)g~~ dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 D.P.R. n. 445/2000, che l'Impresa non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

~~g)h~~ certificazione di cui all'art. 17 della legge n. 68/99 - rilasciata dagli uffici competenti - da cui risulta l'ottemperanza alla legge stessa nonché dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 D.P.R. n. 445/2000, che attesti la regolarità con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

~~h)i~~ per le Imprese non residenti, **senza stabile organizzazione in Italia**, la nomina, nelle forme di legge, del rappresentante fiscale ai sensi degli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, D.P.R. n. 633/72.

**Ed in caso di aggiudicazione in favore di R.T.I. anche :**

~~i)j~~ copia autentica del mandato speciale irrevocabile con rappresentanza alla Impresa capogruppo.

Formattati: Elenchi puntati e

La documentazione di cui ai precedenti punti b) e c), d), e), f) , g) ed h):

- In caso di R.T.I. dovrà essere presentata da tutte le Imprese raggruppate; la documentazione di cui al precedente punto a), dovrà essere presentata dall'Impresa mandataria; la documentazione di cui al precedente punto h) dovrà essere presentata da tutte le Imprese raggruppate non residenti senza stabile organizzazione in Italia.
- in caso Consorzio dovrà essere presentata, da tutte le Imprese consorziate e dal Consorzio stesso; la documentazione di cui al precedente punto a), dovrà essere presentata dal Consorzio che concorre;



- in caso di Consorzio Stabile, Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e Consorzio tra imprese artigiane, dal Consorzio stesso nonché dalle Imprese per le quali il Consorzio concorre; la documentazione di cui al precedente punto a), dovrà essere presentata dal Consorzio che concorre.

Le dichiarazioni sostitutive, rilasciate ai sensi del DPR 445/00 dovranno essere rese:

- dal titolare (e dal direttore tecnico ove presente) se si tratta di impresa individuale;
- dal socio (e dal direttore tecnico ove presente), se si tratta di società in nome collettivo;
- dai soci accomandatari (e dal direttore tecnico ove presente), se si tratta di società in accomandita semplice;
- dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza (e del direttore tecnico ove presente), se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

Rimane inteso che la Stazione Appaltante, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 3 del D.Lgs. 163/06, contestualmente all'invio delle comunicazioni di rito alla ditta aggiudicataria richiederà, a conferma di quanto dichiarato dalla medesima, specifica certificazione:

- al Registro delle Imprese, istituito presso la competente CC.I.AA., recante la dicitura antimafia di cui all'articolo 9, comma 1, D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252 e che l'Impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o nei cui riguardi non sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni. Per le imprese straniere non aventi sede in Italia, certificato equipollente, emesso in data non anteriore a 6 (sei) mesi dalla data di aggiudicazione.
- al competente ufficio del Casellario giudiziario con riferimento a sentenze di condanna passate in giudicato nonché con riferimento a decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art 444 c.p.p. e comunque ad ogni condanna per la quale vi sia stato il beneficio della non menzione;

La predetta certificazione riguarderà:

- il titolare (ed il direttore tecnico ove presente) se si tratta di impresa individuale;
- il socio (ed il direttore tecnico ove presente), se si tratta di società in nome collettivo;
- i soci accomandatari (ed il direttore tecnico ove presente), se si tratta di società in accomandita semplice;
- gli amministratori muniti di potere di rappresentanza (e del direttore tecnico ove presente), se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

La certificazione in parola, ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. c), verrà richiesta anche per gli amministratori dell'impresa aggiudicataria, muniti di potere di rappresentanza, il cui incarico sia cessato nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando di gara sulla G.U.C.E. ed i cui nominativi siano stati indicati nella dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 2.

Rimane facoltà dell'impresa aggiudicataria, qualora lo ritenga opportuno, richiedere alla Stazione Appaltante di procedere all'acquisizione, in originale, delle predette certificazioni ai fini della celerità del procedimento di verifica. In tal caso le certificazioni di innanzi dovranno essere trasmesse entro i termini previsti per l'esibizione della restante documentazione.

Si precisa che, nell'ipotesi in cui, nel lasso temporale intercorso tra la data ultima fissata per la presentazione delle offerte e la data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, dovessero verificarsi variazioni relative alla composizione degli organi di amministrazione, muniti di potere



di rappresentanza, o, se previsto, del direttore tecnico, l'impresa aggiudicataria rimarrà impegnata a segnalarlo entro il quinto giorno successivo alla data di ricezione della comunicazione di cui sopra.

In caso di esito positivo della detta attività di verifica, l'aggiudicazione diverrà efficace a favore del concorrente. In caso di esito negativo, la Stazione Appaltante dichiarerà decaduto il concorrente dall'aggiudicazione, dandone comunicazione al concorrente medesimo.

Ove la Stazione Appaltante non ritenga, per motivi di opportunità o convenienza, indire una nuova gara, la stessa Stazione Appaltante procederà all'aggiudicazione della gara al concorrente che segue nella graduatoria, che sarà tenuto a presentare con le modalità innanzi indicate la documentazione sopra indicata.

Nei confronti dell'aggiudicatario dichiarato decaduto, la Stazione Appaltante potrà rivalersi in ogni caso sulla cauzione prestata a garanzia dell'offerta, che verrà perciò incamerata.

A seguito della comunicazione di aggiudicazione, e comunque, ex art. 11, comma 10, D. Lgs. 163/2006, non prima di 30 giorni dalla detta comunicazione da parte della Stazione Appaltante, con l'aggiudicatario verrà stipulato un Contratto, conforme allo Schema di Contratto, allegato al presente Disciplinare.

Si rammenta che:

- a) la falsa dichiarazione comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000;
- b) la falsa dichiarazione costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.
- c) L'aggiudicatario della gara, all'atto della stipula del contratto, conforme allo schema di allegato al presente disciplinare di gara, dovrà comprovare i poteri del rappresentante che sottoscriverà il contratto medesimo, mediante produzione di idoneo documento autentificato nelle forme di legge, se non acquisito già nel corso della procedura.
- d) Il termine di cui al primo capoverso del presente art. 6 può, a richiesta motivata del soggetto aggiudicatario, essere prorogato dalla Stazione Appaltante sino ad ulteriori giorni =15; trascorso inutilmente tale termine è facoltà dell'amministrazione dichiarare la decadenza dell'aggiudicatario. In tale caso l'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto secondo classificato. Il soggetto aggiudicatario verrà altresì dichiarato decaduto dall'aggiudicazione con provvedimento motivato della Azienda ospedaliero – universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di Foggia nel caso in cui dai controlli effettuati sulle dichiarazioni autocertificate sia stato accertato che sono state fornite notizie false. Detto provvedimento comporterà l'incameramento della cauzione il risarcimento dei danni ulteriori nonché la segnalazione del fatto all'Autorità giudiziaria.

#### **6.7. PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E DI CONSORZI.**

Formattati: Elenchi puntati e

##### **Partecipazione Raggruppamenti temporanei e Consorzi:**

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006, ovvero per le imprese stabilite in altri Paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei Paesi di stabilimento.



Conformemente alle segnalazioni dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato AS251 del 30/01/2003 (bollettino n. 5/2003) e S536 del 18/01/2005 e in ragione della ratio riconosciuta all'istituto del R.T.I. da individuarsi nell'ampliamento del novero dei partecipanti alla gara, non è ammessa la partecipazione in R.T.I. di due o più imprese che - anche avvalendosi di società terze secondo le modalità di seguito riportate - siano in grado di soddisfare singolarmente sia i requisiti economici che quelli tecnici di partecipazione, pena l'esclusione dalla gara del R.T.I. così composto. A fronte di quanto innanzi sarà, pertanto, ritenuta legittima la partecipazione in RTI di Imprese delle quali una o più non sia in possesso di tutti i requisiti di partecipazione (ammissione). Altrettanto, sarà ritenuta legittima la partecipazione in RTI di due o più Imprese i cui requisiti tecnico-economici vengano cumulati ai fini della selezione valutazione.

È ammessa la partecipazione di Consorzi di imprese con l'osservanza della disciplina di cui agli articoli 34, 35, 36 e 37 del D. Lgs. 163/2006, e delle imprese stabilite in altri Paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei Paesi di stabilimento.

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006, sono tenuti ad indicare, pena l'esclusione dalle successive fasi del procedimento, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata) pena l'esclusione sia del consorzio che dei consorziati.

È ammessa senza limitazione la partecipazione di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006, nei casi in cui i consorziati abbiano stabilito (con delibera dei rispettivi organi deliberativi, da produrre nella **busta "1 - Documenti" - Art. 3.3., punto 1), lett. G)**, di operare esclusivamente in modo congiunto per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni.

#### **Avvalimento:**

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'articolo 49 del D.Lgs n. 163/2006, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti tecnici e/o economici, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. A tal fine, e in conformità all'articolo 49, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006, il concorrente che intenda far ricorso all'avvalimento dovrà produrre nella Busta "A - Documenti", la seguente documentazione:

- a) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti di cui si intende avvalere e dell'impresa ausiliaria;
- b) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del D.Lgs. n. 163/2006;
- c) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata del Contratto e dei contratti attuativi le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- d) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'ar-



articolo 34 del D. Lgs. n. 163/2006, né si trova in una delle situazioni di cui al medesimo articolo 34, comma 2, con una delle altre imprese che partecipano alla presente gara;

- e) copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del Contratto, ed anche dell'eventuale periodo di proroga o rinnovo, ovvero, in caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dall'articolo 49, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 (obblighi previsti dalla normativa antimafia).

L'Amministrazione aggiudicatrice, e per essa la Commissione Giudicatrice, si riserva la facoltà, ai sensi dell'articolo 46 del D. Lgs. n. 163/2006, di richiedere ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non fosse ritenuta idonea e/o sufficiente.

Si precisa che, nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 38, lettera h), del D. Lgs. n. 163/2006, e di quant'altro stabilito dall'art. 49, comma 3, del Decreto stesso, si procederà all'esclusione del concorrente e all'escussione della cauzione provvisoria.

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

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

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 49, comma 8, del D. Lgs. n. 163/2006, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 49, comma 8, del D. Lgs. n. 163/2006, la partecipazione contemporanea alla gara dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- è ammesso che il concorrente possa avvalersi di più imprese ausiliarie per il medesimo requisito, ai sensi dell'art. 49, comma 6, del D. Lgs. n. 163/2006

**E', invece, ammessa, ai sensi dell'art.49, co.9 del D. lgs. n.163/2006, relativamente alla disponibilità del centro di cottura sostitutivo (art.16 del Disciplinare Tecnico) la possibilità che una stessa Impresa ausiliaria possa prestare detto requisito (disponibilità del centro cottura sostitutivo) a più di un concorrente.**

Al fine di consentire un più ampio confronto concorrenziale tra le imprese, in conformità alla ricordata segnalazione dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato S536, non è ammessa l'utilizzazione dei requisiti tecnici e/o economici mediante avvalimento tra due o più imprese in grado di soddisfare singolarmente i requisiti economici e tecnici di partecipazione alla gara, pena l'esclusione dalla stessa.

In considerazione della circostanza che i divieti sopra citati, relativi alla partecipazione in R.T.I. o in consorzio ovvero all'utilizzazione del cd. 'avvalimento' tra imprese in grado di soddisfare singolarmente i requisiti economici e tecnici di partecipazione hanno tutti finalità pro-competitiva, tali divieti non operano tra imprese controllate ai sensi dell'articolo 2359 del codice civile, e comunque tra imprese che rappresentano, ai fini della partecipazione alla gara, un unico centro decisionale.

#### **Modalità di presentazione delle offerte in caso di R.T.I. o Consorzi**



Ferme restando tutte le indicazioni e prescrizioni in ordine ai requisiti di partecipazione ed ai contenuti, alle modalità di confezionamento e presentazione delle Buste "A", "B" e "C", cui si rimanda integralmente, i concorrenti che intendano presentare un'offerta in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I. , ovvero in Consorzio, dovranno osservare le seguenti condizioni.

- la dichiarazione conforme al facsimile Allegato 3 del presente Disciplinare dovrà essere presentata da tutte le imprese componenti il R.T.I. sia costituito sia costituendo; in caso di Consorzio la predetta dichiarazione dovrà essere presentata dal Consorzio medesimo e dalle imprese che con esso partecipano alla presente procedura;
- in caso di R.T.I. o Consorzio già costituito, fatto salvo quanto espressamente dichiarato nel facsimile di cui all'Allegato 3 al presente Disciplinare, dovrà essere presentata copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio;
- in caso di R.T.I. costituendo ovvero di consorzio non ancora costituito, la Dichiarazione di cui all'Allegato 3 al presente Disciplinare, resa dal legale rappresentante o da persona dotata di poteri di firma di ogni Impresa raggruppanda dovrà:
  - **(solo per R.T.I.)** indicare a quale impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza;
  - contenere l'impegno, in caso di aggiudicazione, a uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37, D.Lgs. 163/2006.
  - **in caso di consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 34, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006**, la Dichiarazione di cui all'Allegato 3 al Disciplinare, resa dal legale rappresentante o da persona dotata di poteri di firma, dovrà indicare quali sono le Imprese consorziate per le quali il Consorzio concorre, ex articolo 37, comma 7, del D. Lgs. 163/2006;
  - procura speciale nel caso di dichiarazione resa da procuratore speciale.

La documentazione di cui al punto 3.3, punto 1, lettere A,C,D,E,F,L, del presente Disciplinare di Gara, devono essere rese da ciascuna impresa partecipante al R.T.I. (costituito ovvero costituendo); nel caso di Consorzio, dal Consorzio e dalle consorziate che parteciperanno allo svolgimento dell'attività.

**L'offerta tecnica e l'offerta economica contenute, rispettivamente, nelle buste "2" e "3"** dovranno essere firmate o siglate in ogni pagina e sottoscritte nell'ultima:

- dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'Impresa mandataria in caso di R.T.I. costituiti o del Consorzio che partecipa alla gara;
- dal legale rappresentante/procuratore speciale di tutte le Imprese raggruppande, in caso di R.T.I. e consorzi non costituiti al momento della presentazione dell'offerta.

#### **7-8. SUBAPPALTO**

1. Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006;
2. Gli interventi di manutenzione di Ditte terze non si configurano come sub appalto
3. Non si configurano come sub appalto eventuali contratti stipulati direttamente dalla Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" per particolari impianti in esercizio per il servizio di Ristorazione il cui costo sarà a carico della Ditta Aggiudicataria.

**3-4.** Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell' Amministrazione contraente di quanto subappaltato.

Formattati: Elenchi puntati e

Formattati: Elenchi puntati e



Si precisa peraltro che l'aggiudicatario deve praticare, per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al venti per cento, e che l'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

L'affidamento in subappalto è consentito nella misura massima ed è sottoposto, ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, alle seguenti condizioni:

- il concorrente deve indicare le attività e/o i servizi che intende subappaltare;
- l'aggiudicatario (appaltatore) deve depositare presso l'Area gestione del Patrimonio della Stazione Appaltante copia autentica del contratto di subappalto almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- l'appaltatore deve allegare al contratto di subappalto di cui sopra, ai sensi dell'articolo 118, comma 8, del D. Lgs. 163/2006, la dichiarazione relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento a norma dell'articolo 2359 c.c. con l'Impresa subappaltatrice;
- con il deposito del contratto di subappalto l'appaltatore deve trasmettere, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese, nonché la certificazione comprovante il possesso dei requisiti, richiesti dal Bando di Gara e dalla normativa vigente, per lo svolgimento delle attività a lui affidate, e/o la dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di cui agli articoli 38 e 39 del D. Lgs 163/2006.
- non sussistenza, nei confronti del subappaltatore, di alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i.

È inoltre fatto obbligo all'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 118, comma 3, del D. Lgs. 163/2006, di trasmettere all'Amministrazione contraente, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via via corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Nella contrattazione e nella stipula del contratto di subappalto il Fornitore prenderà attentamente in considerazione e pondererà in maniera adeguata le condizioni ed i termini di pagamento stabiliti nello schema di Contratto allegato.

Si applicano, in quanto compatibili, le altre disposizioni dell'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006. Conformemente alla segnalazione dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato S536 del 18/01/2005 ed alla Deliberazione dell'autorità di vigilanza sui lavori pubblici nr. 14 del 15 ottobre 2003, al fine di consentire un più ampio confronto concorrenziale tra le imprese, e fermi i limiti previsti dal D.Lgs. n. 163/2006, non verrà autorizzato l'affidamento in subappalto a imprese che singolarmente possiedano i requisiti economici e tecnici per la partecipazione al singolo lotto, né comunque a imprese che abbiano effettivamente partecipato alla gara medesima.

#### **8.9. CAUZIONE DEFINITIVA**

Con la stipula del Contratto ed a garanzia degli obblighi assunti l'aggiudicatario è tenuto costituire nei termini di cui agli adempimenti sopra descritti, una cauzione definitiva in favore della Stazione Appaltante di importo pari al 10% del valore dell'offerta, al netto dell'IVA, presentata in sede di gara valida per tutta la durata del contratto.

La cauzione definitiva sarà infruttifera e dovrà essere costituita mediante specifica fidejussione bancaria o polizza assicurativa alle seguenti necessarie condizioni:

- sottoscrizione autenticata da notaio;
- essere incondizionata e irrevocabile;



- o prevedere la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta" obbligandosi il fideiussore, entro il tempo massimo di 15 (quindici) giorni, su semplice richiesta della Stazione Appaltante, ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa, o prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all'art. 1944, comma 2 cod. civ., o avere copertura anche per il recupero delle penali contrattuali.

La cauzione definitiva verrà restituita al contraente al completo ed esatto adempimento delle obbligazioni derivanti dal Contratto.

In caso di risoluzione del Contratto l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione definitiva ed è esclusa la facoltà di sollevare eccezioni ed obiezioni, fatta salva la refusione del maggior danno in caso di cauzione insufficiente alla copertura integrale dello stesso.

In caso di R.T.I. la polizza fidejussoria definitiva dovrà essere stipulata dall'impresa mandataria.

## **9.10. RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**

Formattati: Elenchi puntati e

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito la "Legge"), la Stazione Appaltante fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali alla stessa forniti.

### **Finalità del trattamento**

I dati forniti vengono acquisiti dalla Stazione Appaltante, per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare delle capacità amministrative e tecnico-economiche dei concorrenti richieste per l'esecuzione della fornitura nonché per l'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge.

I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dalla Stazione Appaltante ai fini della stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.

Tutti i dati acquisiti dalla Stazione Appaltante, potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

### **Natura del conferimento**

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dalla Stazione Appaltante, potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione.

### **Dati sensibili e giudiziari**

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili" e "giudiziari", ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 196/2003.

### **Modalità del trattamento dei dati**

Il trattamento dei dati verrà effettuato dalla Stazione Appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge e/o dai Regolamenti interni.

### **Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati.**

I dati potranno essere comunicati:

- al personale dell'Amministrazione aggiudicatrice che cura il procedimento di gara o a quello in forza ad altri uffici della società che svolgono attività ad esso attinente,



- a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza od assistenza alla Stazione Appaltante in ordine al procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici;
- ai soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle
- Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- all'Assessorato alle Politiche della Salute relativamente ai dati forniti dal concorrente aggiudicatario;
- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241.
- I dati conferiti dai concorrenti, trattati in forma anonima, nonché il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione della fornitura, potranno essere diffusi tramite il sito internet del profilo del committente.

#### **Diritti del concorrente interessato**

All'interessato, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003.

#### **Titolare del trattamento**

Titolare del trattamento dell'Azienda ospedaliero - universitaria "Ospedali Riuniti" di Foggia è il Direttore Generale "pro tempore".

Responsabile per il riscontro all'interessato in caso di esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 è il Responsabile del procedimento al quale ci si potrà rivolgere scrivendo al seguente indirizzo di posta elettronica [tromei@ospedaliriunitifoggia.it](mailto:tromei@ospedaliriunitifoggia.it).

### **10. ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

1. Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del contratto (oneri e spese notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico del soggetto aggiudicatario. L'aggiudicatario dell'appalto dovrà versare l'importo relativo a dette spese entro 48 ore dalla relativa comunicazione di richiesta.
2. Tutte le spese, nessuna esclusa, relativa alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla consegna dei prodotti da fornire, nonché quelle relative alle prestazioni del personale ed ogni altro onere derivante direttamente o indirettamente dal presente appalto, è a totale carico del soggetto aggiudicatario dell'appalto.

#### **11. ALLEGATI**

Sono parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare di gara i seguenti allegati:

- Allegato 1 *Schema Disciplinare tecnico;*
- Allegato 2 *Schema di ~~Contratto~~ Contratto;*
- Allegato 3 *Schema Dichiarazione*
- Allegato 4 *Piano Guida per il controllo del servizio di ristorazione*
- Allegato 5 *Schema attestazione di sopralluogo*

**Il Dirigente Area Patrimonio**

*Dr.ssa Teresa Romei*

**Il Direttore Area Patrimonio**

*Rag. Pasquale Minore*

**Il presente Disciplinare di gara viene firmato per totale e completa accettazione.**

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma (leggibile) del Titolare o  
Legale Rappresentante o Procuratore  
della Ditta

\_\_\_\_\_



Regione Puglia  
**OSPEDALI RIUNITI**  
Azienda Ospedaliero - Universitaria  
FOGGIA

Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE - **DISCIPLINARE DI GARA** -

Il "Soggetto Proponente", a pena di esclusione, con la firma apposta in calce al presente Disciplinare, dichiara e sottoscrive di averne presa piena ed attenta conoscenza e di accettarne, a norma degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile, ogni sua parte con rinuncia esplicita ad ogni eccezione, approvandone tutte le parti.

Firma per accettazione

\_\_\_\_\_  
(Legale Rappresentante del "Soggetto Proponente")

*ALLEGATO a)*

**Prospetto di offerta relativo alle derrate aggiuntive rispetto al menù proposto**

PRODOTTI	UNITA' di misura	Prezzo per unità di misura (in cifre ed in lettere)	QUANTITA' stimata annua come da Disciplinare Tecnico*	Importo annuo totale (in cifre ed in lettere)
The	<b>Filtro</b>	€. _____ euro_____	6.820	€. _____ euro_____
Vino	<b>250 cc</b>	€. _____ euro_____	535	€. _____ euro_____
Camomilla	<b>Filtro</b>	€. _____ euro_____	3.915	€. _____ euro_____
Latte (intero/parzialmente scremato)	<b>Lt.</b>	€. _____ euro_____	6.430	€. _____ euro_____
Latte UHT	<b>½ lt.</b>	€. _____ euro_____	320	€. _____ euro_____
Latte delattosato	<b>½ lt.</b>	€. _____	300	€. _____

Disciplinare di Gara

Pagina 29 di 32

Per accettazione del "Soggetto proponente" (timbro e firma) .....



PRODOTTI	UNITA' di misura	Prezzo per unità di misura (in cifre ed in lettere)	QUANTITA' stimata annua come da Disciplinare Tecnico*	Importo annuo totale (in cifre ed in lettere)
		euro_____		euro_____
Orzo solubile	<b>Gr.</b>	€. _____ euro_____	5	€. _____ euro_____
Yogurt	<b>n.</b>	€. _____ euro_____	370	€. _____ euro_____
Succhi di frutta	<b>125 ml.</b>	€. _____ euro_____	3.980	€. _____ euro_____
Panino (carne o formaggio o salame)	<b>N.</b>	€. _____ euro_____	10	€. _____ euro_____
Zucchero	<b>Gr. 5</b>	€. _____ euro_____	8.240	€. _____ euro_____
Fette biscottate	<b>Gr. 15</b>	€. _____ euro_____	4.070	€. _____ euro_____
Biscotti secchi	<b>Kg.</b>	€. _____ euro_____	7	€. _____ euro_____
Biscotti frolli	<b>Kg.</b>	€. _____ euro_____	155	€. _____ euro_____
Limoni	<b>n.</b>	€. _____ euro_____	3.180	€. _____ euro_____
Acqua minerale	<b>Lt.</b>	€. _____ euro_____	6.005	€. _____ euro_____
Acqua minerale	<b>½ lt.</b>	€. _____ euro_____	7.905	€. _____ euro_____
Omogeneizzato di carne	<b>Gr. 80</b>	€. _____ euro_____	6.820	€. _____ euro_____
Omogeneizzato di formaggio	<b>Gr. 80</b>	€. _____ euro_____	70	€. _____ euro_____
Omogeneizzato di frutta	<b>Gr. 80</b>	€. _____ euro_____	5.930	€. _____ euro_____



<b>PRODOTTI</b>	<b>UNITA' di misura</b>	<b>Prezzo per unità di misura (in cifre ed in lettere)</b>	<b>QUANTITA' stimata annua come da Disciplinare Tecnico*</b>	<b>Importo annuo totale (in cifre ed in lettere)</b>
Formaggini	<b>n.</b>	€. _____ euro_____	15	€. _____ euro_____
Pastina	<b>Gr. 350</b>	€. _____ euro_____	390	€. _____ euro_____
Frutta fresca di stagione	<b>Kg.</b>	€. _____ euro_____	655	€. _____ euro_____
Misto ortaggi	<b>Kg.</b>	€. _____ euro_____	940	€. _____ euro_____
Mozzarella	<b>100 gr.</b>	€. _____ euro_____	55	€. _____ euro_____
Philadelphia	<b>n.</b>	€. _____ euro_____	2	€. _____ euro_____
Uova	<b>n.</b>	€. _____ euro_____	2	€. _____ euro_____
Fettine	<b>Gr. 150</b>	€. _____ euro_____	35	€. _____ euro_____
Crema di riso	<b>Gr. 250</b>	€. _____ euro_____	2	€. _____ euro_____
Marmellata	<b>Gr. 25</b>	€. _____ euro_____	16.645	€. _____ euro_____
Olio extra vergine di oliva	<b>Lt.</b>	€. _____ euro_____	10	€. _____ euro_____
Grissini	<b>Gr. 25</b>	€. _____ euro_____	380	€. _____ euro_____
Parm. Gratt.	<b>Gr. 100</b>	€. _____ euro_____	705	€. _____ euro_____
Sale	<b>Kg.</b>	€. _____ euro_____	20	€. _____ euro_____
Pasta semola	<b>Kg.</b>	€. _____ euro_____	5	€. _____ euro_____



Regione Puglia  
**OSPEDALI RIUNITI**  
Azienda Ospedaliera - Universitaria  
FOGGIA

Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE - **DISCIPLINARE DI GARA** -

PRODOTTI	UNITA' di misura	Prezzo per unità di misura (in cifre ed in lettere)	QUANTITA' stimata annua come da Disciplinare Tecnico*	Importo annuo totale (in cifre ed in lettere)
Pasta aproteica	<b>Kg.</b>	€. _____ euro_____	2	€. _____ euro_____
Fette aproteiche	<b>n.</b>	€. _____ euro_____	1	€. _____ euro_____
Caffè	<b>250 gr.</b>	€. _____ euro_____	50	€. _____ euro_____

<b>IMPORTO TOTALE</b>	€. _____ euro _____ <i>(in cifre ed in lettere)</i>
-----------------------	---

*\*valori rivenienti dai dati storici relativi all'anno 2006.*