

ORIGINALE

Regione Siciliana

Azienda Sanitaria Provinciale di

AGRIGENTO

DELIBERAZIONE COMMISSARIO STRAORDINARIO N. 1622 DEL 12 SET. 2023

OGGETTO: Appalto Specifico per l'affidamento dei servizi di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di Day Hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali aziendali. Autorizzazione a contrarre tramite indizione Appalto Specifico nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione. CIG: 99215019AO. Rettifica errori materiali e refusi nel capitolato d'oneri e capitolato tecnico.

STRUTTURA PROPONENTE: U.O.C. PROVVEDITORATO

PROPOSTA N. 1877 DEL 06/09/2023

IL FUNZIONARIO  
ISTRUTTORE  
(Dott. Pietro Vitellaro)

IL DIRIGENTE  
AMMINISTRATIVO  
(Dott.ssa Rosalia Calà)

VISTO CONTABILE

Si attesta la copertura finanziaria:

( ) come da prospetto allegato (ALL. N. \_\_\_\_\_) che è parte integrante della presente delibera.

( ) Autorizzazione n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ C.E. / C.P. \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
L'ADDETTO RESPONSABILE  
COL. AMM. GIURIA PICONE

IL DIRETTORE UOC SEF e P.

RICEVUTA DALL'UFFICIO ATTI DELIBERATIVI IN DATA

07 SET. 2023

L'anno duemilaventitre il giorno DODICI del mese di SETTEMBRE  
nella sede dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Dott. Mario Zappia, nominato con Decreto Assessoriale n. 696/2020 del 31/07/2020, come modificato con D.A. 3/2023/GAB del 10/01/2023 e ulteriormente integrato con D.A. 28/2023 del 29/06/2023, acquisito il parere del Direttore Amministrativo, dott. Alessandro Mazzara, nominato con delibera n. 414 del 17/06/2019 e s.m.i. e del Direttore Sanitario, dott. Emanuele Cassarà, nominato con delibera n. 376 del 22/02/2023 e s.m.i., con l'assistenza del Segretario verbalizzante DOTT.SSA TERESA CINQUE adotta la presente delibera sulla base della proposta di seguito riportata.

## **PROPOSTA**

Il Dirigente Amministrativo U.O.C. Provveditorato, dott.ssa Rosalia Calà

### **VISTO:**

- l'Atto Aziendale di questa ASP, adottato con delibera n. 265 del 23/12/2019 ed approvato con D.A. n. 478 del 04/06/2020, di cui si è preso atto con Delibera n. 880 del 10/06/2020;
- Che con deliberazione n. 1167 del 21.06.2023, questa Azienda, ha autorizzato l'indizione dell'Appalto Specifico per la fornitura dei servizi di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di Day Hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali aziendali nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione;
- Che in esecuzione della Delibera Sopramenzionata, in data 27/06/2023 è stato pubblicato lo SDAPA secondo le modalità di al portale Consip e di cui al Capitolato d'oneri e Tecnico dell'Appalto Specifico;

### **CONSIDERATO:**

- Che in sede di chiarimenti, alcuni operatori economici hanno evidenziato alcuni refusi/errori materiali cui è necessario rettificare e nello specifico:
  - o Punto 18.2 del Capitolato d'oneri
  - o Punto 6.3 e punto 7 del Capitolato Tecnico;
- Che questo servizio, sulla base delle evidenze sopra richiamate, ha revisionato il Capitolato d'Oneri ed il Capitolato Tecnico come da documenti allegati al presente provvedimento che si considerano parte integrante e sostanziale dello stesso;
- che tali modifiche non alterano la natura sostanziale della documentazione di gara;
- che per le ragioni di cui sopra, il termine ultimo di presentazione delle offerte è stato posticipato al 30/10/2023;

**RITENUTO** pertanto di dover approvare la revisione del Capitolato d'Oneri ed il Capitolato Tecnico come da documenti allegati al presente provvedimento che si considerano parte integrante e sostanziale dello stesso;

## **PROPONE**

Per le motivazioni espresse in premessa che si intendono qui riportate:

**APPROVARE** la revisione del il Capitolato d'Oneri ed il Capitolato Tecnico come da documenti allegati al presente provvedimento che si considerano parte integrante e sostanziale dello stesso;

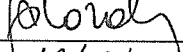
**DICHIARARE** il presente provvedimento immediatamente esecutivo, ai sensi dell'art. 65 della L.R. 25/1993, come modificato dall'art. 53 della L.R. 30/1993 al fine di porre in essere tutti gli atti consequenziali nel più breve tempo possibile;

**ATTESTA**, altresì, che la presente proposta, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza, è legittima e pienamente conforme alla normativa che disciplina la fattispecie trattata.

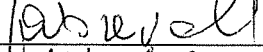
**Il Dirigente Amministrativo della UOC Provveditorato**  
(Dott.ssa Rosalia Calà)

---

**SULLA SUPERIORE PROPOSTA VIENE ESPRESSO**

Parere   
Data 12/09/23

**Il Direttore Amministrativo**  
Dott. Alessandro Mazzara

Parere   
Data 12/09/23

**Il Direttore Sanitario**  
Dott. Emanuele Cassara

**IL COMMISSARIO STRAORDINARIO**

Vista la superiore proposta di deliberazione, formulata dalla Dott.ssa Rosalia Calà Dirigente Amministrativo della U.O.C. Provveditorato, che, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza, ne ha attestato la legittimità e la piena conformità alla normativa che disciplina la fattispecie trattata;

**Ritenuto** di condividere il contenuto della medesima proposta;

**Tenuto** conto del parere espresso dal Direttore Amministrativo e dal Direttore Sanitario;

**DELIBERA**

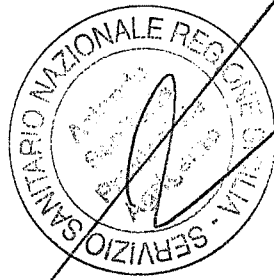
di approvare la superiore proposta, che qui si intende integralmente riportata e trascritta, per come sopra formulata e sottoscritta dalla Dott.ssa Rosalia Calà, Dirigente Amministrativo della U.O.C. Provveditorato

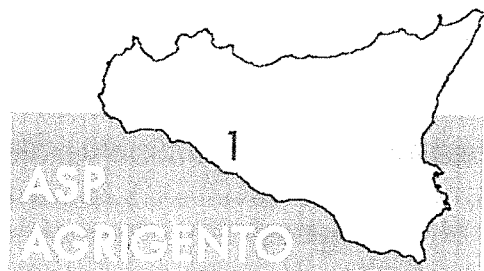
**IL COMMISSARIO STRAORDINARIO**  
Dott. Mario Zappia



**Il Segretario verbalizzante**

**IL COLLABORATORE AMM.VO TPG**  
"Ufficio Staff e Controllo di Gestione"  
Dott.ssa Teresa Cinque





**CAPITOLATO D'ONERI ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI, IN REGIME DI RICOVERO E DI DAY HOSPITAL, PRESSO LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI AZIENDALI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE**

**REV 1.1**

## INDICE

<b>1. PREMESSE .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Il sistema .....</b>	<b>4</b>
<b>3. DOCUMENTAZIONE dell'appalto specifico, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....</b>	<b>5</b>
3.1 Documenti dell'Appalto Specifico .....	5
3.2 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico .....	6
3.3 Comunicazioni .....	6
<b>4 OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO e SUDDIVISIONE IN LOTTI .....</b>	<b>7</b>
4.1 Durata .....	8
4.2 Opzioni e rinnovi .....	8
4.3 Revisione prezzi .....	8
<b>5 INVITO.....</b>	<b>8</b>
<b>6 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE .....</b>	<b>8</b>
<b>7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLA/E CATEGORIA/E MERCEOLOGICA/CHE DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO .....</b>	<b>10</b>
7.1 Requisiti di partecipazione .....	10
7.2 <EVENTUALE, solo per gare divise in lotti: PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI>Errore. Il segnalibro non è definito.	
7.3 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	11
7.4 Consorzi fra società cooperative, Consorzi stabili e Aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete con soggettività giuridica .....	11
7.5 Comprova dei requisiti .....	12
<b>8 Avvalimento .....</b>	<b>13</b>
<b>9 Subappalto .....</b>	<b>14</b>
<b>10 Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore .....</b>	<b>14</b>
<b>11 [OBBLIGATORIO ESCLUSIVAMENTE PER LA CATEGORIA MERCEOLOGICA "RISTORAZIONE COLLETTIVA", FACOLTATIVO per le categorie merceologiche "prodotti alimentari" e buoni pasto] SOPRALLUOGO.....</b>	<b>16</b>
<b>12 Pagamento del contributo all'ANAC .....</b>	<b>17</b>
<b>13 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....</b>	<b>17</b>
<b>14 SOCCORSO ISTRUTTORIO .....</b>	<b>18</b>
<b>15 Documentazione amministrativa .....</b>	<b>19</b>
15.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione .....	20
15.2 Dichiarazione aggiuntiva .....	21
15.3 Documentazione relativa all'avvalimento .....	21
15.4 Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267; .....	21
15.5 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni .....	22
<b>16 Offerta tecnica .....</b>	<b>23</b>
<b>17 Offerta economica .....</b>	<b>24</b>

<b>18 SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA &lt;EVENTUALE IN CASO DI OEPV MRQP: TECNICA&gt; ED ECONOMICA .....</b>	<b>25</b>
<b>19 AGGIUDICAZIONE .....</b>	<b>25</b>
19.1 Criterio di aggiudicazione .....	25
19.2 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica .....	26
<personalizzare a seconda della categoria merceologica>:.....	26
19.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica	Errore. Il segnalibro non è definito.
19.4 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica	31
19.5 Metodo per il calcolo dei punteggi .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
<b>20 Commissione giudicatrice .....</b>	<b>31</b>
<b>21 Svolgimento operazioni della procedura .....</b>	<b>45</b>
<b>22 Verifica documentazione amministrativa .....</b>	<b>45</b>
<b>23 Valutazione delle offerte &lt;eventuale, solo nel caso di gare con il criterio del MRQP tecniche ed&gt; economiche .....</b>	<b>46</b>
<b>24 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....</b>	<b>47</b>
<b>25 Aggiudicazione dell'appalto e stipula del contratto .....</b>	<b>48</b>
<b>26 AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE .....</b>	<b>49</b>
<b>27 ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO.....</b>	<b>49</b>
<b>28 GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA .....</b>	<b>50</b>
28.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto.....	50
28.2 Polizza assicurativa .....	50
<b>29 Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.....</b>	<b>50</b>
<b>30 Clausola sociale E ALTRE &lt;eventuale ove applicabile&gt; CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE .....</b>	<b>51</b>
<b>31 CODICE DI COMPORTAMENTO .....</b>	<b>52</b>
<b>32 Accesso agli atti .....</b>	<b>52</b>
<b>33 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE .....</b>	<b>52</b>
<b>34 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....</b>	<b>53</b>
<b>35 GESTORE DEL SISTEMA .....</b>	<b>53</b>

## 1. PREMESSE

Con Deliberazione a contrarre n\_\_1167\_\_ del\_21/06/2023\_\_, questa Amministrazione ha determinato di affidare il servizio di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di day hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali, in un unico lotto, conforme alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al DM del 10/03/2020.

Ai sensi dell'articolo 58 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito per brevità Codice), la presente procedura è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Sistema) accessibile all'indirizzo [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avverrà mediante Appalto Specifico (d'ora in poi anche AS), indetto nell'ambito dello SDA Alimenti e Ristorazione, pubblicato sulla GUUE S 020 del 28/01/2022 e sulla GURI n. 13 del 31/01/2022 e pubblicato sul sito [www.consip.it](http://www.consip.it) e [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 34, 52, 55, 58, 61 e 95 del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è all'interno del territorio della provincia di Agrigento e nello specifico presso:

- Presidio Ospedaliero di Agrigento;
- Presidio Ospedaliero di Sciacca;
- Presidio Ospedaliero di Ribera;
- Presidio Ospedaliero di Licata;
- Presidio Ospedaliero di Canicattì;
- CTA aziendali site in Agrigento;

CIG \_99215019A0\_\_\_\_\_ CUI \_S02570930848202200030 \_\_\_\_\_

Il **Responsabile del procedimento** ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 è il Dott. Pietro Vitellaro in servizio presso l'UOC Servizio Provveditorato dell'ASP di Agrigento.

## **2. IL SISTEMA**

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente espressamente previsto, attraverso l'utilizzo di un sistema telematico (di seguito, per brevità, anche "Sistema"), conforme alle prescrizioni di cui all'art. 40 del D.

Lgs. n. 50/2016, e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005. Mediante il Sistema verranno gestite le seguenti fasi:

- a) l'invio dell'invito,
- b) la presentazione delle offerte e l'analisi e valutazione delle stesse;
- c) le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

Anche ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. l'operatore economico ammesso al Sistema Dinamico di acquisizione per Alimenti e Ristorazione con la presentazione della "*Domanda di ammissione*" ha eletto domicilio nell'apposita area "comunicazioni" ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente ogni AS di cui allo SDAPA, nonché presso l'indirizzo di posta elettronica certificata ivi indicata.

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

\* \* \*

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

La presentazione da parte del concorrente di tutta la documentazione necessaria ai fini della partecipazione ed in particolare dei documenti che compongono l' "*Offerta*" è a totale ed esclusivo rischio del concorrente stesso, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione della surrichiamata documentazione, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. e/o della stazione appaltante ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'Offerta non pervenga entro i termini perentori previsti. L'ora e la data esatta di ricezione dell' "*Offerta*" sono stabilite in base al tempo del Sistema, come previsto dal paragrafo 7.1 e seguenti del Capitolato d'onori del Bando Istitutivo.

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

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

Ai fini della presentazione dell' "*Offerta*" è indispensabile per gli operatori economici:



- essere stati previamente ammessi dalla Consip S.p.A., prima dell'invio della lettera di invito, al Sistema dinamico della PA per Alimenti e ristorazione ed invitati dalla stazione appaltante a presentare offerta alla presente iniziativa, sulla base delle regole di seguito stabilite;
- il possesso e l'utilizzo della firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s), del D. Lgs. n. 82/2005, in corso di validità, nonché di una casella di posta elettronica certificata;
- la seguente dotazione tecnica minima: i) un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser Microsoft Internet Explorer 7.0 o superiore, oppure Mozilla Firefox 3+ o superiore; Safari 3.1+ o superiore, Opera 10+ o superiore, Google Chrome 2+ o superiore; ii) un programma software per la conversione in formato pdf dei file che compongono l'offerta.

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

### **2.1 Modalità di arrotondamento del Sistema**

Si precisa che nei casi in cui si renda necessario l'arrotondamento delle cifre decimali calcolate dal Sistema, quest'ultimo procederà secondo le seguenti modalità:

- arrotondamento per difetto nei casi in cui l'ultima cifra decimale sia compresa tra 0 e 4;
- arrotondamento per eccesso nei casi in cui l'ultima cifra decimale sia compresa tra 5 e 9.

## **3. DOCUMENTAZIONE DELL'APPALTO SPECIFICO, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI**

### **3.1 Documenti dell'Appalto Specifico**

La documentazione dell'AS comprende:

- Lettera di invito;
- Dichiarazione Aggiuntiva;
- Capitolato tecnico del bando istitutivo e Capitolato Tecnico Integrativo dell'appalto specifico,;
- Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione, pubblicate sul sito [Acquistinrete.it](http://Acquistinrete.it)>Chi siamo>Come funziona al seguente link:[https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/programma\\_comeFunziona.html](https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/programma_comeFunziona.html), che formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato, anche se non materialmente allegate;
- DUVRI;

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

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'articolo 29 del D. Lgs. n. 82/2005, disponibile sul sito [www.agid.gov.it](http://www.agid.gov.it).

Nell'area riservata agli invitati presente sul sito Internet [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) è disponibile anche la versione elettronica della documentazione non firmata digitalmente. In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico prevale la versione firmata digitalmente.

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

### **3.2 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico**

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno

12 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al Sistema stesso.

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

Ai sensi dell'art. 74, comma 4, del Codice, le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico, almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nell'area del Sistema "Documentazione di gara".

Non sono ammessi chiarimenti telefonici. Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

### 3.3 Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui al presente appalto specifico sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite il Sistema e sono accessibili nell'apposita "Area comunicazioni". È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l' appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; e) all'attivazione del soccorso istruttorio; f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; g) alla richiesta di offerta migliorativa; h) al sorteggio di cui al paragrafo 17.6, avvengono utilizzando l'indirizzo PEC indicato dall'operatore economico in sede di ammissione allo SDAPA.

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

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

### 4 OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

La presente procedura riguarda l'affidamento di un appalto avente ad oggetto la/e categoria/e merceologica/he di ammissione indicata/e nel Capitolato Tecnico del Bando Istitutivo nonché alle condizioni tutte espressamente stabilite nella documentazione relativa allo stesso Appalto Specifico.

L'appalto da affidare è costituito da un unico lotto in quanto non si ravvedono esigenze tali da giustificare una distinzione nell'erogazione dei servizi (Art. 51 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016) .

Categoria merceologica di ammissione	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
Servizi di Ristorazione	55510000-8	P	4.129.522,50 €
<b>Importo totale soggetto a ribasso</b>			
A) Importo totale soggetto a ribasso			4.129.522,50 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso			2.850 €
A)+ B) Importo complessivo a base di gara			4.132.372,50 €

L'importo a base d'asta è pari ad Euro 4.129.522,50 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il Costo unitario a base d'asta di un pasto completo giornaliero (Colazione, Pranzo, Cena) è pari ad euro **14,55/pasto completo giornaliero Iva Esclusa**;

Il Costo unitario a Base d'Asta per pasto singolo in Day Hospital è pari ad euro **6,83/Pasto singolo Iva Esclusa**.

**Il dettaglio dei presunti quantitativi dei pasti da fornire presso ogni singola struttura aziendale è meglio esplicitato nell'allegato prospetto ANALISI DEI COSTI**

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari al valore indicato nella tabella di cui sopra, escluso Iva e altre imposte e contributi di legge, e **non è soggetto a ribasso**.

L'appalto è finanziato con fondi del Bilancio Aziendale.

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento ANAC (riferimento delibera n. 1024 del 23/11/2016) aggiornati a Febbraio 2022 (Fresco/Caldo, cucina esterna, trasporto ai pazienti a carico del fornitore) con una maggiorazione pari al 10% determinata dall'incremento generale dei costi delle materie prime intervenuto dal mese di Marzo 2022 ad oggi.

#### **4.1 Durata**

Ai sensi del combinato disposto dell'articolo 2, comma 2, della L. 241/1990, e dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, il termine del procedimento è di 180 giorni dalla data di scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

La durata del Contratto (escluse le eventuali opzioni), che verrà stipulato all'esito della presente procedura, è di 18 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

Comunque, in ogni caso, il contratto del servizio di che trattasi si intenderà risolto automaticamente qualora la CUC addiverrà all'aggiudicazione dell'indicenda procedura aperta per il servizio di RISTORAZIONE prima della scadenza dello stesso.

#### **4.2 Opzioni e rinnovi**

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriori 18 mesi, per un importo di € 4.129.522,50 €, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

Il valore globale stimato dell'appalto, è pari ad € **8.259.045,00** €, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

#### **4.3 Revisione prezzi**

La revisione dei prezzi può essere richiesta solo dopo la prima annualità del servizio sulla base degli aggiornamenti dei prezzi di riferimento ANAC.

### **5 INVITO**

Possono partecipare al presente appalto specifico esclusivamente gli operatori economici che hanno ricevuto - nell'Area Messaggi personali del Sistema - apposito invito in quanto ammessi, secondo le modalità indicate nel Bando istitutivo, alle categorie merceologiche di ammissione oggetto dell'appalto.

Resta inteso che gli operatori economici invitati dovranno essere in possesso - pena esclusione dalla presente procedura - dei requisiti previsti dalla stazione appaltante così come stabiliti al successivo paragrafo 7; gli operatori economici invitati, ma non in possesso dei predetti requisiti, potranno eventualmente partecipare in forma associata (RTI, consorzi ordinari, Aggregazioni) o facendo ricorso all'avvalimento per i requisiti mancanti, secondo le modalità e condizioni

stabilite nei paragrafi successivi.

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

Le offerte dovranno pervenire nel termine indicato nella lettera di invito.

## **6 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Gli operatori economici possono partecipare alla presente procedura in forma singola o associata purché in possesso dei requisiti prescritti nei paragrafi seguenti.

Resta inteso che tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, o quali consorziate esecutrici di un Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., devono, a **pena di esclusione dall'AS**, essere state singolarmente ammesse alla categoria oggetto dell'AS, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, al momento dell'invio dell'invito del presente AS, alla luce di quanto previsto al paragrafo 5.1.2 dello stesso Capitolato d'onori del Bando istitutivo, e pertanto invitate.

**È vietato** ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

**È vietato** al concorrente che partecipa alla in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

**È vietato** al concorrente che partecipa alla in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Le aggregazioni di retisti di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i R.T.I. in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcuni tra retisti per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcuni tra retisti per la partecipazione alla gara ma

dovrà obbligatoriamente far parte di questi;

- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

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

Il ruolo di mandante/mandataria di un R.T.I. può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## **7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLA/E CATEGORIA/E MERCEOLOGICA/CHE DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO**

### **7.1 Requisiti di partecipazione**

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti al par. 2.2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo dello SDA per la categoria merceologica ristorazione collettiva.

**Requisiti di idoneità professionale:** Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della categoria merceologica.

Ogni ulteriore requisito previsti al par. 2.2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo dello SDA per la categoria merceologica ristorazione collettiva.

Con riferimento specifico ai requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnico professionale, detti requisiti sono individuati per il presente appalto specifico, secondo le regole stabilite nel predetto paragrafo del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, così come segue:

- l'operatore economico dovrà possedere un fatturato medio annuo compreso pari ad almeno il 30% del valore annualizzato dell'Appalto specifico (€ 2.753.015,00 IVA Esclusa - valore annualizzato);
- in riferimento alla capacità tecnico- professionale, i requisiti sono i medesimi richiesti per l'ammissione alla categoria merceologica Ristorazione Collettiva e quindi: *Possesso delle seguenti certificazioni:*
  - certificazione UNI EN ISO 9001; certificazione UNI EN ISO 22005; certificazione UNI EN ISO 22000; certificazione UNI EN ISO 14001;

A tal fine farà fede quanto dichiarato nella Domanda di Ammissione o comunque nell'ultimo Aggiornamento dei dati valida/o al momento di presentazione dell'offerta.

Ne consegue che gli operatori economici invitati all'AS la cui domanda di ammissione (o ultimo Aggiornamento dei dati) non risulti in linea con i requisiti effettivamente posseduti (ad esempio per il requisito di fatturato, nel caso di approvazione del Bilancio relativo all'ultimo esercizio finanziario avvenuta posteriormente alla presentazione della Domanda o dell'ultimo Aggiornamento, ma prima della presentazione dell'offerta), così come previsto al successivo par. 26, sono tenuti a procedere all'Aggiornamento dei dati prima del termine di presentazione dell'offerta.

Ai fini delle verifiche di propria competenza relative alla documentazione amministrativa e alla comprova dei requisiti la Stazione Appaltante farà riferimento alla Domanda di Ammissione o all'ultimo Aggiornamento dei dati valida/o al momento di presentazione dell'offerta. Resta comunque ferma la possibilità di soccorso istruttorio ex art. 83 comma 9 del Codice, al ricorrere dei relativi presupposti.

## **7.2 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE**

In caso di partecipazione in forma aggregata, l'Operatore economico dovrà, a pena di esclusione, possedere i requisiti secondo le modalità di seguito riportate.

Tutte le imprese facenti parte di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica/GEIE, i Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., e le Consorziare indicate come esecutrici, devono essere in possesso dei requisiti di cui al punto III.1.1 lett. a) del bando istitutivo.

### **Con riguardo ai requisiti di capacità economico-finanziaria di cui al precedente paragrafo n. 7.1:**

- in caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica/GEIE il possesso del valore di fatturato richiesto deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso e pertanto sarà determinato sulla base della somma dei fatturati specifici dichiarati, in fase di ammissione e/o modifica dati dalle singole imprese facenti parte del RTI/Consorzio /Aggregazione/GEIE;

### **Con riguardo ai requisiti di capacità tecnico professionali di cui al precedente paragrafo 7.1:**

In caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica, le certificazioni UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22005, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 14001 dichiarate devono essere possedute da tutte le imprese che svolgeranno l'attività oggetto della certificazione.

## **7.3 Consorzi fra società cooperative, Consorzi stabili e Aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete con soggettività giuridica**

In caso di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c), del Codice, il requisito economico finanziario dichiarato deve essere posseduto dal Consorzio secondo le modalità previste dall'art. 47, comma 1, del Codice.

In caso di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lett. c), del Codice, il requisito economico- finanziario dichiarato deve esser soddisfatto dal consorzio che, può far ricorso, oltre ai propri requisiti secondo le modalità previste dall'art. 47, comma 1 del Codice, anche a quelli delle proprie consorziate, ivi incluse quelle non esecutrici. Tali requisiti vengono computati cumulativamente in capo al consorzio. Il Consorzio che intenda far ricorso al fatturato delle consorziate dovrà rendere la relativa dichiarazione in sede di ammissione o modifica dati così come meglio precisato al par. 4.3 del Capitolato d'Oneri del Bando istitutivo dello SDA.

Resta fermo che se il Consorzio intende ricorrere al fatturato di una o più consorziate, non già considerato in sede di ammissione o di precedenti modifica dati, per la partecipazione al presente AS, potrà farlo solo utilizzando la funzione di modifica dati prima della presentazione dell'offerta.

Inoltre, il Consorzio potrà ricorrere, ai fini della partecipazione al presente appalto specifico, anche al fatturato delle eventuali consorziate dichiarate esecutrici nell'appalto, a condizione che il fatturato di queste ultime non sia stato già conteggiato e dichiarato dal Consorzio stesso in sede di ammissione o di modifica dati.

La Stazione appaltante verificherà l'effettivo possesso dei requisiti dichiarati dal consorzio e di quelli eventualmente apportati dalle consorziate.

In caso di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c), del Codice, le certificazioni UNI EN ISO, le abilitazioni, autorizzazioni, altri titoli dichiarate devono essere possedute dal Consorzio. Resta inteso che le certificazioni UNI EN ISO le abilitazioni /autorizzazioni/ altri titoli possono essere possedute anche dalla/e impresa/e indicate quali esecutrici che svolgerà/anno l'attività oggetto della certificazione.

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

## 7.4 Comprova dei requisiti

### 7.4.1 Fascicolo virtuale operatore economico istituito presso la Banca dati ANAC

Ai sensi dell'articolo 81, comma 1, del Codice e della Delibera Anac n. 464, del 27 luglio 2022, pubblicata nella GURI n. 249, del 24 ottobre 2022, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnicoorganizzativo ed economico-finanziario, comprovabili mediante i documenti indicati all'art. 5 e 6 della citata Delibera, avviene attraverso l'utilizzo della Banca Dati Anac e, nello specifico, mediante il Fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito FVOE).

In via transitoria, fino alla completa operatività del FVOE:

- con riferimento all'acquisizione e alla verifica dei dati e dei documenti a comprova dei requisiti generali non disponibili nel FVOE, Consip provvede secondo le modalità previste dall'articolo 40, comma 1, del D.P.R. n. 445/2000;
- i dati e i documenti a comprova dei requisiti di carattere tecnico-organizzativo ed economico-finanziario non disponibili nel FVOE sono inseriti nel Fascicolo, dagli operatori economici, in sede di comprova dei requisiti stessi, per quanto riguarda il presente Appalto Specifico.

Tutti i concorrenti devono obbligatoriamente registrarsi al sistema relativo al FVOE, accedendo all'apposito link (Servizi ad accesso riservato - FVOE) sul Portale dell'Autorità secondo le istruzioni ivi contenute. Gli operatori economici, dovranno, altresì, inserire in tale sede, i dati identificativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice, così come indicati nell'ultimo aggiornamento dati.

Anac rilascerà un "PASOE" che dovrà essere caricato a Sistema inserendolo nella sezione relativa alla documentazione amministrativa.

Il PASOE, in caso di partecipazione in RTI/Consorzi ordinari dovrà essere acquisito e caricato a Sistema da tutti i soggetti che lo compongono; in caso di Consorzi di cui alle lett. b) e c) del Codice, dal Consorzio e dalle consorziate eventualmente indicate come esecutrici.

In caso di ricorso all'avvalimento, anche l'impresa ausiliaria acquisisce il PASOE che deve essere presentato da parte del concorrente.

Il mancato inserimento del PASOE nella documentazione amministrativa dà luogo all'attivazione della procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del codice, con conseguente esclusione dalla gara in caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato.

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'acquisizione dei dati ai fini della comprova dei requisiti è effettuata ai sensi dell'articolo 40, comma 1 del D.P.R. n. 445/2000 e la relativa verifica è svolta con le modalità previste dall'articolo 71, comma 2, del medesimo decreto.

### 7.4.2 Documenti a comprova

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei paragrafi precedenti.

I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti sono caricati sul Sistema o in fase di presentazione della domanda o in fase di comprova degli stessi.

Per la comprova del requisito di Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della categoria merceologica, la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

La comprova del requisito relativo al fatturato specifico, è fornita ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati al momento dell'invio della lettera di invito corredati della nota integrativa, in formato pdf;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA, in formato pdf presentati al momento dell'invio della lettera di invito;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società

di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di ammissione o di aggiornamento dei dati; la dichiarazione dovrà essere sottoscritta con firma digitale del dichiarante oppure prodotta sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82; qualora non prodotta in originale, l'attestazione dovrà essere accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 del concorrente;

- copia delle fatture, accompagnate da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del DPR 445/2000 sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente; ove la causale non sia chiara il concorrente potrà produrre anche copia dei contratti cui le fatture si riferiscono in formato pdf);
- originale sottoscritto digitalmente o copia conforme sottoscritta digitalmente dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente pubblico contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione oppure originale sottoscritto digitalmente o copia autentica digitale dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

Il concorrente sarà tenuto a comprovare il valore di richiesto per la partecipazione all'Appalto Specifico.

Si precisa che, ai fini di quanto sopra, se il requisito posseduto da ogni singolo concorrente è superiore al requisito minimo richiesto, è sufficiente comprovare il possesso del requisito minimo richiesto.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

La comprova del requisito della certificazione ISO è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato, in data antecedente al termine di presentazione dell'offerta, da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

#### **Avvalimento**

Conformemente all'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Tuttavia, a pena di esclusione dall'AS, come previsto al punto 5.1.2 del Capitolato d'onori del bando istitutivo, l'avvalimento in fase di Appalto Specifico è consentito solo se l'ausiliaria, cui l'Operatore intende ricorrere per soddisfare i requisiti richiesti per la partecipazione al presente AS, abbia conseguito, prima dell'invio della lettera di invito, l'ammissione ad almeno una delle categorie merceologiche oggetto dell'Appalto Specifico, ed è stata quindi invitata.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti di ordine generale di cui all'articolo 80 del Codice, nonché i requisiti economico- finanziari e tecnico-organizzativi e le risorse oggetto di avvalimento;



- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento di cui al successivo par. 14.4, lettera b), contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente allega il contratto di avvalimento che deve contenere a pena di nullità, la specificazione dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto. Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

## **8 SUBAPPALTO**

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo.

In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

## **9 GARANZIA PROVVISORIA ED IMPEGNO DEL FIDEIUSSORE**

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

- 1) una **garanzia provvisoria** pari al 2% del prezzo base dell'appalto e precisamente di importo pari ad € 82.590,45. Si applicano le riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del Codice
- 2) una **dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a **rilasciare garanzia fideiussoria definitiva**, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle micro imprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La **garanzia provvisoria** è costituita, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della Stazione Appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative, oppure da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet: -

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

- [http://www.ivass.it/ivass/imprese\\_jsp/HomePage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp)

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa deve:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c), del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19.1.2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il *"Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50"*;
- 4) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
  - a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 c.c.;
  - b) la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c.;
  - c) l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** a sistema in una delle seguenti forme:

- originale informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata, dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005;
- in duplicato informatico dell'originale conforme alle disposizioni dell'art. 23 bis del d.lgs. 82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire a Sistema il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

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

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a) per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate indicate come esecutrici, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della

consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che questi siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione- la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

## **10 SOPRALLUOGO**

**11** sopralluogo sui locali oggetto del servizio (specie per l'attività relativa alla consegna dei pasti al letto del paziente presso tutti i PP.OO. Aziendali e presso le due CTA presso la Cittadella della Salute di questa Azienda) è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario al fine di consentire a tutti gli O.E. interessati a partecipare di predisporre un'offerta idonea alle esigenze e fabbisogni aziendali ed altresì al fine di valutare i "percorsi" interni ed esterni alle strutture per il trasporto e la distribuzione dei pasti in modo da offrire le soluzioni e le attrezzature ritenute più opportune e compatibili con le dotazioni infrastrutturali (es montacarichi, ascensori, corridoi).

**La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.**

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro le ore 13.00 del giorno 25/08/2023, tramite il Sistema e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato concordando le giornate con la direzione sanitaria dei singoli PP.OO.

Di detto sopralluogo, l'O.E. dovrà produrre apposita dichiarazione a firma del legale rappresentante, autenticata ai sensi della legge del DPR. 445/2000, **di presa visione dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione per l'espletamento del servizio "de quo"**.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

## **11 PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO ALL'ANAC**

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € \_\_\_\_165,00\_\_ secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021.

Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
1	99215019AO	€ 165,00

Le indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link : <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>  
A comprova dell'avvenuto pagamento del contributo, il concorrente deve caricare a Sistema copia della ricevuta di pagamento.

La stazione appaltante accerterà il pagamento del contributo anche mediante consultazione del sistema AVCpass/FVOE. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema AVCpass/FVOE, la stazione appaltante richiede, ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento.

## 12 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

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

L'OFFERTA si compone dei seguenti documenti:

1. *Documentazione amministrativa*, che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 14;
2. *Offerta tecnica* che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 16 ;
3. *Offerta economica*, che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 17 .

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

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

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

Si precisa inoltre che:

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

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

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

\* \* \*

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana. Si precisa che in caso di produzione di documentazione redatta in lingua diversa dall'italiano quest'ultima dovrà essere corredata da traduzione giurata.

\* \* \*

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione

appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine ultimo fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

### **13 SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Le carenze di qualsiasi elemento formale della dichiarazione sostitutiva di partecipazione, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e della Dichiarazione aggiuntiva, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità di cui alla "dichiarazione sostitutiva di partecipazione", sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda sostitutiva di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione del Sistema dove deve essere inserita la documentazione richiesta (che sarà in ogni caso l'area Comunicazioni).

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura. Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

### **14 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

L'operatore economico, eventualmente per ogni singolo lotto, inserisce a Sistema, nelle Busta amministrativa, la documentazione indicata nella tabella seguente.

Documentazione amministrativa	
Documento	Busta
Dichiarazione sostitutiva di partecipazione;	Amministrativa

Dichiarazione aggiuntiva;	Amministrativa
Eventuale documentazione relativa all'avvalimento	Amministrativa
Eventuale Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267	Amministrativa
eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzio Ordinario o Aggregazioni senza soggettività giuridica	Amministrativa
Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore di cui al precedente paragrafo 10	Amministrativa
Documento attestante il versamento del contributo all'ANAC di cui al precedente paragrafo 12	Amministrativa
Passoe di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra	Amministrativa
all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria	
dichiarazione di impegno - centro cottura (obbligatoria)	Amministrativa

#### 14.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione

Il concorrente dovrà presentare la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione generata automaticamente dal Sistema, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

La Dichiarazione sostitutiva verrà generata dal Sistema in formato .pdf e dovrà essere fatta pervenire alla stazione appaltante attraverso il Sistema dopo averla scaricata e salvata sul proprio pc.

La Dichiarazione dovrà essere sottoscritta con firma digitale:

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

La Dichiarazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal DPR 642/1972 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta, del valore di Euro 16,00, viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice IBAN IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della Dichiarazione Aggiuntiva di cui al successivo paragrafo e allegare, obbligatoriamente, copia del contrassegno in formato.pdf.

Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

N.B. Le stazioni appaltanti considerano le esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.

In caso di partecipazione in forma associata, resta inteso che il bollo è dovuto:

- dall'impresa singola;
- in caso di RTI e consorzi ordinari costituiti/constituendi o GEIE dalla mandataria capogruppo o da una mandante;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, dal consorzio medesimo;
- nel caso di Aggregazioni di rete dall'organo comune/mandataria o da una delle imprese indicate come esecutrici.

In ogni caso, eventuali irregolarità nella documentazione relativa al pagamento dell'imposta di bollo potranno essere oggetto di integrazione documentale.

#### **14.2 Dichiarazione aggiuntiva**

La Dichiarazione aggiuntiva dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal medesimo soggetto che sottoscrive la dichiarazione di partecipazione e dovrà contenere le seguenti dichiarazioni.

##### **Bollo**

Nel caso in cui l'operatore economico assolva al pagamento del bollo, ai fini della partecipazione alla presente procedura, tramite marca da bollo di euro 16,00, la Dichiarazione Aggiuntiva dovrà contenere l'indicazione del numero seriale della marca utilizzata.

##### **Dichiarazioni relative all'art. 80 del Codice**

Dichiarazione, ex art. 80 comma 5, lett. m), in ordine alla sussistenza o meno, rispetto ad un altro partecipante, di una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

##### **Subappalto**

L'operatore economico dovrà indicare nella Dichiarazione Aggiuntiva la volontà o meno di ricorrere al subappalto ed in caso positivo le prestazioni da subappaltare.

##### **Dichiarazione di impegno Centro Cottura**

La Dichiarazione di impegno dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal medesimo soggetto che sottoscrive la dichiarazione di partecipazione e dovrà contenere la seguente dichiarazione:

*"impegnarsi ad utilizzare un centro di cottura con caratteristiche specifiche per la produzione di un numero di pasti adeguato alle effettive esigenze dell'Amministrazione. La posizione del locale dovrà consentire la consegna dei pasti al letto del paziente presso ogni struttura aziendale ai sensi della normativa vigente in materia e comunque nel più breve tempo possibile. "*

#### **14.3 Documentazione relativa all'avvalimento**

In caso di avvalimento, in conformità all'articolo 89, del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente deve inviare e fare pervenire alla stazione appaltante, a Sistema, le seguenti dichiarazioni rese:

- a) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il concorrente attestante il ricorso all'avvalimento e l'identità dell'ausiliaria;
- b) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa ausiliaria attestante
  - l'obbligo incondizionato e irrevocabile, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di messa a disposizione per tutta la durata del Contratto di appalto delle risorse necessarie e dei mezzi di cui è carente il concorrente;
  - la non partecipazione alla procedura in proprio o associata o consorziata;
- c) **Originale** (firmato digitalmente dal concorrente e dall'ausiliaria) o **copia autentica notarile del contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a

disposizione le risorse e/o i mezzi prestati necessari per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto dovrà essere **determinato nell'oggetto**, nella durata, e dovrà contenere ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento.

**14.4 Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;**

L'operatore economico che al momento della presentazione della domanda di ammissione o in sede di modifica dati ha dichiarato di essere stato ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'articolo 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, oltre a produrre in tali sedi la documentazione richiesta dal

par. 5.5 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, dovrà presentare a Sistema, quanto segue:

- una apposita dichiarazione resa dal Rappresentante legale con cui dichiara di non partecipare al presente AS quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6, del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.
- una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, comma 3, lettera d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

**14.5 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni**

I concorrenti che partecipano in forma associata sono tenuti a presentare a sistema la documentazione richiesta di seguito.

**Per i raggruppamenti temporanei già costituiti**

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

**Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti**

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

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

- dichiarazione attestante:
  - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
  - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.



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

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

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

- in caso di RTI costituito:
  - o copia del contratto di rete;
  - o copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
  - o dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

in caso di RTI costituendo:

- o copia del contratto di rete;
- o dichiarazioni attestanti:
  - a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
  - c) le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

## 15 OFFERTA TECNICA

Il concorrente inserisce [eventualmente: per ogni singolo lotto] a Sistema, nella sezione indicata nella tabella che segue, la seguente documentazione: [valorizzare in ragione dell'iniziativa]:

Offerta tecnica	
Documento	Busta
Offerta tecnica ( <i>generata dal sistema</i> )	Tecnica
Relazione tecnica	Tecnica
Documentazione a comprova	Tecnica
Dichiarazione, ai sensi del DPR 445 del 2000, di impegno alla realizzazione dei centri cottura necessari presso il luogo più vicino alle strutture sanitarie oggetto del presente appalto.	Tecnica

L'offerta deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) la "Offerta Tecnica", generata automaticamente dal Sistema, contenente i valori inseriti a Sistema dal Concorrente nella/e scheda/e di offerta.  
Tutti i valori relativi alle caratteristiche tecniche dell'offerta devono essere indicati, a pena di esclusione. Le caratteristiche tecniche verranno riportate su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "Documento di Offerta tecnica", che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla:

- i) scaricata e salvata sul proprio PC;
- ii) sottoscritta digitalmente.

Si precisa che i valori numerici, ove richiesti, devono essere inseriti con un massimo di \_\_due\_\_ cifre decimali.

- b) La **Relazione Tecnica**, deve contenere una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo paragrafo 19.2, gli elementi richiesti nella tabella stessa.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato tecnico, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

## 16 OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente inserisce a Sistema, nella sezione indicata nella tabella che segue, la seguente documentazione:

Offerta economica	
Documento	Busta
Offerta economica ( generata dal sistema)	Economica
Piano di assorbimento	Economica

L'Offerta Economica è costituita, **a pena di esclusione**, dai seguenti documenti:

- la **"Offerta Economica"**, generata automaticamente dal Sistema e firmata digitalmente, contenente i valori inseriti a Sistema dal Concorrente nella/e apposita/e scheda/e, secondo le modalità successivamente indicate. I valori offerti verranno riportati su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "Documento di Offerta Economica", che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla:
  - i. scaricata e salvata sul proprio PC;
  - ii. sottoscritta digitalmente.
- Lo Schema di dettaglio dell' **"Offerta Economica"**, conforme all'Allegato, che il concorrente dovrà compilare secondo le modalità indicate successivamente e produrre in PDF firmato digitalmente.

Il concorrente dovrà, altresì, inviare e far pervenire alla stazione appaltante attraverso il Sistema, il Piano di Assorbimento, redatto secondo le modalità stabilite al successivo paragrafo 30 e sottoscritto digitalmente. La mancata presentazione del Piano di Assorbimento, anche a seguito dell'eventuale attivazione del soccorso istruttorio, determina l'**esclusione dalla gara**, in ossequio a quanto stabilito dal combinato disposto dei paragrafi 3.5 e 5.1 delle Linee Guida Anac n. 13, del 13.2.2019.

L'offerta economica deve indicare, **a pena di esclusione**, i seguenti elementi:

- a) Prezzo complessivo offerto, prezzi unitari di A) un pasto completo (Colazione, Pranzo e Cena) e B) un pasto singolo (regime Day Hospital), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali;

b) **la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;**

c) **la stima dei costi della manodopera;**

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta o che non siano formulate nel rispetto dei prezzi di riferimento indicati al paragrafo 4 del presente Capitolato d'Oneri.

## **17 SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA**

L'Offerta tecnica e l'offerta Economica, devono essere sottoscritte con firma digitale:

- dal legale rappresentante/procuratore del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa/Consorzio nella presente procedura, in caso di impresa singola o dei Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
  - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
  - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
  - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

## **18 AGGIUDICAZIONE**

### **18.1 Criterio di aggiudicazione**

L'Appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 secondo la ripartizione tra

punteggio tecnico ed economico indicata nel presente Capitolato d'Oneri.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi la stazione appaltante, ai sensi dell'articolo 95, comma 10-bis del Codice, valorizza gli elementi qualitativi dell'offerta e individua criteri tali da garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici. A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento del punteggio complessivo.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

#### 18.2 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione", definiti all'interno dell'appendice 1 al Capitolato Tecnico del bando istitutivo:

A) Proposta organizzativa del servizio in tutte le sue fasi	punti 39
B) Qualità delle Materie Prime - Fornitura di Prodotti Biologici, DOP, IGP, STG, KM0	punti 6
C) Criterio di sostenibilità ambientale	punti 4
D) Sistema di prenotazione pasti e di rendicontazione	punti 5
E) Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze	punti 1
F) Piano dei controlli	punti 4
H) Customer Satisfaction	punti 4
G) Piano di pulizia/disinfestazione/deblattizzazione/derattizzazione	punti 6
H) Cibo non somministrato	punti 1
Q	

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'offerta Tecnica".

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna "Modalità di valutazione":

- con la lettera "Q" vengono indicati i "Sub-Criteri Quantitativi (presenti sulla piattaforma), i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica riportata nel presente Capitolato d'Oneri;
- con la lettera "T" vengono indicati i "Sub-Criteri Tabellari" (presenti sulla piattaforma), il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;
- con la lettera "D" vengono indicati i "Sub-Criteri Discrezionali ", i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sugli

elementi forniti all'interno della relazione tecnica di cui al par. 8. **Tabella di Valutazione dell'offerta Tecnica**

A <i>inserire denominazione dell'ambito di valutazione sulla base dell'Appendice 1 al Capitolato Tecnico del Bando Istitutivo&gt;</i>						
n°	Criteri di Valutazione	Max Pun ti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione TQD
A	Proposta organizzativa del servizio in tutte le sue fasi	39	A.1	Descrizione analitica delle fasi produttive e del confezionamento - composizione vassoi personalizzati	10	D
			A.2	Organizzazione del personale impiegato per il servizio, suddiviso per aree di competenze e controllo di qualità	10	D
			A.3	Formazione del personale con indicazione e monte ore previsto in funzione delle qualifiche	7	Q
			A. 4	Sistema di controllo del processo produttivo e gestione della qualità	6	D
			A. 5	Proposta per l'ottimizzazione e l'efficientamento del servizio relativamente al piano di approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti per i degenti, dei cestini e dei vassoi, e dei pasti per gli utenti della mensa	6	D
B	Qualità delle Materie Prime - Fornitura di Prodotti Biologici, (DOP, IGP, STG, KM 0)	6	B.1	Prodotti BIO e Km 0 <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo di prodotti bio e KmO da 0% a 20% 0 punti</li> <li>Utilizzo di prodotti bio e KmO da 21% al 50% fino a 2 punti</li> <li>Utilizzo di prodotti bio e KmO da 51% all'80% fino a 4 punti</li> </ul>	3	Q
			B.2	Prodotti DOP IGP STG <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo di prodotti DOP IGP STG da 0% al 20% 0 punti</li> <li>Utilizzo di prodotti DOP IGP STG da 21% al 50% fino a 1 punti</li> <li>Utilizzo di prodotti DOP IGP STG da 51% all'80% fino a 2 punti</li> </ul>	3	Q

<b>C</b>	Criterio di sostenibilità ambientale	<b>4</b>	<b>C.1</b>	Modalità operative e disposizioni per la riduzione dell'impatto ambientale in tutto il processo produttivo	<b>4</b>	<b>D</b>
<b>D</b>	Sistema di prenotazione pasti e di rendicontazione	<b>5</b>	<b>D.1</b>	Sistema informatico proposto per la prenotazione e la rendicontazione dei pasti, le funzionalità, la reportistica prodotta ed eventuali funzionalità aggiuntive	<b>5</b>	<b>D</b>
<b>E</b>	Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze	<b>1</b>	<b>E.1</b>	Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze che assicurino la continuità del Servizio	<b>1</b>	<b>D</b>
<b>F</b>	Piano dei controlli	<b>4</b>	<b>F.1</b>	Piano dei controlli e delle analisi proposte (metodi di verifica delle procedure, delle difformità, azioni correttive, analisi proposte, etc.)	<b>4</b>	<b>D</b>
<b>G</b>	Customer Satisfaction	<b>4</b>	<b>G.1</b>	Strumenti e procedure di verifica della Customer Satisfaction e reportistica di	<b>4</b>	<b>D</b>

				presentazione dei risultati		
<b>H</b>	Piano di pulizia, disinfestazione deblattizzazione derattizzazione	<b>6</b>	<b>H.1</b>	Piano per la pulizia dei locali e delle attrezzature; piano di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione; piano di sanificazione	<b>3</b>	<b>D</b>
			<b>H.2</b>	Utilizzo di prodotti per la pulizia a ridotto impatto ambientale dotati dell'etichetta Ecolabel rispetto alle seguenti categorie di prodotti Detergenti multiuso, per servizi sanitari, per la pulizia di finestre e pavimenti.	<b>3</b>	<b>Q</b>
<b>I</b>	Cibo non somministrato	<b>1</b>	<b>I.1</b>	Destinazione dei pasti non somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari	<b>1</b>	<b>Q</b>
<b>TOTALE</b>					<b>70</b>	

La valutazione dell'offerta tecnica è effettuata dalla Commissione giudicatrice di cui all'articolo 77 del decreto legislativo n. 50 del 2016 e ss.mm.ii, come segue:

a) la valutazione avviene distintamente per ciascuno degli elementi a valutazione di tipo qualitativo dei quali è composta, in base alla documentazione contenuta nella busta dell'offerta Tecnica. Gli aspetti delle Offerte Tecniche che non hanno attinenza con i predetti elementi di valutazione non concorrono all'attribuzione di vantaggi in termini di punteggio, a prescindere dal loro valore intrinseco;

b) a ciascun singolo sub-elemento che compone l'elemento di valutazione è attribuito un coefficiente, compreso tra 0 (zero) e 1 (uno), da parte di ciascun commissario, secondo la seguente scala di valori (con possibilità attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

Sarà applicato il seguente metodo con le specificazioni che seguono:

La Commissione, per ciascuno dei subcriteri stabiliti, procederà a valutare i progetti presentati da ogni concorrente ed attribuirà discrezionalmente un coefficiente compreso tra 0 e 1 per indicare la valutazione effettuata, in base alla seguente scala di giudizio:

#### COEFFICIENTE GIUDIZIO DESCRIZIONE

1.00	OTTIMO	Il requisito è trattato in misura pienamente più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto.
0,80	BUONO	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera soddisfacente a quanto richiesto.
0,70	DISCRETO	Il requisito è trattato in misura esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera accettabile a quanto richiesto.
0,60	SUFFICIENTE	Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto.
0,50	MEDIOCRE	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.
0,20	SCARSO	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.
0,00	INADEGUATO	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.

Il punteggio per subcriterio sarà ottenuto moltiplicando il coefficiente attribuito per il corrispondente valore massimo del subcriterio. Il punteggio provvisorio sarà dato dalla sommatoria dei punteggi ottenuti dall'impresa per i singoli subcriteri.

#### Riparametrazione della «Offerta Tecnica»

a) Al concorrente che avrà ottenuto il punteggio provvisorio più alto, la Commissione attribuirà l'intero punteggio disponibile per l'offerta tecnica. Agli altri concorrenti il punteggio definitivo verrà attribuito proporzionalmente secondo la formula di seguito indicata.

b) fermo restando quanto previsto al precedente punto, sono ammesse tutte le Offerte Tecniche senza che sia imposto il raggiungimento di un punteggio minimo complessivo; pertanto la Stazione appaltante non applica alcuna soglia di sbarramento.

#### 20.1 Metodo di calcolo del punteggio dell'offerta economica

Il fornitore dovrà inserire a Sistema il prezzo unitario offerto (IVA esclusa) per il servizio richiesto di Pasto completo giornaliero (colazione pranzo cena) e pasto singolo in DH.

Il sistema procederà al calcolo del valore complessivo offerto moltiplicando le quantità richieste dalla Stazione Appaltante per il prezzo unitario offerto per il servizio.



Il punteggio sarà assegnato sulla base delle modalità indicate nel Capitolato D'Oneri.

Quanto all'offerta economica, si applica la formula **Proporzionalità Inversa Interdipendente**

La formula Proporzionalità Inversa Interdipendente assegna un punteggio inversamente proporzionale al prezzo offerto, con coefficiente di proporzionalità dato dal prezzo più basso offerto in gara.

Al ribasso in funzione del prezzo:

$$PE = P_{Emax} \times \frac{P_{min}}{P}$$

Con:

- **P<sub>Emax</sub>**: massimo punteggio attribuibile
- **R [P]**: ribasso rispetto alla base d'asta (soglia) / prezzo (valore) offerto dal concorrente
- **R<sub>max</sub> [P<sub>min</sub>]**: ribasso più elevato [prezzo più basso] tra quelli offerti in gara

Eventuali arrotondamenti conseguenti all'applicazione della formula sopraesposta verranno effettuati alla seconda cifra decimale, per eccesso ove i valori della terza cifra decimale siano superiori o uguali a 5 e per difetto per valori inferiori.

Si precisa che per prezzo del servizio si intende quello dato dall'applicazione del ribasso percentuale offerto dalla ditta partecipante sull'importo posto a base d'asta indicato nel presente disciplinare.

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

## 21 COMMISSIONE GIUDICATRICE

In ragione del D.L. 32/2019 così come convertito dalla legge 55/2019, la commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice e con le modalità di cui all'art. 8 della L.R. 12/2011, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 (tre) membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto.

Il Presidente verrà nominato dalla Stazione Appaltante tra i dirigenti o i funzionari con funzioni apicali, mentre i componenti diversi dal Presidente saranno nominati dall'Ufficio Regionale per l'espletamento delle gare (UREGA) competente per il territorio di Agrigento tramite sorteggio pubblico effettuato dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, fra gli iscritti all'Albo dell'Assessorato Regionale delle Infrastrutture e della mobilità di cui al comma 7. La data del sorteggio deve essere pubblicizzata almeno sette giorni prima.

In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla Stazione Appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RDP nella valutazione della congruità delle offerte (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

In conformità all'art. 77, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016 può essere utilizzata, nella presente procedura, ove necessario, un'applicazione che consente ai singoli membri di Commissione di lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

La Stazione Appaltante pubblica, sul profilo del committente, nella sezione "società trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

Si stima che la durata dei lavori della Commissione sarà pari a circa 120 giorni e che, oltre alle sedute pubbliche

previste nel presente documento le sedute riservate saranno pari ad una o più, secondo le esigenze organizzative della stessa Commissione.

## **22 SVOLGIMENTO OPERAZIONI DELLA PROCEDURA**

La prima seduta pubblica avrà luogo e data comunicata, con congruo anticipo, tramite convocazione attraverso le funzionalità presenti nel Sistema, dalla Stazione Appaltante.

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite il Sistema.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite il Sistema almeno 5 giorni prima della data fissata.

Il Sistema consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

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

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta.

Si precisa che alle sedute di cui sopra i concorrenti potranno assistere **collegandosi da remoto al Sistema nei giorni e orari che saranno comunicati** (ad eccezione delle date già indicate nella Lettera di Invito).

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

## **23 VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La prima seduta pubblica avrà luogo e data comunicata, con congruo anticipo, tramite convocazione attraverso le funzionalità presenti nel Sistema, dalla Stazione Appaltante.

Nella prima seduta la commissione esaminatrice accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

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

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

## **24 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE**

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite il Sistema ai concorrenti ammessi ai sensi del paragrafo 21.

La commissione giudicatrice procede all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti

concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dal Sistema.

Gli esiti della valutazione sono registrati dal Sistema.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 19.2

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 21:

- a) i "punteggi tecnici" (PT) attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti;
- c) i prezzi offerti.

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

La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**9 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro il termine perentorio di sette giorni. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al paragrafo 3.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante al sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste al paragrafo 3.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 21 i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

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

La commissione, quindi, procederà per ciascun concorrente all'apertura della documentazione presente a Sistema nella Sezione denominata "Piano di assorbimento", nonché a verificare nei confronti del concorrente risultato primo nella graduatoria, la rispondenza del Piano di assorbimento alla clausola sociale.

## **25 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE**

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi

specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP avvalendosi della Commissione Esaminatrice, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Si procede contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse

Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo. La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

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

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

## **26 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO**

La commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora viene accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del Codice in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del Codice.

La proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 giorni dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata. L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula del contratto avviene entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

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

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice. L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione secondo le modalità che saranno in seguito indicate dall'UOC Servizio Provveditorato.

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

## **27 AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE**

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

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

L'operatore economico invitato all'appalto specifico è tenuto a procedere, prima della presentazione dell'offerta, all'eventuale aggiornamento delle dichiarazioni rese in sede di *"Domanda di ammissione"*, ove siano intervenute successive modifiche alle stesse.

## **28 ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO**

In seguito alla comunicazione di cui all'art. 76, comma 5, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, viene richiesto all'aggiudicatario di far pervenire alla stazione appaltante:

nel termine di dieci giorni la seguente documentazione:

- a) Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della categoria merceologica.
- b) dichiarazione sugli estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i dedicato/i, anche non in via esclusiva al contratto, nonché le generalità (nome e cognome) ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare su di detto/i conto/i in adempimento a quanto previsto dall'art.3 comma 7 della Legge n.136/2010;
- c) idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore della stazione appaltante, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate nel successivo paragrafo 29 del presente Capitolato d'Oneri.
- d) idonea copertura assicurativa nel rispetto di quanto stabilito al successivo paragrafo 29 del presente Capitolato d'Oneri;

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

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

Il mandato speciale del RTI/Aggregazione e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI/Rete o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità

alla Determinazione dell'AVCP - ora A.N.AC. - n. 4 del 7 luglio 2011).

## **29 GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA**

### **29.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto**

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte con la stipula del Contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, una garanzia definitiva che rispetti tutte le condizioni previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

### **29.2 Polizza assicurativa**

È a carico dell'aggiudicatario la responsabilità civile verso terzi (personale dell'Amministrazione ed utenza) sia per responsabilità propria sia per ogni e qualsiasi responsabilità incombente nell'ambito delle attività offerte.

A garanzia di ciò, l'aggiudicatario dovrà stipulare, con primaria compagnia regolarmente abilitata, una polizza di assicurazione per tutto il personale impiegato nel servizio oggetto del presente AS con massimale unico non inferiore all'importo posto a base d'asta del presente AS per morte e danneggiamento a persona e per danni alle cose.

## **30 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136. Fermi restando gli obblighi di comunicazione di cui al paragrafo 25, lettera b), si precisa che:

- Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.
- In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.
- Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del contratto.

## **31 CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice e secondo i termini e le condizioni stabilite nelle Linee Guida ANAC n. 13 del 13.2.2019.

Ai sensi del combinato disposto del sopra richiamato art. 50 e dell'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, il CCNL applicabile ai fini della clausola sociale è \_\_\_\_ Pubblici Esercizi - Confcommercio

Resta, in ogni caso, ferma l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'aggiudicatario del contratto.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale si considera il personale del fornitore uscente calcolato come media del personale impiegato nei 6 mesi ovvero il diverso periodo previsto dal CCNL richiamato precedenti la data di pubblicazione del Bando della presente procedura.

L'elenco del personale attualmente impiegato è allegato agli atti di gara.

Il concorrente all'atto della presentazione dell'offerta dovrà presentare, con le modalità indicate al precedente paragrafo, il Piano di Assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale

(inquadramento e trattamento economico).

La mancata presentazione del Piano di Assorbimento, anche a seguito dell'eventuale attivazione del soccorso istruttorio, determina l'esclusione dalla gara, in ossequio a quanto stabilito dal combinato disposto dei paragrafi 3.5 e 5.1 delle Linee Guida Anac n. 13, del 13.2.2019.

### **32 CODICE DI COMPORTAMENTO**

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito istituzionale della stazione *appaltante*.

### **33 ACCESSO AGLI ATTI**

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

### **34 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

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

### **35 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ssmmell, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e li, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione .

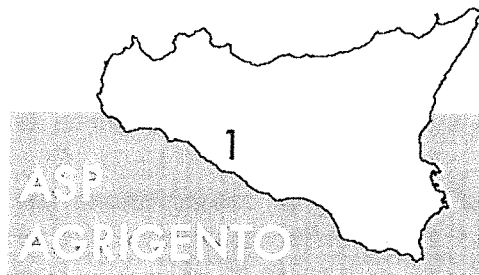
### **36 GESTORE DEL SISTEMA**

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

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







## **AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO**

**APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI, IN REGIME DI RICOVERO E DI DAY HOSPITAL, PRESSO LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI AZIENDALI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE**

### **CAPITOLATO TECNICO INTEGRATIVO**

**Rev. 1.1**

## 1. Definizioni

- A. Nel testo del presente Capitolato valgono le seguenti definizioni generali:
- B. "ASP di Agrigento", "Stazione Appaltante": l'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento che affida il servizio oggetto del presente Capitolato.
- C. "I.A." - "Ditta-Stazione-Impresa-Soggetto aggiudicatario/o o Ditta o Gestore" : società o impresa che gestirà l'appalto in quanto vincitrice della gara.
- D. "Ditta concorrente" : società o impresa che partecipa alla presente gara.
- E. Ristorazione: tutte le attività necessarie per l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, cottura e confezionamento, il trasporto, la consegna dei pasti con legame fresco-caldo.
- F. Legame "fresco-caldo" : tecnica di conservazione dei pasti che garantisce, fino al momento del consumo, il mantenimento dei cibi caldi, ad una temperatura non inferiore a 65 °C (caldi) e dei cibi freddi tra 4 °C -10 °C, per evitare la moltiplicazione microbica.
- G. "Pasto": colazione, pranzo e cena;
- H. "CMGA" : Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari elencate nell'allegato 1 del presente capitolato;
- I. "D.D.T." : documento di trasporto;
- J. "D.O.P." : prodotti alimentari a denominazione di origine protetta
- K. "I.G.P." : prodotti alimentari ad indicazione geografica di origine protetta
- L. "G.M.P." : (Good Manufacturing Practices) tutte le misure preventive messe in atto per ridurre i rischi nella produzione degli alimenti salvaguardando gli aspetti igienici.
- M. "H.A.C.C.P." : (Hazard Analysis and Critical Control Points) procedura che consente l'identificazione e gestione di ogni "Critical Control Points" finalizzata alla produzione di alimenti salubri.
- N. "C.C.P." : (Critical Control Point) punto critico del processo in cui può essere esercitato un controllo in grado di garantire una riduzione quantificabile del rischio associabile ad un pericolo predeterminato per ottenere alimenti accettabili e critici.
- O. L.A.R.N. : Livelli di assunzione Raccomandati in Energia e Nutrienti della Società Italiana di Nutrizione Umana.
- P. "P.O." : Presidio Ospedaliero.
- Q. "U.O./UU.OO". : reparto/i di degenza delle strutture di ricovero della ASP di Agrigento
- R. "Apparecchiature" : apparecchi/elettrodomestici destinati ad essere utilizzati in ambito alberghiero muniti di connessione ad una rete di alimentazione elettrica.
- S. "Attrezzature" : qualsiasi utensile destinato ad essere utilizzato durante l'attività in assenza di connessione ad una rete di alimentazione elettrica.
- T. "Referente Tecnico": delegato dall'I.A. che interfaccia con l'ASP di Agrigento per ogni problematica inerente il servizio di ristorazione.
- U. "DEC" : Direttore tecnico dell'Esecuzione Contrattuale dell'ASP di Agrigento.

## 2.- Normativa di riferimento

omissis

## 3.- Finalità dell'appalto

Il Capitolato vuole perseguire i principi enunciati nelle Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale emanate dalla Conferenza Stato-Regioni.

La ristorazione ospedaliera è parte integrante della terapia clinica perché il cibo rappresenta strumento per il trattamento della malnutrizione problema ancora oggi sottovalutato.

La malnutrizione proteico-energetica (PEM) è una condizione di alterazione funzionale, strutturale, e di sviluppo dell'organismo conseguente allo squilibrio tra fabbisogni, introiti ed utilizzazione dei nutrienti, tale da comportare un eccesso di morbidità e mortalità e/o un'alterazione della qualità di vita. Una corretta alimentazione durante il ricovero, particolarmente degli anziani e dei lungodegenti, diventa parte integrante del percorso di cura, in grado di ottimizzare l'efficacia della terapia per lo stato di salute dei pazienti.

I fabbisogni nutrizionali delle persone ricoverate normonutrite sono comparabili a quelli della popolazione generale di età, sesso e peso corporeo similari, con specifici adeguamenti da apportare in presenza di malnutrizione proteico-energetica e/o patologie associate. Il dispendio energetico può essere calcolato utilizzando la formula dei L.A.R.N. o in alternativa quella di Harris-Benedict. Anche i fabbisogni di minerali e vitamine da fornire sono quelli raccomandati dai L.A.R.N.

Parte integrante del capitolato sono le Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari (allegato 1) e gli schemi dietetici (allegato 2).

Il dietetico contiene indicazioni dietetiche per vitto comune e diete elaborate considerando le diverse esigenze nutrizionali dei degenti. La raccolta delle diete è accompagnata dalle indicazioni dietoterapiche e dalla composizione bromatologica.

Il capitolato fa propri i seguenti **principi generali**:

- La ristorazione ospedaliera ha valenza non solo nutritiva ma anche terapeutica, educativa, affettiva nei confronti della popolazione ospedalizzata o inserita in strutture sanitarie.
- La ristorazione ospedaliera ha come fondamenti la centralità del paziente e l'umanizzazione del servizio, includendo fra i suoi elementi prioritari, la scelta e l'orario dei pasti, la facilitazione nella somministrazione del cibo, il rispetto delle tradizioni culturali, religiose, ecc.
- La ristorazione ospedaliera deve farsi carico dell'impatto ambientale e dell'ecosostenibilità del servizio.

**Obiettivi generali sono:**

- Allineare il servizio di ristorazione ospedaliera alle reali esigenze energetiche e nutrizionali degli utenti offrendo un adeguato servizio ed un'adeguata comunicazione con l'utenza;
- Offrire menù vari, appetibili e attenti ai sapori della tradizione locale;
- Allineare il servizio di ristorazione alla complessità organizzativa della Stazione appaltante e quindi alla degenza media ed alla tipologia dell'utenza;
- Realizzare con l'I.A. un percorso integrato per la gestione consapevole del servizio di ristorazione, non inteso solo come soddisfacimento di un bisogno psico-fisico ma quale parte integrante del processo di cura, nelle diverse realtà Aziendali;
- Garantire che ogni fase del processo avvenga nel rispetto dei requisiti richiesti in base alle normative comunitarie, nazionali e regionali vigenti in materia;
- Rispetto del dietetico ospedaliero inteso come strumento terapeutico, educativo e preventivo;

#### **4.- Oggetto, durata e ammontare dell'appalto**

Trattandosi di Gara ponte nel rispetto delle disposizioni della Regione Siciliana la durata è indicata nel Capitolato d'onere dell'Appalto Specifico ed è comunque vincolata all'espletamento della gara regionale in capo alla C.U.C.

#### **5.- Sopralluogo**

Ai fini della partecipazione alla procedura di gara il sopralluogo è obbligatorio.

## 6.- Descrizione del servizio richiesto

- 6.1 Approvvigionamento delle derrate corrispondenti alle tipologie e quantità necessarie alla preparazione dei pasti nonché la loro conservazione e deposito;
- 6.2 Preparazione, cottura, confezionamento dei pasti in vassoi termici monouso personalizzati;
- 6.3 Trasporto con automezzi a norma in idonei carrelli termici attivi con reparto neutro o refrigerato per le pietanze fredde e consegna al letto del degente presso le rispettive UU.OO. delle strutture sanitarie di seguito elencate:
  - a. Presidio Ospedaliero di Agrigento
  - b. Presidio Ospedaliero di Sciacca
  - c. Presidio Ospedaliero di Ribera
  - d. Presidio Ospedaliero di Canicattì
  - e. Presidio Ospedaliero di Licata
  - f. CTA di Agrigento
  - g. RSA di Agrigento
  - h. CSM di Agrigento

(L'I.A. in considerazione della distribuzione sul territorio provinciale delle strutture ospedaliere e residenziali (CTA di Agrigento e RSA di Agrigento CSM di Agrigento) fruitori del servizio, dovrà utilizzare per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti uno o più Centri Cottura a norma la cui distanza dal luogo di distribuzione del pasto non deve essere maggiore di 50 Km affinché il tempo di percorrenza dal luogo di Cottura al luogo di distribuzione non sia superiore a 60 minuti calcolato secondo il tragitto più breve, lungo la viabilità ordinaria, nel rispetto del codice della strada con idonei mezzi e carrelli adeguati).
- 6.4 Ritiro, trasporto ed lavaggio meccanico nelle sedi previste di quanto utilizzato dai fruitori del servizio e di quanto comunque necessario all'espletamento del servizio;
- 6.5 Fornitura di generi di comfort e di cestino pranzo per DH in tutti presidi ospedalieri ed il centro diurno di Agrigento, secondo le necessità giornaliere;
- 6.6 Fornitura di vassoi, piatti, posate, tazze e di materiale vario monouso biodegradabile (tovagliette per vassoi, tovaglioli, bicchieri, posate ecc.), contenitori per alimenti, carrelli, mezzi di trasporto e quant'altro necessario per garantire il servizio di ristorazione;
- 6.7 Fornitura di un sistema informatizzato munito del relativo hardware e software per la gestione delle prenotazioni degli utenti e per la contabilizzazione dei pasti distribuiti prevedendo, sempre a carico dell'I.A., un'appropriata fase di informazione/formazione rivolta al personale dell'ASP di Agrigento;
- 6.8 Pulizia ordinaria e straordinaria dei carrelli, dei mezzi di trasporto e di quanto occorrente per assicurare il servizio di ristorazione;
- 6.9 Gestione di tutti i rifiuti prodotti durante tutte le fasi di lavoro e dei residui di ristorazione (compresa la eventuale raccolta differenziata ove attivata), in coerenza con quanto previsto dal vigente appalto in materia e dalle norme interne all'ASP di Agrigento;
- 6.10 Tutte le operazioni, le attività, le prestazioni preventive, concomitanti e conseguenti a quelle descritte, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto dell'appalto;
- 6.11 L'attuazione delle normative comunitarie, nazionali, regionali in materia di igiene degli alimenti e sicurezza nei luoghi di lavoro con particolare riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CE 178/02 , 852/04 , 853/04, dai Regolamenti Comunitari di settore e da quanto ancora non abrogato della L. 283/62 e s.m.i. e da quanto previsto dal D.lgs 81/08 e ss.mm.ii.;
- 6.12 Tutte le operazioni, e attività necessarie ed opportune, nessuna esclusa, affinché il servizio stesso sia erogato da parte dell'I.A. a regola d'arte e ogni giorno dell'anno senza interruzione, anche nei casi di calamità naturali, malfunzionamenti impiantistici, sciopero o ogni altro caso imprevedibile, trattandosi di servizio pubblico essenziale ai sensi degli art. 1 e 2 della L. 12-6-1990 n.146;
- 6.13 L'applicazione della normativa HACCP nelle sedi di preparazione individuate;

#### 6.14 La distribuzione ed il ritiro dei vassoi dalle stanze dei degenti a cura del personale della I.A.

### 7. Organizzazione del servizio.

Il servizio dovrà prevedere:

- Distribuzione in vassoi personalizzati dei pasti per tutti i degenti ricoverati nonché il ritiro ed il lavaggio dei medesimi;
- Fornitura di adeguati sistemi informatizzati a tutti i reparti ospedalieri che consentano le prenotazioni personalizzate con elaborazione automatizzata di menù ordinari su scelta plurima, nonché di menù su diete speciali a scelta plurima e stampa per visualizzazione immediata delle scelte digitate da parte del personale della Committente (capo sala, personale infermieristico, assistenti sociali ecc.) a tale compito dedicato;

L'Impresa dovrà farsi carico di osservare le disposizioni previste dal Reg. CE. 852/04, 853/04 e ss.mm.ii., nonché dei Regolamenti Comunitari di settore (additivi, materiali a contatto con gli alimenti, etichettatura ecc.) e precisamente dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) di cui all' art. 5 del Reg.to CE 852/04 e la corretta gestione dei prerequisiti di cui all'art. 4 del Reg.to CE 852/04 e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale, compresa quella specifica per la preparazione degli alimenti senza glutine. Ricadranno pertanto sull'Impresa tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre normative specifiche del settore alimentare.

L'organizzazione dell'intero servizio è a totale ed esclusivo carico del Gestore nel rispetto delle prescrizioni di seguito indicate.

L'I.A. dovrà garantire la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti e la consegna alle diverse UU.OO. richiedenti, entro un tempo massimo di 60 minuti dal confezionamento del vassoio. Negli stabilimenti ospedalieri la distribuzione ed il ritiro dei vassoi nelle singole stanze di degenza sarà a carico del personale dell'I.A..

Gli orari di consegna dovranno essere rispettati in modo tassativo: nessun ritardo, se non ricadente tra i casi di forza maggiore ed opportunamente documentato, è ammesso.

Durante lo stazionamento dei cibi già cotti all'interno del Centro Cottura dell'impresa, dovrà essere mantenuta la temperatura costante di 65° (secondo la normativa vigente); a tal fine l'I.A. dovrà essere dotata di idonee attrezzature che assicurino, durante lo stazionamento, che le singole monoporzioni già confezionate non subiscano perdite di temperatura, nelle more del trasporto e della consegna, protette da appositi contenitori che assicurino il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

Alla consegna dei pasti alle singole UU.OO., la temperatura rilevate all'esterno dei vassoi, non dovrà essere inferiore ai 65° per i cibi già cotti e non superiore ai 10° per i cibi refrigerati, e, comunque, non potrà essere accettato un abbattimento della temperatura superiore a 5° C/ora.

Le pietanze dovranno essere idoneamente protette durante il trasporto e la distribuzione (Vassoi personalizzati sigillati)

La distribuzione dei pasti confezionati è a carico dell'I.A., come il successivo ritiro dei carrelli, dei vassoi e dei contenitori termici o isotermini.

I vassoi saranno particolarmente curati nella loro dimensione estetica ed ergonomica rendendo la preparazione complessiva del vassoio particolarmente gradevole e pratica, evitando sovrapposizione di oggetti sul vassoio, e conseguenti cadute a terra dei medesimi.

Il tovagliolo di carta, il set di posate, il bicchiere devono essere presentati al paziente in busta di protezione monouso.

I pasti recapitati a ciascuna U.O. dovranno essere accompagnati da idoneo D.D.T. in duplice copia conforme alle vigenti normative,

Il D.D.T., oltre alle indicazione di legge, dovrà riportare l'ora di inizio trasporto e di consegna. Il personale dell'azienda responsabile del ricevimento dei pasti firmerà il D.D.T. per ricevuta,

restituendone copia all'incaricato dell'I.A. e inoltrando l'originale dopo verifica agli uffici amministrativi competenti per gli adempimenti contabili.

I mezzi impiegati per il trasporto di alimenti devono essere regolarmente registrati (art.6 Reg. CE 852/04 e smi) e destinati esclusivamente a tale scopo e non utilizzati promiscuamente per il trasporto di altro materiale.

### **7.1 - Prenotazione.**

Al fine di assicurare alla stazione appaltante un monitoraggio costante del servizio erogato sia in termini qualitativi che quantitativi e di poter procedere alla prenotazione informatizzata dei pasti, la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della stazione appaltante un'esaustiva reportistica analitica e sintetica in grado di rappresentare tempestivamente le quantità di pasti/derrate richieste/ricevute, i relativi costi e i centri di costo richiedenti che permetta da parte del committente una successiva rielaborazione informatizzata. La ditta aggiudicataria inoltre dovrà fornire (entro sei mesi dal verbale di consegna) un sistema informatico che consenta di gestire anche la prenotazione.

La ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione un sistema informatico di prenotazione pasti e generi alimentari extra, distribuzione e contabilizzazione di pasti.

Detto sistema, che dovrà essere sviluppato in tecnologia web, deve prevedere anche la possibilità di inserire manualmente ricoveri spostamenti di reparto e dimissioni, rettificare ed elaborare le prenotazioni, registrare il numero di pasti effettivamente somministrati e le derrate extra consegnate, elaborare i dati relativi agli stessi rendendoli consultabili e/o richiedibili da parte del committente.

Le attività di installazione, attivazione e start up del sistema informatico dovranno avvenire in stretto contatto con il Responsabile dei Sistemi informatici e di Rete dell'ASP di Agrigento, in particolare per quanto riguarda gli aspetti infrastrutturali e le integrazioni con i sistemi informativi aziendali.

### **7.2 Prenotazione Pasti**

Al fine di garantire il corretto riconoscimento del paziente, il ricovero e la dimissione, la sua mobilitazione da un reparto all'altro, il sistema dovrà essere integrato al software aziendale di gestione dei ricoveri ospedalieri, con totali oneri a carico della Impresa Aggiudicataria anche per quanto riguarda i costi eventualmente richiesti dalla ditta fornitrice del software aziendale di gestione delle degenze.

La soluzione applicativa deve essere completa di tutte le funzionalità necessarie all'espletamento dei servizi in gara. Dovrà essere fruibile da tutti gli utenti interni che la Azienda riterrà di profilare, senza ulteriori oneri o costi aggiuntivi di licenze o altro.

Il sistema dovrà garantire l'erogazione dei servizi consentendo l'utilizzo dei più diffusi browser disponibili per la rete Internet. L'erogazione dei servizi dovrà essere basata su protocollo http in modalità protetta (standard SSL).

**Le interfacce devono essere progettate per soddisfare requisiti stringenti di usabilità ed accessibilità da parte dell'utenza, limitando al minimo le operazioni necessarie per fruire delle singole funzionalità.**

Dovrà essere comprensiva di ogni elemento software e hardware, ad esclusione di eventuali postazioni di lavoro fisse (PC e altro hardware periferico) già presenti nelle Unità Operative coinvolte. La ditta deve indicare le caratteristiche minime che dovranno avere le postazioni di lavoro (personal computer già in dotazione presso i servizi delle aziende e non oggetto della presente fornitura) al fine di garantire la corretta fruibilità del sistema informatico proposto.

L'I.A. dovrà fornire l'infrastruttura hardware e software (lettori di codici, palmari con accesso wi-fi o stand alone in funzione dell'infrastruttura presente nei singoli reparti e laddove non sia

disponibile il collegamento WIFI, il progetto dovrà prevedere anche la possibilità di scaricare le prenotazioni in una postazione di lavoro fissa, più precisamente i reparti privi di rete wireless dovranno essere dotati di palmare con configurazione stand alone) necessaria per rendere disponibile al personale di reparto un sistema di prenotazione al letto del paziente ed in numero adeguato alla gestione dell'attività (tale numero verrà concordato con il Referente aziendale individuato), curando anche la formazione del personale per l'utilizzo delle attrezzature, in modo da garantire l'uniformità della gestione in tutti i reparti.

Il sistema deve permettere:

**1) ai reparti di:**

- svolgere tutte le operazioni legate alla movimentazione dei degenti (ricoveri/dimissioni/cambi dieta/cambio letto) in collegamento con il software di gestione pazienti utilizzato dall'ASP di Agrigento;
- effettuare eventuali prenotazioni manuali (per singoli degenti e/o per ordini di pasti multipli);
- richiedere l'intervento del servizio dietetico;
- effettuare ordini dei generi di conforto;

**2) al Servizio Dietetico dell'ASP di Agrigento:**

- costruire e gestire diete personalizzate (cosiddette "diete ricettate"),
- verificare le richieste ricevute dai reparti ,
- monitorare le prenotazioni effettuate dai reparti;

**3) al D.E.C. ed al servizio provveditorato/economato dell'ASP di Agrigento**

- effettuare verifiche in tempo reale, rispetto a::
- aspetti e fasi del servizio;
- riepilogo quotidiano dei pasti richiesti per tipologia, pasti, portate, generi di conforto, centri costo;
- risultati delle verifiche periodiche sulla "soddisfazione clienti";
- risultati sistema gestione controllo del risultato;
- monitoraggio costante del sistema Gestione Rintracciabilità;

**4) all'I.A. ed al D.E.C. dell'ASP di Agrigento**

- avere informazioni sulla gestione tracciabilità e rintracciabilità, secondo quanto disposto dal Regolamento Europeo n° 178 del 2002 e s.m.i.in particolare:
- gestione fornitori, gestione comunicazioni, storico ordini;
- scheda tecnica prodotto, procedure di controllo modifiche, storico modifiche;
- ricettario aziendale, funzionalità manuali e semiautomatiche per associazione ingredienti-prodotti in magazzino;
- gestione magazzino, carico e scarico dei prodotti, stoccaggio materie prime, procedure manuali e automatiche per lo scarico delle merci;
- creazione lotto, stampa etichette lotto, stampa distinte;

La ditta deve presentare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, una proposta completa relativa al sistema informatico **sia per la prenotazione pasti, sia per le interfacce e collegamenti ai SW aziendali**, curato in ogni dettaglio tecnico utile a comprendere le caratteristiche del sistema offerto.

Detta proposta dovrà in particolare contenere:

- il piano di attivazione del sistema e delle integrazioni da attivare entro tre mesi (90 giorni solari) dall'inizio esecuzione del contratto e mettere a regime entro e non oltre i sei mesi (180 giorni solari) dall'inizio dell'esecuzione del contratto medesimo;
- i riferimenti di un Responsabile tecnico del sistema informatico offerto, che interagirà con sistemi informativi aziendali;
- l'indicazione di utilizzatori attuali del sistema offerto;

- le procedure manuali da seguire presso i reparti, in caso di non funzionamento del sistema informatico;
- il piano di formazione da destinarsi ad almeno due persone per ciascuna Unità Operativa, oltre a tecnici del settore informatico dell'Azienda individuati dal settore stesso, per un totale di circa 150 persone;
- un CD/DVD demo che consenta di visionare e valutare per intero la soluzione applicativa fornita o in alternativa una Demo online;
- un piano di assistenza e manutenzione che assicuri in ogni caso:
  - interventi risolutivi entro le 4 ore solari dalla segnalazione per blocco generalizzato del sistema;
  - interventi risolutivi entro le 8 ore lavorative per interruzione del servizio presso la singola postazione, fermo restando che i guasti hardware periferico di proprietà dell'ASP di Agrigento resta di competenza della stessa ASP;
  - ripristino delle scorte in 24 ore.

Il D.E.C. dell'ASP di Agrigento avrà a disposizione giorni 15 per la valutazione della suddetta proposta, trascorsi i quali la proposta presentata si intende approvata. Nel caso che il D.E.C. rappresenti delle osservazioni, l'I.A. avrà 15 giorni di ulteriore tempo per adeguare la proposta presentata e consegnarla al D.E.C., che avrà 3 giorni lavorativi per verificare l'avvenuto adeguamento.

In corso di validità di contratto, la ditta deve assicurare l'aggiornamento evolutivo e tecnologico della soluzione applicativa offerta, ivi compresi eventuali adeguamenti del software dovuti ad adempimenti normativi, senza ulteriori oneri per l'ASP di Agrigento e concordando le attività di implementazione e start-up con i referenti aziendali.

### **7.3 Infrastruttura server**

Tutte le funzioni software richieste nel presente disciplinare devono essere erogate per l'intera durata del contratto, fruibili da parte degli utenti aziendali tramite internet e con architettura WebBased.

Tale soluzione dovrà essere ospitata nella server farm dell'ASP di Agrigento che garantisce i livelli di sicurezza infrastrutturale e i livelli di servizio richiesti dal presente bando. La ditta dovrà fornire tutti gli elementi tecnici sufficienti, compreso il server, per la tipologia di servizio da fornire all'ASP di Agrigento per tutta la durata del contratto.

La ditta dovrà altresì includere nell'offerta tutte le licenze software necessarie al completo funzionamento dell'applicazione (sistemi operativi, database, application server, ecc) per tutta la durata del contratto.

La soluzione proposta non dovrà prevedere alcun ulteriore investimento per licenze software sulle postazioni clienti che la utilizzano. Devono comunque essere evidenziati eventuali software di cui sia necessaria l'installazione sulle postazioni dell'Azienda Sanitaria al fine di garantire il corretto funzionamento del sistema informatico.

Il Progetto dovrà prevedere anche la possibilità di un interfacciamento con il sistema informativo aziendale, i tempi di attivazione (entro sei mesi dal verbale di consegna), il piano di formazione rivolto al personale che l'Azienda riterrà di dover individuare e le procedure manuali che il personale dell'Azienda dovrà seguire in caso di malfunzionamento del sistema ed un piano di assistenza e manutenzione che assicuri nel più breve tempo, e comunque non oltre le 6 ore lavorative, possibili interventi risolutivi. Nel Progetto dovranno essere indicate anche le azioni da porre in essere per prevenire errori nelle varie fasi (preparazione, identificazione, somministrazione ecc.) le relative responsabilità e le modalità di comunicazione.

### **7.4 Determinazione numero pasti**



L'ASP di Agrigento fornisce, a titolo esclusivamente orientativo, lo schema di analisi dei costi (allegato n. 3), che fa riferimento al numero dei posti letto come da Rete Ospedaliera e Atto Aziendale moltiplicato il numero di giorni /Anno.

I dati numerici sui pasti necessari sono assolutamente di riferimento, potendo essi variare per effetto di maggiori o minori degenze che potranno verificarsi negli Stabilimenti e/o Strutture interessate, nonché per l'eventuale diversa distribuzione dei posti letto e/o per l'eventuale soppressione di alcune Unità Operative o Strutture Sanitarie.

Si precisa, altresì, che trattandosi di "servizio a consumo" sarà remunerato solo ed esclusivamente sulla base dei pasti effettivamente erogati e/o sulla base delle giornate alimentari e/o dei generi di comfort e dei pasti sostitutivi per DH e sacchetti, realmente forniti e conteggiati.

#### **7.5 - Orari di prenotazione**

Le prenotazioni dovranno essere fatte entro le ore 18 del giorno precedente, con possibilità di eventuali modifiche entro le ore 10 per il pranzo e le ore 15 per la cena del giorno di erogazione dei pasti. Per la mensa dipendenti non necessita alcuna prenotazione.

La Ditta dovrà in ogni caso garantire la sostituzione o integrazione dei pasti mancanti o la fornitura dei vitti di emergenza entro 30 minuti dalla segnalazione dell'Azienda, senza alcun aggravio di spese.

Tutti gli orari prima riportati sono da considerarsi indicativi e potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria di Presidio.

Inoltre i nuovi ingressi devono essere comunicati con le medesime modalità di tracciabilità sopra richiamate entro le ore 10 per il pranzo e entro le ore 16 per la cena: in questo caso viene fornito il "menù d'ingresso" nel rispetto delle esigenze dietoterapeutiche.

Dopo tali orari deve essere garantito il pasto per pazienti ricoverati successivamente fornendo il menù d'ingresso, tramite modalità da concordare con la Ditta, nel rispetto delle esigenze dietoterapeutiche.

Le nuove diete personalizzate e/o eventuali variazioni delle stesse saranno comunicate entro le ore 9,30 per il pranzo e entro le 15,30 per la cena del giorno stesso.

#### **7.6 - Orari di consegna.**

L'I.A. si impegna a fornire il servizio nelle seguenti fasce orarie:

- Colazione            ore 7.30 / 8.30
- Pranzo                ore 12.00 / 13.00
- Merenda             ore 16.00                ( su richiesta del medico o della dietista)
- Cena                  ore 18.30 / 19.30

Tutti gli orari prima riportati sono da considerarsi indicativi e potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria di Presidio.

#### **7.7 - Orari di ritiro**

Il ritiro dei vassoi dovrà avvenire, sempre a cura del personale del gestore del servizio dopo un'ora dalla consegna.

Eventuali ammanchi e/o rotture di quanto occorrente ed utilizzato per garantire il servizio di ristorazione nelle varie fasi, saranno ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario, che dovrà comunque garantire la continuità del servizio. Nell'offerta dovranno essere specificate tutte le misure previste per garantire che il servizio sia espletato nel rispetto dell'assetto organizzativo delle rispettive sedi oggetto dell'appalto ed in modo tale da non interferire con le normali attività di utenti ed operatori.

Tutti gli orari prima riportati sono da considerarsi indicativi e potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria di Presidio.

#### **7.8 - Giornate di erogazione del servizio.**

La Ditta aggiudicataria dovrà erogare il servizio di ristorazione tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. In occasione di particolari ricorrenze quali Capodanno, Santo Patrono, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Ferragosto, Natale e Santo Stefano, la Ditta dovrà garantire, senza oneri aggiuntivi per la Committente, la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammature saranno concordate con la Direzione Medica di Presidio.

#### **8. - Prontuario Dietetico (Dietetico).**

La Ditta dovrà predisporre i menù nel rispetto di quanto esposto nelle "Finalità dell'appalto", rispettando il Prontuario Dietetico sia negli "Schemi Dietetici" (allegato 2) sia, nel rispetto delle indicazioni dell'allegato 1 "Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari".

Dovrà, altresì, garantire le grammature riferite all'alimento crudo, al netto degli scarti di lavorazione.

Gli standard minimi di qualità che le derrate alimentari devono possedere sono previsti nell'allegato 1 "Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari" e costituiscono parte integrante del capitolato. La Ditta può presentare proposte migliorative anche nel corso del servizio, purché adeguatamente motivate.

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente deve sottoporre al D.E.C. le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte del D.E.C..

Eventuali modifiche e/o variazioni dei menù, tenuto conto della stagionalità di alcune derrate o di eventuali mancate consegne per problemi contingenti devono essere preventivamente concordate con il Servizio di Dietetica (o in Sua assenza con la Direzione di Presidio): l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo mail l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menù, previo accordo con il D.E.C. nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione breve e temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante e ripetuto non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

Inoltre :

- Frutta e verdura fresca in quantità da coprire il fabbisogno giornaliero di fibra
- L'olio extravergine di oliva dovrà essere l'unico condimento usato.

La Stazione appaltante si riserva espressamente la facoltà di richiedere l'introduzione di derrate alimentari non previste inizialmente nel contratto.

A richiesta delle varie UU.OO. sanitarie di struttura dovranno essere confezionate delle diete individuali per pazienti con complesse problematiche nutrizionali.

Il Dietetico contiene:

- un menù base (Vitto comune), destinato a tutti coloro che non presentano particolari problematiche dietetico-nutrizionali;
- menù dietetici standard rivolti a pazienti con specifiche patologie dieta-correlate, formulati con riferimento al vitto comune opportunamente modificato, ed a composizione bromatologia definita;

A richiesta, la Ditta dovrà fornire inoltre menù personalizzati, formulati individualmente per ogni singolo paziente con fabbisogni particolari o problematiche nutrizionali complesse (associazioni di più patologie, co-presenza di sintomatologia dieta sensibile ecc.) per cui non è possibile l'utilizzo di diete standard, ma è necessario provvedere con schemi individuali personalizzati. Lo schema di vitto comune riporterà le specifiche indicazioni per l'uso pediatrico contrassegnate da asterisco.

#### **8.1 - Diete personalizzate**

Dietro motivata richiesta delle varie UU.OO. sanitarie di struttura, l'I.A. dovrà preparare e confezionare delle diete individuali per pazienti con complesse problematiche nutrizionali.

## **8.2 - Confezionamento dei pasti e composizione vassoio degenti**

Il confezionamento dei pasti destinati ai degenti, deve essere effettuato in vassoi personalizzati termosigillati in conformità con quanto prenotato o quanto prescritto dalle indicazioni dietetiche. Ogni vassoio dovrà contenere un cartoncino stampato con la chiara indicazione del luogo di destinazione (esempio reparto, sezioni uomini/donne, n. camera degenza, n. di posto letto cui è destinato, regime dietetico in relazione alle scelte effettuate).

Su ciascun vassoio la personalizzazione deve essere tale da consentire inequivocabilmente la riconducibilità al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con la Stazione appaltante.

Su ciascun contenitore multiporzione deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome della struttura cui il contenitore è destinato.

### **8.2.1 - Ad ogni colazione:**

- bicchiere monouso, tris di posate monouso di alta qualità e di misura standard (cucchiaino, forchetta, coltello) sigillato in bustina di trasparente, con tovagliolo.

### **8.2.2 - Ad ogni pasto:**

- vassoio personalizzato, tovaglietta a perdere copri vassoio, bolo e piatto piano in materiale rigido da forno resistente alle alte temperature, con coperchio a chiusura ermetica, vaschetta monouso con coperchio a pressione per le preparazioni alimentari fredde, bicchiere monouso sigillato, confezione posate monouso in bustina sigillata con tovagliolo o, a richiesta, posate in acciaio inox e tovagliolo.

Si precisa che l'utilizzo di posate, tazze, piatti, bicchieri riutilizzabili presume l'obbligo dell'I.A. di fornire alla Direzione di Struttura, con cadenza mensile, certificazione di avvenuta sterilizzazione o altre disinfezioni del suddetto materiale ad ogni ciclo di utilizzo.

## **9 - Obblighi dell'aggiudicatario**

La gestione del servizio di ristorazione è a totale carico dell'I.A..

Segue un elenco non esaustivo delle prestazioni a carico della ditta aggiudicataria.

## **10. Prescrizioni in ordine alla gestione del servizio di ristorazione:**

- la messa a disposizione e la gestione del personale necessario per il perfetto funzionamento dell'intero servizio;
- la retribuzione, completa degli elementi accessori e aggiuntivi, da erogare al proprio personale e i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- l'acquisto, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari;
- la fornitura di piatti, bicchieri, posate, stoviglie e tovaglioli. Per gli articoli monouso dovranno essere fornite al D.E.C. le relative schede tecniche;
- la fornitura di tutto il materiale di consumo;
- la fornitura e la installazione di un software idoneo alla predisposizione del menù personalizzato mediante scelta dei pazienti e successiva trasmissione alla cucina per via telematica. Il software dovrà permettere la "tracciabilità dei pasti" (colazioni, pranzi e cene) che consenta al servizio dell'ASP di Agrigento deputato al controllo sull'esecuzione dell'appalto, di ricavare i dati dei consumi realmente avvenuti rispetto a quelli prenotati. In base a quanto esposto, dovrà quindi essere consentito al suddetto servizio aziendale, l'accesso ad un'apposita sezione del programma per consentire la lettura e l'estrazione dei dati necessari al controllo ed

alla liquidazione delle fatture, con la distinzione per le singole unità operative di riferimento. L'I.A. dovrà procedere inoltre alla formazione del personale sanitario circa l'uso del software stesso, da effettuare nel corso di validità del contratto, su specifica indicazione dell'ASP di Agrigento in merito alla suddivisione ed organizzazione delle stesse. Il software dovrà essere operativo entro 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di comunicazione di aggiudicazione dell'appalto;

- la preparazione dei pasti si svolgerà attraverso la scrupolosa osservanza delle GMP (Good Manufacturing Practice) per lo specifico ciclo produttivo e dell'autocontrollo in igiene degli alimenti espletato secondo i criteri dell'HACCP. La Ditta appaltatrice effettuerà la preparazione dei pasti presso i centri cottura di riferimento, assicurando idonee modalità di conservazione e trasporto delle preparazioni verso i locali delle strutture sanitarie esterne;
- la consegna dei pasti direttamente ai degenti delle strutture sanitarie dell'ASP ospitanti degenti utilizzando gli appositi carrelli ed il successivo ritiro dei contenitori utilizzati;
- la predisposizione delle diete speciali;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il servizio di ristorazione, a partire dall'acquisto delle derrate fino alla consegna nei reparti dei pasti. Per i trasporti dei pasti devono essere previsti idonei automezzi e opportuni contenitori, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente e dalle norme tecniche specifiche;
- l'impegno di assicurare l'erogazione dei pasti richiesti per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compreso le domeniche e tutti indistintamente i giorni dichiarati festivi;
- la raccolta e trasporto dei rifiuti nei luoghi e secondo le modalità indicate dall'ASP di Agrigento;
- il lavaggio e lo stivaggio di vassoi/contenitori, carrelli (termici e non);
- gli interventi atti ad assicurare il rispetto di tutte le norme vigenti e prescrizioni e ogni necessaria cautela in materia igienico sanitaria;
- l'implementazione di un efficace sistema di autocontrollo del ciclo produttivo secondo i criteri dell'HACCP e la realizzazione di tutte le modifiche tecniche e strutturali necessarie;
- le evidenze documentali concernenti lo stato di registrazione/autorizzazione sanitaria e degli atti amministrativi previsti dalla normativa vigente in relazione all'espletamento di tutte le fasi di attività comprese nel servizio in oggetto;
- tutto quanto indicato nei successivi articoli o proposto dalla Ditta in sede di presentazione dell'offerta per la partecipazione alla gara.

## **11. Approvvigionamento derrate alimentari**

L'I.A., al fine di perseguire il giusto equilibrio tra la qualità ed il prezzo del pasto fornito dovrà utilizzare preferibilmente prodotti alimentari di origine protetta e indicazione geografica (Regolamento CE 2081/92 prodotti "DOP" e "IGP") privilegiando i prodotti locali ai sensi dell'art. 59 della Legge 488 del 23-12-99 ed i fornitori con riconosciuta e comprovata serietà professionale (es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno della Struttura di produzione, ecc.). Tutte le materie prime dovranno essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg.to UE 1169/2011e s.m.i.. Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002. Le derrate alimentari occorrenti per realizzare i menù proposti, tenuto conto delle prescrizioni di cui all. 1 del CMGA, dovranno soddisfare i requisiti previsti dalle normative vigenti.

A titolo esemplificativo:

- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e copia fatture;

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- qualità (igienico-nutrizionale-organolettica e merceologica) "superiore";
- etichette rispondenti a quanto previsto dalla normativa;
- termine minimo di conservazione (TMC) o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, arrugginito né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;

In ogni caso la Ditta aggiudicataria non potrà utilizzare nella preparazione dei pasti organismi geneticamente modificati (è richiesta un'autocertificazione che attesti il non utilizzo di O.G.M.).

Il Soggetto aggiudicatario dovrà, nella predisposizione delle schede tecniche di ogni derrata, descrivere almeno le seguenti indicazioni minime:

- definizione merceologica,
- stato di condizionamento,
- marca, provenienza, produttore ed indirizzo eventuale denominazione commerciale del prodotto caratteristiche fisico-chimiche composizione ed ingredienti grammatura/calibro/taglio commerciale capacità della confezione,
- periodo di utilizzo medio del prodotto riguardo la data di scadenza modalità di conservazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire, anche nella fase di approvvigionamento, che i veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti, consentano il rispetto dei vincoli di temperatura previsti dalla legislazione vigente.

## 12. Carrelli di trasporto

I Carrelli termo-refrigerati per vassoi personalizzati dovranno inoltre:

- avere dimensioni compatibili con le strutture ed i percorsi da seguire all'interno di ciascuna sede;
- essere maneggevoli e possibilmente ergonomici;
- avere un vano riscaldato per i cibi caldi ed uno refrigerato per i cibi freddi;
- garantire temperature superiori ai +65°C per i cibi caldi e comprese tra i 0°C ed i +10°C per i piatti freddi in maniera omogenea per tutti i vassoi presenti;
- garantire le temperature suindicate fino all'arrivo in ogni singolo reparto di degenza;
- essere dotati di display indicante la temperatura interna;
- interamente lavabile e disinfettabile.

I vassoi personalizzati e relativo vasellame dovranno essere :

- in materiale rigido facilmente lavabile e disinfettabile, resistente alle temperature e non deformabile;
- in materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari; facilmente impilabili;
- vasellame (piatti, boli, coppette,..) dovrà essere dotato di adeguati coperchi, che impediscano la fuoriuscita di alimenti e liquidi.

Le vaschette per le preparazioni alimentari fredde dovranno avere almeno le seguenti caratteristiche tecniche:

- monouso di aspetto gradevole come sostitutivo abituale del piatto e del bolo in ceramica;
- idoneità al contenimento di alimenti di diversa natura (grassa, acida, acquosa..);
- dimensioni adeguate al contenuto ed al vassoio, angoli arrotondati;

- coperchi a tenuta.

### **10.5 - Trasporto**

la Ditta dovrà prevedere tutte le misure organizzative necessarie a garantire (e documentare) che la consegna dei pasti avvenga entro complessivi minuti 30 dalla cottura.

Dovranno inoltre essere previste le misure per garantire la gestione di eventuali emergenze, a tal riguardo si comunica che il servizio oggetto del presente appalto viene qualificato di “pubblica utilità” e pertanto per nessuna ragione o motivo potrà essere sospeso o eseguito in parte.

Gli automezzi per il trasporto dei pasti dovranno essere forniti dalla Ditta ed essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. L’I.A. dovrà trasmettere al D.E.C. prima dell’inizio del servizio la documentazione relativa all’idoneità igienico sanitaria di ciascun automezzo e dei centri di cottura disponibili, in caso di fermo tecnico della centro cottura del P.O..

### **11.- Controllo di qualità ed autocontrollo della ditta**

Ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004, 2073/2005 e 1441/2007, la Ditta dovrà presentare in sede di offerta, il Piano di Autocontrollo Aziendale per ciascuna sede oggetto del servizio, unitamente al Piano Annuale dei Controlli Microbiologici degli Alimenti specificando la tipologia, il numero e la frequenza dei controlli nonché il numero ed il tipo di analisi che farà eseguire e le referenze dei laboratori utilizzati per le analisi. In caso di superamento dei limiti previsti dalle normative di riferimento, la Ditta dovrà mettere in atto quanto previsto dal Piano di Autocontrollo adottando le immediate misure correttive e dandone contestualmente comunicazione al D.E.C. ed alla Direzione Medica di Presidio. L’I.A. si obbliga comunque a consentire il libero accesso ai funzionari ASP di Agrigento della documentazione riferita sia al Piano di Autocontrollo che al Piano dei Controlli Microbiologici degli alimenti.

L’I.A. ha, altresì, giornalmente l’obbligo di conservare i campioni rappresentativi di tutte le tipologie di alimenti somministrati prelevati in sacchetti sterili adeguatamente identificati con data, ora del prelievo e firma dell’operatore e contenenti almeno 150 g di alimento per consentire l’eventuale identificazione di agenti eziologici, causa di malattie a trasmissione alimentare. La conservazione di tali campioni dovrà essere garantita per almeno 7 giorni, previo congelamento. La Ditta dovrà inoltre comunicare al D.E.C., prima dell’inizio del servizio, un piano per la rilevazione della qualità percepita dall’utenza, che potrà essere modificato in funzione di eventuali richieste o suggerimenti della Direzione Medica di Presidio. I risultati delle rilevazioni (di cui dovrà essere specificata la frequenza nel piano) dovranno essere presentati al D.E.C. ed alla Direzione Medica di Presidio, che hanno in ogni caso accesso libero alla documentazione.

### **12.- Norme di comportamento individuale**

La Ditta deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.); deve, le attrezzature-apparecchiature necessarie all’espletamento del servizio unitamente alle relative schede tecniche e alle dichiarazioni di conformità di cui all’art 16 .del Reg.to Ce 1935/2004; le dichiarazioni di conformità devono essere possedute per tutti i materiali destinati al contatto con gli alimenti che vengono utilizzati .In particolare:

- il personale deve curare scrupolosamente l’igiene personale;
- il personale deve indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- il personale deve indossare divise di lavoro e DPI dedicati alle operazioni di pulizia e divise di lavoro e DPI diversi e di colore diverso da quelli utilizzati per le operazione di ristorazione;
- il camice deve riportare il nome della Ditta e consentire il riconoscimento dell’addetto/a;
- il personale non deve avere smalti sulle unghie;

- il personale non deve indossare anelli e braccialetti durante il servizio;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- prima di iniziare il servizio, il personale deve effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto.

### **13. - Controlli dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento**

L'ASP di Agrigento, in qualsiasi momento e senza preavviso, potrà con le modalità che riterrà più opportune e consone allo scopo, effettuare controlli sulle modalità di erogazione del servizio con riferimento all'osservanza delle norme igienico-sanitarie. I controlli, a titolo esemplificativo, potranno riguardare le varie fasi del processo:

- Temperatura alla consegna,
- Grammatura alla consegna,
- Caratteristiche organolettiche del pasto alla consegna,
- Modalità di confezionamento,
- Controllo dei prodotti in relazione alle tabelle merceologiche,
- Controllo dello stato igienico della cucina e dei mezzi di trasporto,
- Verifica del puntuale rispetto del piano di autocontrollo,
- Modalità di stoccaggio nelle celle frigorifere,
- Controllo della data di scadenza dei prodotti,
- Tracciabilità,
- Modalità di lavorazione, cottura, confezionamento ecc.,
- Soddisfazione dell'utenza (questionario).

L'ASP di Agrigento si riserva inoltre la facoltà di sottoporre ad accertamenti microbiologici, chimici, fisici e merceologici, tramite laboratorio specializzato:

- i prodotti alimentari oggetto della fornitura,
- i campioni di pasti preparati e forniti per la distribuzione,
- gli ambienti,
- quant'altro ritenuto necessario.

### **14. - Controllo del pasto destinato ai degenti**

La Direzione Medica di Presidio/ Direttore di U.O. o suo delegato/ Coordinatore Infermieristico o suo delegato, D.E.C. o altri soggetti delegati dall'ASP di Agrigento che individuino difformità rispetto a quanto previsto dal presente capitolato in relazione a quanto di seguito indicato a titolo esemplificativo, dovranno contattare il Direttore Tecnico dell'I.A. o suo delegato per l'adozione da parte dell'I.A. medesima delle misure correttive che saranno a totale carico della società aggiudicataria. In caso di mancata risoluzione della problematica riscontrata, entro 30 minuti dall'avvenuta segnalazione, l'ASP di Agrigento attiverà le procedure di rivalsa sull'I.A. con le penali previste mediante segnalazione scritta degli uffici competenti.

Segue elenco non esaustivo delle possibili non conformità:

- Mancato rispetto del menù previsto,
- Mancato rispetto della dieta speciale prevista,
- Mancata consegna di alimenti o di pasti,

- Alimenti alterati e/o comunque non consumabili,
- Inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie,
- Temperature dei pasti non conformi,
- Inversione delle temperature dei vassoi personalizzati,
- Altre non conformità puntualmente codificabili.

#### **14.1 Controlli Igienico Sanitari**

La Direzione Medica di Presidio e/o altre figure individuate dall'ASP di Agrigento, verificheranno, il rispetto delle regole igienico- sanitarie nell'espletamento del servizio di ristorazione. Tale controllo potrà essere effettuato in qualsiasi momento e per qualsiasi fase del processo lavorativo. I controlli saranno effettuati oltre che con i tradizionali metodi (monitoraggio-ispezioni-campionamento) anche attraverso "Audit" programmati e/o straordinari con il coinvolgimento dei referenti dell'I.A. nel corso dei quali dovranno anche essere presentati e discussi i risultati della valutazione della qualità percepita dall'utenza.

#### **14.2 Altri Controlli**

L'ASP di Agrigento potrà inoltre effettuare, (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- Il controllo, in qualsiasi momento dell'attività lavorativa, della presenza del personale dell'I.A. nei luoghi e negli orari, che saranno indicati dall'I.A. nell'apposito Piano Organizzativo del Personale presentato in sede di aggiudicazione.
- Il controllo della corrispondenza della qualifica degli operatori presenti al momento del controllo rispetto al Piano Organizzativo del Personale presentato in sede di aggiudicazione;
- Controllo di competenza relativo al corretto espletamento del servizio in base a quanto indicato dal presente capitolato

#### **15. Certificazioni di qualità ed autocontrollo**

L'I.A. concorrente dovrà inoltre produrre idonea documentazione attestante il "Livello del Sistema Qualità", secondo le indicazioni nel Disciplinare di gara. In materia di qualità ed autocontrollo, l'I.A. dovrà applicare la normativa HACCP e tutte le normative comunitarie, nazionali, regionali in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza nei luoghi di lavoro con particolare riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CE 178/02 , 852/04, 853/04 da quanto ancora non abrogato della L. 283/62 e s.m.i. e da quanto previsto dal D.lgs 81/08 e s.m.i..

#### **16. Struttura organizzativa**

L'I.A. dovrà provvedere a garantire le prestazioni contrattuali previste con personale adeguatamente qualificato.

L'I.A. dovrà comunque prevedere nella organizzazione del servizio in appalto la presenza di un Tecnologo alimentare, responsabile di gestire la qualità, la sicurezza e la sostenibilità dei processi e dei prodotti alimentari.

Tutto il personale dovrà essere alle dirette dipendenze e sotto l' esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponderà della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno o molestia che da tale condotta può derivare ai sensi dell'art. 2049 del Codice Civile ivi compresi i danni derivanti a terzi, dipendenti o utenti dell'ASP di Agrigento. L'I.A. dovrà corrispondere al personale adibito ai servizi in appalto la giusta retribuzione, in ottemperanza alle leggi, regolamenti, contratti collettivi ed agli accordi sindacali vigenti, e soddisfare gli obblighi retributivi relativi alle assicurazioni sociali, assicurazioni infortuni e obblighi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. Il personale dovrà essere, per numero di unità e per organizzazione, in grado di assicurare un servizio efficiente e continuativo ed in possesso dei requisiti tecnici, professionali e sanitari previsti dalla legge per lo svolgimento delle attività di ristorazione. I turni di lavoro dovranno essere organizzati in modo tale da garantire la presenza di almeno un'unità formata per l'attuazione



delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze. Il soggetto aggiudicatario dovrà :

- fornire al D.E.C. l'elenco nominativo, con relative qualifiche, del personale dipendente, (compresi i sostituti) prima dell'inizio del servizio. Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata tempestivamente;
- impiegare personale adeguatamente formato per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali;
- provvedere all'adozione di tutte le misure necessarie per il rispetto di quanto disciplinato dal D.Lgs. 196/03, durante l'espletamento di tutte le operazioni relative al servizio oggetto di appalto;
- individuare un proprio operatore a cui affidare (negli ambienti di competenza) i compiti di vigilanza, in ottemperanza alla L. 16/01/2003 n. 3, art. 51, "Tutela della salute dei non fumatori". Il nominativo dell'operatore designato dovrà essere comunicato alla Direzione Medica di Presidio prima dell'inizio del servizio. fornire al personale dipendente un cartellino di identificazione (nome-cognome qualifica del dipendente e denominazione del soggetto aggiudicatario) che ogni dipendente dovrà esibire durante lo svolgimento delle attività lavorative. fornire, al personale adibito ai servizi, gli abiti da lavoro necessari per quantità e foggia, calzature comode realizzate in materiale isolante e facilmente lavabile nonché tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per l'espletamento del servizio;
- assicurare che l'eventuale "turn-over" del personale rivesta carattere di eccezionalità e che comunque il personale subentrante abbia pari qualifica; impiegare personale di comprovata moralità, assicurare e verificare che il proprio personale tenga sempre un comportamento corretto, discreto, decoroso ed irreprensibile, non prenda ordini da estranei, non si trattienga con i dipendenti dell'ASP di Agrigento durante le ore lavorative, se non per motivi attinenti al servizio, segnali al proprio Referente tecnico dell'impresa ogni anomalia riscontrata durante il servizio, rifiuti ogni regalia e/o compenso, mantenga il massimo riserbo su tutte le informazioni di cui dovesse venire a conoscenza e ottemperi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene , sicurezza del lavoro, legge sulla privacy e sulla tutela di salute dei non fumatori e quanto ancora previsto dalle normative vigenti.

Qualora l'I.A. risultasse inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio appaltato, e delle disposizioni degli Istituti Previdenziali per contributi e premi obbligatori, l'ASP di Agrigento è legittimata a procedere alla sospensione del pagamento del corrispettivo, ai sensi di quanto previsto dalla vigente normativa in materia. Il pagamento del corrispettivo è nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata secondo i sistemi indicati dalla normativa vigente.

Il Gestore non può opporre eccezioni, né ha diritto al risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione nei pagamenti dei corrispettivi.

L'I.A. deve esibire ad ogni richiesta dell'ASP di Agrigento il libro di matricola, il libro di paga ed il registro infortuni previsto dalle vigenti norme.

L'I.A. dovrà dimostrare di aver adeguatamente formato il personale ai fini del corretto svolgimento delle specifiche mansioni cui è preposto con particolare riguardo alle norme sull'igiene degli alimenti e la tutela della salute in ambiente di lavoro (gestione antincendio, gestione delle emergenze, pronto soccorso) e all'utilizzo di macchine e attrezzature. L'I.A. dovrà consegnare, prima dell'inizio del servizio, al D.E.C. l'organigramma aziendale, nonché il numero e la qualifica del personale impiegato nelle varie fasi dell'erogazione del servizio di ristorazione, nonché specificare il monte ore complessivo e minimo suddiviso per giornata lavorativa. L'I.A. concorrente dovrà, inoltre, presentare un Piano di Formazione Permanente del personale esteso

al periodo di vigenza dell'appalto specificando anche le misure individuate per valutare l'efficacia della formazione.

Il piano di formazione dovrà includere :

- la tutela della salute e sicurezza sul lavoro con particolare riferimento alla normativa antincendio ed ai piani di evacuazione (il percorso formativo dovrà essere allineato con il piano formativo dell'Azienda);
- igiene degli alimenti ed applicazione del piano Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

#### **17. Referente Tecnico del Servizio per l'impresa.**

L'I.A. dovrà individuare e nominare la figura del Referente Tecnico del Servizio per l'impresa che garantisca quotidianamente il coordinamento e la supervisione delle attività svolte nelle varie sedi e che rappresenti ad ogni effetto l'I.A. per ogni problematica inerente il servizio di ristorazione. Il Referente Tecnico del Servizio, deve essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 7.00 alle ore 20.00 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, quanto meno mediante telefono cellulare. In ogni caso di assenza o impedimento del Referente Tecnico, l'I.A. dovrà preventivamente comunicare il nominativo di un sostituto con le stesse funzioni. L'I.A., compatibilmente ai vincoli imposti dalla L.196/03 dovrà affiggere in bacheca (nelle rispettive sedi) tutte le certificazioni e/o documentazioni necessarie all'espletamento del servizio e la ragione sociale con l'indicazione del legale rappresentante e del Referente Tecnico del Servizio per l'impresa al quale l'ASP di Agrigento potrà fare riferimento.

#### **18. Continuità del servizio**

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato senza soluzione di continuità ogni giorno dell'anno anche nei casi di calamità naturali, malfunzionamenti impiantistici, sciopero o ogni altro caso imprevedibile, trattandosi di servizio pubblico essenziale ai sensi degli art. 1 e 2 della L. 12-6-1990 n.146. L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all'I.A., ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale in danno del Gestore medesimo. A tal fine l'I.A. dovrà consegnare al D.E.C., prima dell'inizio del servizio, un "Piano di Emergenza" con la puntuale descrizione delle misure organizzative previste in caso di eventi non prevedibili o scioperi del personale.

La ditta concorrente dovrà allegare all'offerta, pena l'esclusione dalla gara, l'elenco dei centri di cottura che saranno utilizzati in caso di fermo tecnico della struttura del singolo P.O. di questa ASP di Agrigento, evidenziando la dislocazione sul territorio, con la distanza dalle strutture sanitarie che dovranno ricevere il servizio, secondo il tracciato stradale più consono ed indicandone altresì i tempi di percorrenza della distanza tra di essi nel rispetto del CdS, che dovranno rispettare l'obbligo di garantire che la consegna dei pasti avvenga entro complessivi minuti 60 dalla cottura.

Qualora il servizio di emergenza sostitutivo non risultasse conforme a quanto offerto in sede di gara, l'ASP di Agrigento sarà libera di provvedere autonomamente, riservandosi di addebitare al soggetto aggiudicatario inadempiente, il maggior onere sostenuto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno e l'applicazione di eventuali penali.

#### **19- Spese inerenti il servizio.**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'I.A.. La Stazione appaltante resta completamente sollevata da qualsiasi onere concernente l'acquisto di derrate alimentari etc.

#### **20 - Penali**

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte del Fornitore, l'Amministrazione Contraente, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti. A tal fine sono individuati 4 livelli di inadempimento:

**1° livello (*inadempienza lieve*): Euro 200,00**

- Per ogni caso in cui venga riscontrata la presenza di corpo estraneo nei pasti;
- Per ogni caso di variazione del menù giornaliero non motivata non concordata;
- Per ogni caso di dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni mancata consegna di pasti o generi alimentari extra rispetto alla prenotazione;
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle grammature previste e frequenze di inserimento previste nell'Atto di Regolamentazione del Servizio;
- Per ogni non conformità chimico-fisica a quanto previsto dalle Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari;
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle temperature di conservazione delle preparazioni gastronomiche ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre 15 minuti rispetto agli orari previsti di consegna dei pasti nell'U.O.;
- Per ogni caso di fuoriuscita di alimenti o liquidi dai contenitori con coperchio che rendano il pasto non consumabile;
- Per ogni caso di carenza nella fornitura di piatti, bicchieri, stoviglie monouso e altro materiale di consumo;
- Per ogni caso in cui venga riscontrata la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche;
- Ritardato ripristino (oltre le 24 ore) della scorta di attrezzature hardware.

**2° livello (*inadempienza media*): Euro 500,00**

- In ogni caso in cui venga rilevato il mancato rispetto del piano di manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e degli arredi o il mancato reintegro delle stoviglie e degli utensili;
- In ogni caso di inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie;
- In ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere professionale e generale;
- Nel caso in cui il personale non sia stato formato circa le circostanze, le modalità e gli standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio entro 15 giorni dall'inizio del servizio;
- Per assenza del Responsabile Tecnico del servizio senza intervenuta sostituzione entro 1 (uno) giorno;
- Per ogni derrata non conforme alle Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni caso di non conformità alle Specifiche tecniche relative alle modalità operative in relazione alle operazioni di produzione, cottura e conservazione degli alimenti;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato Tecnico;
- In ogni caso in cui sia riscontrato il mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli indicati dal Fornitore. In ogni caso in cui sia riscontrata la non conformità nella raccolta dei rifiuti e la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata, nonché dei protocolli interni della Stazione Appaltante;
- Ogni volta in cui non siano effettuati gli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo;

- Ritardata risoluzione (oltre le 8 ore dalla segnalazione), di interruzione di servizio informatico presso la singola postazione;
- Mancato invio della reportistica contabile mensile;
- Per ogni non conformità microbiologica rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

### **3° livello (*inadempienza grave*): Euro 1.000,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei locali presi in consegna, fatto salvo il diritto dell'ASP di Agrigento di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dall'I.A., addebitando all'I.A. medesima il costo sostenuto, aumentato fino al 50% a titolo di penale;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine e/o delle attrezzature prese in consegna;
- Per ogni caso di riciclo di alimenti;
- Per tutti i casi di ingiustificata sospensione del servizio dovuta all'inosservanza da parte del fornitore delle misure previste nel piano d'emergenza.

### **4° livello (*inadempienza molto grave*): Euro 2.000,00**

- Presa in carico/risoluzione oltre le 4 ore dalla segnalazione, di un blocco generalizzato del sistema informatico;
- Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi dei lavoratori;
- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui, sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni (rif. *"Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 (e ss. mm. ii.) , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari"* e *"Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico"*);
- Nel caso in cui durante un Controllo Ufficiale dei servizi sanitari di Sicurezza Alimentare vengano rilevate delle Non Conformità, illeciti amministrativi o penali;
- Per mancata osservanza delle indicazioni riportate nel Manuale per l'autocontrollo igienico;
- Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti all'I.A.,
- Per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio, con il limite massimo del 10% del valore del contratto. Al termine del Contratto, qualora l'I.A. non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali danni o reintegri, la Stazione Appaltante potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'I.A., maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

La Stazione Appaltante potrà ricorrere a terzi per servizi alternativi addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti.

In caso di applicazione di penalità la cui entità è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze e delle non conformità, il D.E.C., previa comunicazione all'I.A. a mezzo PEC che motiverà i fatti, procederà a richiedere l'escussione parziale della cauzione o all'emissione di nota debito per la corrispondente penale.

## **24 - Mancato rispetto dei termini di attivazione del sistema di prenotazione informatizzata e/o di esecuzione dei lavori di adeguamento dei centri cottura e mense.**

L'eventuale ritardo dell'I.A. rispetto ai termini indicati per l'attivazione del sistema di prenotazione informatizzata e/o l'ultimazione di lavori di adeguamento dei centri cottura e

mensa produce la risoluzione del contratto, a discrezione della Stazione Appaltante e senza obbligo di ulteriore motivazione, ai sensi dell'art. 136 del D.lgs. 163/2006.

Sono a carico dell'I.A. i danni subiti dalla Stazione appaltante a seguito della risoluzione del contratto.

## 25 - Risoluzione e Recesso

L'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento potrà richiedere la risoluzione del contratto qualora, nel corso dell'espletamento dei servizi, si verificassero gravi e perduranti carenze e/o inadempimenti accertati a carico dell'I.A.. In tale caso l'ASP di Agrigento comunicherà all'I.A., a mezzo P.E.C., tali inadempimenti, intimando alla stessa di porvi rimedio, a seconda del tipo di inadempienza, entro un termine compreso fra 30 e 5 giorni di calendario dal ricevimento della comunicazione. Nel caso di inadempienze che, per la loro natura, richiedano una immediata soluzione, l'I.A. sarà invitata a porvi rimedio immediatamente ed in deroga al termine sopra prescritto.

Decorso tale termine senza che l'I.A. abbia posto in essere i rimedi indicati dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento in relazione agli inadempimenti contestati, la Stazione appaltante avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo il diritto alla richiesta di risarcimento di ulteriori somme a copertura del maggior danno subito. In ogni caso si conviene che l'ASP di Agrigento, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'I.A. con PEC o raccomandata a.r., nei seguenti casi:

1. A causa di ritardo nell'inizio del servizio oggetto dell'appalto, che comporti grave conseguenze all'ASP di Agrigento in funzione dell'obbligo di soddisfare le esigenze dell'utenza in coerenza con i propri compiti istituzionali;
2. Nel corso di un mese solare vengano applicate più di tre penalità per disservizi comunicati e per i quali non sia stata fornita adeguata giustificazione;
3. Nel corso di un semestre solare vengano applicate più di dieci penalità per disservizi comunicati e per i quali non sia stata fornita adeguata giustificazione;
4. In ogni caso di mancato rispetto delle norme poste a tutela del personale dipendente dell'I.A., della sua sicurezza e delle condizioni igienico sanitarie di lavoro, accertate dagli Enti a ciò preposti;
5. In caso di ingiustificata interruzione del servizio, anche per il caso di sciopero del personale o di eventi salvo i casi di forza maggiore;
6. Qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti morali richiesti dall'art. 38 del D.Lgs.163/06;
7. Mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'ASP di Agrigento;
8. Mancata osservanza delle comunicazioni di cui all'art. 7, comma 3 della Legge 13 agosto n. 136, come modificato dall'art. 7, c.1, lettera a), n.6) del Decreto legge n. 1872010 - rispetto agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. In tal caso l'ASP di Agrigento sarà tenuta al pagamento delle sole prestazioni eseguite e ritenute regolari al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dal D.E.C.;
9. Utilizzo ripetuto (oltre tre volte in un anno) di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
10. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
11. Rifiuto di accesso presso i locali di produzione ai responsabili dei controlli dell'ASP di Agrigento.

In caso di risoluzione del contratto l'I.A. si impegnerà a fornire e all'ASP di Agrigento tutte le informazioni ed i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso. Ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. 163/2006, l'ASP di Agrigento si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa

graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto.

L'ASP di Agrigento si riserva, altresì, la facoltà di recedere (art. 1373 c.c.) dal contratto per motivate esigenze di pubblico interesse e negli altri casi previsti dal codice civile, con preavviso di almeno 15 (quindici) gg., da comunicarsi all'I.A. con raccomandata a.r. o PEC.

**26 – Divieto di cessione del contratto**

È fatto divieto di cedere il contratto ad altra ditta



## PUBBLICAZIONE

Si dichiara che la presente deliberazione, a cura dell'incaricato, è stata pubblicata in forma digitale all'albo pretorio on line dell'ASP di Agrigento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 53, comma 2, della L.R. n.30 del 03/11/93 e dell'art. 32 della Legge n. 69 del 18/06/09 e s.m.i., dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

L'Incaricato  
\_\_\_\_\_

Il Funzionario Delegato  
Il Collaboratore Amministrativo Prof.le  
Sig.ra Sabrina Terrasi

Notificata al Collegio Sindacale il \_\_\_\_\_ con nota prot. n. \_\_\_\_\_

### DELIBERA SOGGETTA AL CONTROLLO

Dell'Assessorato Regionale della Salute ex L.R. n. 5/09 trasmessa in data \_\_\_\_\_ prot. n. \_\_\_\_\_

#### SI ATTESTA

Che l'Assessorato Regionale della Salute:

- Ha pronunciato l'**approvazione** con provvedimento n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_
- Ha pronunciato l'**annullamento** con provvedimento n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

come da allegato.

Delibera divenuta esecutiva per decorrenza del termine previsto dall'art. 16 della L.R. n. 5/09 dal \_\_\_\_\_

### DELIBERA NON SOGGETTA AL CONTROLLO

- Esecutiva ai sensi dell'art. 65 della L. R. n. 25/93, così come modificato dall'art. 53 della L.R. n. 30/93 s.m.i., per decorrenza del termine di 10 gg. di pubblicazione all'Albo, dal \_\_\_\_\_

X Immediatamente esecutiva dal **12 SET. 2023**  
Agrigento, li **12 SET. 2023**

Il Referente Ufficio Atti deliberativi  
Il Collaboratore Amm.vo Prof.le  
Sig.ra Sabrina Terrasi

### REVOCA/ANNULLAMENTO/MODIFICA

- Revoca/annullamento in autotutela con provvedimento n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_
- Modifica con provvedimento n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Agrigento, li \_\_\_\_\_

Il Referente Ufficio Atti deliberativi  
Il Collaboratore Amm.vo Prof.le  
Sig.ra Sabrina Terrasi