

ISMETT
ISTITUTO MEDITERRANEO PER I TRAPIANTI E TERAPIE
AD ALTA SPECIALIZZAZIONE
IRCCS
PALERMO

Capitolato speciale d'oneri per il servizio di ristorazione per i degenti

Numero Gara 6035323 CIG 624754011B

Cap. 1 – Oggetto dell'Appalto

Il presente capitolato disciplina la procedura di affidamento del servizio di ristorazione per i degenti, compresi i pasti in day hospital, nonché dei medici di guardia dell'Istituto Mediterraneo per i Trapianti e Terapie ad Alta Specializzazione (di seguito denominato "ISMETT"), per il periodo di tre anni dalla data di decorrenza del contratto, le modalità di erogazione del servizio ed in generale le norme e condizioni oggetto di obbligo contrattuale per l'Impresa aggiudicataria del servizio.

Limitatamente ai pasti erogati ai soli medici di guardia, i cui oneri sono a carico della Società partner UPMC Italy Srl (di seguito denominata "UPMC"), ISMETT espleta la procedura altresì in nome e per conto di UPMC.

La sede clinica di ISMETT è sita in Palermo, via E. Tricomi n. 5.

Il servizio di cui al presente capitolato sarà aggiudicato in esito a procedura aperta, ai sensi del DLGS n. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i., ed in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto disposto dall'art. 83 del predetto decreto.

Il valore stimato massimo del contratto così descritto ammonta – solo per la parte ISMETT e pertanto con esclusione dei pasti per i medici di guardia - a euro **1.140.000,00** oltre IVA, comprensivi degli oneri per la sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso pari ad € 250,00, degli oneri per la sicurezza da rischio aziendale e degli oneri per il personale da evidenziare espressamente in sede di presentazione dell'offerta economica. **Non verranno accettate offerte al rialzo o alla pari. Verranno escluse dalla gara offerte che determinino un corrispettivo triennale superiore al predetto importo.**

L'unicità ed indivisibilità del lotto di gara si rende necessaria al fine di garantire la funzionalità del servizio, avuto riguardo anche alla natura intrinsecamente indivisibile dell'oggetto del contratto.

Tale valore stimato massimo corrisponde ad un fabbisogno medio presunto di pasti per degenti che sarà per il primo semestre di contratto (decorrente presumibilmente dal 1° gennaio 2016):

- a. n. 11.810 pranzi di cui n. 600 per il day hospital (fornitura pasti del pranzo 5 giorni settimanali);
- b. n. 11.180 cene;
- c. n. 10.900 colazioni;
- d. n. 100 merende;

e per ogni successivo semestre di contratto, dal secondo al sesto, di:

- a. n. 15.375 pranzi di cui n. 600 per il day hospital (fornitura pasti del pranzo 5 giorni settimanali);
- b. n. 14.710 cene;
- c. n. 14.310 colazioni;
- d. n. 150 merende.

Si ribadisce che i quantitativi sopra riportati non contemplano i pasti per i medici di guardia che rimarranno a carico di UPMC. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire a UPMC, al medesimo importo di aggiudicazione della fornitura ISMETT, altresì n.240 pranzi (solo durante il weekend e nei giorni festivi) e n.730 cene (fornitura giornaliera pasti della cena) per i medici di guardia per il primo semestre di contratto. Per i successivi semestri, dal secondo al sesto, si stima un fabbisogno medio presunto di n. 300 pranzi e n.910 cene (fornitura giornaliera pasti della cena) che l'impresa dovrà fornire sempre al medesimo importo di aggiudicazione della fornitura ISMETT.

I quantitativi di fabbisogno ISMETT sono indicativi delle necessità e saranno, in sede di gara, utilizzati al fine di computare l'importo complessivo di ciascuna offerta in gara e, conseguentemente, al fine di definire la graduatoria delle offerte. Tuttavia si precisa che, in sede di effettiva gestione del servizio, non costituiscono né un limite minimo né un limite massimo; l'effettivo valore del contratto sarà commisurato alle reali esigenze di ISMETT con esclusione pertanto di qualsiasi contestazione, rivendicazione o pretesa da

parte dell'Impresa aggiudicataria qualora il valore effettivo del contratto dovesse discostarsi in aumento o in diminuzione dal valore presunto sopra indicato; in tal caso l'Impresa aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adempiere alle obbligazioni assunte e a garantire il servizio fino alla scadenza del contratto.

Il servizio è individuato all'allegato II B del DLGS n. 163/06 e s.m.i., alla categoria 17 (servizi alberghieri e di ristorazione) numero di riferimento CPC 64. CPV 55300000-3

Cap. 2 – Durata del contratto e diritto di recesso

Il contratto, da concludersi in esito all'espletamento della procedura di cui al presente capitolato, avrà durata di anni tre dalla sua decorrenza, salvo il diritto di recesso anticipato da parte di ISMETT alla scadenza del **primo semestre, da considerare come periodo di prova**, qualora il servizio risultasse, a giudizio dello scrivente Istituto, eseguito in maniera non soddisfacente. In tal caso ISMETT si riserva, mediante semplice preavviso di 10 giorni, da comunicare all'impresa appaltatrice con lettera raccomandata a.r., di revocare l'affidamento del servizio di che trattasi. L'impresa appaltatrice sarà obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata, ma ad essa spetterà il solo corrispettivo relativo al servizio espletato, escluso ogni altro rimborso, indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

L'Impresa aggiudicataria del servizio deve essere in condizione di dare decorrenza al contratto entro un mese dalla stipula del contratto o comunque dall'aggiudicazione definitiva immediatamente esecutiva nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. Resta ferma la facoltà di ISMETT, qualora necessario per garantire la continuità e la regolarità del servizio nelle more della reiterazione della procedura di gara, di prorogarne il termine di scadenza fino a 180 giorni, alle medesime condizioni contrattuali, dandone preventivo avviso all'impresa aggiudicataria che sarà pertanto tenuta a continuare il servizio per tutto il periodo di proroga senza interruzioni di sorta.

Si precisa che ISMETT, in alternativa alla sopradescritta proroga di 180 giorni, si riserva, previ accordi con l'Impresa aggiudicataria, di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni economiche o a condizioni più vantaggiose, fino ad un ulteriore periodo di anni tre. Tenendo conto dell'opzione di rinnovo, si stima che l'importo massimo pagabile da parte di ISMETT all'Impresa aggiudicataria sulla base della presente procedura di gara, ammonti a euro 2.280.000,00, oltre IVA.

Trascorsi i termini previsti dal D.Lgs 163 del 12.04.2006 e s.m.i., art. 11, commi 10 e 10 ter, sarà cura di ISMETT contattare l'Impresa aggiudicataria per la formalizzazione del vincolo contrattuale.

Tuttavia ISMETT si riserva l'esecuzione in urgenza durante il termine dilatorio di cui al comma 10 e durante il periodo di sospensione obbligatoria del termine per la stipulazione del contratto previsto dal comma 10-ter del citato art. 11, nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. ISMETT ha la facoltà di recedere dal contratto stipulato in esito alla presente procedura, in qualsiasi momento nel corso della sua durata, ai sensi della norma di cui al combinato disposto di cui agli artt. 1373 e 1671 c.c. con un preavviso di almeno 30 giorni solari da comunicarsi con lettera raccomandata a.r. Tale facoltà non è concessa all'aggiudicatario.

Si precisa che ISMETT potrà, altresì, in deroga alle previsioni del citato art. 1671 del codice civile, recedere dal contratto di che trattasi, nel caso di disponibilità di convenzioni CONSIP o delle Centrali di Committenza Regionali che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico rispetto a quelle del contratto medesimo qualora l'aggiudicatario, a riguardo interpellato, non offra, entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta, la disponibilità a proseguire la fornitura alle condizioni di maggior vantaggio economico. In caso di diniego o silenzio dell'aggiudicatario interpellato, il recesso di ISMETT dal contratto non comporterà a carico di ISMETT medesimo alcun onere né per mancato guadagno né per spese sostenute né ad alcun altro titolo.

RUP della presente procedura è la dott. ssa Rosaria Cataldo, Direttore del Dipartimento Acquisti e Gestione Materiali di ISMETT.

Cap. 3 – Caratteristiche generali del servizio

In ogni sua fase, il servizio oggetto dell'appalto di che trattasi dovrà essere erogato conformemente ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004 e s.m.i., che riguardano le norme igienico-sanitarie dei prodotti alimentari e che:

- confermano l'obbligo generalizzato a tutte le imprese alimentari di applicare le procedure dell'autocontrollo secondo il sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una buona prassi igienica, sin dalla produzione primaria;
- affidano agli organismi istituzionali il compito di vigilare che le imprese alimentari immettano sul mercato prodotti affidabili e sicuri per i consumatori;
- identificano precise responsabilità all'interno dell'impresa.

Il servizio dovrà essere erogato conformemente a quanto contenuto in tutti gli allegati al presente capitolato speciale che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali allegati sono: allegato n. 1 – composizione pasti; allegato n. 2 – dietetico; allegato n. 3 – schede merceologiche.

Il servizio in argomento comprende:

- a. la preparazione e la cottura dei cibi presso un centro di cottura di cui l'Impresa appaltatrice si avvarrà nelle vicinanze della sede clinica di ISMETT di Palermo – via Tricomi, 5; tale requisito s'intende soddisfatto qualora la consegna in sede clinica possa avvenire entro un'ora dall'uscita degli automezzi dal centro di cottura dell'Impresa risultante dall'orario apposto sui documenti di trasporto;
- b. il porzionamento dei cibi e la conseguente composizione dei pasti in appositi vassoi da effettuarsi presso il medesimo centro di cottura; i vassoi devono essere personalizzati e a norma per l'uso a cui sono destinati; i vassoi devono essere sempre accompagnati da un cartoncino con l'indicazione del piano, della camera e del numero di letto del paziente a cui è destinato, il tipo di dieta e relative grammature delle porzioni contenute nel vassoio medesimo;
- c. i pasti dovranno essere preparati utilizzando derrate fresche e/o surgelate secondo quanto previsto dalle tabelle merceologiche (All. n. 3); è da ritenersi prioritario l'utilizzo di prodotti agro-alimentari biologici e tradizionali, dando priorità a quelli a denominazione protetta e a indicazione geografica tipica (prodotti D.O.P., I.G.P., I.G.T.), secondo quanto previsto dall'art. 18 della Legge Regionale n. 20 del 22 Dicembre 2005 "Misure per la competitività del Sistema Produttivo.
- d. il sistema produttivo per la gestione del pranzo e della cena è quello del legame REFRIGERATO e FRESCO-FREDDO. La preparazione delle pietanze deve avvenire in un tempo non superiore ai tre giorni dalla distribuzione;
- e. per l'erogazione della colazione il sistema produttivo è quello espresso; la preparazione, la cottura ed il confezionamento della colazione deve essere effettuata dall'impresa aggiudicataria; la preparazione può avvenire nelle cucine di reparto;
- f. la distribuzione della colazione dovrà avvenire mediante distributori di bevande carrellati a norma di legge e il ritiro di questi dovrà avvenire durante la consegna del carrello del pranzo.
Per la distribuzione della colazione dovranno essere forniti vassoi, bicchieri termici monouso con coperchio e posate monouso con tovagliolo presentati in busta sigillata.
La sanificazione di tali distributori è a carico dell'impresa aggiudicataria;
- g. l'impresa aggiudicataria dovrà inoltre predisporre distributori aggiuntivi di bevande calde (thè, camomilla, infusi), al di fuori della colazione, per assicurare sempre dei generi di conforto per i degenti. Tali distributori saranno ubicati nelle cucine di reparto; l'impresa aggiudicataria deve provvedere all'opportuna sanificazione;
- h. i vassoi necessari allo svolgimento del servizio del pranzo e della cena dovranno essere completi di ceramiche per Primo, Secondo, Contorno con coperchi a tenuta per trasporto aventi le caratteristiche tecniche necessarie a garantire il mantenimento dei requisiti organolettici dei prodotti forniti. I boli dovranno essere di formato differente ed avere coperchi trasparenti o di colori diversi per identificare le pietanze contenute. Inoltre, per maggiore garanzia di non adulterazione del cibo sino alla consegna al paziente è richiesta una ulteriore chiusura dei boli e/o piatti in ceramica utilizzati, secondo modalità a vostra scelta di cui è necessario presentare documentazione in sede di gara nell'ambito della busta B;
- i. la distribuzione dello spuntino pomeridiano, ove previsto, deve avvenire con la consegna del vassoio del pranzo, in quanto lo spuntino fa parte del pranzo;
- j. in alcuni casi, ove necessario per esigenze igienico-sanitarie, potrebbe essere richiesto fornitura di pasti confezionati in stoviglie monouso;
- k. al Day Hospital dovranno essere forniti vassoi completi di Secondo (piatto freddo), Contorno (verdura fresca), Frutta, Pane e acqua 500 ml. I piatti dovranno essere confezionati in monouso e trasportati garantendo la catena del freddo. Alla consegna, le temperature rilevate a campione non dovranno essere superiori a 10°C;

- l. per il medico di guardia dovrà essere garantito un vassoio completo di I° piatto, II° piatto, contorno, pane, frutta; durante il weekend ed i festivi dovrà essere fornito il dolce. I pasti devono essere confezionati in piatti in ceramica con coperchi a tenuta per il trasporto, dovranno essere garantite le temperature degli alimenti secondo le norme vigenti. I vassoio possono essere trasportati negli stessi carrelli portavassoi dei degenti. Il menù verrà concordato con il servizio di dietetica di ISMETT. Dovrà essere garantita somministrazione di menù diversificato in presenza di allergia, intolleranza o credenze etico-religiose segnalate anticipatamente dall'incaricato ISMETT.
- m. trasporto dei vassoi in specifico carrello portavassoi, a norma per l'uso a cui sono destinati ed a chiusura ermetica evidente, dal centro di cottura all'ISMETT, dal piano interrato, attraverso gli ascensori, alle cucine di reparto di ISMETT. I carrelli per il rinvenimento delle vivande dovranno essere di numero adeguato alle esigenze dei reparti, devono essere spinati e programmati a carico dell'Impresa aggiudicataria nelle cucine di reparto. I carrelli devono essere tecnicamente tali da garantire la permanenza della linea calda e fredda fino alla distribuzione dei pasti ai degenti nel rispetto dei criteri organolettici e qualitativi. I carrelli per il rinvenimento delle vivande dovranno essere di numero adeguato alle esigenze dei reparti e comunque non inferiore a n. 4 per il primo semestre di appalto; dopo il primo semestre, dovrà essere previsto un incremento di almeno il 50% dei carrelli;
- n. i carrelli per il rinvenimento saranno allocati nelle cucine di reparto; il processo di rinvenimento deve avvenire entro un ora; l'impresa aggiudicataria deve accertarsi che l'intero processo di rinvenimento sia ultimato adeguatamente;
- o. l'Impresa aggiudicataria provvederà a sanificazione delle attrezzature utilizzate per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- p. alla consegna, le temperature dei pasti, rilevate a campione dagli operatori ISMETT, dovranno garantire il mantenimento della temperatura prevista dalla legge;
- q. al rinvenimento dei pasti le temperature, eventualmente rilevate a campione dagli operatori ISMETT, non dovranno essere inferiori ai 65 °C per i cibi cotti e superiori ai 10 °C per i cibi refrigerati;
- r. i pasti consegnati ai piani dovranno essere accompagnati da idoneo documento di consegna in duplice copia conforme alle vigenti normative che rechi, tra l'altro, l'indicazione dell'ora di uscita del pasto dal centro di cottura e della consegna dei carrelli portavassoi al piano;
- s. nel caso in cui, in sede di verifica, dovesse emergere una non conformità alle temperature di veicolazione ed alle temperature del vitto dopo rinvenimento per non adeguata spinatura e programmazione dei carrelli e/ o di mancato funzionamento del carrello dopo processo di spinatura, l'Impresa aggiudicataria dovrà sostituire i pasti non conformi con cestini freddi entro 30 minuti dal rilievo della non conformità; i pasti contestati saranno depennati dal documento di consegna e non fatturati; i cestini freddi saranno fatturati in misura corrispondente al 30 % del corrispettivo del pasto sostituito;

A propria cura e spese inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a:

1. redigere e dare attuazione al manuale di corretta prassi operativa secondo il Sistema HACCP ed elementi di Buona Prassi Igienica (GMP);
2. garantire che, dalla decorrenza e per tutta la durata del contratto, la struttura ospitante il centro di cottura sia conforme a tutte le normative in materia di sicurezza igienica, alle prescrizioni degli organi di vigilanza e a quanto previsto al presente capitolato;
3. essere in linea con tutte le norme di legge e di regolamento che prevedono l'ottenimento di permessi, autorizzazioni e quant'altro ai fini dell'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato.
4. fornire cronoprogramma e tempi per l'esecuzione delle opere, acquisto di eventuali attrezzature e messa a regime del servizio nella sede di produzione e confezionamento.

Cap. 4 – Articolazione ed orari delle erogazioni

Il servizio di ristorazione ai pazienti è articolato negli orari di seguito indicati:

- **colazione** dalle ore 7.15 alle ore 7.30;
- **pranzo** (comprensivo di spuntino pomeridiano) dalle ore 12.30 alle ore 13.00;
- **merenda** ordinabile su richiesta dalle ore 7.15 alle ore 7.30 (la merenda deve essere consegnata contestualmente alla colazione al personale incaricato ISMETT che provvederà poi alla distribuzione nel pomeriggio);
- **cena** dalle ore 18.30 alle ore 19.00.

I carrelli dovranno essere consegnati presso ISMETT nei tempi necessari, affinché il processo di spinatura e rinvenimento delle pietanze – sempre a cura dell'aggiudicatario - sia terminato entro gli orari sopra indicati. Gli orari di consegna dovranno essere concordati con ISMETT dopo l'affidamento dell'appalto.

ISMETT si riserva il diritto di apportare modifiche ai range orari sopra indicati e l'Impresa aggiudicataria del servizio sarà tenuta ad accettarle senza oneri ulteriori a carico di ISMETT.

I range orari stabiliti da ISMETT dovranno essere rispettati in modo tassativo; non sarà tollerato alcun ritardo non imputabile a forza maggiore.

Cap. 5 – Giornate di erogazione del servizio

L'Impresa aggiudicataria è obbligata ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno, compresi tutti i giorni festivi. Per il day hospital, invece, l'Impresa aggiudicataria è obbligata ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì al venerdì.

In occasione delle giornate corrispondenti a Natale, S. Stefano, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Ferragosto, Santa Rosalia (15 luglio), Santa Lucia (13 dicembre), l'Impresa aggiudicataria deve garantire la preparazione del pranzo con menù speciale regionale da concordare qualche giorno prima con l'incaricato di ISMETT. Nei giorni 25 aprile, 1° maggio, 2 giugno, 1° novembre e 8 dicembre dovrà essere fornito il menù domenicale.

Tutte le domeniche e i giorni festivi a tutti i degenti, che non hanno particolari restrizioni dietetiche, verrà somministrato il dolce.

Cap. 6 – Interruzione del servizio

Il servizio disciplinato dal presente capitolato deve considerarsi, a tutti i fini di legge, "*servizio pubblico essenziale*" e non è suscettibile di interruzione in nessun caso dovendo essere garantito anche in caso di sciopero. A tal fine l'Impresa aggiudicataria si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge n. 146 del 1990 e s.m.i.

La mancata consegna del pasto protratta per mezz'ora oltre il limite massimo del range orario stabilito si configura quale interruzione di servizio.

In caso di fermo tecnico o guasto totale o parziale degli impianti del centro di cottura, l'Impresa aggiudicataria dovrà comunque garantire in altro modo a proprie spese la fornitura di tutte le tipologie di pasto, nelle quantità e qualità occorrenti, nel rispetto delle norme del Regolamento 852/2004 e del presente capitolato.

Cap. 7 – Oneri a carico di ISMETT

Oltre a predisporre tutto quanto necessario per consentire all'aggiudicataria una corretta ed efficiente erogazione del servizio, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia, il personale ISMETT appositamente designato si farà carico:

1. della prenotazione dei pasti;
2. della distribuzione dei vassoi ai singoli degenti;
3. del ritiro dei vassoi dopo la consumazione del pasto;
4. del riposizionamento degli stessi nei carrelli.

Cap. 8 – Oneri a carico dell'Impresa Aggiudicataria

Oltre a quanto specificatamente previsto nei capitoli precedenti, l'impresa aggiudicataria si obbliga a:

1. confezionare i pasti in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare durante il trasporto sino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto anche soltanto fortuito con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il raggiungimento della temperatura degli alimenti soggetti a rinvenimento secondo normativa vigente;
2. a provvedere al rinvenimento con apposita spinatura e programmazione del carrello presso le cucine di reparto di ISMETT; ad accertarsi che il processo di rinvenimento sia ultimato adeguatamente;
3. prelevare almeno 150 g. edibili delle preparazioni fornite giornalmente, riporli in sacchetti sterili, sui quali devono essere indicati data di confezionamento, luogo, ora del prelievo e firma dell'incaricato che ha eseguito l'operazione. Detti sacchetti vanno conservati in frigo alla temperatura di 0 gradi per le 72 ore successive allo scopo di facilitare l'individuazione delle cause di eventuali intossicazioni (tossinfezioni) alimentari;
4. provvedere all'approntamento di diete speciali per i casi di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi. Il dietetico di cui all'allegato n. 2 deve considerarsi

- meramente esemplificativo. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a soddisfare le necessità di diete speciali anche a fronte di patologie non contemplate nel suddetto dietetico;
5. a fornire su richiesta di ISMETT in aggiunta alla normale configurazione del pasto una razione aggiuntiva di una delle portate del pasto (o primo o secondo o frutta) a fronte di particolari esigenze di volta in volta segnalate dalla dietista senza oneri economici aggiuntivi per ISMETT;
 6. assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia degli utenti previsti;
 7. evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività ospedaliera;
 8. avvalersi di personale qualificato che verrà impiegato sotto la propria esclusiva responsabilità e sostituirlo, su richiesta motivata di ISMETT, nei casi in cui detto personale adotti comportamenti gravemente sconvenienti o che contrastino in modo grave con la dignità e l'immagine di ISMETT; nel caso in cui, nel corso della durata del contratto, l'Impresa contraente dovesse – per qualsivoglia ragione, anche non solo di natura disciplinare – sostituire il personale dedicato all'appalto in questione, il personale dedicato in sostituzione dovrà possedere curriculum professionale pari o superiore a quello del personale sostituito e per il quale l'Impresa aveva, in sede di gara, acquisito punteggio qualitativo;
 9. affidare la direzione del servizio ad un suo incaricato che avrà funzioni di interfaccia e di collegamento con ISMETT, quest'ultimo dovrà pertanto essere reperibile telefonicamente dall'arrivo della colazione sino all'orario di ritiro dei vassoi del vitto serale. L'incaricato con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, dovrà controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento del servizio di che trattasi. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte da ISMETT al rappresentante designato dall'aggiudicataria s'intendono come presentate direttamente all'impresa;
 10. reintegrare il personale mancante nel caso che il numero di assenze degli addetti dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico minimo giornaliero presentato in sede di offerta e comunicare i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche del personale impiegato in sostituzione;
 11. effettuare tutte le operazioni di manutenzione ordinaria (si richiede verifica quindicinale dei carrelli termici utilizzati) e straordinaria necessarie al perfetto ed efficace funzionamento delle macchine, attrezzature ed impianti ubicati presso il proprio centro di cottura, annotando su apposito registro le periodicità degli interventi eseguiti. Di tali interventi ISMETT deve essere aggiornato mediante invio di una relazione trimestrale. ISMETT si riserva in ogni caso di controllare in qualsiasi momento l'effettivo stato delle macchine, attrezzature ed impianti in uso presso il centro di cottura dell'Impresa aggiudicataria;
 12. attuare presso il proprio Centro Cottura gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione dei pasti;
 13. assicurare presso il proprio Centro di Cottura interventi di disinfestazione e derattizzazione. La periodicità di tali interventi deve essere concordata dopo l'affidamento del servizio. Il primo di detti interventi deve essere effettuato entro 15 giorni dall'affidamento del servizio. Durante tutto il periodo del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà inviare trimestralmente la documentazione inerente agli interventi ordinari e straordinari effettuati;
 14. adottare tutti i necessari provvedimenti per evitare che, durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti, i detersivi, strofinacci ed altri prodotti di sanificazione siano detenuti nelle zone di preparazione e di cottura. Tali prodotti vanno conservati in un locale apposito o in armadi chiusi e contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta e dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni e le modalità fornite dalle case produttrici in materia di concentrazioni e temperature di utilizzo;
 15. utilizzare per il trasporto automezzi autorizzati allo scopo, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie riportate dalla Legge n. 283 del 30.04.1962 e relativo regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare i mezzi di trasporto devono essere giornalmente puliti e sanificati in modo da eliminare ogni contaminazione dei pasti trasportati. Non sono consentiti trasporti promiscui tra generi vitto ed altri beni. Nel caso in cui si utilizzi un mezzo di trasporto refrigerato, quest'ultimo deve essere munito di un sistema di registrazione continua della temperatura di cui l'Impresa appaltante può chiederne copia.

16. provvedere a garantire che il personale impiegato nell'erogazione del servizio di che trattasi soddisfi i requisiti igienico – sanitari previsti dalla normativa vigente in tema di vestiario, certificazione di idoneità sanitaria ed igiene personale;
17. favorire obiettivi di sostenibilità ambientale, in tal caso l'impresa dovrà redigere specifica relazione tecnica da presentare in sede di gara;
18. garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro secondo la normativa in materia, D.LGS. 81/08 e s.m.i.;
19. dotare i lavoratori dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in condizioni di sicurezza;
20. osservare le leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché quanto stabilito dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria;
21. non subappaltare, nemmeno parzialmente, il servizio assunto se non previa autorizzazione di ISMETT;
22. adottare durante l'esecuzione del servizio tutti i provvedimenti, le misure e le cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità delle persone impiegate per il servizio, degli utenti nonché di terzi;
23. provvedere a tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.
Ogni responsabilità nel caso di infortunio o di danni di ogni genere che potranno occorrere al personale impiegato per il servizio, ai dipendenti ISMETT, agli utenti nonché ai terzi in genere, per fatto imputabile all'appaltatore ed al proprio personale durante l'espletamento del servizio, sarà imputato all'appaltatore medesimo, restandone completamente sollevato ISMETT nonché il personale dello stesso. **L'appaltatore dovrà essere adeguatamente assicurato contro i danni a cose o persone che venissero arrecati dallo stesso e dal proprio personale nell'espletamento del servizio, con il limite massimale di almeno 2,5 milioni di euro unico sia per danni a persone che a cose per sinistro.**
Copia della polizza assicurativa dovrà essere presentata ad ISMETT ai fini dell'aggiudicazione definitiva del servizio.
24. prevedere campionamenti alimentari delle materie prime e dei pasti. L'impresa aggiudicataria ogni tre mesi dovrà fornire ad ISMETT gli esiti dei campionamenti effettuati;
25. La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici come limiti di contaminazione microbiologica. L'impresa aggiudicatrice dovrà, dopo l'affidamento, concordare con ISMETT i parametri microbiologici da ricercare e definire i limiti di accettabilità.

Il mancato rispetto anche solo di uno degli obblighi di cui ai sopraddetti punti potrà comportare la risoluzione del contratto.

Cap. 9 – Personale

Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà aver ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario ed alla prevenzione dei rischi da infortunio. L'appaltatore dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso delle macchine e delle attrezzature ed esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale, fornire ad ISMETT tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

L'impresa aggiudicataria è inoltre tenuta a presentare il piano di formazione continua del personale, il numero di ore di formazione attestata, il programma dei corsi e le eventuali certificazioni delle conoscenze e delle competenze acquisite durante il periodo di appalto.

Il personale dovrà inoltre essere formato in merito alle tecniche di preparazione e confezionamento del vitto secondo metodica del refrigerato, prevedendo anche affiancamento con personale esperto in materia.

Il personale dell'aggiudicatario dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici, batteriologici e sanitari in genere, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore.

ISMETT per il tramite della propria Direzione Sanitaria si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni. Si riserva inoltre la facoltà di richiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi.

E' onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro e di ogni altro dispositivo di protezione individuale per il personale dipendente, così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.

Tutto il personale dipendente dall'appaltatore dovrà portare in modo visibile un cartellino con l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria, nome, cognome e foto formato tessera. Sarà a carico dell'appaltatore l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti, del personale ISMETT e dei terzi.

Cap. 10 – Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed allegate alle Tabelle Merceologiche (All. 3). Il gestore dovrà utilizzare prioritariamente i prodotti agro-alimentari di riconosciuta qualità organolettica e nutrizionale tipici del nostro territorio (DOP, IGP, IGT), secondo quanto previsto dall'art.18 della Legge Regionale n.20 del 22 Dicembre 2005" Misure per la competitività del Sistema Produttivo". In particolare, dovrà impiegare prodotti dai Consorzi o da Società presenti nell'elenco in possesso dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana.

Le tabelle merceologiche di alimenti non previsti, ove ritenuto necessario durante il servizio, potranno essere integrate dall'impresa aggiudicataria dopo approvazione da parte di ISMETT.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;

L'impresa aggiudicataria dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili ad ISMETT idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari fornite alle Tabelle Merceologiche.

Ad ISMETT dovranno essere fornite le schede tecniche relative ad ognuno dei prodotti utilizzati. Modifiche alle schede tecniche fornite, devono essere approvate da ISMETT.

Le derrate utilizzate dovranno essere conformi al sistema di tracciabilità documentale ai fini della sicurezza previsto dal Reg. Comunitario 178/2002, entrato in vigore il primo gennaio 2005. In base a queste disposizioni, ciascun operatore del settore deve essere in grado di indicare i propri clienti e fornitori e disporre di sistemi e procedure che consentano di identificare il prodotto, in modo che ne sia facilitato il ritiro in caso di pericolo per la salute del consumatore.

L'impresa appaltatrice dovrà, pertanto, istituire un sistema in grado di individuare repentinamente i prodotti forniti ad ISMETT.

Cap. 11- Menù

1. I menù sono strutturati in colazione, pranzo (comprensivo di spuntino pomeridiano) e cena come meglio specificato nell'allegato relativo alla composizione dei pasti e dietetico (Allegato n. 1 e n.2);
2. I menù devono essere articolati in menù invernale e menù estivo. Il menù invernale inizia il 1 Ottobre e termina il 31 maggio; il menù estivo inizia il 1 Giugno e termina il 30 Settembre;
3. Per assicurare una maggiore varietà dei pasti è richiesto un menù su almeno 15 giorni;
4. Devono essere previste due alternative per ogni portata e un numero minimo di piatti fissi;
5. L'impresa dovrà presentare in offerta i menù, con relativa composizione bromatologica, proposti per l'appalto in oggetto;
6. la composizione dei menù dovrà comunque essere concordata, dopo l'affido dell'appalto, con il competente ufficio di ISMETT a cui andranno presentate le relative ricette con grammature e procedimenti di lavorazione;
7. Le variazioni del menù dovranno essere, di volta in volta, concordate con il personale incaricato da ISMETT. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta da ISMETT.

E' consentita tuttavia una variazione dei menù nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause imprevedibili quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Costante non gradimento di alcuni piatti;
- Lavori di riorganizzazione dei locali e degli impianti di cucina.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere concordata con il personale dedicato ISMETT;

Diete speciali non previste dal dietetico devono essere approntate a cura dell'Impresa in accordo con il dietista di ISMETT. Le stesse dovranno essere corrisposte alle medesime condizioni ed ai medesimi prezzi delle diete ordinarie.

L'impresa dovrà fornire documentazione inerente la preparazione ed il confezionamento dei pasti per celiaci.

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, procedere alla fornitura di prodotti per pazienti pediatrici (liofilizzati, biscotti per l'infanzia, etc.) meglio descritti nelle Tabelle Merceologiche (allegato n. 3);

8. Le quantità da somministrare, relative al menù giornaliero, sono quelle previste dal Dietetico (All. n. 2).

Cap. 12 – Tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione degli alimenti/pietanze devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
 - La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata;
 - La carne trita deve essere macinata in giornata;
 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;
 - Il lavaggio e il taglio della verdura fresca dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al confezionamento;
 - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il confezionamento;
 - I prodotti surgelati confezionati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere scongelati in celle frigorifere a temperatura tra i 0° /+4°C;
2. I pasti dovranno essere preparati utilizzando derrate fresche e/o surgelate secondo quanto previsto dalle tabelle merceologiche (All. n. 3) e dovranno essere preparati e distribuiti, secondo il principio del legame REFRIGERATO e FRESCO-FREDDO. La preparazione delle pietanze deve avvenire in un tempo non superiore ai tre giorni dalla distribuzione.
Il personale addetto a lavorazioni specifiche (piatti freddi, taglio di carni, ecc.) dovrà fare uso di maschere e guanti monouso e non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni, le operazioni devono svolgersi in senso unidirezionale.
E' assolutamente vietato utilizzare e quindi servire agli utenti:
Le carni al sangue
I cibi fritti
Il dado da brodo
Conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
I residui dei pasti dei giorni precedenti
Verdure, carne e pesci precotti
Prodotti OGM
3. Pentolame per cottura:
Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio e antiaderenti (teflon).
4. Condimenti:
 - Le verdure crude e quelle cotte (solamente lessate) dovranno essere condite dal degente con olio extra vergine di oliva che verrà fornito in monoporzioni da 10 ml.
 - Per le verdure crude dovrà essere fornito il sale in monoporzione.
 - Per le verdure crude dovrà essere fornito limone e/o aceto in monoporzione

- Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- Dovrà essere fornito formaggio parmigiano grattugiato in monoporzione da 5g secondo quando previsto dal dietetico.

Cap. 13 – Prenotazione, distribuzione dei pasti

La prenotazione dei pasti dovrà essere effettuata, per mezzo di un sistema informatizzato e computerizzato fornito dall'impresa aggiudicataria che ne dovrà garantire il perfetto funzionamento per tutta la durata del contratto senza oneri aggiuntivi per ISMETT. Deve prevedere una connessione in rete (wireless) tra ISMETT e centro di cottura, tale da consentire l'immediata visualizzazione del menù prescelto e/o della dieta da/per degente.

In caso di guasto improvviso delle apparecchiature atte alla prenotazione del pasto, l'impresa aggiudicataria dovrà garantire un sistema sostitutivo informatizzato o, in via del tutto eccezionale, con materiale cartaceo.

La prenotazione verrà effettuata dal personale ISMETT appositamente incaricato il giorno antecedente la consegna del pasto. Le prenotazioni verranno effettuate dal personale ISMETT entro le ore 17.00.

Nella giornata di consegna dei pasti eventuali variazioni alla dieta e/o menù del paziente dovranno essere comunicate dagli incaricati ISMETT, attraverso sistema informatizzato fornito dall'impresa aggiudicataria, entro le ore 10,00, per il pranzo, ed entro le ore 16,00, per la cena.

La distribuzione dei vassoi ai singoli degenti, il loro ritiro dopo la consumazione del pasto ed il riposizionamento degli stessi nei carrelli avverrà a cura del personale ISMETT incaricato. L'Impresa aggiudicataria provvederà quindi al ritiro dei carrelli nei seguenti orari:

- dalle ore 14:30 alle 15:00 per il pranzo.
- dalle ore 20:30 alle 21:00 per la cena.

I distributori della colazione verranno ritirati alla consegna del carrello del pranzo.

Cap. 14 - Modalità di confezionamento dei vassoi personalizzati

I vassoi devono essere confezionati su apposita linea di porzionamento allestita nei locali adiacenti quelli adibiti alla produzione. Ciascun vassoio deve riportare all'esterno un cartoncino con l'indicazione del reparto, del numero di stanza e del numero di letto del paziente a cui è destinato. Dovrà essere inoltre indicata il tipo di dieta, le calorie (Kcal) e le grammature delle porzioni, gli ingredienti dei piatti con particolare attenzione agli allergeni secondo Reg. CE.1169/2011.

All'interno deve essere dotato di posate monouso, di bicchiere in plastica trasparente rigido. Il tovagliolo di carta, il set di posate, il bicchiere devono essere presentati in busta di protezione monouso sigillata.

I vassoi necessari allo svolgimento del servizio dovranno essere completi di ceramiche per Primo, Secondo, Contorno con coperchi a tenuta per trasporto aventi le caratteristiche tecniche necessarie a garantire il mantenimento dei requisiti organolettici dei prodotti forniti. Inoltre, per maggiore garanzia di non adulterazione del cibo sino alla consegna al paziente è richiesta un'ulteriore chiusura dei boli e/o piatti in ceramica utilizzati, secondo modalità a vostra scelta di cui è necessario presentare documentazione.

Cap. 15 – Verifiche e controlli in corso di esecuzione

Per tutta la durata del contratto ISMETT, utilizzando personale all'uopo incaricato, avrà piena facoltà di esercitare in ogni momento e senza obbligo di preavviso le verifiche ed i controlli ritenuti opportuni volti a verificare la piena e corretta esecuzione del servizio affidato.

I controlli saranno effettuati presso il centro di cottura, alla presenza di un rappresentante dell'impresa aggiudicataria, nonché presso la sede clinica di ISMETT.

Potranno consistere in controlli a vista, controlli analitici ed organolettici.

a) Controlli a vista:

- modalità di stoccaggio nelle celle frigo;
- temperatura di servizio delle celle frigo;
- controllo della data di scadenza dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione e di manipolazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio, impiego e modalità di stoccaggio dei sanificanti;
- modalità di smaltimento dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;

- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- modalità di disinfestazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico e dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione al dietetico;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo tra composizione del vassoio prenotato e quello servito;
- controllo dell'aspetto estetico dei vassoi;
- controllo di gradibilità del servizio.

b) Controlli analitici:

- Prelievo di campioni alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.
- Registrazione dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e preparazione, confezionamento, trasporto e consegna.

c) Controlli organolettici:

- I tecnici ISMETT incaricati delle operazioni di controllo possono chiedere di consumare uno qualsiasi dei pasti preparati senza preavviso. A tal fine l'Impresa aggiudicataria dovrà somministrare un vassoio aggiuntivo a proprie spese, contenente il menù del giorno.
- Due volte al mese il Responsabile dell'impresa aggiudicataria designato al servizio ISMETT, o suo delegato, dovrà inoltre prender parte alla Commissione Vitto per opportuna valutazione della qualità del vitto; le date verranno mensilmente comunicate all'Impresa aggiudicataria. L'Impresa aggiudicataria provvederà ad aggiungere, a proprio onere, i vassoi necessari per l'assaggio.

Tali verifiche non diminuiscono ne' tanto meno eliminano la responsabilità dell'aggiudicataria, che rimane intera ed assoluta.

In caso di deficienze e/o inefficienze nell'esecuzione del servizio si darà luogo all'applicazione delle penali previste dal Cap. 16 del presente capitolato, fatta salva la facoltà di ISMETT di chiedere la risoluzione del contratto secondo quanto stabilito dal seguente Cap. 19.

Cap. 16 – Penali

Nel caso in cui, in sede di verifica, dovesse emergere una non conformità alle temperature, dopo rinvenimento (a carico dell'Impresa aggiudicataria) delle pietanze, previste nel presente capitolato speciale, l'Impresa aggiudicataria dovrà sostituire i pasti non conformi con cestini freddi entro 30 minuti dal rilievo della non conformità; i pasti contestati saranno depennati dal documento di consegna e non fatturati; i cestini freddi saranno fatturati in misura corrispondente al 30 % del corrispettivo del pasto sostituito;

In caso di accertato inadempimento, di ritardo nello svolgimento del servizio o di prestazione resa in modo insoddisfacente, ISMETT potrà applicare, a sua esclusiva discrezione, una penale fino ad un massimo del 30% del totale dei pasti giornalieri da fornirsi.

Per ogni difformità a quanto previsto dai menù, dal ricettario e dalle diete speciali verrà applicata una penale pari ad € 500.

Per ogni difformità a quanto previsto dalle tabelle merceologiche presentate in sede di offerta verrà applicata una penale pari ad € 500.

Per contaminazione chimico-fisica delle derrate alimentari e delle preparazioni verrà applicata una penale pari ad € 500.

Per le preparazioni contenenti carica microbica superiore ai limiti di legge e/o a quelli concordati, dopo l'affidamento dell'appalto, verrà applicata una penale pari ad € 500.

Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificate su 10 pesate della stessa preparazione, ISMETT potrà applicare, a sua esclusiva discrezione, una penale fino ad un massimo del 30% del totale dei pasti giornalieri da fornirsi.

Nel caso di mancata somministrazione di alcune pietanze nel vassoio, il pasto mancante, ove richiesto dai nostri incaricati, dovrà essere consegnato entro 30 minuti e comunque non verrà pagato; inoltre ci sarà l'applicazione di una penale pari al doppio del valore del pasto errato, anche in caso di parziale o totale utilizzo dello stesso da parte di ISMETT.

Resta salvo il diritto di ISMETT di richiedere ogni ed eventuale maggior danno conseguente.

Gli importi delle penali che dovessero eventualmente applicarsi nei modi sopra descritti, saranno trattenuti sull'ammontare delle fatture ammesse a pagamento.

Cap. 17 – Fatturazione e pagamenti

Le fatture dovranno essere intestate a:

ISMETT Srl

Discesa dei Giudici, 4

90133 Palermo

Partita IVA n. 04544550827

Solamente i pasti per i medici di guardia dovranno essere fatturati a:

UPMC Italy srl

Discesa dei Giudici, 4

90133 Palermo

Partita IVA n. 04532690825

L'Impresa fatturerà su base mensile (distintamente per ISMETT e UPMC) i pasti erogati durante il mese di riferimento ai prezzi di aggiudicazione per ciascuna tipologia di pasto.

Il pagamento verrà effettuato entro 60 giorni data ricevimento fattura tramite bonifico bancario, previa verifica di avvenuta regolare effettuazione del servizio. Con la partecipazione alla gara, l'Impresa concorrente si impegna al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 art. 3.

In tal senso, si precisa che, in sede di sottoscrizione contrattuale, l'Impresa appaltatrice dovrà fornire l'indicazione del conto o dei conti dedicati e l'indicazione delle generalità dei soggetti autorizzati ad operare sui predetti conti, pena la nullità assoluta del contratto.

Si precisa altresì che l'Impresa contrattualmente impegnata al servizio oggetto del presente capitolato non può in nessun caso interromperlo neanche nell'ipotesi di presunto mancato pagamento da parte di ISMETT di importi fatturati precedentemente ai 60 giorni data ricevimento fattura. Un'interruzione, anche nel caso sopra citato, equivarrebbe ad un'interruzione di pubblico servizio, esponendo dunque l'Impresa che se ne rendesse responsabile a tutte le conseguenze civili e penali prescritte dalla legislazione italiana.

Cap. 18 – Aggiornamento e Revisione prezzi

I prezzi offerti in sede di gara resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

E' esclusa la revisione in aumento dei prezzi convenuti salvo gli adeguamenti previsti dalle leggi applicabili. Pertanto, i corrispettivi risultanti dall'aggiudicazione del servizio di che trattasi si intendono offerti ed accettati dal fornitore in base a calcoli di sua convenienza, a tutto suo rischio e non potranno subire variazioni in aumento per tutta la durata del contratto.

Cap. 19 – Risoluzione del contratto

ISMETT potrà procedere di diritto ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto e ad assicurare direttamente, a spese del contraente inadempiente, la continuità del servizio anche:

- in caso di gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità delle forniture, quali: interruzioni delle forniture senza giustificato motivo; inosservanza dei termini essenziali di consegna indicati nel presente capitolato e/o nelle ordinazioni; reiterate inosservanze delle norme di legge e/o di regolamento che disciplinano la produzione ed il commercio dei beni in fornitura; utilizzo di prodotti non rispondenti alle schede tecniche ed ai marchi presentati in sede

di gara ed alle quantità previste dal dietetico; utilizzo di prodotti scaduti o adulterati (riscontro durante ispezioni presso l'impresa); comprovate condizioni igieniche scadenti del centro cottura e/o delle attrezzature utilizzate; ripetuto riscontro di contaminazione microbica ai controlli effettuati da ISMETT;

- qualora non vengano rispettati da parte dell'impresa aggiudicataria, i patti sindacali in vigore ed in genere le norme relative al lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni sociali, prevenzioni infortuni, ecc.;
- nel caso di mancata corresponsione da parte dell'impresa aggiudicataria, delle paghe ai propri dipendenti;
- gravi violazioni delle clausole contrattuali tali da compromettere la regolarità del servizio;
- in caso di subappalto del contratto non autorizzato;
- quando a carico degli affidatari sia stato avviato procedimento penale per frode o per qualsiasi reato che incida sulla loro moralità professionale o per delitti finanziari;
- nel caso di sottoposizione dell'Impresa aggiudicataria a fallimento o ad altra procedura concorsuale. In tal caso il contratto si riterrà risolto di pieno diritto a datare dal giorno della dichiarazione di fallimento o di ammissione alle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto di ISMETT di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati per il risarcimento delle maggiori spese conseguenti alla cessazione delle forniture.

Ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità delle forniture, le stesse saranno formalmente contestate al fornitore inadempiente.

Dopo n. 2 contestazioni formali per le quali non siano pervenute o non siano state accolte le giustificazioni del fornitore, ISMETT potrà procedere di diritto ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto come detto sopra.

La risoluzione del contratto, per qualsiasi motivo, comporta l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento dei danni e le spese conseguenti a detta risoluzione.

In caso di morte del fornitore, ISMETT potrà, a suo insindacabile giudizio, consentire che le obbligazioni derivanti dal contratto siano assunte solidalmente dagli eredi o ritenere immediatamente risolto il contratto stesso.

Qualora ISMETT ritenesse continuative negli eredi le obbligazioni contrattuali, i medesimi saranno tenuti, dietro semplice richiesta, a produrre a loro spese tutti quegli atti e documenti che saranno ritenuti necessari per la regolare giustificazione della successione e per la prosecuzione dei contratti.

Inoltre, si rileva che, al verificarsi, in qualsiasi momento, dei presupposti interdittivi di cui all'art. 6 del Decreto Legislativo n. 159 del 6 settembre 2011 o nel caso in cui nei confronti dell'aggiudicatario sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i delitti elencati all'art. 135, 1° comma, del D.Lgs 163 del 2006, ISMETT provvederà alla risoluzione del contratto.

Essendo l'importo presunto di gara superiore a 100 migliaia di euro, si precisa inoltre che, ai sensi dell'art. 2 della L.R. 20/11/2008 n. 15 come modificato dall'art. 28 comma 1 della L.R. 14/5/2009 n. 6, in caso di aggiudicazione per un importo superiore a 100 migliaia di euro, l'impresa dovrà, in caso di formalizzazione del contratto, indicare un conto corrente unico sul quale fare confluire tutte le somme relative all'appalto. L'impresa dovrà eventualmente avvalersi di tale conto corrente per tutte le operazioni relative al contratto, ivi incluse quelle inerenti alle retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario, bonifico postale e assegni circolari non trasferibili. Il mancato rispetto dell'obbligo di cui al presente punto comporta la risoluzione del contratto per inadempimento contrattuale.

A tal fine si chiarisce che non possono essere considerate operazioni relative al presente contratto le spese (anche di personale) che non riguardino in via esclusiva il contratto aggiudicato. Nel caso in cui l'Impresa non ritenga di rientrare nell'ambito di applicabilità di quanto disposto dalla norma sopracitata, potrà limitarsi, in fase di aggiudicazione provvisoria, a far pervenire a ISMETT, entro i termini che saranno assegnati, una dichiarazione sottoscritta da un legale rappresentante in cui vengano specificati i motivi per i quali non risulta essere applicabile al caso concreto il disposto normativo sopra citato alla luce del chiarimento fornito.

La risoluzione del contratto si verificherà anche nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

ISMETT verificherà il rispetto dei suddetti obblighi come prescritto dall'art. 2, terzo comma, della Legge Regionale Sicilia 20/11/2008 n. 15.

Cap. 20 – Garanzia provvisoria e garanzia fideiussoria definitiva

Per la partecipazione alla presente procedura di gara è richiesta la prestazione della garanzia provvisoria di cui all'art. 75 D. Lgs. 163/2006 e smi.

Inoltre, conformemente alla prescrizione del comma 8 dell'articolo 75 del D. Lgs 163/06, l'offerente dovrà altresì presentare l'impegno di un fideiussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo qualora risultasse affidatario.

Il deposito cauzionale definitivo (art.113 del D. Lgs 163/06), da prodursi ai fini del perfezionamento del contratto, è prestato a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dall'inottemperanza a detti obblighi, nonché del rimborso delle somme che ISMETT dovesse pagare in più rispetto ai corrispettivi contrattuali per inadempienze del fornitore.

L'importo della cauzione definitiva resta determinato nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione IVA esclusa e con gli incrementi previsti dal citato art. 113. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente **la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta** della stazione appaltante.

Il deposito cauzionale deve avere durata tale da coprire l'intera durata contrattuale e dovrà essere prorogata o rinnovata dall'impresa aggiudicataria in caso di proroga o rinnovo del contratto. La garanzia definitiva potrà essere svincolata progressivamente secondo le disposizioni dell'art. 113, comma 3, D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Non è ammessa l'esenzione dalla prestazione del deposito cauzionale definitivo.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria definitiva determina la decadenza dall'aggiudicazione e preclude la formalizzazione del contratto. L'incameramento della cauzione definitiva non preclude ad ISMETT il perseguimento del risarcimento degli ulteriori eventuali danni, agendo nelle sedi e nei modi più opportuni.

Cap. 21 – Aggiudicazione del servizio

Il servizio di che trattasi viene aggiudicato in esito all'espletamento di procedura aperta ex DLGS n.163/06 e s.m.i., con aggiudicazione a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base all'elemento prezzo e ad elementi diversi dal prezzo.

Fatto 100 il punteggio massimo attribuibile, l'articolazione dei punti e i criteri di assegnazione saranno i seguenti:

A) Prezzo offerto: punti 50

Il punteggio massimo di 50 punti verrà assegnato al corrispettivo complessivamente più basso offerto per il servizio triennale comprensivo del numero di pasti presuntivamente occorrenti ad ISMETT come indicati al capitolo 1.

Alle restanti offerte verranno assegnati punteggi inversamente proporzionali sulla base della formula seguente:

$p=50 \times Pb/Pc$ dove

p = punti da attribuire; 50 = punteggio massimo attribuibile; Pb = prezzo più basso offerto; Pc = prezzo considerato

In tutte queste operazioni verranno considerati solo i primi due decimali dopo la virgola. Nel caso in cui il terzo decimale fosse superiore a 5, il secondo decimale verrà arrotondato alla cifra superiore. Per tutte queste operazioni verrà considerato il corrispettivo offerto da ciascun concorrente fino ad un massimo di due cifre dopo la virgola; nel caso in cui il terzo decimale fosse superiore a 5, il secondo decimale verrà arrotondato alla cifra superiore

B) Elementi diversi dal prezzo: punti 50

Gli elementi diversi dal prezzo saranno valutati in base ai seguenti criteri:

1. Schede tecniche dei prodotti alimentari per tutta la durata del contratto; criteri di acquisizione delle derrate alimentari e relativi fornitori principali per l'appalto di che trattasi.
..... **(fino a 5 punti);**

2. Schede tecniche dei prodotti biologici e tradizionali con preferenza per quelli a denominazione protetta ed a indicazione geografica tipica (prodotti D.O.P., I.G.P., I.G.T.) che si intende offrire, nonché la distribuzione qualitativa e quantitativa nella dieta settimanale che si intende offrire per ciascuna categoria di prodotti di seguito indicate **(fino a 10 punti)**.

Il punteggio verrà ripartito tra:

Prodotti ortofrutticoli (frutta e verdura) fino a punti 3; verrà attribuito un punteggio da 0.1 a 0.3 a singolo prodotto proposto come di seguito specificato; verrà attribuito il punteggio minimo di 0.1 se verrà garantita la fornitura dei prodotti (a rotazione tra quelli proposti) almeno due volte a settimana; punteggio 0.2 per una fornitura dei prodotti (a rotazione tra quelli proposti) di tre volte a settimana; punteggio 0.3 per una fornitura dei prodotti (a rotazione tra quelli proposti) di almeno 4 volte a settimana; il punteggio non potrà in nessun caso superare i tre punti anche qualora il risultato dell'applicazione del criterio sopradescritto dovesse condurre ad un totale superiore.

Olio extra vergine d'oliva monodose fino a punti 2; attribuendo il punteggio massimo di 2 punti per una somministrazione quotidiana del prodotto, sia a pranzo che a cena; in nessun caso il punteggio per questo sub criterio potrà superare i due punti;

Altri prodotti significativi (prodotti latte-caseari, salumi, pane, carne, etc.) fino a punti 5: verrà attribuito un punteggio da 0.2 a 0.5 a singolo prodotto proposto come di seguito specificato; attribuendo il punteggio minimo di 0.2 se garantita la fornitura dei prodotti (a rotazione tra quelli proposti) almeno di due volte a settimana; punteggio 0.3 per una somministrazione dei prodotti (a rotazione tra quelli proposti) di 3 volte a settimana; 0.4 per una somministrazione dei prodotti (a rotazione tra quelli proposti) di 4 volte a settimana; 0.5 per una somministrazione dei prodotti (a rotazione tra quelli proposti) di 5 volte a settimana. Il punteggio non potrà in nessun caso superare i tre punti anche qualora il risultato dell'applicazione del criterio sopradescritto dovesse condurre ad un totale superiore.

3. Numero di dipendenti dedicati all'appalto in questione; dettaglio dei curricula vitae, qualifica e monte ore del personale che l'impresa concorrente intende destinare all'espletamento delle varie fasi del servizio di che trattasi; piano di formazione ed aggiornamento previsto per il personale che verrà dedicato ad ISMETT (numero di ore di formazione, programma dei corsi) con particolare evidenziazione del numero di ore di formazione dedicate al metodo e alle norme igieniche del cook and chill (metodo refrigerato); curriculum professionale del referente d'appalto incaricato dall'impresa aggiudicataria **(fino a 10 punti);**
4. Struttura organizzativa che si intende adottare nell'esecuzione del servizio di che trattasi con particolare riferimento a: sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti; modalità di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti; attrezzature ed impianti che si intendono utilizzare in caso di eventuale aggiudicazione, acquisti con obiettivi di sostenibilità ambientale **(fino a 15 punti).**
5. Qualità e sicurezza igienico-sanitaria del sistema con particolare riferimento alle procedure di autocontrollo in riferimento al D. l.vo 852/2004 proposte durante l'esecuzione del servizio di che trattasi ed applicazione HACCP (analisi di rischio e punti critici di controllo) **(fino a 5 punti)**
6. Piano di emergenza da attivare qualora il centro di produzione pasti, per cause di forza maggiore, non sia in grado di svolgere la normale attività produttiva.....**(fino a 5 punti).**

Ad eccezione del criterio numero due per il quale si applicherà la modalità sopra descritta, si procederà, per tutti gli altri criteri, all'attribuzione del relativo punteggio come segue.

Ciascun componente la Commissione procederà all'attribuzione a ciascun elemento da valutare e a ciascuna offerta di un coefficiente secondo i seguenti criteri motivazionali: gravemente inadeguato peso 0, inadeguato peso 0,2, insufficiente peso 0,4, sufficiente 0,6, buono 0,8, ottimo 1.

Successivamente, per ciascun criterio di assegnazione del punteggio, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i membri della Commissione in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Ciascuna media definitiva, nonché il coefficiente 1, per l'Impresa che ha totalizzato la media più alta, verrà moltiplicato per il punteggio massimo assegnabile al criterio considerato. Si sommeranno successivamente, per ciascun concorrente, i punteggi derivanti, per i criteri suddetti, dall'espletamento delle sopradescritte operazioni nonché il punteggio assegnato al criterio n. 2.

Nell'ambito di tutte le sopradescritte operazioni, si prenderanno in considerazione esclusivamente i

primi due numeri dopo la virgola e, solo nel caso in cui il terzo numero dopo la virgola sia superiore a 5, il secondo numero dopo la virgola sarà arrotondato all'unità superiore.

Si fa presente che non saranno ammesse alla fase economica di valutazione delle offerte economiche le Imprese che non avranno totalizzato almeno 30 punti su 50 in fase tecnica.

Cap. 22 Sopralluogo preliminare ed obbligatorio

Per partecipare alla gara è obbligatorio, a pena di immediata esclusione, aver effettuato apposito sopralluogo preliminare delle aree interessate dal servizio di che trattasi.

In esito al sopralluogo, il Direttore Dell'Esecuzione o suo delegato rilascerà un certificato di avvenuto sopralluogo che dovrà essere inserito nella busta contrassegnata con la lettera A e con la dicitura "contiene i documenti per la partecipazione alla gara".

Il sopralluogo potrà essere richiesto entro e non oltre le **ore 12.00 del giorno 11 giugno 2015** al Direttore Dell'Esecuzione, dott. Lisa Randisi, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 16.00, rintracciabile al cellulare 3351300291 o all'indirizzo di posta elettronica lrandsi@ismett.edu

ISMETT garantisce l'effettuazione del sopralluogo entro il termine massimo di 5 giorni lavorativi dalla ricezione della richiesta.

In sede di sopralluogo, l'interessato dovrà dimostrare la propria identità (tramite documento di riconoscimento in corso di validità) e il titolo in base al quale effettua il sopralluogo in nome e per conto dell'Impresa richiedente (tramite certificato CCIAA che dimostri la Legale Rappresentanza in capo alla persona fisica o tramite delega del Legale rappresentante).

Cap. 23 – Formulazione e presentazione delle offerte

Per partecipare alla gara le imprese interessate dovranno far pervenire a ISMETT, Ufficio Protocollo, entro il termine perentorio **delle ore 12,00 del giorno 8 luglio 2015**, plico chiuso, idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa partecipante con l'indicazione all'esterno della ragione sociale dell'Impresa concorrente, dei numeri di telefono e fax della stessa e della dicitura: *"Offerta per l'affidamento del servizio di ristorazione dei degenti"*.

Detto plico deve essere indirizzato a:

ISMETT Srl – Via Discesa dei Giudici, 4 – 90133 Palermo.

Le modalità di invio dell'offerta sono lasciate alla libera scelta delle Imprese concorrenti nel rispetto delle norme previste dal vigente Codice Postale. Il recapito del suddetto plico entro il termine perentorio sopra indicato è ad esclusivo rischio del mittente.

Al fine dell'accertamento del rispetto del termine per la presentazione delle offerte farà fede unicamente la data di ricevimento apposta sui plichi contenenti le stesse da parte dell'Ufficio Protocollo di ISMETT. **Non saranno presi in considerazione, in nessun caso ed indipendentemente dai motivi dell'eventuale ritardo, plichi pervenuti oltre il termine perentorio sopra indicato.**

Ai fini dell'ammissione alla gara è necessario che i plichi giungano entro il termine previsto. Saranno escluse le Imprese che non avranno fatto pervenire entro il sopraddetto termine il plico, restando irrilevante il motivo del ritardo.

Si informa che l'Ufficio Protocollo di ISMETT è sito al secondo piano dell'indirizzo indicato e pertanto il latore del plico contenente l'offerta - sia esso direttamente il fornitore con il corso particolare a mano, sia esso un'agenzia autorizzata - è tenuto a recarsi presso il secondo piano dello stabile e a rivolgersi direttamente ed esclusivamente all'Ufficio Protocollo. Nessun altro ufficio od operatore di ISMETT è autorizzato a ritirare detti plichi; nel caso in cui il latore del plico consegni lo stesso ad ufficio diverso dal Protocollo, ISMETT non risponderà nell'ipotesi in cui eventualmente il plico non sia giunto all'Ufficio Protocollo in tempo utile e l'Impresa verrà conseguentemente esclusa dalla gara. Le Imprese concorrenti sono invitate a voler dare precise indicazioni in tal senso alle agenzie autorizzate cui si rivolgono per il recapito dei plichi. L'Ufficio protocollo di ISMETT è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 16.00, orario continuato. Nel caso in cui il latore del plico dovesse trovare la portineria chiusa, può citofonare a "ISMETT SRL" oppure a "UPMC ITALY".

Il plico relativo all'offerta deve contenere, **a pena di esclusione dalla gara, 3 (tre) distinti plichi ciascuno, a sua volta, chiuso, idoneamente sigillato e controfirmato nel modo sopradescritto, recanti le seguenti indicazioni in relazione al rispettivo contenuto:**

A) "Contiene i documenti per la partecipazione alla gara"

B) "Contiene l'offerta tecnica"

C) "Contiene l'offerta economica"

Nella busta contrassegnata con la **lettera "A"** devono essere inseriti i seguenti documenti:

D) Dichiarazione, resa dal titolare, nel caso di impresa individuale, o da un Legale Rappresentante dell'impresa se trattasi di società, ai sensi del DPR n. 445/2000, in carta semplice e sulla base del modello di cui all'allegato 6, contenente tutte le seguenti attestazioni, che saranno successivamente oggetto di verifica mediante l'acquisizione, presso le competenti Autorità, di idonea certificazione (**si ricorda che le dichiarazioni false verranno punite ai sensi del codice penale**):

1.1) di autorizzare ISMETT all'utilizzo dei dati personali ai sensi di legge;

1.2) denominazione dell'impresa, codice fiscale e/o partita I.V.A., domicilio fiscale ed ufficio imposte dirette competente (comune, indirizzo, telefono e fax), numero dipendenti, numero Posizione e sede I.N.P.S., numero posizione INAIL, contratto collettivo applicato; iscrizione al registro della C.C.I.A.A o nel corrispondente registro professionale per le Imprese straniere; indicazione, specificando anche i rispettivi indirizzi di residenza, del titolare e del direttore tecnico se trattasi d'impresa individuale; dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari e del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico, del socio unico persona fisica, o del socio di maggioranza persona fisica nel caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. Il direttore tecnico va indicato qualora presente nell'organizzazione dell'impresa concorrente e occorre specificarlo in ogni caso anche se tale figura coincida con la persona del legale rappresentante o di altro amministratore. Laddove non sia prevista tale figura, occorrerà dichiarare tale circostanza;

1.3) elencazione delle eventuali condanne penali riportate dai soggetti sopramenzionati ivi comprese quelle per le quali i soggetti interessati abbiano beneficiato della non menzione ad eccezione delle condanne che il concorrente non è tenuto ad indicare per effetto della previsione dell'art. 38 comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi;

1.4) di essere munita delle necessarie autorizzazioni, iscrizioni ad albi o registri a sensi di legge, per lo svolgimento dell'attività interessata dall'oggetto della presente gara;

1.5) l'inesistenza di una delle cause di decadenza, di divieto e di sospensione e di tentativi di infiltrazione mafiosa di cui al Decreto Legislativo 159/2011;

1.6) di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/06 e smi e che la condizione di esclusione di cui alla lettera c) del menzionato articolo non ricorre nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando, soggetti che devono essere nominativamente riportati; oppure, nel caso di ricorrenza della cause di esclusione in ordine a detti, che l'Impresa abbia adottato atti o misure di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata specificando gli stessi;

1.7) che l'impresa è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse e i conseguenti pagamenti e che non ha a riguardo commesso violazioni gravi definitivamente accertate;

1.8) che l'impresa è in regola con le norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) e non ha commesso violazioni gravi definitivamente accertate nella materia di che trattasi;

1.9) che l'Impresa non ha commesso violazioni gravi definitivamente accertate rispetto agli obblighi derivanti dai rapporti di lavoro;

1.10) che l'Impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68;

1.11) che l'impresa ha tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di tutti gli oneri derivanti dal rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e condizioni di lavoro di cui alla documentazione di gara ed alla normativa vigente in materia;

1.12) di non aver mai subito una consolidata risoluzione contrattuale per inadempimento e/o per la cattiva qualità di prestazioni corrispondenti a quelle di cui alla presente gara; (la risoluzione contrattuale s'intende consolidata quando è stata accertata con sentenza passata in giudicato o qualora siano inutilmente scaduti i termini per proporre azione giudiziaria);

1.13) di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti o dichiarazione alternativa ai sensi del comma 2 dell'art. 38, D. Lgs. 163/2006 e smi;

1.14) che l'offerta presentata è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza;

1.15) di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, con esclusione di ogni ipotesi di accordo con le altre imprese partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;

1.16) di accettare incondizionatamente tutte le norme e condizioni previste da tutti i documenti relativi alla presente gara;

1.17) di acconsentire all'accesso, ex L. 241/90, a tutte le parti sia amministrative che tecniche che economiche della documentazione prodotta, per ragioni attinenti alla gestione della procedura di gara, delle fasi successive all'espletamento della gara e/o per ragioni di giustizia salva la facoltà del concorrente, in sede di formulazione dell'offerta tecnica e/o economica o di giustificazione delle stesse, di indicare le parti delle stesse che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione, segreti tecnici e commerciali e fatta salva in ogni caso la previsione di cui all'art. 13 comma 6 del Decreto Legislativo 163/2006 e smi;

1.18) di autorizzare espressamente ISMETT a inoltrare le comunicazioni di cui all'art. 79 comma 5 del D.Lgs. n. 163/06, nonchè qualsivoglia altra comunicazione inerente la gara di che trattasi, nonché l'eventuale successivo rapporto contrattuale, a mezzo fax e/o a mezzo posta elettronica certificata, specificando i numeri di fax e/o l'indirizzo di **posta elettronica certificata** che i competenti uffici di ISMETT sono all'uopo autorizzati ad utilizzare;

1.19) che l'impresa si trovi nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non sia, pertanto, in stato di liquidazione coatta, fallimento, concordato preventivo e, inoltre, non sia in corso un procedimento per la dichiarazione di tali situazioni;

1.20) che l'Impresa è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni e i relativi adempimenti e pagamenti in materia di contributi previdenziali e assistenziali;

1.21) che non sussistono iscrizioni nel casellario informatico dell'ANAC (ex AVCP) per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti;

1.22) che non ricorre, per l'Impresa, la causa di esclusione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della legge n. 383 del 2001 e s.m.i. in quanto:

- non si è avvalsa dei piani individuali di emersione;
- oppure, in alternativa,
- si è avvalsa dei piani individuali di emersione, ma il periodo di emersione si è concluso.

1.23) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

1.24) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36-bis comma 1, del D.L. 4 luglio 2006, n. 223, convertito con modificazioni dalla Legge 4 agosto 2006, n. 248.

1.25) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione e qualora già non esista, ad attivare un centro di cottura in luogo tale da consentire il rispetto delle tempistiche stabilite nel presente capitolato ovvero consentire che la consegna dei pasti in sede clinica possa avvenire entro un'ora dall'uscita degli automezzi dal centro di cottura dell'Impresa risultante dall'orario apposto sui documenti di trasporto;

1.26) ai sensi dell'art. 42 del D. Lgs 163/2006, "Capacità Tecnica e Professionale dei Fornitori e dei Prestatori di Servizi", elenco dei principali servizi prestati negli anni solari 2012, 2013 e 2014 in favore di Aziende Ospedaliere Pubbliche o Aziende Sanitarie Pubbliche o Ospedali privati aventi ad oggetto servizi per la ristorazione dei degenti esclusivamente con il metodo legame refrigerato e fresco-freddo (Cook and Chill); per ciascun servizio vanno indicati: periodo del servizio ricompreso tra gli anni solari soprariportati, destinatario e importo IVA esclusa riferibile agli anni solari soprariportati; si avverte che, per l'ammissione alla gara, la somma dei valori dei servizi deve essere, globalmente per i tre anni considerati, almeno pari al doppio dell'importo presunto di spesa indicato al Cap. 1 del presente capitolato e pertanto pari almeno ad euro 2.280.000,00 oltre IVA; si ribadisce che al fine di verificare la presenza del requisito di ammissione si prenderanno in considerazione solo ed esclusivamente servizi di ristorazione di degenti di ospedali e presidi ospedalieri pubblici e privati e solo se erogati con il sistema del legame refrigerato e fresco-freddo.

La dichiarazione suddetta deve essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'Impresa o da altro soggetto autorizzato a impegnare l'Impresa verso terzi. In quest'ultimo caso dovrà essere prodotta altresì idonea procura.

Alla dichiarazione deve essere allegata copia leggibile del documento di identità in corso di validità del dichiarante.

2) Dichiarazioni di assenza delle cause di esclusione di cui alle disposizioni sub lettera b), c) ed m) ter dell'art. 38 comma 1 del D. Lgs 163/2006 e smi rese da o per tutti i soggetti elencati nelle disposizioni medesime.

Alla dichiarazione deve essere allegata copia leggibile del documento di identità in corso di validità del dichiarante.

3) Il presente capitolato d'oneri, gli allegati n. 1, n. 2, n. 3, n. 4, n. 5, il DUVRI e l'allegato C allo stesso, sottoscritti in ogni pagina;

Si fa presente che detti allegati 4 e 5 e il DUVRI dovranno essere altresì compilati nelle parti di competenza.

Il capitolato speciale dovrà essere, inoltre, sottoscritto con firma multipla nell'ultima pagina in corrispondenza delle clausole ex artt. 1341 e 1342 c.c.;

4) Documento probante, conformemente alle prescrizioni di cui al comma 1 dell'articolo 75 del DLGS 163/06, una garanzia, pari al due per cento dell'importo di gara (iva esclusa) ovvero euro **22.800,00, sotto forma di cauzione o di fideiussione. La garanzia deve avere validità per almeno duecentodieci (210) giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte e deve essere corredata dall'impegno del garante di concedere, nell'ipotesi in cui alla data di scadenza della garanzia provvisoria ancora non sia intervenuta la sottoscrizione del contratto, un rinnovo della garanzia provvisoria medesima per il periodo di ulteriori 90 giorni.**

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

La cauzione dovrà altresì comprendere l'impegno del garante a corrispondere ad ISMETT gli importi eventualmente richiesti al garante medesimo ex art. 38, comma 2-bis, del D. Lgs 163/2006 e smi; detto comma è stato introdotto dall'art. 39 comma 1 del D.L. 90/2014 e quindi integrato dalla Legge n. 114/2014.

5) Documento probante, conformemente alla prescrizione del comma 8 dell'articolo 75 del D.Lgs 163/06, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto di cui al capitolo 20 del presente Capitolato di gara qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

6) Almeno Due idonee referenze bancarie;

7) Originale del certificato del casellario giudiziale, o dichiarazione sostitutiva, per il titolare ed il direttore tecnico, se trattasi d'impresa individuale, i legali rappresentanti, i soci ed il direttore tecnico, se trattasi di società in nome collettivo, i legali rappresentanti, i soci accomandatari ed il direttore tecnico se trattasi di società in accomandita semplice, i legali rappresentanti, gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, il direttore tecnico, il socio unico persona fisica o il socio di maggioranza in caso di società con numero di soci inferiore a quattro se trattasi di altro tipo di società o consorzio. Per il direttore tecnico il certificato del casellario giudiziale o la dichiarazione sostitutiva deve essere presentato qualora tale figura sia presente nell'organizzazione dell'impresa concorrente. La dichiarazione sostitutiva può essere resa anche da un rappresentante legale per gli altri soggetti suddetti qualora sia a diretta conoscenza di fatti, stati e qualità degli altri, altrimenti dovrà essere resa da ognuno di tali soggetti. Inoltre occorre produrre dichiarazione sostitutiva anche per i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. L'impresa dovrà dimostrare di aver adottato atti o misure di completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata, ove sussistente.

8) Ricevuta di pagamento del contributo all'ANAC (ex Autorità di Vigilanza Contratti Pubblici). Maggiori informazioni sono disponibili sul sito internet dell'Autorità www.avcp.it.

In caso di Associazione Temporanea di Imprese, il pagamento del contributo dovrà essere effettuato dall'Impresa capogruppo.

9) Documento denominato "PASSOE" rilasciato dal sistema "AVCPASS";

10) certificato di avvenuta esecuzione del sopralluogo obbligatorio presso le aree oggetto dell'appalto rilasciato dal Direttore dell'Esecuzione o suo delegato; **la mancata effettuazione del sopralluogo determina l'immediata esclusione dalla gara.**

Tutte le dichiarazioni di cui sopra dovranno essere prodotte unitamente a copia fotostatica leggibile di un documento di identificazione in corso di validità del soggetto che ha sottoscritto le stesse.

In caso di Associazione Temporanea d'Imprese la documentazione di cui ai superiori punti 1), 2), 6) e 7), 10), deve essere presentata per ciascuna delle Imprese partecipanti al raggruppamento. I documenti di gara (superiore punto 3), timbrati e firmati da un legale rappresentante per ciascuna impresa facente parte del gruppo, possono essere prodotti in unica copia.

In caso di Associazione Temporanea d'Imprese la garanzia provvisoria e l'impegno di un fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva devono essere intestati a tutte le imprese del raggruppamento.

Le Associazioni Temporanee d'Impresa si riuniranno ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006. A tal fine le imprese presenteranno nella busta contrassegnata con la lettera "A", ove non ancora costituite in raggruppamento, apposita dichiarazione contenente l'impegno in caso di aggiudicazione a far parte del raggruppamento che dovrà essere costituito ai sensi e con le modalità di cui all'art. 37 del citato Decreto. Da tale dichiarazione dovrà risultare l'indicazione della Capogruppo.

Le ATI eventualmente già formalmente costituite presenteranno, nella busta contrassegnata con la lettera "A", l'originale o la copia autenticata dell'atto di costituzione.

In caso di Consorzi si osserveranno le vigenti norme di legge e verrà indicata, se del caso, l'Impresa che eseguirà il servizio per il Consorzio producendo tutta la relativa documentazione.

La Documentazione Amministrativa dovrà essere interamente redatta in lingua italiana in quanto lingua ufficiale della procedura. Saranno considerati equipollenti solo i documenti redatti in lingua straniera che siano accompagnati da traduzione asseverata.

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs n. 196/03, i dati personali vengono raccolti per le finalità strettamente connesse agli obblighi stabiliti da leggi, regolamenti e norme comunitarie e per lo svolgimento delle operazioni di gara. L'interessato può far valere nei confronti di ISMETT i diritti di cui all'art. 7, esercitati ai sensi degli artt. 8, 9 e 10 del D. Lgs n. 196/03.

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui sopra comporterà l'applicazione dell'art. 38, comma 2 bis, del D.Lgs. n. 163/06 e smi. In particolare si assegnerà un termine perentorio di 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni e/o documentazioni e/o sottoscrizioni necessarie indicando nella richiesta il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Verrà altresì richiesta, ai sensi del predetto comma 2-bis, la corresponsione di una somma pari alla percentuale dello 0,1 per cento del valore presunto triennale del contratto ovvero pari a euro 1.140,00. Il relativo versamento sarà garantito dalla cauzione provvisoria, laddove la prima richiesta di pagamento rivolta all'impresa concorrente rimanga inevasa. Laddove, ai fini della corresponsione della sanzione, venga escussa la cauzione provvisoria, il concorrente, a pena di esclusione dalla gara, dovrà provvedere al reintegro della cauzione provvisoria medesima.

In caso di mancata regolarizzazione degli elementi essenziali carenti, ISMETT procederà all'esclusione del concorrente dalla gara. L'incameramento della cauzione, conseguente all'esclusione dalla gara, avverrà esclusivamente nell'ipotesi in cui la mancata integrazione dipenda da una carenza del requisito.

Nella busta contrassegnata con la lettera "B" deve essere inserita solo ed unicamente la relazione inerente gli elementi diversi dal prezzo dell'offerta.

La relazione tecnica, debitamente firmata dal titolare, nel caso di impresa individuale o da un Legale Rappresentante dell'impresa se trattasi di società (dal rappresentante legale di ciascuna delle imprese riunite, in caso di raggruppamento), deve fornire in modo dettagliato e preciso una descrizione delle modalità tutte di svolgimento del servizio ripercorrendo tutto quanto richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, e deve contenere in generale ogni informazione utile ai fini della valutazione qualitativa dell'offerta avendo

riguardo ai criteri di assegnazione del punteggio agli elementi diversi dal prezzo enucleati al superiore capitolo 21 e alle informazioni richieste in altre parti del capitolato e degli allegati (ad es. proposte per la sigillatura delle portate a garanzia del paziente, ecc).

In particolare, oltre a tutti gli elementi menzionati al superiore capitolo 21, l'impresa partecipante dovrà indicare per ciascuna parte di servizio (gestione prenotazioni, preparazione, distribuzione, trasporto, lavaggi, etc):

- Le procedure documentate che verranno applicate in caso di eventuale aggiudicazione;
- L'elenco dei prodotti utilizzati, con relativa scheda tecnica, in fase di lavaggio e per la disinfezione dei locali. Frequenza delle pulizie dei locali e delle attrezzature;
- Le fasi del processo con indicazione dei punti critici;
- Il piano di manutenzione per ciascuna attrezzatura utilizzata.

L'impresa deve indicare i punti di prova per: controllo e collaudo, le procedure applicate i criteri di accettazione.

- Come vengono gestiti i prodotti non conformi
- Indicare come avviene e su che cosa avviene la registrazione della qualità (report di registrazione).

Si rammenta che tutto quanto descritto dall'Impresa concorrente nella relazione tecnica di cui alla busta B diviene, in caso di eventuale aggiudicazione, oggetto di obbligo.

Nella busta contrassegnata con la lettera "C" deve essere inserita solo ed unicamente l'offerta economica.

L'offerta economica, redatta in carta semplice, deve essere formulata secondo lo schema seguente:

Descrizione Voce	Prezzo Unitario Offerto IVA esclusa per Voce (a)	Numero complessivo pasti ISMETT per il periodo triennale (b)	Corrispettivo triennale complessivo presunto per Voce IVA esclusa (a x b)
Pranzo		85085	
Cena		84730	
Colazione		82450	
Merenda		850	
Pasto DH		3.600	
Corrispettivo complessivo IVA esclusa offerto per il triennio			

L'offerta deve:

- o essere redatta in lingua italiana;
- o essere incondizionata; **l'offerta condizionata viene esclusa dalla gara secondo quanto stabilito dal successivo capitolo 23;**
- o indicare la ragione sociale, la sede, il numero di codice fiscale, il numero di partita IVA relativi all'impresa concorrente;
- o indicare nome, cognome, luogo e data di nascita, domicilio del suo titolare o del suo legale rappresentante o del procuratore autorizzato;
- o essere sottoscritta in modo chiaro e leggibile dal titolare, quando si tratti di impresa individuale; da uno dei legali rappresentanti quando si tratti di società, dai legali rappresentanti di tutte le Imprese (o da persone munite di poteri di rappresentanza) quando si tratti di raggruppamento temporaneo;
- o contenere la dichiarazione di disponibilità a mantenere valida l'offerta per 210 giorni dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- o l'offerta economica dovrà contenere la specifica degli oneri per la sicurezza da rischio aziendale e degli oneri per il personale;
- o in caso di raggruppamento di Imprese o di consorzio deve specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole Imprese.

Tutto quanto contenuto nella busta B e nella busta C dovrà essere interamente redatto in lingua italiana in quanto lingua ufficiale della procedura. Saranno considerati equipollenti solo i documenti redatti in lingua

straniera che siano accompagnati da traduzione asseverata.

Si segnala che, qualora si riscontrino nella busta B o busta C irregolarità essenziali – non suscettibili però di determinare comunque l'esclusione immediata del concorrente (a mero titolo esemplificativo, l'offerta superiore all'importo presunto massimo di gara determina senz'altro l'immediata esclusione dalla gara) - si procederà ad applicare l'art. 38, comma 2 bis, del D.Lgs. n. 163/06 e smi. In particolare si assegnerà un termine perentorio di 10 giorni affinché siano sanate le irregolarità essenziali. Verrà altresì richiesta, ai sensi del predetto comma 2-bis, la corresponsione di una somma pari alla percentuale dello 0,1 per cento dell'importo di gara ovvero € 1.140,00. Il relativo versamento sarà garantito dalla cauzione provvisoria, laddove la prima richiesta di pagamento rivolta all'impresa concorrente rimanga inevasa. Laddove, ai fini della corresponsione della sanzione, venga parzialmente escussa la cauzione provvisoria, il concorrente, a pena di esclusione dalla gara, dovrà provvedere al reintegro della cauzione provvisoria medesima.

In caso di mancata regolarizzazione degli elementi essenziali carenti, ISMETT procederà all'esclusione del concorrente dalla gara.

Nei riguardi di ciascun concorrente non potrà essere applicata, nel corso della procedura, la sanzione di cui al predetto art. 38, comma 2-bis, per più di una volta indipendentemente dal numero di irregolarità essenziali riscontrate e dalla busta (A oppure B oppure C) nell'ambito della quale dette irregolarità essenziali vengono riscontrate.

Si avverte che non sono ammesse offerte alternative e/o plurime e, pertanto, può essere presentata solo un'offerta.

CAP. 24 Svolgimento della gara

La procedura di gara di cui al presente Capitolato, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, si svolge in 3 distinte fasi (amministrativa, tecnica, economica).

1^ FASE/ 1^ SEDUTA PUBBLICA

In seduta pubblica, il giorno **17 luglio 2015 alle ore 10.00** (salvo variazioni di giorno che saranno rese note sul sito web www.ismett.edu che le Imprese interessate sono invitate all'uopo a controllare) la Commissione di Gara, alla presenza del Notaio rogante, previa presa d'atto dei plichi pervenuti entro il termine stabilito per la presentazione delle offerte e verifica della integrità degli stessi, procederà all'apertura dei plichi pervenuti, alla verifica del loro contenuto, all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa (buste A) ed alla verifica che siano in esse contenuti tutti i documenti richiesti e che detti documenti siano completi e compilati in modo conforme a quanto richiesto ed alle vigenti disposizioni di legge.

Se del caso, (con riferimento ai contenuti della busta A) si procederà ad espletare la procedura di cui all'art. 38 comma 2-bis del D. Lgs 163/2006 e smi; in questo caso la documentazione prodotta in sanatoria dai concorrenti sanzionati verrà aperta in seduta pubblica (eventuale 2^ seduta pubblica).

La Commissione di Gara procederà, quindi, a siglare le buste non aperte contrassegnate con le lettere "B" e "C".

In applicazione di quanto previsto dall'art 48, 1° comma, del Dlgs. 163/2006 e s m i, la Commissione procederà al sorteggio di un numero di partecipanti non inferiore al 10 % che saranno successivamente invitati a comprovare il possesso del requisito di cui al punto 1.26 della dichiarazione di cui al cap. 23. Non parteciperanno al sorteggio le Imprese che nella busta A avranno inserito le certificazioni degli ospedali pubblici e/o privati serviti comprovanti i servizi con contenuti ed importi conformi ai minimi richiesti per l'ammissione alla presente gara.

La seduta procede con l'individuazione delle Imprese sorteggiate, alle quali sarà, con comunicazione scritta da inoltrarsi successivamente alla chiusura della prima seduta di gara, assegnato il termine per la produzione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti sopra richiamati.

La Commissione di Gara, raccolte le eventuali osservazioni o i reclami dei presenti, dichiarerà chiusa la prima fase di gara.

Delle sopraindicate operazioni sarà redatto verbale sottoscritto dalla Commissione di Gara mentre le buste contrassegnate con le lettere "B" e "C" verranno adeguatamente custodite – in vista dell'espletamento delle successive sedute di gara - in forma tale da assicurarne l'integrità e la segretezza.

Saranno escluse, immediatamente e senza applicazione dell'art. 38 comma 2-bis del D. Lgs 163/2006 e smi, le offerte che siano inficiate dai seguenti vizi:

- **plico di offerta pervenuto oltre i termini previsti dal presente capitolato;**

- **plico di offerta pervenuto in maniera gravemente lacerata tale da pregiudicare la segretezza dell'offerta;**
- **manca delle tre distinte buste all'interno del plico contenente l'offerta;**
- **offerta espressamente condizionata; a tal proposito si precisa che non verrà considerata condizionata l'offerta che, in qualunque parte della documentazione prodotta (busta A, busta B e/o busta C), al suo interno contenga disposizioni che siano in contrasto tra loro; pertanto, a fronte della dichiarazione di accettazione incondizionata della legge di gara e della produzione dei documenti di gara sottoscritti per accettazione, l'inserimento di condizioni contrastanti con i contenuti della legge di gara determinerà il soccorso istruttorio assistito (art. 38 comma 2-bis);**
- **in tutti gli altri casi in cui la legge preveda l'esclusione dalla gara o in tutti gli altri in cui il vizio vada ad inficiare direttamente i contenuti specifici delle offerte tecnica ed economica in maniera tale da risultare non coerente con i principi del diritto degli appalti pubblici e l'applicazione del soccorso istruttorio assistito (art. 38, comma 2-bis del D. Lgs n. 163/2006).**

Successivamente alla chiusura della 1^a seduta, ai concorrenti sorteggiati verrà inviata comunicazione scritta con la quale viene assegnato il termine per la produzione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti sopra richiamati. A tutti i concorrenti verrà inviata la comunicazione relativa alla data, al giorno e al luogo della successiva seduta pubblica di prima fase di gara.

Ai fini della verifica del rispetto del termine, farà fede unicamente la data di ricezione dei documenti da parte dell'Ufficio Protocollo di ISMETT.

Si ribadisce che il requisito da comprovare è ai sensi dell'art. 42 del D. Lgs 163/2006 un requisito di "Capacità Tecnica e Professionale dei Fornitori e dei Prestatori di Servizi" ed è costituito da servizi prestati negli anni solari 2012, 2013 e 2014 in favore di Aziende Ospedaliere Pubbliche o Aziende Sanitarie Pubbliche o Ospedali privati aventi ad oggetto servizi per la ristorazione dei degenti esclusivamente con il metodo legume refrigerato e fresco-freddo (Cook and Chill); il requisito da comprovare è che la somma dei valori dei servizi predetti sia, globalmente per i tre anni considerati, almeno pari al doppio dell'importo presunto di spesa indicato al Cap. 1 del presente capitolato e pertanto pari almeno ad euro 2.280.000,00 oltre IVA con l'evidenza che i servizi siano solo ed esclusivamente servizi di ristorazione di degenti di ospedali e presidi ospedalieri pubblici e privati ed erogati solo con il sistema del legume refrigerato e fresco-freddo.

La dimostrazione del possesso del requisito in argomento potrà essere fornita in uno dei seguenti modi:

1. Mediante la produzione delle certificazioni, originali o in copia conforme, dei destinatari delle pregresse forniture dei servizi come sopra descritti che riportino l'esatto oggetto degli stessi (la destinazione a favore dei degenti di ospedali o presidi ospedalieri, il metodo del legume refrigerato), l'importo realtivo specificamente al servizio di che trattasi IVA esclusa e il periodo di riferimento;
2. Mediante la produzione dei bilanci aziendali degli esercizi di riferimento con relative note integrative purché le predette note integrative contengano la precisa indicazione che il fatturato riportato sia relativo all'erogazione di servizi di ristorazione degenti in ambito ospedaliero pubblico e/o privato e che siano stati prodotti con il metodo del legume refrigerato.

Nell'ipotesi in cui le predette note integrative ai bilanci non contengano la specifica summenzionata è necessario che la comprova sia fornita mediante le certificazioni sub 1.

Non si procederà a sorteggio nel caso in cui tutti i concorrenti abbiano inserito nella busta A la documentazione a comprova.

1^a FASE/2^a o 3^a SEDUTA PUBBLICA

La Commissione di Gara, alla presenza del Notaio rogante, procederà pubblicamente ad aprire le buste pervenute ai sensi dell'art. 48, 1° comma, del D. Leg. Vo 163/2006 e s.m.i., a verificare quanto comprovato dalle Imprese sorteggiate e ad escludere quelle che non abbiano comprovato il possesso dei requisiti dando atto dell'elenco definitivo delle Imprese ammesse. In corso di seduta saranno consentiti interventi, in ordine ai lavori, dei rappresentanti legali delle imprese partecipanti o delle persone debitamente munite di idonea procura speciale, rilasciata nelle forme di legge.

Successivamente si procederà all'apertura delle buste "B" prodotte dalle Imprese ammesse e a prendere atto del contenuto di ciascuna busta "B".

Dopodiché ciascuna busta B sarà adeguatamente richiusa e tutte le buste B saranno inserite all'interno di un unico contenitore sigillato in attesa dell'espletamento della fase di valutazione tecnica delle offerte ammesse.

Le buste contrassegnate con la lettera “C” rimarranno ancora chiuse e depositate agli atti del Dipartimento Acquisti sotto la responsabilità del Direttore nonché RUP della procedura.

Delle sopraindicate operazioni sarà redatto verbale sottoscritto dalla Commissione di Gara e ricevuto da Notaio.

2^ FASE: IN SEDUTA RISERVATA

La seconda fase verrà esperita in seduta riservata. Consiste nell'esame delle informazioni contenute in ciascuna busta contrassegnata con la lettera “B”. In primo luogo la Commissione procederà a valutare la conformità di tutto quanto oggetto di offerta alle caratteristiche tecnico-funzionali minime del servizio come descritto nei documenti di gara.

In questa fase la Commissione escluderà dalla gara le offerte che non contemplino servizi completi di tutti i predetti requisiti minimi. Si escluderanno anche le offerte parziali per le quali la documentazione tecnica prodotta non evidenzia offerta descrittiva per tutte le parti del servizio richiesto o non sia sufficiente alla valutazione qualitativa di quanto offerto, potendo la Commissione richiedere esclusivamente chiarimenti nel caso in cui si appalesi una contraddizione tra parti diverse della documentazione tecnica o sussistano perplessità sul significato da attribuire ad una certa indicazione già contenuta nella documentazione tecnica, non potendo invece in nessun caso richiedere documentazione integrativa. Si procederà all'attribuzione dei punteggi agli elementi diversi dal prezzo delle varie offerte in gara secondo i criteri indicati al suddetto capitolo 21. Per ogni elemento diverso dal prezzo (ad eccezione del secondo per il quale il criterio di attribuzione del punteggio è quello indicato al precedente capitolo 21), ciascun componente la Commissione procederà all'attribuzione a ciascun elemento da valutare e a ciascuna offerta di un coefficiente secondo i seguenti criteri motivazionali: gravemente inadeguato peso 0, inadeguato peso 0,2, insufficiente peso 0,4, sufficiente 0,6, buono 0,8, ottimo 1.

Successivamente, per ciascun criterio di assegnazione del punteggio, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i membri della Commissione in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Ciascuna media definitiva, nonché il coefficiente 1, per l'Impresa che ha totalizzato la media più alta, verrà moltiplicato per il punteggio massimo assegnabile al criterio considerato.

Nell'ambito di tutte le sopradescritte operazioni, si prenderanno in considerazione esclusivamente i primi due numeri dopo la virgola e, solo nel caso in cui il terzo numero dopo la virgola sia superiore a 5, il secondo numero dopo la virgola sarà arrotondato all'unità superiore.

Di tutto quanto sopra verrà redatto verbale sottoscritto da tutti i componenti la Commissione che sarà rimesso al Direttore del Dipartimento Acquisti per l'espletamento della terza fase della gara.

Verranno ammesse alla successiva fase di gara – apertura dell'offerta economica – solo le offerte che avranno totalizzato complessivamente almeno 30 punti sui 50 previsti per gli elementi diversi dal prezzo.

3^ FASE IN SEDUTA PUBBLICA

In tale fase potrà intervenire un rappresentante legale di ciascuna Impresa concorrente o altra persona munita di procura speciale.

Nel luogo, giorno ed ora successivamente comunicati con apposita convocazione, la Commissione di Gara, alla presenza del Notaio rogante, procederà a dare pubblica lettura dei punteggi totali assegnati a ciascuna offerta in gara agli elementi diversi dal prezzo e, previa verifica della loro integrità, procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle Imprese ammesse alla 3^ fase ed alla verifica della correttezza sostanziale delle offerte secondo quanto richiesto nel presente capitolato.

Procederà a dare lettura dei prezzi offerti e ad attribuire il punteggio relativo al prezzo.

Il prezzo che verrà preso in considerazione ai fini dell'assegnazione del suddetto punteggio è il “Corrispettivo complessivo IVA esclusa offerto per il triennio” del seguente schema:

Descrizione Voce	Prezzo Unitario Offerto IVA esclusa per Voce (a)	Numero complessivo pasti ISMETT per il periodo triennale (b)	Corrispettivo triennale complessivo presunto per Voce IVA esclusa (a x b)
Pranzo		85085	
Cena		84730	
Colazione		82450	
Merenda		850	
Pasto DH		3.600	
Corrispettivo complessivo IVA esclusa offerto per il triennio			

Si assegneranno 50 punti al corrispettivo più basso. Agli altri corrispettivi verranno assegnati punteggi inversamente proporzionali sulla base della formula di cui al cap. 21 lettera A.

Verrà quindi redatta la relativa graduatoria sulla base della sommatoria, per ciascun concorrente, del punteggio assegnato al prezzo e agli elementi diversi dal prezzo.

In caso di offerte pari, si procederà ad esperire la procedura migliorativa prevista all'art. 77 del R.D. n. 827/1924 e, solo nell'ipotesi in cui nessuna delle Imprese interessate sia adeguatamente rappresentata in seduta di gara, si procederà a sorteggio. A tal fine è necessario che la persona presente per il concorrente sia munito di procura notarile per atto pubblico con espressa menzione del potere di migliorare l'offerta del concorrente ex art. 77 R.D. n. 827/1924.

Saranno escluse, immediatamente e senza applicazione dell'art. 38 comma 2-bis del D. Lgs 163/2006 e smi, le offerte che siano inficiate dai seguenti vizi:

- offerta espressamente condizionata; a tal proposito si precisa che non verrà considerata condizionata l'offerta che, in qualunque parte della documentazione prodotta (busta A, busta B e sottobuste), al suo interno contenga disposizioni che siano in contrasto tra loro; pertanto, a fronte della dichiarazione di accettazione incondizionata della legge di gara e della produzione dei documenti di gara sottoscritti per accettazione, l'inserimento di condizioni contrastanti con i contenuti della legge di gara determinerà il soccorso istruttorio assistito (art. 38 comma 2-bis);
- offerte contemplanti un corrispettivo totale pari o superiore all'importo massimo presunto stabilito per la gara;
- offerte non contemplanti tutte le voci di cui allo schema dell'offerta stessa;
- offerte alternative e/o plurime;
- in tutti gli altri casi in cui la legge preveda l'esclusione dalla gara o in tutti gli altri in cui il vizio vada ad inficiare direttamente i contenuti specifici delle offerte tecnica ed economica in maniera tale da risultare non coerente con i principi del diritto degli appalti pubblici e l'applicazione del soccorso istruttorio assistito (art. 38, comma 2-bis del D. Lgs n. 163/2006).

Previa raccolta di eventuali osservazioni o reclami dei presenti, di quanto sopra sarà redatto verbale, sottoscritto dal Presidente di gara, dal Notaio.

Il verbale di gara non tiene luogo di contratto.

Successivamente alla chiusura della seduta di gara, verrà esperita la procedura di individuazione e verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi degli artt. 86 e seguenti del D. lgs 163/2006 e smi. ISMETT si riserva espressamente la facoltà prevista all'art. 88, comma 7, del D. Lgs 163/2006 e smi ovvero di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte nei limiti previsti dalla norma medesima.

Determinata, in esito alle sopradette operazioni, la graduatoria definitiva, si procederà ad avviare il processo di formalizzazione dell'aggiudicazione.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

La presentazione dell'offerta è immediatamente vincolante per l'Impresa aggiudicataria, mentre ISMETT è vincolato solo con l'aggiudicazione definitiva, salvo il verificarsi delle condizioni di cui all'art. 11, comma 10-ter, del D. Lgs. 163/2006 e smi.

ISMETT si riserva di non affidare il servizio di che trattasi qualora il prezzo offerto non sia ritenuto

congruo rispetto alle quotazioni di mercato o a fronte di qualsiasi altra motivazione di pubblico interesse.

Il servizio di che trattasi è da considerarsi a tutti gli effetti “pubblico servizio”

Si procederà ad aggiudicare il servizio di che trattasi anche in presenza di una sola offerta valida.

CAP. 25 - Adempimenti successivi all'espletamento della gara

Contestualmente alla comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria e ai fini del perfezionamento dell'aggiudicazione definitiva, verrà richiesto all'impresa individuata quale migliore offerente che abbia previamente superato l'eventuale verifica dell'offerta anormalmente bassa, di presentare, entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta medesima, i sottoelencati documenti:

- Codice di condotta aziendale firmato per presa visione e accettazione;
- Allegati inerenti la Privacy compilati e firmati per presa visione e accettazione;
- Le necessarie autorizzazioni, iscrizioni ad albi o registri a sensi di legge, autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali dichiarati in sede di gara;
- Idonea documentazione, a dimostrazione dei servizi di cui al punto 1.26 del cap. 23 dichiarato in sede di partecipazione alla gara qualora l'Impresa non sia stata sorteggiata ex art. 48, 1° comma;
- Polizza assicurativa di cui al capitolo 8;
- Cauzione definitiva di cui al capitolo 20;
- Documentazione atta a certificare l'esistenza e le caratteristiche del centro di cottura che ISMETT si riserva di ispezionare;
- qualsiasi altro documento che sia richiesto direttamente o indirettamente dalle previsioni del presente capitolato (atto di costituzione del R.T.I., etc.) o dalla legge.

Le singole imprese, facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara, dovranno altresì ottemperare alle prescrizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006.

Entro il predetto termine dovrà, comunque, essere prodotto ogni altro documento eventualmente richiesto.

Trascorso inutilmente tale termine, ISMETT potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione provvisoria e allo scorrimento della graduatoria.

Si farà luogo all'annullamento dell'aggiudicazione provvisoria nel caso in cui ISMETT accerti che l'impresa aggiudicataria non è in possesso dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara e/o per l'assunzione dell'appalto.

Sia nell'ipotesi di revoca che di annullamento, ISMETT provvederà ad aggiudicare la gara ad altra Impresa.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata, oltre che all'effettiva e tempestiva produzione da parte dell'Impresa di tutto quanto sopra detto, altresì, all'acquisizione d'ufficio da parte di ISMETT, di tutte le certificazioni attestanti l'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e smi.

Si farà luogo all'annullamento dell'aggiudicazione nel caso in cui ISMETT accerti che l'impresa aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara e/o per l'assunzione dell'appalto. In caso di revoca o di annullamento dell'aggiudicazione, ISMETT provvederà ad aggiudicare ad altra Impresa secondo graduatoria e, se del caso, ad effettuare la segnalazione all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici.

ISMETT si riserva l'esecuzione in urgenza durante il termine dilatorio di cui al comma 10 e durante il periodo di sospensione obbligatoria del termine per la stipulazione del contratto previsto dal comma 10-ter del citato art. 11 qualora la mancata esecuzione immediata del contratto determini un grave danno all'interesse pubblico.

Sarà cura di ISMETT prendere contatti con l'Impresa aggiudicataria per la formalizzazione del vincolo contrattuale. **Ai fini della formalizzazione del vincolo contrattuale e a pena di decadenza dall'aggiudicazione, dovrà essere prodotto dall'Impresa aggiudicataria il deposito cauzionale definitivo di cui al superiore capitolo 20.**

L'Impresa aggiudicataria del servizio deve essere in condizione di dare decorrenza al contratto entro un mese dalla stipula del contratto o comunque dall'aggiudicazione definitiva immediatamente esecutiva nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Tutte le spese, diritti e imposte, inerenti e conseguenti alla formalizzazione del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario. A carico dell'aggiudicatario saranno, altresì, poste le spese di pubblicazione sui giornali dell'estratto del bando e dell'avviso di aggiudicazione.

CAP. 26 - Finanziamento

Il finanziamento della spesa necessaria per il servizio previsto nella presente gara avverrà tramite l'utilizzo di fondi del Bilancio Aziendale.

CAP. 27 - Foro Competente

Per tutte le controversie è competente esclusivamente il foro di Palermo.

CAP. 28 - Disposizioni finali e di rinvio

ISMETT si riserva la facoltà di sospendere la gara e/o di non procedere all'aggiudicazione, per motivi di pubblico interesse, senza diritto per i partecipanti ad alcuna forma risarcitoria o di indennità.

ISMETT si riserva, inoltre, la possibilità di non aggiudicare la gara se le condizioni economiche offerte non risultino convenienti in relazione al confronto con le condizioni di fornitura praticate ad altre strutture ospedaliere del territorio per beni e servizi con caratteristiche simili o, comunque, con le condizioni praticate sul territorio evincibili, tra l'altro, anche da Convenzioni Consip o da gare consorziate.

Le informazioni complementari relative alla gara di cui al presente Capitolato possono essere richieste al Dipartimento Acquisti dell'ISMETT con nota da inviare **esclusivamente** via fax al numero 091.21.92.582 **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 23 giugno 2015.**

ISMETT si riserva di non pubblicare chiarimenti e precisazioni oltre le ore **12.00 del 26 giugno 2015.**

Per quanto non espressamente previsto nei documenti della presente procedura, si fa espresso rinvio alla legislazione vigente in materia ed alle disposizioni del Codice Civile, se e in quanto applicabili.

A tutti gli effetti il servizio disciplinato dal **presente capitolato viene considerata "pubblico servizio".**

Il presente capitolato si compone di n. 28 capitoli articolati su 28 pagine e di n. 6 allegati, di cui il primo (allegato n. 1) composto da n. 6 pagine, il secondo composto da n. 23 pagine, il terzo composto da n. 51 pagine, il quarto ed il quinto composti da n. 2 pagine ciascuno, il sesto composto da n. 4 pagine, il DUVRI di pagine n. 34 e l'allegato C al DUVRI di pagine n. 7.

Letto, approvato, confermato e sottoscritto

Ai sensi e per gli effetti della norma di cui agli artt. 1341 e 1342 del codice civile vengono espressamente approvate (timbro e firma) ed accettate le seguenti clausole:

CAP. 2 obbligo accettazione proroga di 180 giorni

Timbro e firma

CAP. 2 facoltà di ISMETT di recedere in base all'art. 1671 e, anche in deroga allo stesso, in caso di disponibilità di convenzioni di maggior vantaggio qualora il fornitore non accetti di adeguare il prezzo

Timbro e firma

CAP. 6 interruzione del servizio

Timbro e firma

CAP. 16 Penali

Timbro e firma

CAP. 17 " Si precisa altresì che l'Impresa contrattualmente impegnata al servizio oggetto del presente capitolato non può in nessun caso interromperlo neanche nell'ipotesi di presunto mancato pagamento da

parte di ISMETT di importi fatturati antecedentemente ai 60 giorni data ricevimento fattura. Un'interruzione, anche nel caso sopra citato, equivarrebbe ad un'interruzione di pubblico servizio, esponendo dunque l'Impresa che se ne rendesse responsabile a tutte le conseguenze civili e penali prescritte dalla legislazione italiana”

Timbro e firma

CAP. 27 “Per tutte le controversie è competente esclusivamente il foro di Palermo.”

Timbro e firma

CAP. 28 “ISMETT si riserva la facoltà di sospendere la gara e/o di non procedere alla aggiudicazione, per motivi di pubblico interesse, senza diritto per i partecipanti ad alcuna forma risarcitoria o di indennità. ISMETT si riserva, inoltre, la possibilità di non aggiudicare la gara se le condizioni economiche offerte non risultino convenienti in relazione al confronto con le condizioni di fornitura praticate ad altre strutture ospedaliere del territorio per beni e servizi con caratteristiche similari o, comunque, con le condizioni praticate sul territorio evincibili, tra l'altro, anche da Convenzioni Consip o da gare consorziate”.

Timbro e firma

Firmato prof. Bruno Gridelli Direttore d'Istituto