

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO BIENNALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER I DEGENTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, CON UTILIZZO DEL CRITERIO DELL’OFFERTA
ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

1. DEFINIZIONI

Nell’ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- Stazione Appaltante: Istituto Mediterraneo per i Trapianti e Terapie ad Alta Specializzazione, IRCCS ISMETT, Palermo.
- Aggiudicatario: l’Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d’Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o.
- Servizio di Ristorazione: il Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale.
- Dietetico ospedaliero: raccolta di schemi alimentari standardizzati a composizione bromatologica nota che deve essere disponibile in una struttura ospedaliera per le esigenze dei pazienti ricoverati e per la personalizzazione della terapia dietetica. Il dietetico ospedaliero comprende un menù base (vitto comune), diete standard e diete *ad personam*.
- Menù: la lista di preparazioni gastronomiche (piatti) proposte all’utenza per portata e che costituiscono la dieta.
- Vitto comune: insieme di menù fruibili in tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico specifico. I piatti si articolano in modo vario ed equilibrato, quindi non restrittivo e monotono, secondo una periodicità definita.
- Dieta ospedaliera: deve soddisfare i fabbisogni energetici e nutritivi del paziente, sulla base delle raccomandazioni basate sull’evidenza scientifica per pazienti con più di 65 anni, pazienti con patologia acuta o cronica a rischio di o con malnutrizione o con stress metabolico.
- Diete standard terapeutica: schemi dietoterapici adatti a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate. Le diete standard terapeutiche sono allestite, quando possibile, con i piatti dell’alimentazione comune, opportunamente adattati e combinati a seconda dell’esigenza di modifica bromatologica.
- Diete ad personam: schemi individuali ricettati individualmente per pazienti con particolari problematiche nutrizionali, saranno calcolate ed allestite dal dietista utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazione specifiche.

- Menù per esigenze culturali e religiose: piatti messi a disposizione degli utenti per le esigenze culturali e religiose espresse.
- Pasto: le preparazioni gastronomiche/piatti previste nel menù giornaliero.
- Cestino-pasto: cestini sostitutivi del pasto allestiti secondo le indicazioni riportate nel presente documento.
- Pasto a legume fresco caldo: pasto che, dopo la sua produzione convenzionale (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta), è mantenuto, nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- Pasto a legume refrigerato: pasto che, dopo la sua produzione in maniera convenzionale, è refrigerato mediante abbattimento rapido e conservato a temperatura controllata ed è riportato, immediatamente prima del consumo, in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- Pasto a legume espresso: pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo) è rapidamente e direttamente distribuito.
- Alimento: prodotto non trasformato, semi-trasformato o trasformato, in tutto o in parte edibile, destinato al consumo umano. Gli alimenti si distinguono per l'origine animale, vegetale o minerale.
- Derrata alimentare: prodotto per uso alimentare destinato al commercio.
- Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per la preparazione dei pasti.
- Trasporto: il trasporto dei pasti in mezzi idonei, dal/dai centro/i di cottura alla Stazione Appaltante.
- Cucina: la struttura appartenente all'Aggiudicatario autorizzata alla preparazione dei pasti.
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
- Pentolame: pentole, tegami, padelle, ecc. utilizzato per la cottura.
- Tovagliato: tovaglette coprivassoio e tovaglioli.
- Attrezzature: macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti.

- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività.
- Specifiche Tecniche/standard qualitativi: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Aggiudicatario dovrà soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante.
- CAM: Criteri Ambientali Minimi "per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari", adottati con DM 10/03/2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).

2. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina la procedura di affidamento del servizio di ristorazione per i degenti a ridotto impatto ambientale, ai sensi del DM 10/03/2020, dell'Istituto Mediterraneo per i Trapianti e Terapie ad Alta Specializzazione (di seguito denominato "ISMETT").

Il servizio dovrà essere organizzato in legume REFRIGERATO ed in legume FRESCO-CALDO, secondo modalità descritte nel presente capitolato.

3. DURATA E IMPORTO

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 24 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o dall'avvio anticipato dell'esecuzione, per un importo complessivo stimato pari ad € 964.303,60, di cui € 550,00 per costi derivanti da interferenza ed € 469.328,43 per costi della manodopera calcolati sulla base di quanto previsto dal CCNL codice H05Y - Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, oltre IVA. Per le opzioni si rimanda all'articolo 3.3 del disciplinare.

L'Aggiudicatario deve essere in grado di erogare i pasti nel termine massimo di 20 giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto, prorogabili per ulteriori di 10 giorni naturali e consecutivi in caso di comprovate circostanze eccezionali, salvo l'eventuale avvio anticipato dell'esecuzione del contratto.

4. NUMERO DI PASTI STIMATI PER IL BIENNIO

- Colazione: 64620
- Pranzo: 70620
- Cena: 64620

5. TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata da:

- pazienti ricoverati in regime di ricovero ordinario;
- pazienti in *day hospital* che possono necessitare di cestini-pasto;

- pazienti in *day service* che possono necessitare di colazione e/o pranzo.

6. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere erogato conformemente a quanto contenuto in tutti gli allegati al presente capitolato che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Il sistema produttivo per il pranzo e la cena è quello del legume REFRIGERATO: pasto che dopo la sua produzione presso il centro cottura dell'aggiudicatario, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è immediatamente abbattuto e mantenuto a temperatura, consegnato presso il luogo di consumo e rigenerato per la consegna.

Si richiede per il servizio in oggetto, che la preparazione delle pietanze in legume refrigerato avvenga massimo tre giorni prima della distribuzione.

Per l'erogazione della colazione il sistema produttivo è quello FRESCO-CALDO: pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, trasportato e consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.

Sulla base di quanto rilevato in sede di sopralluogo obbligatorio, in particolare negli spazi delle cucine di reparto, è facoltà dell'Aggiudicatario proporre modalità di erogazione della colazione finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio stesso. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

4

Le attività per il servizio da effettuare a cura e spese dell'Aggiudicatario comprendono:

- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari ed i prodotti non alimentari necessari per l'espletamento del servizio;
- fornitura di tutte le attrezzature e stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio con relativa manutenzione e reintegro/sostituzione,
- fornitura di tutto il tovagliato e tovagliette copri-vassoi occorrenti per il servizio;
- personalizzazione dei vassoi che devono essere sempre accompagnati da un cartoncino con l'identificazione del paziente mediante i dati (codice univoco alfanumerico, iniziali del nome e cognome, data di nascita) inviati dalla cartella clinica elettronica di ISMETT (Nome: ELLIPSE; Produttore: Engineering Ingegneria Informatica), e che deve riportare anche indicazione del reparto, della camera e del numero di letto, la tipologia di dieta e relative grammature delle porzioni contenute nel vassoio, allergeni presenti nelle pietanze somministrate, eventuali allergie segnalate per il paziente;

- fornitura di cestini-pasto per i pazienti ricoverati in regime di *day hospital*;
- fornitura e consegna derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione;
- fornitura e trasporto di carrelli per la distribuzione della colazione a norma di legge dal centro cottura sino alle cucine di reparto;
- trasporto dei pasti in carrelli termorefrigerati dal centro cottura sino alle cucine di reparto;
- chiusura ermetica evidente dal centro di cottura all'ISMETT dei carrelli termorefrigerati utilizzati per il trasporto dei vassoi;
- provvedere alla spinatura dei carrelli termorefrigerati nelle diverse cucine di reparto predisposte;
- provvedere alla programmazione dei carrelli termorefrigerati per il processo di rinvenimento;
- accertarsi che l'intero processo di rinvenimento sia ultimato adeguatamente;
- ritiro dei carrelli e di quanto utilizzato per il servizio agli orari concordati con la Stazione Appaltante;
- raccolta differenziata dei rifiuti proveniente dal consumo dei pasti;
- la fornitura di sistema informatizzato per la prenotazione e gestione pasti;
- rilevamento periodico (almeno 2 volte l'anno) dei residui alimentari dei pasti distribuiti ai pazienti;
- lavaggio e sanificazione di tutte le attrezzature e le stoviglie utilizzate per il servizio;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti;
- utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica dall'Aggiudicatario (Legge n. 166/2016: Legge anti-spreco per il recupero e la donazione di eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale).

7. GIORNATE ED ARTICOLAZIONE DELLE EROGAZIONI

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

In occasione delle giornate corrispondenti a Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, 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.

Il servizio di distribuzione pasti ai pazienti, a onere del personale designato ISMETT, è articolato negli orari di seguito indicati:

- **colazione** alle ore 08.00;
- **pranzo** alle ore 13.00;
- **cena** alle ore 19.00;

I carrelli dovranno essere consegnati pertanto 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. Il processo di rinvenimento deve avere una durata massima di un’ora. **Gli orari stabiliti da ISMETT dovranno essere rispettati in modo tassativo; non sarà tollerato alcun ritardo non imputabile a forza maggiore.**

Gli orari di consegna dei carrelli dovranno essere concordati con ISMETT dopo l’affidamento dell’appalto.

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

8. 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 L. 146/1990 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 Reg. CE 852/2004 e del presente capitolato.

9. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell’“*Allegato 3_ Tabelle merceologiche delle derrate alimentari*”.

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. CE 178/2002, entrato in vigore l'1/01/2005. 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.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti ed indicati nell'allegato "4_Standard microbiologici".

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10/03/2020 nonché rispettare quanto di seguito specificato.

In particolare:

- **Prodotti di ortofrutta, cereali e legumi** devono provenire:
 - **per i degenti da 0 a 19 anni, per il 100%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, in accordo con il Reg. UE 848/2018 e relativi regolamenti attuativi.
 - **per tutti gli altri degenti, per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, in accordo con il Reg. UE 848/2018 e relativi regolamenti attuativi;
 - **per tutti i degenti, l'ortofrutta** inoltre non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione, secondo il calendario di stagionalità di cui all'"Allegato 3_Tabelle merceologiche delle derrate alimentari", fatta eccezione per la frutta nel mese di maggio. La frutta esotica deve essere biologica o provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto.

- **Carne bovina** deve provenire:
 - **per i degenti da 0 a 19 anni, per almeno il 50%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il Reg. UE 848/2018 e relativi regolamenti attuativi, da sommare ad un ulteriore 10% di carne certificata in uno dei seguenti ambiti tra Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, sistemi di qualità regionali riconosciuti, etichette facoltative approvate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, o a marchio DOP, IGP o

“prodotto di montagna”;

- **per tutti gli altri degenti per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il Reg. UE 848/2018 e relativi regolamenti attuativi, da sommare ad un ulteriore 10% di carne certificata in uno dei seguenti ambiti tra Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, sistemi di qualità regionali riconosciuti, etichette facoltative approvate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, o a marchio DOP, IGP o “prodotto di montagna”;
- **Carne suina** deve provenire:
 - **per i degenti da 0 a 19 anni, per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il Reg. UE 848/2018 e relativi regolamenti attuativi, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici” (per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi)
 - **per tutti gli altri degenti, per almeno il 5%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il Reg. UE 848/2018 e relativi regolamenti attuativi, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici” (per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi)
- **Carne avicola** deve provenire:
 - **per tutte le tipologie di utenti, per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, mentre la restante percentuale di carne somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Non è consentita la somministrazione di carne prefritta, pre-impanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), per tutte le tipologie di utenti,** devono essere freschi, surgelati o conservati, provenienti da zone di pesca FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’Allegato 3 del Reg. CE 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciati” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".

- **Salumi e formaggi, per tutte le tipologie di utenti, per almeno il 30%** espresso in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna". I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati.
- **Olio per condimenti e cottura deve essere usato olio extra vergine di oliva e, per tutte le tipologie di utenti almeno il 40%**, deve provenire da produzione biologica. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture, mentre altri oli vegetali sono ammessi se in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscono la sostenibilità ambientale.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro, per tutte le tipologie di utenti, per almeno il 33%**, espresso in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica.
- **Uova, yogurt, omogeneizzati di carne e frutta, per tutte le tipologie di utenza, per il 100%** devono provenire da produzione biologica.
- **Latte (anche in polvere), succhi di frutta o nettari di frutta, marmellate e confetture, per i degenti da 0 a 19 anni, per il 100%**, devono provenire da produzione biologica. Nell'etichetta dei succhi di frutta deve essere riportata l'indicazione «*contiene naturalmente zuccheri*»
- **Prodotti esotici, per tutte le tipologie di utenza, per il 100%** devono essere biologici e/o provenire da commercio equo solidale.

In un rapporto trimestrale l'Aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

La documentazione dovrà consentire all'Amministrazione la verifica del rispetto delle percentuali minime obbligatorie suddette. Le attività di verifica possono realizzarsi attraverso i controlli documentali ma anche con sopralluoghi *in situ*, senza preavviso, da parte del DEC o personale designato ISMETT.

10. MENÙ

I pasti erogati devono garantire prioritariamente i requisiti di *food safety* (sicurezza igienico microbiologica) e di *food security* (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente).

I menù devono essere elaborati dall'Aggiudicatario sulla base di quanto previsto dall' *"Allegato 1_Composizione dei pasti"* e dall' *"Allegato 2_Dietetico"*.

L'aggiudicatario, in condivisione con la Stazione Appaltante, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi delle Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile, di cui al documento UNI - PdR25-2016.

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

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.

I menù devono essere strutturati come specificato negli allegati *"1_Composizione dei pasti"* e *"2_Dietetico"*. Saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze di somministrazione definite ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati per ciascuna tipologia di dieta. Sono richiesti condimenti confezionati in monodose da consegnare unitamente con i vassoi.

Per assicurare una maggiore varietà dei pasti è richiesto un menù su almeno 15 giorni; devono essere previste due alternative per ogni portata e un numero minimo di piatti fissi.

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

L'acqua da 2 litri prevista per la giornata alimentare sarà consegnata a colazione.

Per il *Day Hospital* dovranno essere forniti a pranzo cestini completi di Secondo (piatto freddo), Contorno (verdura fresca), Frutta, Pane e acqua 500 ml.

Il concorrente dovrà presentare in sede di offerta i menù settimanali proposti per l'appalto in oggetto con le relative informazioni sulla composizione bromatologica e la presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza. La composizione dei menù dovrà comunque essere concordata, dopo l'aggiudicazione dell'appalto, con il competente ufficio di ISMETT a cui andranno presentate le relative ricette con grammature e procedimenti di lavorazione.

Il menù per i degenti, necessario per la prenotazione pasto, dovrà essere fornito in lingua italiana ed inglese e dovrà essere aggiornato a cura dell'Aggiudicatario.

Il concorrente dovrà fornire in sede di offerta la documentazione inerente alla preparazione ed il confezionamento dei pasti per celiaci.

10.1. Menù diete personalizzate

Per diete personalizzate s'intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Dietetica ISMETT. L'Aggiudicatario è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione da parte dei propri dietisti.

I menù per le diete personalizzate possono avere la medesima struttura dei menù ordinari giornalieri, oppure, in base alle esigenze dei degenti cui sono destinati, possono avere composizione molto variabile. In alcuni casi, la dieta speciale può prevedere la somministrazione degli alimenti e delle bevande in più occasioni alimentari giornaliere anche con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale.

L'Aggiudicatario è obbligato 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.

10.2. Menù per esigenze etico-religiose

L'Aggiudicatario deve approntare Menù particolari ed idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico-religioso da parte dei degenti. Tali menù potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche *ad hoc*, sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

10.3. Variazione menù

I menù elaborati dall'Aggiudicatario ed accettati dal personale incaricato ISMETT non possono subire alcuna variazione. Le eventuali 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.

È consentita tuttavia in via eccezionale, previo accordo con il personale incaricato da ISMETT, 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;
- Lavori di riorganizzazione dei locali e degli impianti di cucina;

- Costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche da parte dei degenti e/o durante commissione vitto.

Eventuali variazioni non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo.

11. 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.

I pasti dovranno essere preparati utilizzando derrate fresche e/o surgelate secondo quanto previsto dalle tabelle merceologiche e dovranno essere preparati e distribuiti, secondo il principio del legame REFRIGERATO. La preparazione delle pietanze in legame refrigerato deve avvenire massimo tre giorni prima della distribuzione.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

Il personale addetto a lavorazioni specifiche non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni, le operazioni devono svolgersi in senso unidirezionale.

L'Aggiudicatario deve garantire l'esclusione di qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

È assolutamente vietato utilizzare e quindi servire agli utenti:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carne e pesci già precotti;

- prodotti OGM;
- carne pre-fritta, pre-impanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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).

Condimenti:

- le verdure crude e quelle cotte (solamente lessate) dovranno essere condite dal degente con olio extra vergine di oliva che sarà 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 quanto previsto dal dietetico.

12. CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE PASTI

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire con vassoi personalizzati, che devono riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni:

- reparto a cui sono destinati;
- stanza e letto;
- dati identificativi del paziente recepiti dalla cartella clinica elettronica di ISMETT (Nome: ELLIPSE; Produttore: Engineering Ingegneria Informatica): codice univoco alfanumerico, iniziali del nome e del cognome, data di nascita;
- tipologia di dieta;
- preparazioni gastronomiche presenti sul vassoio;
- allergeni presenti nelle preparazioni;
- eventuali allergie del paziente e/o note inserite dalla Stazione Appaltante.

Per la distribuzione della colazione dovranno essere forniti vassoi personalizzati contenenti:

- tazza in ceramica o porcellana per le bevande calde;
- kit di posate in acciaio inox (n.1cucchiaio, n.1 coltello), tovagliolo monouso, bicchiere monouso biodegradabile, imbustati in buste monouso sigillate (in materiale riciclabile, compostabile biodegradabile).

Il vassoio personalizzato per la distribuzione del pranzo e della cena dovrà essere composto:

- da kit di posate in acciaio inox (n.1 cucchiaio, n.1 forchetta, n.1 coltello), tovagliolo monouso, bicchiere monouso, imbustati in buste monouso sigillate (in materiale riciclabile, compostabile biodegradabile);
- piatti e coppette in ceramica/porcellana con appositi coperchi a tenuta per trasporto aventi le caratteristiche tecniche necessarie a garantire il mantenimento dei requisiti organolettici dei prodotti forniti;
- le pietanze devono essere confezionate in piatti diversificati per primo, secondo e contorno e/o in piatti multiscomparto;
- i boli dovranno essere di formato differente ed avere coperchi trasparenti per identificare le pietanze contenute.

Le stoviglie utilizzate per il trasporto dei pasti devono:

- assicurare durante il trasporto e sino alla sede di distribuzione la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie.

Per maggiore garanzia di non adulterazione del cibo sino alla consegna al paziente è richiesta sigillatura dei boli e/o piatti in ceramica utilizzati, secondo modalità a scelta del concorrente, di cui è necessario presentare documentazione in sede di gara nell'ambito della busta tecnica.

- impedire il versamento del contenuto.

I vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti dovranno essere in numero adeguato ed avere le seguenti caratteristiche:

- materiale plastico termoresistente facilmente lavabile, conformati in maniera tale da permettere la circolazione dell'aria a vassoi impilati nel carrello
- dimensioni adeguate e compatibili alle dimensioni del carrello proposto, delle stoviglie impiegate ed al numero di piatti previsti dal menù

In taluni casi, ove necessario per esigenze igienico-sanitarie la Stazione Appaltante, potrebbe richiedere fornitura di pasti degenti confezionati in stoviglie monouso; tale richiesta non potrà comportare alcun onere economico aggiuntivo.

Per il day hospital il cestino-pasto dovrà essere composto da vassoio e/o altra modalità proposta per il confezionamento del pasto, piatti confezionati monouso, tovagliolo monouso, kit posate monouso, bicchiere biodegradabili in monouso, imbustati in busta monouso sigillata. Il pasto dovrà essere etichettato con indicazione del reparto a cui è destinato, preparazioni gastronomiche in esso contenuto ed allergeni.

13. SISTEMA INFORMATICO E PRENOTAZIONI PASTI

La prenotazione dei pasti, effettuata dal personale interno designato, sarà effettuata informaticamente.

Sono a carico dell'Aggiudicatario gli oneri afferenti agli strumenti e al sistema informatico occorrente per una efficiente organizzazione dell'intero sistema di prenotazione, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature fornite nonché all'implementazione/aggiornamenti che per tutta la durata del contratto si rendessero necessari a seguito delle analisi delle esigenze aziendali.

L'Aggiudicatario dovrà fornire un numero di *device* informatici almeno pari al numero di reparti e che saranno essere utilizzati per la prenotazione dei pasti.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese alla formazione del personale ISMETT deputato all'uso del programma di prenotazione e dei connessi *device* informatici per la gestione del servizio.

Il sistema informatico dovrà interfacciarsi con la cartella clinica elettronica di ISMETT (Nome: ELLIPSE; Produttore: Engineering Ingegneria Informatica), esponendo funzionalità tramite delle API di interscambio con tecnologia HTTP/REST.

15

I servizi esposti dovranno consentire la gestione delle seguenti risorse:

1. Pazienti e familiari
2. Reparti, stanze, letti
3. Ricoveri, trasferimenti, dimissioni

Di seguito l'elenco minimale dei servizi che dovranno essere disponibili:

1. Creazione/Modifica anagrafica paziente
Il metodo deve prevedere almeno i seguenti parametri:
 - Nome-Cognome del paziente
 - Sesso
 - Identificativo univoco del paziente

Il metodo si intende di aggiornamento/creazione a seconda se l'anagrafica del paziente sia già presente o meno nel sistema.

2. Creazione/Modifica anagrafica familiare
Il metodo deve prevedere almeno i seguenti parametri:

- Nome-Cognome del familiare
- Identificativo unico del familiare
- Identificativo del paziente associato
- Tipologia associazione (padre/madre/etc)
- Data inizio e data fine associazione

Il metodo si intende di aggiornamento/creazione a seconda se l'anagrafica del familiare sia già presente o meno nel sistema.

3. Apertura/Aggiornamento Ricovero

Il metodo deve prevedere almeno i seguenti parametri:

- Identificativo del paziente ricoverato
- Identificativo unico del ricovero
- Data apertura ricovero
- Data chiusura ricovero
- Assegnazione reparto, stanza e letto
- Data inizio e data fine assegnazione

Il metodo si intende di aggiornamento/creazione a seconda se il ricovero sia già presente o meno nel sistema.

Gli aggiornamenti possono riferirsi ad un trasferimento (aggiornamento del reparto/stanza/letto) o ad una dimissione (aggiornamento della data di chiusura)

Ogni servizio invocato deve restituire l'esito dell'operazione richiesta. In caso di esito negativo deve essere fornito un messaggio esplicativo del problema riscontrato che consenta di individuare la causa dell'errore.

Ogni servizio invocato deve essere autenticato/autorizzato dal sistema tramite un token precondiviso eventualmente reso disponibile dal sistema tramite apposito servizio protetto da credenziali utente precondivise.

Ogni comunicazione con il sistema deve avvenire tramite protocollo HTTPS.

Il sistema informatico proposto dovrà:

- interfacciarsi con la cartella clinica elettronica di ISMETT (Nome: ELLIPSE; Produttore: Engineering Ingegneria Informatica), recependo:
 - i dati identificativi dei pazienti (codice univoco alfanumerico, iniziali del nome e cognome, data di nascita);
 - i nuovi ricoveri (con codice univoco alfanumerico identificativo del ricovero, data di ammissione

- ed eventuali accompagnatori);
- i trasferimenti tra i reparti e le dimissioni dei pazienti (con data di dimissione);
 - essere utilizzato nel rispetto degli standard e delle politiche in tema di sicurezza;
 - essere totalmente in tecnologia web;
 - essere di facile utilizzo e immediatamente accessibile al personale addetto;
 - prevedere la composizione bromatologica delle pietanze proposte;
 - consentire la valutazione bromatologica giornaliera dei singoli menù per tutte le tipologie di diete;
 - prevedere la visualizzazione settimanale dei menù;
 - indicare gli allergeni presenti nelle preparazioni;
 - consentire la prenotazione giornaliera dei piatti indicati in menù;
 - consentire nell'ambito delle diete standard la prenotazione esclusiva dei piatti previsti nel menù per tale tipologia di dieta;
 - consentire, qualora il degente sia affetto da allergia alimentare, l'indicazione dell'allergia e la conseguente prenotazione esclusiva dei piatti/alimenti che non contengano allergeni a cui il degente sia allergico;
 - consentire la stampa delle scelte alimentari prenotate;
 - consentire, entro gli orari definiti dal capitolato, la variazione sia in numero che in tipologia dei pasti ordinati;
 - individuare e rilevare il numero dei degenti ed il loro regime alimentare;
 - consentire il calcolo dell'introito calorico e proteico del paziente dopo indicazione del personale ISMETT delle quantità consumate del pasto;
 - consentire la contabilizzazione dei pasti erogati suddivisi per reparto;
 - consentire la rendicontazione dei pasti erogati e suddivisi in colazione, pranzi, cene, merende;
 - predisporre la verifica dei DDT;
 - prevedere pagina dedicata agli esiti dei questionari della *customer satisfaction* ed ai reclami/segnalazioni degli utenti/reparti;
 - prevedere la completa tracciabilità delle derrate dal ricevimento alla lavorazione, fino alla distribuzione al degente;

- prevedere anche la richiesta di eventuale acqua e generi di confort da parte dei reparti e un sistema automatizzato per la loro autorizzazione/non autorizzazione da parte del personale designato da ISMETT.

La prenotazione dei pasti, a cura della Stazione Appaltante, dovrà avvenire nella giornata precedente la somministrazione del pasto entro le ore 15.30.

Le eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate il giorno precedente dovranno essere recepite dall'Aggiudicatario entro le ore 09.30 del giorno di somministrazione per il pranzo e le 14.30 per la cena. Per i ricoveri non programmabili il sistema dovrà prevedere l'aggiunta dei pasti nella giornata di somministrazione secondo orari concordati tra le parti.

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, utilizzare sistema di prenotazione cartaceo.

14. TRASPORTO, CONSEGNA E RITIRO CARRELLI

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata con idonei mezzi di trasporto idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere dedicati esclusivamente al trasporto di alimenti.

Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale agevolmente sanificabile, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

Ad ogni trasporto è fatto obbligo di provvedere alla sanificazione e disinfezione dei mezzi di trasporto utilizzati, nel caso in cui con lo stesso mezzo vengano consegnati i pasti e vengano poi ritirati i carrelli e le stoviglie da sanificare dopo la consumazione degli stessi, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti successivamente trasportati.

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 la Stazione Appaltante può chiedere copia.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico migliorativo verrà valutato l'utilizzo di mezzi per il trasporto merci a ridotto impatto ambientale.

Ai sensi del Decreto dell'Assessorato Salute – Regione Sicilia, 20/05/1996, pubblicato in GURS in data 8/6/1996, n. 30, e più specificatamente dell'Allegato 2, punto 1.3 allo stesso, *“la distanza tra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 km”*, e il tempo massimo consentito per la consegna presso la struttura, non deve superare il limite massimo di 60 minuti dalla partenza, salvo particolari ed eccezionali circostanze che dovranno essere motivate e comprovate alla Stazione Appaltante.

Il trasporto dei vassoi dovrà avvenire in specifici carrelli portavassoi termorefrigerati, a norma per l'uso a cui sono destinati. Tali carrelli devono:

- essere tecnicamente tali da garantire la permanenza della linea fredda e/o calda;
- essere dotati di lucchetto di chiusura;
- essere dotati di sistemi di rilevazione e di tracciabilità delle temperature con adeguati sistemi di allarme in caso di blocco/spengimento; tale tracciabilità deve essere messa a disposizione della Stazione Appaltante qualora richiesta;
- essere forniti in numero adeguato;
- essere dotati di paraurti;
- essere leggeri, facilmente manovrabili e di dimensioni che consentano una idonea visuale dell'operatore nel trasporto a reparto.

Ogni consegna dovrà essere corredata del documento di consegna (DDT) che dovrà riportare l'effettivo orario di partenza; il DDT sarà controfirmato dal personale interno ricevente che dovrà apporre l'orario di consegna.

I carrelli devono essere spinati e programmati a carico dell'Impresa aggiudicataria nelle cucine di reparto. Il processo di rinvenimento deve avvenire entro un'ora. L'Aggiudicatario deve accertarsi che l'intero processo di rinvenimento sia ultimato adeguatamente.

Al rinvenimento dei pasti le temperature, 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 freddi.

Gli alimenti solidi o i prodotti da forno necessari per la colazione, devono essere consegnati giornalmente unitamente alle bevande.

Per il trasporto e la consegna delle colazioni potranno essere impiegati carrelli neutri chiusi dall'esterno, con scomparti portavassoi e vano per il contenimento dei prodotti secchi. Le bevande calde e gli alimenti a temperatura controllata (tipo yogurt) devono essere trasportati in attrezzature atte a garantire il rispetto degli standard qualitativi ed igienici a garanzia delle temperature.

È facoltà dell'Aggiudicatario proporre diverse modalità di preparazione delle colazioni finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Nel caso in cui, in sede di verifica, dovesse emergere un numero di pasti inferiore a quello prenotato o una non conformità legata alle temperature del vitto (in fase di consegna o dopo rinvenimento per mancato

funzionamento o spinatura del carrello) l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere ad integrare e/o sostituire i pasti mancanti o non conformi entro il tempo massimo di 60 minuti. In tali casi l'Aggiudicatario, in accordo con il personale designato dalla Stazione Appaltante, valuterà la modalità di preparazione (fresco-caldo o cestini freddi) e fornitura dei pasti da reintegrare.

La distribuzione dei vassoi ai singoli degenti ed il loro ritiro dopo la consumazione del pasto ed il riposizionamento degli stessi nei carrelli avverrà a cura del personale ISMETT incaricato.

È a carico dell'Impresa aggiudicataria provvedere 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 carrelli della colazione potranno essere ritirati all'ora di consegna del pranzo.

Eventuali modifiche agli orari indicati potranno essere valutate dalla Stazione Appaltante.

È onere dell'Aggiudicatario provvedere alla successiva pulizia e sanificazione dei carrelli, unitamente alle stoviglie impiegate dai degenti per i pasti somministrati.

15. REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO E DEGLI IMBALLAGGI

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «*tessuto-carta*», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dalla Dec.UE 70/2019.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio PEFC® o equivalenti. Tali prodotti devono essere privi di colorazione o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

L'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione Appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F della parte IV del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;

- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione Appaltante una descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.)

16. NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

In ogni sua fase, il servizio oggetto dell'appalto di che trattasi dovrà essere erogato conformemente al Reg. CE 178/2002 e al Reg. CE 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.

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

- redigere e dare attuazione al manuale di corretta prassi operativa secondo il Pacchetto Igiene;
- redigere prassi operativa e relativa documentazione che verrà posta in essere per garantire la temperatura corretta degli alimenti durante tutto il processo di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti in legume refrigerato;
- garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (*G.M.P./Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico;

- garantire che il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, osservi scrupolosamente le “*Buone Norme di Produzione*” (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo;
- prevedere campionamenti alimentari delle materie prime e dei pasti. La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici come limiti di contaminazione microbiologica. L’Aggiudicatario dovrà fornire annualmente piano di campionamento alimentare previsto per il servizio in appalto;
- 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;
- 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;
- fornire cronoprogramma e tempi di esecuzione delle opere, acquisto di eventuali attrezzature e messa a regime del servizio nella sede di produzione e confezionamento, tenendo conto che il termine massimo entro cui l’Aggiudicatario deve essere in grado di erogare i pasti è di 20 giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto, prorogabili per ulteriori di 10 giorni naturali e consecutivi in caso di comprovate circostanze eccezionali, salvo l’eventuale avvio anticipato dell’esecuzione del contratto.

La frequenza e la tipologia di analisi e dei sistemi di monitoraggio effettuati dall’Aggiudicatario potranno essere modificati su richiesta della Stazione Appaltante qualora non ritenuti adeguati o sufficienti.

L’Aggiudicatario al fine di individuare celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno 150 g. edibili delle preparazioni gastronomiche 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 campioni vanno conservati in frigo alla temperatura di 0 gradi per le 72 ore successive e sono da ritenersi a disposizione della Stazione Appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri “*pasto test*” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

L’impresa aggiudicataria dovrà fornire copia del Manuale di corretta prassi igienica e delle procedure operative del servizio in oggetto. Annualmente e per tutta la durata del contratto fornirà piano di campionamento alimentare previsto per il servizio in oggetto. Trimestralmente e per tutta la durata del contratto invierà documentazione relativa agli esiti dei campionamenti effettuati presso il centro cottura e/o in sede ISMETT.

17. CLAUSOLA SOCIALE - PERSONALE IMPIEGATO

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale indicato dalla Stazione Appaltante, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

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

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'articolo 12 della Relazione Illustrativa. Si precisa che tale informazione è riportata a titolo puramente indicativo in quanto il dato del personale impiegato verrà comunicato all'Aggiudicatario al momento della stipula del contratto.

L'Aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Aggiudicatario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'Aggiudicatario e quindi indicato nel libro paga dell'Aggiudicatario medesimo. In caso di subappalto l'Aggiudicatario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Aggiudicatario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi le ulteriori azioni a tutela dei lavoratori e della stessa Stazione Appaltante.

18. ORGANICO PERSONALE E FORMAZIONE

Ferma restando l'applicazione della clausola sociale di cui al precedente art. 17, l'Aggiudicatario per l'esecuzione del servizio dovrà impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

L'Aggiudicatario dovrà 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. La sostituzione dovrà essere approvata dalla Stazione Appaltante.

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. Il personale, a seconda delle mansioni che deve svolgere, dovrà essere formato in merito alle tecniche di preparazione e confezionamento pasti secondo metodica del refrigerato, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per diete speciali, tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

L'Aggiudicatario dovrà istruire e responsabilizzare il proprio personale ed 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.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

È onere dell'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario 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.

19. DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

L'Aggiudicatario dovrà affidare la direzione del servizio ad un suo incaricato che avrà funzioni di interfaccia e di collegamento con ISMETT. Il Direttore Tecnico dovrà pertanto essere reperibile telefonicamente dall'arrivo della colazione sino all'orario di ritiro dei vassoi del vitto serale e dovrà essere inoltre munito di un indirizzo email.

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'aggiudicatario s'intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

20. CUOCHI, DIETISTI E ADDETTI SPECIALIZZATI

L'Aggiudicatario per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di idonea qualifica ed in possesso di esperienza professionale almeno triennale nell'ambito della ristorazione sanitaria. Il personale addetto alle preparazioni dietetiche e a bassa carica microbica, se richiesta, deve essere in possesso di specifica esperienza professionale e appositamente formato.

L'Aggiudicatario deve impiegare dietisti con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. I dietisti devono essere adibiti alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento secondo il piano di formazione e aggiornamento presentato dall'Aggiudicatario in sede di offerta.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Aggiudicatario, fatte salve le eventuali sostituzioni consentite ed approvate dalla Stazione Appaltante.

21. PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI DURE, LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione dei pasti vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Il servizio di lavaggio dei carrelli e delle attrezzature utilizzate dovrà essere giornaliero, inclusi i feriali ed i festivi.

22. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

L'Aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

I prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6/02/2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 179/2021 sui biocidi e al D.P.R. 6/10/1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

L'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

23. PULIZIE ESTERNE AI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI

L'Aggiudicatario deve provvedere affinché tutte le eventuali aree cortilizie di pertinenza di ciascuna cucina, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta, erba ecc. A titolo esemplificativo si

indicano i cortili, i percorsi pedonali, le aree per il collocamento dei rifiuti, ecc. con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame.

24. DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI

L'Aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio e poi con periodicità minima semestrale, prevista dal Piano di Autocontrollo, deve effettuare presso il centro di produzione pasti un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della L. 82/1994 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, l'Aggiudicatario deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'Aggiudicatario deve inviare attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.). Tutti i prodotti utilizzati per la disinfestazione e derattizzazione dovranno essere compatibili con la ripresa delle attività di preparazione dei pasti all'interno dei locali.

L'Aggiudicatario dovrà inviare documentazione attestante il primo intervento ed i successivi interventi effettuati durante la durata dell'Appalto.

25. RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

L'Aggiudicatario dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi a rendere o costituiti da materiali riciclabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dal consumo dei pasti, dovranno essere raccolti e gestiti quotidianamente a cura del personale dell'Aggiudicatario.

Gli oli e grassi alimentari esausti devono essere raccolti in appositi contenitori, smaltiti e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

L'Aggiudicatario dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione comunale di Palermo. Pertanto, a partire dall'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione Appaltante una dichiarazione del legale

rappresentante con la quale si garantisce una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale.

26. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per i diversi reparti ospedalieri o per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico. A cadenza almeno semestrale devono essere eseguite indagini attraverso questionari o interviste per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In conseguenza delle indagini di cui al precedente capoverso e condivisione con il Servizio di dietetica, fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati, dall'aggiudicatario in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto. L'Aggiudicatario deve altresì comunicare, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Aggiudicatario deve condividere con la Stazione Appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, sia assicurato che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc. o per le eccedenze del cibo servito ad esempio destinati all'alimentazione degli animali.

27. MANUTENZIONE ORDINARIA, STRAORDINARIA E PROGRAMMATA

È a carico dell'Aggiudicatario la manutenzione ordinaria, in particolare la verifica dei carrelli termici utilizzati, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria, dei locali, delle attrezzature e macchinari in uso presso il proprio centro di cottura, con obbligo di reintegro qualora necessario.

È altresì a carico dell'aggiudicatario la manutenzione straordinaria delle macchine, attrezzature ed impianti ubicati presso il proprio centro di cottura necessaria al perfetto ed efficace funzionamento degli stessi, con obbligo di reintegro qualora necessario.

Le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria dovranno essere annotate su un apposito registro disponibile per la consultazione da parte del personale della Stazione Appaltante preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovrà essere riportata la firma del manutentore. 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'aggiudicatario.

Prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà:

- presentare specifico programma della manutenzione delle apparecchiature, attrezzature e macchinari ed è tenuto a propria cura e spese, nella fase di esecuzione del servizio, ad integrare, modificare, aggiornare detto piano manutentivo in ragione dei manuali d'uso e manutenzione ovvero di specifiche normative tecniche. Si precisa che la verifica dei carrelli termici utilizzati dovrà essere almeno settimanale, mentre quella relativa agli arredi, all'utensileria, alle stoviglie e alla tegameria, nonché quella relativa ai locali, alle attrezzature e ai macchinari dovrà essere almeno quindicinale;
- fornire prova di aver poter garantire gli interventi di "*pronto intervento manutenzione*" tramite proprio personale o mediante sottoscrizione di un contratto con un'impresa esterna, al fine di assicurare interventi tempestivi in caso di guasti ad apparecchiature, attrezzature e macchinari, affinché non si verifichi l'interruzione del servizio di ristorazione degenti e che lo stesso sia sempre eseguito in condizioni di salubrità.

Nel caso di acquisto di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia, l'Aggiudicatario dovrà dotarsi di apparecchiature dotate di etichettatura energetica, appartenenti alla più alta classe energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la relativa categoria.

Le apparecchiature dovranno essere conformi a quanto previsto nei C.A.M. sub C), lett. a), punto 9. Dal 1° gennaio 2023, infatti, i frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei Reg.Del. UE 1094/2015 sull'etichettatura energetica e Reg.Del. UE 1095/2015 sull'ecodesign, non possono

inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

28. VERIFICHE E CONTROLLI IN CORSO DI ESECUZIONE

Per tutta la durata del contratto, ISMETT utilizzando personale a tale scopo 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'Aggiudicatario, 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.

29. COMMISSIONE VITTO

L'Aggiudicatario garantirà l'accesso ai locali delle cucine, e ad ogni altra zona eventualmente destinata all'espletamento del servizio, agli incaricati della Stazione Appaltante, assicurando ogni e qualunque collaborazione ai componenti delle commissioni di vigilanza sul vitto, previste dall'art.6, Decreto Assessorato Regionale Sanità, 20/5/1996, pubblicato sulla GURS N°30, 8/6/1996, delle quali sarà comunicata successivamente la composizione con apposita nota ufficiale. Il diritto di accesso compete, in ogni momento e comunque, ai membri della direzione di ISMETT, al DEC ed al RUP.

Una volta 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.

La commissione vitto o il servizio di dietetica, 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.

Tali verifiche non diminuiscono né tanto meno eliminano la responsabilità dell'aggiudicatario, 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 presente capitolato, fatta salva la facoltà di ISMETT di chiedere la risoluzione del contratto secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

30. BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al *"blocco di derrate"*. I tecnici incaricati ai controlli provvederanno a far custodire i prodotti in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporvi un cartellino con la scritta *"in attesa di accertamento"*.

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare mediante prove di laboratorio, le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Aggiudicatario; qualora i referti diano esito positivo, all'Aggiudicatario verranno addebitate le spese di analisi.

31. CUSTOMER SATISFACTION

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente capitolato, deve essere predisposto dall'Aggiudicatario in accordo con la Stazione Appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato due volte per anno da un responsabile individuato dall'Aggiudicatario, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo semestre contrattuale, da considerarsi periodo di familiarizzazione, pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal settimo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della *"Customer Satisfaction"*, le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce. Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce.

Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

È espressamente accettato dalla Stazione Appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

32. 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:

- della prenotazione dei pasti;
- della distribuzione dei vassoi;
- del ritiro dei vassoi dopo la consumazione del pasto;
- del riposizionamento degli stessi nei carrelli.

33. RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI E INFORTUNI

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario i rischi per la responsabilità civile ed infortuni, dovuti a fatto o colpa inerente o conseguente l'espletamento del servizio, senza diritto di rivalsa verso ISMETT entro i seguenti massimali:

- € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
 - € 2.000.000,00 per ogni persona che abbia subito danni corporali o lesioni;
 - € 2.000.000,00 per danni alle cose e/o animali.

33

Copia delle polizze dovranno essere presentate a cura dell'operatore economico aggiudicatario prima della sottoscrizione del contratto con ciascuna Amministrazione.

34. SUBAPPALTO

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

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

In ragione della particolare tipologia servizio richiesto nonché della categoria di utenti a cui lo stesso servizio è rivolto, l'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni:

- **produzione dei pasti, secondo il sistema individuato, presso il centro di cottura di cui l'Impresa appaltatrice si avvarrà;**
- **porzionamento e confezionamento delle pietanze e la conseguente composizione del pasto, secondo prenotazioni effettuate, in appositi vassoi a norma per l'uso a cui sono destinati, da effettuarsi presso il centro di cottura;**

- **accertamento che l'intero processo di rinvenimento sia ultimato adeguatamente.**

Pertanto, con riferimento alle prestazioni innanzi individuate il subappalto è pertanto vietato.

Ai sensi comma 17 dell'art. 119 del Codice, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto le prestazioni per le quali non è escluso il subappalto.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1. del D.Lgs. 36/2023. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

Nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla stazione appaltante è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis del d.lgs. 36/2023, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2 del Codice.

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

35. ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Tutte le spese necessarie all'espletamento delle prestazioni oggetto dell'appalto sono interamente a carico dell'Aggiudicatario.

In particolare, sono a carico dell'Aggiudicatario le manutenzioni ordinarie di tutti i macchinari, attrezzature e arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione: stoccaggio, produzione, trasporto, distribuzione, lavaggio.

L'Aggiudicatario sarà responsabile degli eventuali danni arrecati a persone e/o cose nell'esecuzione del servizio, sollevando la Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendosi l'obbligo di ristoro.

È a carico dell'Aggiudicatario l'acquisto di stoviglie e posateria, carrelli, vassoi, materiali di consumo, ecc. necessari per attivare ed erogare il servizio.

L'Aggiudicatario deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie alla fornitura e installazione dei beni, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali, e nulla potrà richiedere alla Stazione Appaltante in caso di eventuali criticità che sopraggiungessero durante l'esecuzione del contratto.

L'Aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, deve redigere e stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte della Stazione Appaltante, un dépliant illustrante le caratteristiche salienti del servizio: sistema di erogazione, impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica, prodotti locali, possibilità di scelta tra menù diversificati e quant'altro si ritiene di esplicitare e comunicare agli utenti del servizio.

Il dépliant deve altresì riportare il menù. I menù per i degenti devono essere redatti nelle seguenti lingue: italiano e inglese.

Il numero di copie da stampare e da consegnare alla Stazione Appaltante per la distribuzione agli utenti, sarà concordato di volta in volta con la Stazione Appaltante medesima, con l'intesa che ad esaurimento delle copie l'Aggiudicatario provvederà alla successiva ristampa.

Nel caso in cui nelle ristampe successive la Stazione Appaltante intendesse apportare delle modifiche, l'Aggiudicatario è obbligato ad apportare quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

L'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

A fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'Aggiudicatario si impegna:

1. ad assicurare una quota pari almeno al 30 per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile sia all'occupazione femminile;
2. nel caso in cui l'Appaltatore sia operatore economico che occupa un numero di dipendenti pari a superiore a 15 e non superiore a 50, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare alla stazione appaltante:
 - una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta, con evidenza della trasmissione

nel medesimo termine anche alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;

- la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a proprio carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte, con evidenza della trasmissione nel medesimo termine anche alle rappresentanze sindacali aziendali.

Il mancato rispetto di quanto previsto ai precedenti punti 1 e 2 comporterà l'applicazione delle penali previste all'art. 39 del presente capitolato.

36. FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Le fatture dovranno essere intestate a:

ISMETT Srl - Discesa dei Giudici, 4 - 90133 Palermo - Partita IVA n. 04544550827.

L'Impresa fatturerà su base mensile i soli 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 nel mese di riferimento.

Si specifica che ISMETT è stato inserito nell'elenco tenuto dal M.E.F. dei soggetti interessati all'applicazione del meccanismo della scissione dei pagamenti - split payment - di cui all'art. 17ter D.P.R. n. 633/1972. Per effetto del sopra menzionato meccanismo, l'importo dell'I.V.A. verrà versato da ISMETT direttamente all'Erario. Nel predisporre la fattura verso lo scrivente Istituto, l'aggiudicatario della fornitura in argomento dovrà pertanto tenere adeguatamente conto di quanto sopra specificato. Le fatture, salvo le eccezioni previste dalla normativa, dovranno essere emesse in modalità elettronica ai sensi dell'art. 1 comma 916 della Legge di Bilancio 2018. A tal fine, si comunica di utilizzare per l'indirizzo di posta elettronica certificata contabilita.ismett@pec.it e per il codice destinatario esclusivamente il codice "6EQLHBO". In nessun caso dovrà essere inserito come codice univoco d'ufficio il codice IPA dell'Istituto.

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 già menzionati conti, pena la nullità assoluta del contratto.

Si precisa altresì che l'Aggiudicatario non può in nessun caso interromperlo, neanche nell'ipotesi di presunto ritardo nel pagamento da parte di ISMETT di fatture emesse dall'Aggiudicatario e per le quali sia

scaduto il termine di pagamento. Un'interruzione, anche nel caso sopra citato, equivarrebbe ad un'interruzione di pubblico servizio, esponendo dunque l'Aggiudicatario che se ne rendesse responsabile a tutte le conseguenze civili e penali prescritte dalla legislazione italiana.

37. REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 60 del Codice, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire.

La revisione dei prezzi viene attivata automaticamente dalla stazione appaltante, anche in assenza di istanza di parte, quando la variazione dell'indice sintetico, calcolato in coerenza con la Sezione III dell'Allegato II.2bis del Codice, supera, in aumento o diminuzione, la soglia del 5% dell'importo del contratto quale risultante dal provvedimento di aggiudicazione.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano i seguenti indici sintetici PC – Prezzi al consumo Prodotti alimentari e bevande analcoliche (01) e Indice generale senza tabacchi (00ST) in quanto l'appalto risulta associato al seguente codici CPV 553000 00-3 - Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti.

I pesi adottati per la ponderazione degli indici rilevanti sono i seguenti: Prodotti alimentari e bevande analcoliche (01): peso ponderale 70; Indice generale senza tabacchi (00ST): peso ponderale 30.

La variazione è calcolata come differenza tra il valore dell'indice o del sistema ponderato di indici, individuati al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 dell'Allegato II.2bis del Codice.

La stazione appaltante si impegna a monitorare l'andamento degli indici di cui all'articolo 60 del codice con frequenza semestrale e comunque con frequenza non superiore a quella di aggiornamento degli indici revisionali applicati all'appalto, al fine di valutare se sussistono le condizioni per l'attivazione delle clausole di revisione prezzi.

Le modalità operative per la determinazione e il pagamento dei corrispettivi dovuti in conseguenza dell'applicazione della revisione prezzi sono le seguenti:

- la revisione dei prezzi è operata sulla base di un'istruttoria condotta dal DEC e dal RUP e sottoposta all'approvazione dell'organo competente di ISMETT;

- in seguito ISMETT comunica all'appaltatore i nuovi prezzi a seguito della revisione, da applicare alle prestazioni ancora da eseguire. L'appaltatore potrà fatturare l'importo derivante dalla revisione dei prezzi contrattuale nella prima fattura successiva alla comunicazione, secondo le modalità previste dall'art. 36 del capitolato.

Ai sensi dell'articolo 2 comma 2 dell'Allegato II.2-bis del Codice, quando l'applicazione dell'articolo 60 del codice non garantisce il principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale e non è possibile garantire il medesimo principio mediante rinegoziazione secondo buona fede, è sempre fatta salva, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera b) del Codice, la possibilità per la stazione appaltante o l'appaltatore di invocare la risoluzione per eccessiva onerosità sopravvenuta del contratto. In tutti i casi di risoluzione del contratto, ai sensi della presente condizione, si applica l'articolo 122, comma 5, del codice.

In caso di ricorso al subappalto, con riferimento alle prestazioni oggetto dello stesso, il contratto di subappalto dovrà necessariamente contenere clausole di revisione prezzi, determinate secondo quanto previsto dall'art. 119, comma 2-bis, del Codice.

Per tutto quanto qui non disposto si rinvia alla disciplina prevista dall'Allegato II.2-bis del Codice.

38. RECESSO

All'ISMETT è inoltre riconosciuto il diritto di recesso unilaterale anticipato in qualunque epoca, secondo quanto previsto dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023, nei seguenti casi:

- a) qualora nel corso dell'appalto, la Consip S.p.A. o la CUC Regione Sicilia attivino una convenzione, oppure un accordo quadro, oppure altro strumento di acquisto, avente analogo oggetto del presente appalto e se ne ricorrono i presupposti di legge;
- b) in caso di gravi motivi impreveduti ed imprevedibili di interesse pubblico.

39. CONTESTAZIONI, APPLICAZIONE DELLE PENALI E RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati ed in caso di mancato rispetto degli obblighi indicati nel presente capitolato, notificherà all'Aggiudicatario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni di calendario e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Aggiudicatario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Aggiudicatario non avrà esibito nessuna controdeduzione probante o in caso di non accoglimento delle giustificazioni, la Stazione Appaltante applicherà una penale per ogni difformità esecutiva rilevata individuata, a seconda della gravità, in un minimo di € 50,00 e un massimo di € 1.000,00. Si precisa che in

caso di più difformità rilevate nello stesso giorno, l'importo delle penali applicate a penale non potrà comunque superare l'importo di € 1.500,00.

Inoltre, in caso di inadempimento dell'appaltatore agli impegni previsti dall'articolo 35, punti 1 e 2, del presente capitolato, sarà applicata una penale pari ad € 100,00 per ogni violazione accertata.

Ai sensi dell'art. 126 del D.Lgs. 36/2023, in caso di maggior tempo impiegato dall'Aggiudicatario nell'esecuzione delle singole prestazioni oggetto dell'appalto, qualora non giustificato da sospensioni e/o variazioni ordinate dal Direttore dell'Esecuzione ovvero da proroghe concesse, è applicata una penale, nella misura giornaliera compresa tra lo 0,5 per mille e l'1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo.

In ogni caso, l'applicazione delle penali non potrà superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.

L'applicazione delle penali è effettuata mediante trattenuta del relativo importo dalla liquidazione della fattura immediatamente successiva alla contestazione delle penali.

ISMETT potrà risolvere il contratto di appalto senza limiti di tempo, se si verificano una o più delle seguenti condizioni:

- modifica sostanziale del contratto, che richiede una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 120;
- con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 1, lettere b) e c), superamento delle soglie di cui al comma 2 del predetto articolo 120 e, con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 3, superamento delle soglie di cui al medesimo articolo 120, comma 3, lettere a) e b);
- l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea;
- dopo n. 3 contestazioni formali per le quali non siano pervenute o non siano state accolte le giustificazioni del fornitore e, comunque, in caso di grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, ferma restando l'applicazione della relativa penale derivante da difformità esecutiva;
- interruzione del servizio in violazione dell'art. 8 del presente Capitolato;
- qualora non siano 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 non autorizzato;
- nel caso di sottoposizione dell'Impresa aggiudicataria a fallimento; il contrattosi riterrà risolto di pieno diritto a datare dal giorno della dichiarazione di fallimento, 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.

ISMETT risolverà il contratto qualora nei confronti dell'appaltatore:

- in caso di perdita dei requisiti generali di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023;
- sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del presente Libro.

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti.

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.

40. CONTESTAZIONI E RISERVE DELL'ESECUTORE

Per le contestazioni e riserve si applica la disciplina di cui all'art. 34 dell'allegato II.14 del D.Lgs. n. 36/2023, fatto salvo quanto segue.

Le riserve devono essere formulate dall'aggiudicatario per iscritto e trasmesse tramite PEC al RUP entro 48 ore dall'insorgenza o alla cessazione del fatto che ha determinato il pregiudizio dell'esecutore.

Le riserve devono contenere a pena di inammissibilità:

- a) la precisa quantificazione delle somme che l'esecutore ritiene gli siano dovute. La quantificazione della riserva è effettuata in via definitiva, senza possibilità di successive integrazioni o incrementi rispetto all'importo iscritto, salvo che la riserva stessa sia motivata con riferimento a fatti continuativi;
- b) l'indicazione degli ordini di servizi, emanati dal direttore dell'esecuzione, che abbiano inciso sulle modalità di esecuzione dell'appalto;

- c) le contestazioni relative all'esattezza tecnica delle modalità esecutive previste dal presente capitolato;
- d) le contestazioni relative alla difformità rispetto al contratto delle disposizioni e delle istruzioni relative agli aspetti tecnici ed economici della gestione dell'appalto;
- e) le contestazioni relative alle disposizioni e istruzioni del direttore dell'esecuzione che potrebbero comportare la responsabilità dell'appaltatore o che potrebbero determinare vizi o difformità esecutive dell'appalto.

L'aggiudicatario, è sempre tenuto ad uniformarsi alle disposizioni del DEC, senza poter sospendere o ritardare la regolare esecuzione delle prestazioni, quale che sia la contestazione o la riserva che egli abbia formulato.

Le riserve e le contestazioni non espressamente confermate dall'aggiudicatario entro 20 giorni dalla scadenza originaria del contratto si intendono abbandonate. Il DEC formula e comunica al RUP il parere di competenza sulla fondatezza delle riserve o contestazioni di volta in volta, ovvero, al più tardi, entro 25 giorni dalla scadenza del contratto. La decisione finale è comunicata dal RUP all'aggiudicatario entro i successivi 30 giorni.

41. OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle normative riguardanti la sicurezza sul lavoro in ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008.

In merito agli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, si precisa che è stato predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza, allegato alla documentazione di gara.

42. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le seguenti informazioni sono fornite ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Eu 2016/679 ("Regolamento"). I dati forniti dai partecipanti alla gara relative a soggetti che ricoprono posizioni apicali, dipendenti o collaboratori costituiscono dati personali, anche particolari e/o giudiziari, ai sensi degli artt. 4.1), 9 e 10 del Regolamento, e verranno trattati dall'Istituto Mediterraneo per i Trapianti e Terapie ad Alta Specializzazione S.r.l. e da UPMC Italy S.r.l., entrambe con sede in via Discesa dei Giudici 4, 90133 Palermo (congiuntamente, "Contitolari") per le finalità strettamente connesse allo svolgimento delle operazioni di gara e all'adempimento di obblighi stabiliti da leggi, regolamenti e norme europee. La base giuridica del trattamento è quindi rappresentata dai seguenti articoli del Regolamento: art. 6.1.b) ("adempimento di un contratto ed esecuzione di misure precontrattuali"), art. 6.1.c) ("il trattamento è necessario per adempiere ad un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento") e, per quanto riguarda i dati giudiziari,

art. 10 (“trattamento è autorizzato dal diritto dell'Unione o degli Stati membri che preveda garanzie appropriate per i diritti e le libertà degli interessati”).

Il conferimento dei predetti dati è facoltativo, ma in mancanza di questo, potrebbe essere pregiudicata la partecipazione alla gara.

I dati verranno trattati sia con l'ausilio di strumenti elettronici sia conservati su supporti cartacei, con modalità idonee a garantirne la sicurezza e la riservatezza, nel rispetto delle disposizioni del Regolamento per lo svolgimento delle predette attività dal personale e dai collaboratori dei Contitolari, che agiscono sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine alle finalità e modalità del trattamento medesimo. Ai dati potranno aver accesso anche fornitori che prestano ai Contitolari servizi accessori o strumentali, nominati Responsabili del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento. I predetti dati, anche quelli relativi ai soggetti che non risulteranno aggiudicatari, verranno conservati per un periodo di 13 anni dalla data di chiusura della gara, per l'eventuale tutela in giudizio dei diritti dei Contitolari (la base giuridica di tale conservazione è l'art. 6.1.f) del Regolamento (“perseguimento di un interesse legittimo del titolare”).

I partecipanti potranno far valere i diritti loro riconosciuti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento (quali, per esempio, l'accesso ai dati personali, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento ovvero di opporsi al trattamento medesimo). La richiesta potrà essere presentata, senza alcuna formalità, scrivendo al Responsabile della protezione dei dati personali (Data Protection Officer - DPO), all'indirizzo dataprotectionofficer@ismett.edu. Ove i partecipanti ritengano che il trattamento dei dati avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento, hanno, inoltre, diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Il soggetto che risulterà aggiudicatario, si obbliga sin d'ora ad effettuare le operazioni di trattamento dei dati personali, ai quali avrà accesso ovvero che gli verranno comunicati per l'esecuzione del contratto, nel rispetto del Regolamento, del Codice privacy (D.lgs. 196/03) e dei Provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali applicabili (“Normativa applicabile”) che, ad ogni effetto, dichiara di conoscere e di essere in condizione di rispettare in ogni parte.

In particolare, l'Aggiudicatario si obbliga a:

- trattare i dati personali comunicati dai Contitolari esclusivamente per l'esecuzione delle attività oggetto del contratto;
- adottare tutte le misure di sicurezza idonee a ridurre i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, di accesso non autorizzato e di trattamento non consentito e, comunque, ad adempiere alle disposizioni della Normativa applicabile;

- sottoscrivere (e a far sottoscrivere da eventuali altri soggetti che verranno dallo stesso coinvolti nell'esecuzione del contratto - quali, per esempio, subappaltatori o imprese ausiliarie) ogni eventuale impegno si rendesse necessario per il rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali (quale, ad esempio, lettera di nomina a Responsabile del trattamento, specifiche clausole in caso di trasferimenti di dati verso paesi che non appartengono all'Unione Europea e che non garantiscono un adeguato livello di tutela).