



REGIONE SICILIANA
Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione
"GARIBALDI" - CATANIA

DELIBERAZIONE N. 1306 del 15 DIC. 2025

Oggetto: Indizione Appalto Specifico, nell'ambito del Sistema dinamico di acquisizione - categoria "alimenti e ristorazione" (SDAPA) attivato dalla Consip S.p.A., per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva occorrente all'A.R.N.A.S. "Garibaldi" di Catania.

Proposta n. 240 del 12 DIC. 2025

STRUTTURA PROPONENTE
U.O.C. PROVVEDITORATO ED ECONOMATO

L'istruttore

Dott. Francesco Romano

Il Direttore UOC Provveditorato ed Economato

Dott. Ing. Valentina Russo

Registrazione Contabile

Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000031	Importo € 15.333.318,00 (Iva compresa al 10%) - Aut. n. 105/3 "mensa degenti"
Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000030	Importo € 2.238.203,97 (Iva compresa al 4%) - Aut. n. 105/3 "mensa dipendenti"
Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000031	Importo € 704.129,46 (Iva compresa al 10%) - Aut. n. 105/3 ("mensa degenti") per il servizio di ristorazione in favore di accompagnatori pazienti pediatrici e/o disabili;
Budget Anno 2026/2029 - Conto 20010000255	Importo € 91.080,00 (Iva compresa al 10%) - Aut. n. 105/___ ("spese formazione") per il Servizio di ristorazione in favore di "altri utenti"
Budget Anno 2025-2029 - Conto n. 20015000070	Importo € 36.041,74 (IVA esclusa) (accantonamento incentivi per funzioni tecniche")

NULLA OSTA, in quanto conforme alle norme di contabilità

Il Dirigente Responsabile
Settore Economico Finanziario e Patrimoniale
(dott. Giovanni Luca Roccella)

Nei locali della sede legale dell'Azienda, Piazza S. Maria di Gesù n. 5, Catania,

il Direttore Generale, Dott. Giuseppe Giammanco,

nominato con Decreto Presidenziale n. 321/Serv 1°/S.G./2024

Dott.ssa Antonella Cinardo

con l'assistenza del Segretario, _____ ha adottato la seguente deliberazione

Il Direttore dell'U.O.C. Provveditorato ed Economato

Premesso che questa Azienda fruisce di un servizio di ristorazione collettiva, espletato sia in favore dell'utenza ricoverata presso i Presidi Ospedalieri Aziendali sia del personale dipendente dell'A.R.N.A.S. Garibaldi, affidato alla "Elior Ristorazione S.p.A." (in qualità di mandataria) e alla ditta "Ranieri Ristorazione s.r.l." (in qualità di mandante);

che l'art. 9 c. 3 del D.L. 66/2014, convertito con legge n. 89/2014, ha imposto agli Enti del SSN l'obbligo di ricorrere agli strumenti di acquisto e negoziazione eventualmente banditi dal Soggetto aggregatore regionale e/o dalla Consip S.p.A., demandando ad apposito DPCM l'individuazione delle categorie merceologiche soggette alla centralizzazione e razionalizzazione degli acquisti;

che il DPCM 24 dicembre 2015, successivamente sostituito e integrato dal DPCM 11 luglio 2018, ha individuato le categorie merceologiche nonché le soglie al superamento delle quali dovranno essere svolte procedure di acquisto aggregate per mezzo dei Soggetti aggregatori, in cui risulta essere ricompreso, tra gli altri, il *"Servizio di ristorazione per gli enti del SSN"*;

che con delibera n. 58 del 22 luglio 2015 l'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) ha individuato la *Centrale Unica di Committenza della Regione Siciliana* (nel prosieguo anche solo CUCRS) quale Soggetto Aggregatore deputato allo svolgimento delle procedure di acquisto/negoziazione aggregate per gli Enti con sede nel territorio della Regione Siciliana;

che, tuttavia, il competente Soggetto Aggregatore regionale non ha finora provveduto all'aggiudicazione di una procedura centralizzata di acquisto per il servizio di ristorazione in favore degli enti del SSR;

che, ciò nonostante, il Settore Provveditorato ed Economato ha lavorato sia in previsione di una futura, eventuale, pubblicazione di una procedura aggregata di acquisto da parte del Soggetto, Aggregatore rispondendo tempestivamente alle rilevazioni dei fabbisogni *medio tempore* inoltrati, sia nell'ottica di dover procedere – in assenza – all'indizione di una gara aziendale pur sempre nel rispetto degli stringenti limiti imposti dalla normativa di riferimento (All. n. 1 – Corrispondenza CUCRS);

che, sotto quest'ultimo profilo, è conservata agli atti del Settore Provveditorato ed Economato la corrispondenza intercorsa con le diverse Strutture Aziendali deputate alla gestione del servizio di che trattasi in merito alle misure organizzative da prevedere nel "nuovo" Servizio di ristorazione collettiva (All. n. 2);

Considerato, al netto di tutte le argomentazioni che precedono, che la continuità del servizio di ristorazione assume particolare importanza in quanto rappresenta uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie nonché soggiace a disposizioni normative che ne sanciscono l'obbligatorietà, con conseguente esigenza di evitare ogni soluzione di continuità;

che, proprio al fine di garantire la continuità del servizio, con nota prot. n. 562 del 13/01/2025 il Settore Provveditorato ed Economato ha richiesto alla CUCRS di voler definitivamente stimare i tempi di pubblicazione di un'eventuale procedura aggregata e, nelle more di esperimento della stessa, autorizzare l'A.R.N.A.S. Garibaldi a disporre una proroga del contratto per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo contraente cui affidare il servizio (All. n.3);

che in riscontro alla superiore richiesta, con nota prot. n. 301 del 20/01/2025, acquisita al prot. al n. 1206 del 22/01/2025, la CUCRS ha comunicato l'impossibilità di stimare le tempistiche di indizione della nuova procedura centralizzata autorizzando questa Azienda, nelle more, a procedere autonomamente con la fornitura in questione avvalendosi degli strumenti contrattuali più idonei tra i quali ha segnalato il Sistema dinamico di acquisizione – categoria "alimenti e ristorazione" – attivato dalla Consip S.p.A. che rientra tra gli strumenti di negoziazione cui fare riferimento in assenza di strumenti acquisto ai quali aderire (All. n.4);

che, dunque, questa Azienda ha provveduto, dapprima, a garantire la continuità del servizio avvalendosi dell'istituto della proroga contrattuale, da ultimo, disposta con deliberazione n. 127 del 03/02/2025, e, contestualmente, riavviato la progettazione della gara automa aziendale, di cui si è fatto cenno in parte

premessa, predisponendo gli atti utile ad aderire al Sistema dinamico di acquisizione – categoria “alimenti e ristorazione” - attivato dalla Consip S.p.A. (All.n.5);

Atteso che con comunicazione a mezzo mail del 13/11/2025 le Direzioni Mediche dei Presidi Ospedalieri hanno trasmesso all'UOC Provveditorato ed Economato il Capitolato Tecnico definitivo dell'Appalto Specifico in questione, dal proponente Settore elaborato e trasmesso per la relativa validazione, richiedendo l'indizione di apposita procedura di appalto specifico nell'ambito del Sistema dinamico di acquisizione – categoria “alimenti e ristorazione”, onde addivenire all'individuazione di un nuovo contraente cui affidare il servizio in argomento (All. n. 6);

che il Tecnico delegato dalla Direzione Sanitaria, avvalendosi del supporto del SIAN del ASP di Catania, ha conseguentemente elaborato la documentazione tecnica (menù e disciplinari merceologici) che costituiscono allegati parte integrante del Capitolato Tecnico dell'appalto specifico approvato dai referenti sanitari Aziendali (All. n. 7);

che in considerazione della documentazione tecnica pervenuta, questo Settore, ha quindi predisposto tutta la *lex specialis* occorrente all'indizione della procedura di appalto specifico nell'ambito del Sistema dinamico di acquisizione – categoria “alimenti e ristorazione”;

Ravvisato che ai sensi degli artt. 108 comma 2 lett. a) e 130 del D.lgs. n. 36/2023 deve eleggersi quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV), valutata sul miglior rapporto qualità-prezzo derivante dalla sommatoria dei punteggi tecnici ed economici ottenuti dai concorrenti;

che la graduatoria di merito sarà definita in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti: punteggio tecnico di massimo 70 punti e punteggio economico di massimo 30 punti, per un totale massimo previsto di 100 punti;

che in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 57 del D.lgs. n. 36/2023 la procedura prevede l'applicazione dell'istituto della *c.d. “clausola sociale”* necessaria al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nei servizi di che trattasi;

che a quest'ultimo proposito con nota prot. N. 10184 del 13.05.2025, successivamente sollecitata con nota prot.n. 11218 del 27/05/2025, l'UOC Provveditorato ed Economato ha richiesto alla ditta Elior Ristorazione S.p.A. la trasmissione dell'elenco aggiornato del personale a qualunque titolo impiegato nella prestazione del servizio nei Presidi Ospedalieri Aziendali (All. n. 8);

che la superiore richiesta è stata riscontrata con comunicazione a mezzo PEC in data 30/05/2025 mediante inoltro del personale in servizio nei presidi ospedalieri il cui elenco costituisce allegato parte integrante della *lex specialis* di gara (All. n. 9);

che con comunicazione a mezzo mail del 17/11/2025 il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale ha trasmesso all'UOC Provveditorato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) redatto sulla scorta delle specifiche indicate nel Capitolato Tecnico del presente appalto specifico (All. n. 10);

Rilevato che l'appalto può essere articolato in un lotto unico ed indivisibile, in quanto trattasi di servizio non scorporabile per le seguenti argomentazioni: necessità di ricevere un servizio omogeneo per contenuti e qualità delle prestazioni; esigenza di gestione omogenea e coordinata delle attività; contenimento e razionalizzazione dei costi di erogazione;

che il valore globale stimato dell'appalto per 36 mesi ammonta a complessivi € 16.815.016,89 (Iva esclusa) di cui:

Importo a base d'asta	€ 10.965.924,06 (Iva esclusa)
(Eventuale) Importo l'opzione di proroga	€ 3.655.308,02 (Iva esclusa)
(Eventuale) Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 2.193.184,81 (iva esclusa)
DUVRI	€ 600,00 (Iva esclusa)
Valore globale stimato	€ 16.815.016,89 (Iva esclusa)

che la determinazione dell'importo a base d'asta nonché del valore stimato dell'appalto è stata effettuata alla luce del fabbisogno occorrente a soddisfare le esigenze dell'ARNAS Garibaldi, la cui analisi è riportata nel "*Progetto tecnico*" cui si rinvia per ogni approfondimento;

che la base d'asta comprende i costi della manodopera - complessivamente stimati pari € 3.476.580,12, con un'incidenza percentuale pari al 32 % rispetto alla base d'asta complessiva - calcolati sulla scorta dei dati trasmessi dall'attuale prestatore del Servizio, confrontati con il CCNL applicabile nonché con il costo medio orario determinato nelle pertinenti tabelle ministeriali approvate con decreto Direttoriale n. 63 del 10/07/2025 (aggiornamento settembre 2025);

che al personale attualmente impiegato nel Servizio è applicato il CCNL "Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, Alberghi", che si ritiene applicabile anche alla presente iniziativa di acquisto in quanto strettamente connesso con le attività previste nel Capitolato Tecnico oltre che maggiormente rappresentativo sul piano Nazionale dei lavoratori impiegati nei settori della ristorazione collettiva (cod. CNEL H05Z);

che la durata dell'appalto, escluse eventuali opzioni, è fissata in mesi 36 mesi decorrenti dalla stipula fatta salva la facoltà di risoluzione anticipata qualora, prima della scadenza naturale, la Centrale Unica di Committenza della Regione Siciliana dovesse aggiudicare una procedura aggregata di acquisto per il medesimo servizio;

che la procedura di gara sarà interamente svolta attraverso il Mercato Elettronico delle Pubbliche Amministrazioni (Me.PA) nel rispetto delle condizioni, modalità e termini previsti nel Bando istitutivo del Sistema dinamico di Acquisizione – categoria "alimenti e ristorazione" - approvato dalla Consip S.p.A.;

Ravvisata l'urgenza di procedere all'indizione del presente appalto specifico onde individuare un nuovo contraente cui affidare il Servizio di Ristorazione collettiva occorrente all'A.R.N.A.S. Garibaldi ed evitare, per l'effetto, un ulteriore ricorso all'istituto della proroga contrattuale con l'attuale Assuntore del Servizio;

Visto il verbale di deliberazione del Direttore Generale n. 212 del 14.02.2022 avente ad oggetto "Conferimento all'ing. Valentina Russo — Dirigente Ingegnere — dell'incarico di Responsabile dell'Unità Operativa Complessa "Provveditorato ed Economato";

Attestata la legittimità formale e sostanziale dell'odierna proposta e la sua conformità alla normativa disciplinante la materia trattata, ivi compreso il rispetto della disciplina di cui alla L. 190/2012.

PROPONE

Per le motivazioni descritte in parte motiva, che qui si intendono integralmente riportate e trascritte:

Di indire, ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 36/2023, una procedura di appalto specifico nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione – categoria “alimenti e ristorazione” indetto dalla Consip S.p.A., interamente telematica da svolgersi sulla piattaforma del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA), per l'individuazione di un nuovo contraente cui affidare la prestazione del servizio di ristorazione collettiva occorrente all'A.R.N.A.S. Garibaldi nel rispetto delle condizioni e modalità previste nel Capitolato Tecnico dell'appalto Specifico cui si rinvia per ogni approfondimento di dettaglio;

Di prendere atto che il valore globale stimato dell'appalto in questione per 36 mesi ammonta a complessivi € 16.815.016,89 (Iva esclusa) di cui:

Importo a base d'asta	€ 10.965.924,06 (Iva esclusa)
(Eventuale) Importo l'opzione di proroga	€ 3.655.308,02 (Iva esclusa)
(Eventuale) Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento (c.d. quinto d'obbligo)	€ 2.193.184,81 (Iva esclusa)
DUVRI	€ 600,00 (Iva esclusa)
Valore globale stimato	€ 16.815.016,89 (Iva esclusa)

che la determinazione del valore stimato dell'appalto è stata effettuata alla luce del fabbisogno occorrente a soddisfare le esigenze dell'A.R.N.A.S. Garibaldi, il tutto come meglio riepilogato nel “Progetto tecnico”, cui si rinvia per ogni approfondimento;

che l'importo a base d'asta comprende i costi della manodopera, complessivamente stimati pari € 3.476.580,12, con un'incidenza percentuale pari al 32 % rispetto alla base d'asta complessiva, calcolati sulla base dei dati trasmessi dalla ditta aggiudicataria della precedente iniziativa di gara, confrontati con il CCNL applicabile nonché con il costo medio orario determinato nelle pertinenti Tabelle Ministeriali approvate con decreto Direttoriale n. 63 del 10/07/2025 (aggiornamento settembre 2025) il cui dettaglio è riepilogato nell'allegato “elenco personale”;

che, in particolare, il personale attualmente impiegato nel Servizio è inquadrato ai sensi del CCNL “Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, Alberghi”, che si ritiene applicabile anche alla presente iniziativa di acquisto in quanto strettamente connesso con le attività previste nel Capitolato Tecnico oltre che maggiormente rappresentativo sul piano Nazionale dei lavoratori impiegati nei (cod. CNEL H05Z);

Di prendere, altresì, atto che la durata dell'appalto, escluse eventuali opzioni, è fissata in mesi 36 decorrenti dalla stipula fatta salva la facoltà di risoluzione anticipata qualora, prima della scadenza naturale, la Centrale Unica di Committenza della Regione Siciliana dovesse aggiudicare una procedura aggregata di acquisto per il medesimo servizio;

Di approvare, quindi, la documentazione di gara utile all'indizione dell'appalto specifico in argomento, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, ed in particolare (All.n.11):

- Capitolato tecnico;
- Dietetici:
 - Vitto comune adulti, prospetto autunno-inverno;
 - Vitto comune adulti, prospetto primavera estate;
 - Vitto comune adulti, prospetto giornaliero con quantità;
 - Vitto comune adulti in bianco;
 - Vitto comune pediatrico;
 - Diete Standard – a consistenza modificata (disfagica)
 - Diete Standard – a ridotto apporto di fibre e lattosio;
 - Diete Standard – ad alta intensità nutrizionale;
 - Diete Standard – da rialimentazione;
 - Diete Standard – ipocaloriche (1400 Kcal e 1600 Kcal);
 - Diete Standard – iposodiche;
 - Diete Standard – ipoproteiche (con 40 gr e con 50 gr di proteine);
 - Disciplinare merceologico;
- Disciplinare di gara;
- Progetto tecnico;
- DUVRI;
- Disciplinare telematico;
- Elenco personale;
- Modello di dettaglio offerta economica;
- Modello generi alimentari *extra*;

Di nominare, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. n. 36/2023, quale Responsabile Unico del Progetto la sottoscritta Dott. Ing. Valentina Russo, Direttore UOC Provveditorato ed Economato;

Di nominare la Dott.ssa Eva Rossi, Collaboratore Amm. Prof. in servizio presso l'UOC Provveditorato ed Economato, quale assistente alle attività del RUP;

Di nominare il Dott. Simone Pagano Responsabile, Assistente Amministrativo in servizio presso l'UOC Provveditorato ed Economato, Responsabile del Procedimento per la fase di affidamento;

Di nominare, altresì, il Dott. Francesco Romano, Collaboratore Amm. Prof. in servizio presso l'UOC Provveditorato ed Economato, quale Responsabile del Procedimento per le fasi di programmazione, progettazione ed esecuzione;

Di imputare la spesa complessiva di € 18.366.731,43 (Iva compresa) per la prestazione dei Servizi di Ristorazione Collettiva occorrente all'ARNAS Garibaldi, ivi inclusi la proroga del contratto per 12 mesi nonché l'aumento delle prestazioni contrattuali fino alla concorrenza del quinto dell'importo (c.d. *quinto d'obbligo*), come di seguito riepilogato:

- € 15.333.318,00 (Iva compresa al 10%) per il Servizio di ristorazione in favore dei degenti, Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000031 - Aut. n. 105/3 ("*mensa degenti*");
- € 704.129,46 (Iva compresa al 10%) per il Servizio di ristorazione in favore di accompagnatori pazienti pediatrici e/o disabili, Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000031 - Aut. n. 105/3 ("*mensa degenti*");

- € 2.238.203,97 (Iva compresa al 4%) per il Servizio di ristorazione in favore del personale dipendente, nel Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000030 - Aut. n. 105/3 ("*mensa dipendenti*");
- € 91.080,00 (Iva compresa al 10%) per il Servizio di ristorazione in favore di "altri utenti", nel Budget Anno 2026/2029 - Conto Economico n. 20010000255 - aut. 105 ("*spese formazione*");

Di trarre l'importo di € 36.041,74 (IVA esclusa) quali incentivi per funzioni tecniche, ex art. 45 del D.lgs. n. 36/2023, calcolati sulla scorta dell'Atto di Disciplina in materia di funzioni tecniche ed amministrative dei dipendenti dell'A.R.N.A.S. "Garibaldi" di Catania approvato con deliberazione n. 287 del 14/03/2025;

Di riservarsi, ai sensi del citato "Atto", con distinto e separato provvedimento la liquidazione dell'incentivo spettante alle singole figure professionali più sopra individuate;

Di stabilire che la procedura di gara sarà interamente svolta attraverso il Mercato Elettronico delle Pubblica Amministrazione (Me.PA) nel rispetto delle condizioni, modalità e termini previsti nel Bando istitutivo del Sistema dinamico di Acquisizione – categoria "alimenti e ristorazione" - approvato dalla Consip S.p.A.;

Di demandare, quindi, al Responsabile del Progetto per come sopra individuato il caricamento della documentazione di gara nella PAD e l'acquisizione – attraverso la funzione interoperabilità della piattaforma digitale – del relativo codice identificativo di gara (CIG) nonché l'assolvimento degli obblighi in materia di pubblicità e trasparenza per come stabiliti dal D.lgs. n. 36/2023;

Di disporre che, oltre la pubblicazione in piattaforma, la documentazione di gara venga altresì pubblicata sul sito istituzionale dell'A.R.N.A.S. Garibaldi nella pertinente sezione "bandi di gara e capitolati d'appalto";

Di notificare il presente provvedimento alla Centrale Unica di Committenza della Regione Siciliana;

Di munire la presente proposta della clausola di immediata esecuzione.

Allegati (1 – 10) (no parte integrante)

N. 1 – Corrispondenza CUCRS:

- Nota prot. n. 4329 del 09/03/2023;
- Comunicazione a mezzo PEC del 13/03/2023;
- Nota prot. n. 6888 del 13/04/2023;
- Nota prot. n. 2211 del 17/04/2023;
- Nota prot. n. 2526 del 03/05/2023;
- Nota prot. n. 10181 del 13/05/2023;
- Nota prot. n. 8701 del 15/05/2023;
- Nota prot. n. 9897 del 31/05/2023;
- Nota prot. n. 3368 del 13/06/2023;
- Nota prot. n. 10520 del 12/06/2023;
- Nota prot. n. 3168 del 05/06/2023;
- Nota prot. n. 15076 del 31/08/2023;
- Nota prot. n. 5072 del 18/09/2023;
- Nota prot. n. 4814 del 04/09/2023;
- Nota prot. n. 15985 del 15/09/2023;
- Nota prot. n. 15907 del 12/09/2024;
- Nota prot. n. 5072 del 18/09/2023;
- Nota prot. n. 5081 del 19/09/2023;
- Nota prot. n. 4948 del 27/09/2024;

N. 2:

- Nota prot. n. 2314 del 08/03/2023;
- Nota prot. n. 379/D5A del 09/03/2023;
- Nota prot. n. 3980 del 20/04/2023;
- Nota prot. n. 4121 del 26/04/2023;
- Comunicazione a mezzo PEC del 14/07/2023;

- Nota prot. n. 812/DSA del 29/05/2023;
- Nota prot. n. 10058 del 17/11/2023;
- Nota prot. n. 1607/DSA del 12/12/2023;
- Nota prot. n. 302 del 11/01/2024;
- Nota prot. n. 6324 del 25/07/2024;
- Nota prot. n. 7953 del 23/09/2024;
- Nota prot. n. 7947 del 23/09/2024;
- Nota prot. n. 2171/T del 09/10/2024;
- Nota prot. n. 3896 del 14/05/2025;
- Nota prot. n. 12277 del 05/11/2025;
- Nota prot. n. 11232 del 02/10/2025;
- Nota prot. n. 5740 del 11/07/2025;

N.3: nota prot. n. 562 del 13/01/2025;

N.4: nota prot. n. 301 del 20/01/2025, acquisita al prot. al n. 1206 del 22/01/2025 (CUCRS);

N.5: Deliberazione n. 127 del 03/02/2025;

N.6: comunicazione a mezzo mail del 13/11/2025 - trasmissione Capitolato tecnico;

N.7: Comunicazione a mezzo mail del 09/12/2025

N. 8: Nota prot. n. 10184 del 13/05/2023 e nota prot. n. 11218 del 27/05/2025;

N.9: comunicazione a mezzo PEC in data 30/05/2025 (elenco personale in servizio);

N.10: comunicazione a mezzo mail del 17/11/2025 - trasmissione DUVRI;

Allegato N. 11 - (parte integrante):

- Capitolato tecnico;
- Dietetici:
 - Vito comune adulti, prospetto autunno-inverno;
 - Vito comune adulti, prospetto primavera estate;
 - Vito comune adulti, prospetto giornaliero con quantità;
 - Vito comune adulti in bianco;
 - Vito comune pediatrico;
 - Diete Standard - a consistenza modificata (disfagica);
 - Diete Standard - a ridotto apporto di fibre e lattosio;
 - Diete Standard - ad alta intensità nutrizionale;
 - Diete Standard - da rialimentazione;
 - Diete Standard - ipocaloriche (1400 Kcal e 1600 Kcal);
 - Diete Standard - iposodiche;
 - Diete Standard - ipoproteiche (con 40 gr e con 50 gr di proteine);
 - Disciplinare merceologico;
- Disciplinare di gara;
- Progetto tecnico;
- DUVRI;
- Disciplinare telematico;
- Elenco personale;
- Modello di dettaglio offerta economica;
- Modello generi alimentari *extra*;

Il Direttore U.O.C Provveditorato ed Economato
(Dott. Ing. Valentina Russo)

IL DIRETTORE GENERALE

PRESO ATTO della proposta di deliberazione, che qui si intende riportata e trascritta, quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

PRESO ATTO della attestazione di legittimità e di conformità alla normativa disciplinante la materia espressa dal Dirigente che propone la presente deliberazione;

SENTITO il parere favorevole del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario aziendale

D E L I B E R A

di approvare la superiore proposta per come formulata dal Dirigente Responsabile della struttura proponente e pertanto:

INDIRE, ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 36/2023, una procedura di appalto specifico nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione – categoria “alimenti e ristorazione” indetto dalla Consip S.p.A., interamente telematica da svolgersi sulla piattaforma del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA), per l'individuazione di un nuovo contraente cui affidare la prestazione del servizio di ristorazione collettiva occorrente all'A.R.N.A.S. Garibaldi nel rispetto delle condizioni e modalità previste nel Capitolato Tecnico dell'appalto Specifico cui si rinvia per ogni approfondimento di dettaglio;

PRENDERE ATTO che il valore globale stimato dell'appalto in questione per 36 mesi ammonta a complessivi € 16.815.016,89 (Iva esclusa) di cui:

Importo a base d'asta	€ 10.965.924,06 (Iva esclusa)
(Eventuale) Importo l'opzione di proroga	€ 3.655.308,02 (Iva esclusa)
(Eventuale) Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento (c.d. quinto d'obbligo)	€ 2.193.184,81 (iva esclusa)
DUVRI	€ 600,00 (Iva esclusa)
Valore globale stimato	€ 16.815.016,89 (Iva esclusa)

PRENDERE ATTO che la determinazione del valore stimato dell'appalto è stata effettuata alla luce del fabbisogno occorrente a soddisfare le esigenze dell'A.R.N.A.S. Garibaldi, il tutto come meglio riepilogato nel “*Progetto tecnico*”, cui si rinvia per ogni approfondimento;

PRENDERE ATTO che l'importo a base d'asta comprende i costi della manodopera, complessivamente stimati pari € 3.476.580,12, con un'incidenza percentuale pari al 32 % rispetto alla base d'asta complessiva, calcolati sulla base dei dati trasmessi dalla ditta aggiudicataria della precedente iniziativa di gara, confrontati con il CCNL applicabile nonché con il costo medio orario determinato nelle pertinenti Tabelle Ministeriali approvate con decreto Direttoriale n. 63 del 10/07/2025 (aggiornamento settembre 2025) il cui dettaglio è riepilogato nell'allegato “*elenco personale*”;

PRENDERE ATTO che, in particolare, il personale attualmente impiegato nel Servizio è inquadrato ai sensi del CCNL “Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, Alberghi”, che si ritiene applicabile anche alla presente iniziativa di acquisto in quanto strettamente connesso con le attività previste nel Capitolato Tecnico oltre che maggiormente rappresentativo sul piano Nazionale dei lavoratori impiegati nei (cod. CNEL H05Z);

PRENDERE, ALTRESÌ, ATTO che la durata dell'appalto, escluse eventuali opzioni, è fissata in mesi 36 mesi decorrenti dalla stipula fatta salva la facoltà di risoluzione anticipata qualora, prima della scadenza naturale, la Centrale Unica di Committenza della Regione Siciliana dovesse aggiudicare una procedura aggregata di acquisto per il medesimo servizio;

APPROVARE, quindi, la documentazione di gara utile all'indizione dell'appalto specifico in argomento, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, ed in particolare (All.n.11):

- Capitolato tecnico;
- Dietetici:
 - Vitto comune adulti, prospetto autunno-inverno;
 - Vitto comune adulti, prospetto primavera estate;
 - Vitto comune adulti, prospetto giornaliero con quantità;
 - Vitto comune adulti in bianco;
 - Vitto comune pediatrico;
 - Diete Standard – a consistenza modificata (disfagica)
 - Diete Standard – a ridotto apporto di fibre e lattosio;
 - Diete Standard – ad alta intensità nutrizionale;
 - Diete Standard – da rialimentazione;
 - Diete Standard – ipocaloriche (1400 Kcal e 1600 Kcal);
 - Diete Standard – iposodiche;
 - Diete Standard – ipoproteiche (con 40 gr e con 50 gr di proteine);
 - Disciplinare merceologico;
- Disciplinare di gara;
- Progetto tecnico;
- DUVRI;
- Disciplinare telematico;
- Elenco personale;
- Modello di dettaglio offerta economica;
- Modello generi alimentari *extra*;

NOMINARE, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. n. 36/2023, quale Responsabile Unico del Progetto la sottoscritta Dott. Ing. Valentina Russo, Direttore UOC Provveditorato ed Economato;

NOMINARE la Dott.ssa Eva Rossi, Collaboratore Amm. Prof. in servizio presso l'UOC Provveditorato ed Economato, quale assistente alle attività del RUP

NOMINARE il Dott. Simone Pagano Responsabile, Assistente Amministrativo in servizio presso l'UOC Provveditorato ed Economato, Responsabile del Procedimento per la fase di affidamento;

NOMINARE, altresì, il Dott. Francesco Romano, Collaboratore Amm. Prof. in servizio presso l'UOC Provveditorato ed Economato, quale Responsabile del Procedimento per la programmazione, progettazione ed esecuzione;

IMPUTARE la spesa complessiva di € 18.366.731,43 (Iva compresa) per la prestazione dei Servizi di Ristorazione Collettiva occorrente all'ARNAS Garibaldi, ivi inclusi la proroga del contratto per 12 mesi nonché l'aumento delle prestazioni contrattuali fino alla concorrenza del quinto dell'importo (c.d. *quinto d'obbligo*), come di seguito riepilogato:

- € 15.333.318,00 (Iva compresa al 10%) per il Servizio di ristorazione in favore dei degenti, Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000031 - Aut. n. 105/3 ("mensa degenti");
- € 704.129,46 (Iva compresa al 10%) per il Servizio di ristorazione in favore di accompagnatori pazienti pediatrici e/o disabili, Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000031 - Aut. n. 105/3 ("mensa degenti");
- € 2.238.203,97 (Iva compresa al 4%) per il Servizio di ristorazione in favore del personale dipendente, nel Budget Anno 2026/2029 - Conto 20011000030 - Aut. n. 105/3 ("mensa dipendenti");
- € 91.080,00 (Iva compresa al 10%) per il Servizio di ristorazione in favore di "altri utenti", nel Budget Anno 2026/2029 - Conto Economico n. 20010000255 - aut. 105 ("spese formazione");

TRARRE l'importo di € 36.041,74 (IVA esclusa) quali incentivi per funzioni tecniche, ex art. 45 del D.lgs. n. 36/2023, calcolati sulla scorta dell'Atto di Disciplina in materia di funzioni tecniche ed amministrative dei dipendenti dell'A.R.N.A.S. "Garibaldi" di Catania approvato con deliberazione n. 287 del 14/03/2025;

RISERVARSI, ai sensi del citato "Atto", con distinto e separato provvedimento la liquidazione dell'incentivo spettante alle singole figure professionali più sopra individuate;

STABILIRE che la procedura di gara sarà interamente svolta attraverso il Mercato Elettronico delle Pubblica Amministrazione (Me.PA) nel rispetto delle condizioni, modalità e termini previsti nel Bando istitutivo del Sistema dinamico di Acquisizione – categoria "alimenti e ristorazione" - approvato dalla Consip S.p.A.;

DEMANDARE, quindi, al Responsabile del Progetto per come sopra individuato il caricamento della documentazione di gara nella PAD e l'acquisizione – attraverso la funzione interoperabilità della piattaforma digitale – del relativo codice identificativo di gara (CIG) nonché l'assolvimento degli obblighi in materia di pubblicità e trasparenza per come stabiliti dal D.lgs. n. 36/2023;

DISPORRE che, oltre la pubblicazione in piattaforma, la documentazione di gara venga altresì pubblicata sul sito istituzionale dell'A.R.N.A.S. Garibaldi nella pertinente sezione "bandi di gara e capitolati d'appalto";

NOTIFICARE il presente provvedimento alla Centrale Unica di Committenza della Regione Siciliana;

MUNIRE la presente proposta della clausola di immediata esecuzione.

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO

(Dott. Carmelo Fabio Antonio Ferrara)

IL DIRETTORE SANITARIO

(Dott. Mauro Sapienza)

IL DIRETTORE GENERALE

(Dott. Giuseppe Giammarco)

Il Segretario

Dott.ssa Antonella Cipardo

Copia della presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo dell'Azienda il giorno _____ _____ e ritirata il giorno _____	
L'addetto alla pubblicazione _____	
Si attesta che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo della Azienda dal _____ al _____ _____ - ai sensi dell'art. 65 L.R. n. 25/93, così come sostituito dall'art. 53 L.R. n. 30/93 - e contro la stessa non è stata prodotta opposizione.	
Catania _____	Il Direttore Amministrativo _____
Inviata all'Assessorato Regionale della Salute il _____ Prot. n. _____	
Notificata al Collegio Sindacale il _____ Prot. n. _____	

La presente deliberazione è esecutiva:

- ☒ immediatamente
- perché sono decorsi 10 giorni dalla data di pubblicazione
 - a seguito del controllo preventivo effettuato dall'Assessorato Regionale per la Sanità:
 - nota di approvazione prot. n. _____ del _____
 - per decorrenza del termine

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

CAPITOLATO TECNICO

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA OCCORRENTE
ALL'A.R.N.A.S. GARIBALDI DI CATANIA**

CIG: _____

Premesse

La categoria merceologica *"Ristorazione per gli enti del Servizio Sanitario Nazionale"* è inclusa nell'elenco di cui al DPCM 11 luglio 2018. In virtù del suddetto decreto, gli enti del SSN, al fine di soddisfare le rispettive esigenze di approvvigionamento, hanno l'obbligo di ricorrere agli strumenti di acquisto promossi dal soggetto aggregatore regionale, ovvero, in mancanza, nazionale (Consip S.p.A.). Tuttavia, in ipotesi di carenza di iniziative di acquisto aggregate, è facoltà delle Aziende del SSN ricorrere agli strumenti telematici di negoziazione indetti dai medesimi soggetti aggregatori regionali e/o nazionali.

Constata la mancanza di iniziative di acquisto promosse dai sopra citati soggetti aggregatori, la presente procedura di appalto specifico è quindi indetta attraverso un'iniziativa telematica di negoziazione - *"Sistema dinamico di acquisizione, "Alimenti e ristorazione"*, categoria merceologica *Ristorazione collettiva (SDAPA)*, attivato da Consip S.p.A. -, tramite il portale *"acquistinretepa"*, ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.lgs. n. 36/2023, conformemente ai criteri e alle indicazioni contenute nei documenti istitutivi del suddetto SDAPA, cui si rinvia per ogni approfondimento.

La documentazione di gara è stata redatta da un Gruppo di lavoro interdisciplinare, per formazione e competenze, composto dalle seguenti figure professionali interne all'azienda:

- esperti delegati dalla Direzione Sanitaria Aziendale per quanto attiene alle caratteristiche igienico-sanitarie della procedura in argomento;
- referenti dell'Unità Operativa Complessa "Provveditorato ed economato" per quanto concerne le questioni normative e gestionali;
- referenti dell'Unità Operativa Semplice "Ingegneria clinica e sistemi informativi" per l'individuazione delle caratteristiche tecniche del sistema informatico che gli operatori economici avranno l'obbligo, in caso di aggiudicazione, di mettere a disposizione dell'A.R.N.A.S. nonché delle modalità di integrazione con gli applicativi aziendali in uso.

Il gruppo di lavoro si è avvalso del supporto del Dipartimento di Prevenzione – U.O.C. Servizio di Igiene alimenti e Nutrizione (SIAN) - dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catania per la predisposizione della seguente documentazione tecnica, allegata al Capitolato quale parte integrante:

- *Specifiche tecniche derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;*
- *Specifiche tecniche relative alla struttura e composizione dei pasti (caratteristiche menù e*



grammature).

Obiettivi

Costituisce obiettivo dell'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania la prestazione di un servizio di elevata qualità che rispetti tutte le indicazioni tecniche e normative applicabili in materia, ed in particolare:

- I "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari", di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020, pubblicato in G.U.R.I. n. 90 del 04.04.2020 (di seguito anche solo CAM);
- Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute;
- Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica del Ministero della Salute;
- Le linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" del Ministero della Salute;
- Ogni altra disposizione normativa regionale, nazionale e comunitaria vigente in materia.

Unitamente alla prestazione di un servizio di elevata qualità, è intenzione dell'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania impegnarsi per ridurre e gestire le eccedenze alimentari prodotte nell'esecuzione del servizio. A tal fine, con la partecipazione alla presente procedura di gara, gli operatori economici concorrenti si impegnano a rispettare i seguenti atti di indirizzo:

- **Pasti non consumati (Legge del Buon Samaritano):** ai sensi di quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 e s.m.i., il fornitore dovrà predisporre e realizzare, previa condivisione e approvazione della Stazione Appaltante, entro il tempo massimo di 60 giorni dall'avvio del Servizio, un progetto per la raccolta e distribuzione dei pasti non consumati, indicando l'ente/associazione a cui verranno affidati i suddetti pasti.
- **Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.** Al fine di ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, all'esecuzione del servizio si applica la Legge 19 agosto 2016 n.166 e s.m.i.;
- **Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari:** sarà onere del fornitore, per i diversi reparti ospedalieri o per i gruppi omogenei di utenti calcolare, almeno approssimativamente, e monitorare le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto,



contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguire indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

Al fine di rispettare i suddetti obiettivi, il fornitore, con cadenza semestrale, dovrà inviare a RUP e DEC un apposito report, indicando la quantità approssimativa di prodotti alimentari preparati per il Servizio e non consumati evidenziando le misure intraprese per ridurre tali sprechi.

Il Fornitore, in qualità formale di OSA (Operatore del Settore Alimentare), ha la completa responsabilità sulla definizione e sull'attuazione delle procedure di prevenzione e controllo dei rischi igienico-sanitari connessi alla produzione e somministrazione degli alimenti oggetto della presente procedura di appalto specifico.

1. Oggetto dell'appalto

Il presente documento individua le caratteristiche tecniche del servizio di ristorazione collettiva occorrente all'*Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di alta Specializzazione "Garibaldi"* di Catania (di seguito anche solo A.R.N.A.S. Garibaldi/Stazione Appaltante).

Per ristorazione collettiva si intende *"l'attività che include l'acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti"*. (cfr. art. 2, comma 1 lett. a) del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020).

In linea con la sopra citata definizione, è intenzione dell'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania affidare ad un unico operatore economico il servizio di ristorazione collettiva secondo la seguente articolazione organizzativa:

- servizio di **ristorazione ospedaliera**, in favore dei degenti e degli accompagnatori di pazienti in età pediatrica e/o disabili;
- servizio **mensa** in favore del personale dipendente e di ogni altro soggetto autorizzato secondo il vigente Regolamento aziendale e s.m.i.

Rientrano nel perimetro di gara anche eventuali **servizi di coffe break, lunch** che la Stazione appaltante si riserva di richiedere al fornitore in occasione di convegni/seminari e/o eventi particolari.



2. Servizio di ristorazione ospedaliera e servizio mensa

Il servizio di **ristorazione ospedaliera** presuppone il compimento di tutte le attività connesse alla preparazione e distribuzione della colazione, del pranzo e della cena, in favore di tutti i degenti, nonché degli accompagnatori di pazienti in età pediatrica e/o disabili (nel prosieguo anche solo "eventuali accompagnatori"), ricoverati nei presidi ospedalieri dell'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania:

- **P.O. Garibaldi Nesima** - Via Palermo, 636 (CT);
- **P.O. Garibaldi Centro** - Piazza S.M. di Gesù, 5 (CT).

Tale servizio dovrà essere garantito tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi, in favore di tutti i degenti/eventuali accompagnatori, siano essi in regime di ricovero ordinario che diverso dall'ordinario (ad es. day-hospital, day surgery; pazienti dializzati, pazienti solventi etc) comprese eventuali tipologie ulteriori di degenza che verranno istituite nel futuro.

Relativamente al **servizio mensa** da riconoscere al personale dipendente, nonché ad ogni altro utente autorizzato dalla Stazione Appaltante secondo il Regolamento aziendale e s.m.i, è richiesto al fornitore di provvedere alla realizzazione di tutte le attività necessarie alla preparazione e distribuzione del pranzo e della cena nelle mense aziendali tutti i giorni dell'anno, festivi inclusi.

Per entrambi i servizi richiesti (ristorazione ospedaliera e servizio mensa), il fornitore dovrà garantire tutte le attività connesse alla corretta esecuzione delle prestazioni, dettagliatamente analizzate nel prosieguo del presente documento, tra le quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, si annoverano:

- approvvigionamento, stoccaggio, conservazione, prenotazione, preparazione, cottura, porzionamento e confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari e di tutti i generi non alimentari necessari alla corretta esecuzione del servizio;
- la fornitura ed il lavaggio di tutto il materiale di consumo necessario allo svolgimento delle attività;
- la fornitura di tutti gli arredi, attrezzature, macchinari e mezzi di trasporto necessario all'esecuzione dei servizi occorrenti all'A.R.N.A.S. Garibaldi;
- manutenzione dei locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- manutenzione di tutti gli arredi, attrezzature, macchinari e mezzi di trasporto;
- pulizie e sanificazione dei luoghi di produzione dei pasti e delle mense aziendali e attrezzature necessarie all'esecuzione;
- le attività di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione dei locali di produzione pasti e mense aziendali;
- la raccolta ed il corretto smaltimento di tutti i rifiuti prodotti secondo le disposizioni comunali vigenti;



- la fornitura di un sistema informativo unico per la gestione integrale del servizio, che preveda anche specifiche funzionalità di prenotazione dei pasti, comprensivo di fornitura degli strumenti informatici per la raccolta delle prenotazioni a letto del degente (palmari, tablet etc);

3. Durata

Il contratto che verrà sottoscritto tra l'A.R.N.A.S. Garibaldi ed il fornitore produrrà effetti per 36 mesi decorrenti dalla data di inizio effettivo delle attività, da intendersi quale primo giorno di prestazione del servizio.

È prevista l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D. lgs. n. 36/2023 per un periodo massimo mesi di 36 mesi. Il contraente sarà tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai medesimi prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'art. 120, comma 11 del Codice. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Il contratto che verrà stipulato all'esito della procedura di gara è soggetto a clausola di risoluzione anticipata qualora, prima della scadenza del termine naturale di 36 mesi, la Centrale Unica di Committenza della Regione Siciliana dovesse aggiudicare la procedura centralizzata per l'affidamento del medesimo servizio.

Dell'avvenuta aggiudicazione della gara centralizzata verrà data comunicazione all'atto della notifica da parte del soggetto aggregatore regionale ed il contratto si intenderà risolto decorsi 30 giorni dall'emissione dell'ordinativo di fornitura in adesione alla gara centralizzata.

4. Sopralluogo

Al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e/o particolari, è obbligatoria la partecipazione ad un sopralluogo di ricognizione in entrambi i presidi ospedalieri dell'A.R.N.A.S., le cui modalità di partecipazione sono definite nel Disciplinare di gara, allegato al presente documento.

Il sopralluogo è strumentale ad una completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi, dei percorsi da seguire nonché lo stato dei locali e delle attrezzature che verranno concessi in comodato ed è altresì funzionale alla valutazione delle caratteristiche generali e/o speciali utili alla corretta presentazione di un'offerta consapevole, congrua e sostenibile.

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

In sede di sopralluogo, i delegati delle ditte concorrenti dovranno consegnare al referente dell'A.R.N.A.S.



Garibaldi l'attestato di partecipazione, secondo il modello allegato al presente documento, denominato "Attestato partecipazione sopralluogo".

Tale attestato, debitamente compilato in ogni una sua parte e controfirmato dal rappresentante Aziendale delegato ai sopralluoghi, dovrà essere trasmesso dalla ditta concorrente all'A.R.N.A.S. Garibaldi in sede di partecipazione alla procedura di gara mediante l'inserimento all'interno della busta amministrativa. L'attesto di partecipazione costituirà comprova dell'avvenuto sopralluogo ai fini della valutazione di eventuali motivi di esclusione.

5. Articolazione del Servizio SDAPA

Come anticipato in premesse, la presente procedura è indetta mediante il Sistema dinamico di acquisizione "Alimenti e ristorazione", categoria merceologica *Ristorazione collettiva*, attivo su "acquistinretepa" (SDAPA).

Pertanto, la progettazione della procedura è stata eseguita tenendo conto delle indicazioni contenute nel Capitolato tecnico istitutivo dello SDAPA Consip, cui si rinvia per ogni ulteriore approfondimento, suddividendo le attività/prestazioni occorrenti all'A.R.N.A.S. Garibaldi in servizi di ristorazione **base** e servizi **accessori**.

6. Servizi di ristorazione base

Il Capitolato tecnico istitutivo dello SDAPA Consip annovera tra i servizi di "ristorazione base" le attività di seguito elencate. Quest'ultime, compatibilmente con la natura delle prestazioni stesse, si applicheranno ad entrambi i servizi oggetto del presente appalto specifico (ristorazione degenti e mensa dipendenti) fatte salve le specifiche differenze previste nei singoli paragrafi.

7. Approvvigionamento

Il Fornitore dovrà provvedere all'acquisto, stoccaggio e conservazione di tutte le derrate alimentari necessarie all'esecuzione del servizio nonché di tutti i materiali complementari (quali, a titolo esemplificativo, vaschette monouso, pellicola per alimenti, carta in rotoli, stoviglie, posate etc).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

L'operatore economico concorrente avrà diritto di scegliere i propri fornitori a condizione che siano in possesso di un controllo qualità sulle linee di produzione e regolarmente autorizzate al commercio secondo tutte le disposizioni normative applicabili in materia. È onere del fornitore rendere disponibili, su richiesta dell'A.R.N.A.S., l'elenco dei propri fornitori comprese le certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di



conformità dagli stessi posseduti.

Le derrate alimentari utilizzate nei servizi devono essere di elevata qualità, possedere requisiti sensoriali, e conformi a tutte le disposizioni normative regionali, nazionali e comunitarie vigenti.

In particolare, gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere, nel rispetto dei vigenti Criteri ambientali minimi, sono indicate nell'Allegato "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

Non potranno essere impiegate derrate alimentari in possesso di standard di qualità differenti rispetto a quanto riportato nell'allegato da ultimo citato, fatta salva l'eventuale sostituzione che l'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva di richiedere, a suo insindacabile giudizio, ove risultassero non gradevoli o non conformi a specifiche esigenze dell'utenza ovvero la S.A. valuti l'opportunità dell'inserimento di nuove derrate non previste nel citato allegato. In tali casi, il fornitore dovrà effettuare le modifiche richieste senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

In nessun caso potranno essere utilizzate derrate alimentari scadute, contaminate, nocive o comunque non rispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità.

Qualunque conseguenza dannosa derivante dal mancato rispetto degli standard alimentari previsti nei documenti allegati al presente capitolato sarà imputato al fornitore.

L'operatore economico dovrà altresì provvedere alla buona conservazione delle derrate, assicurare la "catena del freddo" e il mantenimento di una temperatura costante e controllata per gli alimenti deperibili dal momento della produzione fino alla consumazione, attraverso lo stoccaggio in ambienti idonei alla conservazione nel rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti.

In ogni caso, la perdita ovvero l'avaria di derrate alimentari rimane a carico del fornitore del servizio.

8. Materiale di consumo

Il fornitore dovrà garantire, per entrambi i servizi disciplinati nel presente capitolato (ristorazione degenti/eventuali accompagnatori e dipendenti), tutto il materiale di consumo occorrente alla prestazione dei servizi oggetto del presente appalto specifico, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, costituito – a titolo meramente esemplificativo – dalla posateria, stoviglierie, bicchieri rispondenti ai requisiti ambientali previsti dai CAM.

La posateria pluriuso, sanificata e pre-imbustata, deve essere in acciaio inox 18/10, con caratteristiche idonee alla ristorazione collettiva, di alto standard qualitativo e resistenza meccanica. Le forme e le dimensioni dovranno essere ergonomiche, finitura lucida, presentare i bordi levigati e pesi corretti e, per i coltelli, avere un'ottima qualità di taglio.



La stoviglieria deve essere in ceramica e possedere i seguenti requisiti: porcellane feldspatiche, doppio spessore con bordo rinforzato ad elevata uniformità di densità, realizzate con materiali auto fondenti e poco dilatanti ed alta resistenza meccanica destinati all'uso, di colore bianco in possesso della certificazione di alto standard qualitativo.

Le porcellane dovranno essere idonee al lavaggio con lavastoviglie industriali, presentare alta resistenza meccanica e di abrasione. Le vernici utilizzate dovranno essere a basso contenuto di metalli pesanti.

Il tovagliolo monouso, da fornire unitamente alla posateria, dovrà essere in carta in doppio velo con caratteristiche di alta assorbenza e di adeguata morbidezza.

Al fine di poter far fronte a particolari esigenze, il Fornitore, su richiesta dei Direttori medici dei presidi aziendali, dovrà fornire materiale di consumo monouso (es. reparti di malattie infettive, reparti di psichiatria, etc). In tal caso dovranno essere fornite posate e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili per esigenze igienico-sanitarie, in conformità alla norma UNI EN 2002/13432 e Direttiva (UE) 2019/904.

Tutti i materiali di consumo monouso dovranno essere in materiale atossico, avere spessori e resistenza adeguati, idoneo all'uso per alimenti, idoneo al riscaldamento in microonde, resistente alle alte temperature, di alto standard qualitativo e resistenza meccanica e costruiti nel rispetto delle norme di legge. I materiali e gli oggetti devono essere prodotti e gestiti conformemente alla relativa normativa vigente (dichiarazioni di conformità, stoccaggio, tracciabilità ecc.).

Tutto il materiale di consumo dovrà essere prontamente reintegrato dal Fornitore qualora necessario senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Esclusivamente per il servizio *take-away* erogato nelle mense aziendali di presidio, è consentito al fornitore l'utilizzo di materiali monouso biodegradabili e compostabili.

Nel rispetto di quanto definito nel punto E, lett. a), punto 5 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), le tovaglie non devono essere monouso e, pertanto, potranno essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.



Handwritten signature in black ink.

9. Centro cottura esterno

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire in un **centro di cottura esterno** all'Azienda ospedaliera, rispondente a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, completo di tutti gli arredi e le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, messo a disposizione dal Fornitore senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

L'indirizzo del centro cottura esterno dovrà essere indicato in sede di offerta, specificando la distanza (Km) dai Presidi Ospedalieri dell'A.R.N.A.S. Garibaldi.

Il centro cottura esterno dei pasti dovrà essere organizzato in modo da assicurare l'ottimizzazione del lavoro e l'igiene nella preparazione dei pasti garantendo la cosiddetta "*marcia in avanti senza incroci*".

È necessario, quindi, che il centro cottura sia strutturato in più locali/zone distinte nelle quali avvengono le diverse fasi del processo:

- ricevimento, controllo e stoccaggio merci;
- operazioni preliminari di preparazione degli alimenti;
- lavaggio degli alimenti;
- cottura/preparazioni degli alimenti;
- porzionamento e confezionamento dei pasti.

Una delle zone presenti all'interno del centro cottura dovrà essere destinata alla preparazione di pasti privi di glutine (c.d. *gluten free*). In particolare, dovrà essere assicurato uno spazio dedicato alla preparazione, nonché allo stoccaggio (credenze e frigoriferi), dei prodotti alimentari *gluten free* in modo tale da evitare la contaminazione dei cibi.

Il fornitore dovrà inoltre mettere a disposizione dell'A.R.N.A.S. Garibaldi e utilizzare attrezzature esclusivamente dedicate alle preparazioni prive di glutine (es. apposite pentole, attrezzature, stoviglie e macchine alimentari). La fornitura di tutte le attrezzature dedicate alla preparazione di pasti privi di glutine è a carico del fornitore.

Il Fornitore dovrà farsi carico della formazione del personale riguardante le modalità di preparazione, conservazione e distribuzione dei prodotti *gluten free* onde evitare qualunque ipotesi di contaminazione.

L'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania si riserva di effettuare ispezioni anche senza preavviso presso i locali di produzione dei pasti al fine di verificare il rispetto di tutte le normative di settore.

In caso di guasto o fermo tecnico delle cucine dipendente da qualsiasi causa, l'operatore economico deve provvedere a supplire al temporaneo fermo della cucina utilizzando, a sue spese e per il tempo strettamente necessario, uno o più centri di cottura alternativi regolarmente autorizzato alla produzione dei pasti.



Handwritten signature of the representative of the economic operator, followed by the page number 10.

A quest'ultimo proposito, gli operatori economici concorrenti, nel criterio di selezione relativo alla *gestione delle emergenze*, dovranno comunicare il centro cottura esterno che intendono utilizzare in sostituzione, indicando la distanza intercorrente con i Presidi Ospedalieri, i mezzi di trasporto che verranno utilizzati nonché le schede dei contenitori utilizzati per il trasporto delle derrate.

Il fornitore dovrà garantire la pulizia, la disinfezione e la manutenzione delle cucine e delle relative aree di pertinenza (es. spogliatoi, bagni del personale) dei centri cottura esterno/interno, nonché il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature utilizzate per la produzione dei pasti (es. macchinari, arredi) come prescritto dalle vigenti normative in materia, senza avere nulla a che pretendere dall'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania. Resta inteso che i rifiuti prodotti nell'esecuzione del servizio dovranno essere conferiti secondo le vigenti disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata.

Gli oneri, nonché i tributi, connessi allo smaltimento di tutti i rifiuti sono a totale carico del fornitore.

Ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria del locale di produzione dei pasti esterno, nonché delle attrezzature e degli arredi utilizzati, resta a totale carico del fornitore.

Sono a carico del fornitore tutte le utenze (acqua, luce, gas) connesse all'utilizzo del centro di produzione pasti.

Utilizzando esclusivamente il centro cottura esterno dichiarato in sede di offerta, il Fornitore deve provvedere all'approntamento di tutti i pasti occorrenti all'Azienda ospedaliera, destinati sia ai degenti sia ai dipendenti, implementando processi e tecnologie produttive che consentano la piena rispondenza ai requisiti previsti nel presente capitolato nonché nei relativi allegati che costituiscono parte integrante e rispettando le normative necessarie ad assicurare un'eccellente prestazione del servizio.

10. Centro cottura interno

Al fine di preservare le qualità organolettiche e sensoriali degli alimenti caldi, le preparazioni eseguite presso il centro cottura esterno dovranno essere **integrate** con la preparazione espressa di "pasta e pastina" da eseguirsi presso il Centro Cottura Aziendale sito nel P.O. Garibaldi Nesima, secondo il legame di conservazione "fresco-caldo".

A questo proposito, in sede di sottoscrizione del verbale di consegna, verrà affidata al fornitore in comodato d'uso una quota parte (zona preparazione/assemblaggio e spogliatoi) del Centro Cottura del P.O. Garibaldi Nesima necessaria per le "preparazioni espresse" occorrenti ad entrambi i presidi ospedalieri nonché per l'assemblaggio dei vassoi personalizzati in vista delle successive fasi di trasporto e distribuzione nei reparti dei presidi ospedalieri aziendali.

In ragione di quanto sopra, è richiesto agli operatori economici concorrenti, in sede di sopralluogo, valutare le condizioni della zona di preparazione/assemblaggio e spogliatoi del centro cottura aziendale, individuate

 11

nelle planimetrie allegate, che verrà affidata in comodato al fornitore per le attività disciplinate nel presente paragrafo.

Per i suddetti spazi concessi in comodato, gli operatori economici concorrenti, dovranno proporre, in sede di offerta tecnica, al criterio "allestimento locali", le modalità di utilizzo degli spazi nonché soluzioni di allestimento e forniture, che dovranno essere messe a disposizione dal fornitore.

Prima dell'avvio del servizio, il fornitore, dovrà infatti farsi carico delle eventuali sistemazioni e adeguamenti occorrenti al centro cottura - limitatamente alle zone concesso in comodato - nonché della fornitura e installazione di tutte le attrezzature proposte in sede di progetto occorrenti all'espletamento dei servizi in argomento.

Le eventuali attività di adeguamento e sistemazione dei locali - prima della relativa realizzazione - dovranno essere sottoposti all'approvazione dei competenti uffici dell'A.R.N.A.S. Garibaldi ai quali dovranno essere inoltrati - entro 45 giorni dall'adozione del provvedimento di aggiudicazione - le documentazioni necessarie ai fini del rilascio del relativo parere. Una volta approvati, tutti i lavori necessari alla riqualificazione dei locali mense dell'A.R.N.A.S. dovranno essere effettuati a cura e spese del fornitore, sotto il controllo dei delegati dalla Stazione Appaltante.

Nessun compenso ulteriore o rimborso spetterà per le fasi progettazione, per la Direzione lavori ed il coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione, per l'esecuzione dei lavori necessari allo svolgimento dell'attività. Sono a carico della ditta tutti gli oneri e le pratiche necessarie all'espletamento degli eventuali lavori (es. ASP; VVF, SCIA, etc), oltre che le documentazioni previste dalle normative di settore da consegnare a conclusione degli stessi (a titolo esemplificativo: elaborati architettonici, strutturali e degli impianti relativi al "come costruito", manuali d'uso, manuali tecnici, manuali di manutenzione, dichiarazioni, certificazioni, collaudi ecc.). L'operatore economico dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese, alle pratiche relative all'avvio dell'attività (a titolo indicativo: Vigili del Fuoco per CPI, Inail, Segnalazione Certificata di Agibilità etc.).

È altresì responsabile dell'esatto adempimento delle indicazioni, prescrizioni e previsioni contenute nei progetti costruttivi e della perfetta esecuzione e riuscita delle opere. Dovrà demolire, a proprie spese, quanto eseguito in difformità dalle prescrizioni di cui sopra e sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni provocati.

Il fornitore sarà l'unico responsabile per tutte le incombenze del cantiere, sia della direzione sia della sorveglianza delle maestranze e del materiale, dell'esecuzione, della manutenzione e del funzionamento delle opere provvisorie di qualunque genere con assoluto sollievo dell'A.R.N.A.S. "Garibaldi" da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Al termine del periodo di esecuzione del servizio le opere realizzate resteranno in piena proprietà e

disponibilità del A.R.N.A.S. "Garibaldi".

Durante la fase transitoria di adeguamento locali, il servizio dovrà essere garantito avvalendosi esclusivamente del centro cottura esterno.

Con riferimento alle attrezzature da installare nel centro cottura aziendale, l'operatore economico, in sede di offerta tecnica, al criterio "allestimento locali", dovrà offrire – in sostituzione di quelle preesistenti – con oneri a carico della ditta concorrente – tutte le attrezzature necessarie per una corretta gestione delle attività tra le quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: fuochi/piastre, forni, lavastoviglie, utensili, carrelli trasportatori, sedie, tavoli, banco preparazione/distribuzione/assemblaggio vassoi, utensileria, stoviglie, tegameria, etc.

Sarà cura dell'A.R.N.A.S. Garibaldi lo smaltimento di arredi e attrezzatura di proprietà non necessarie all'esecuzione del servizio.

Gli arredi messi a disposizione dal Fornitore per l'allestimento dei locali devono essere conformi alle specifiche tecniche definite nel paragrafo 3.2 e relativi sotto-paragrafi dei Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 11 gennaio 2017 (G.U. Serie Generale n. 23 del 28 gennaio 2017) per la "*Fornitura e servizio di noleggio di arredi per interni*" e successivo decreto correttivo (DM 3 luglio 2019, in G.U. n. 167 del 18 luglio 2019). Resta inteso che gli arredi e le attrezzature installati dovranno altresì essere conformi a tutte le normative vigenti (es. marchio CE, certificazione CSQA, conformità norme UNI, materiali ignifughi, assenza di formaldeidi, ottemperanti a quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 s.m.i., ai criteri ambientali minimi ecc.), possedere requisiti di idoneità igienico-sanitarie, costruiti in materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile e accompagnate da tutte le certificazioni necessarie all'uso e dai libretti di istruzione.

Tutti gli oneri connessi all'acquisto/noleggio, all'installazione, al collaudo e agli eventuali lavori accessori sono a carico del fornitore.

A conclusione del contratto, i beni strumentali all'esecuzione del servizio passeranno nella proprietà dell'A.R.N.A.S. Garibaldi con obbligo, per il fornitore, di garantire per il tutto il periodo di durata le manutenzioni e sostituzione necessarie.

Resta inteso che per la quota parte del centro cottura il fornitore dovrà altresì farsi carico - per tutto il periodo di vigenza contrattuale - di ogni intervento di manutenzione ordinaria occorrente, unitamente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature fornite, senza avere nulla a che pretendere dall'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania.

Sono a carico del fornitore le utenze connesse alla gestione della quota parte del centro cottura aziendale sito presso il P.O. Garibaldi Nesima.



11. Conservazione dei pasti prima della distribuzione

È onere del fornitore provvedere alla buona conservazione delle derrate alimentari nel rispetto di tutte le normative igienico sanitarie.

Al fine di garantire il mantenimento di elevati standard di qualità delle derrate alimentari, la modalità di conservazione prescelta dall'A.R.N.A.S. Garibaldi, rispetto alle alternative possibili indicate dallo SDAPA, è il sistema **Cook and Chill** (refrigerato), **integrato** con la produzione espressa di pasta e pastina in **legame fresco-caldo**, preparazioni, quest'ultime, da eseguirsi presso il Centro cottura sito nel Presidio Ospedaliero Garibaldi "Nesima".

A tale scopo, è onere del fornitore mettere a disposizione dell'A.R.N.A.S. tutte le attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio per entrambe le modalità di conservazione delle derrate sopra evidenziate.

L'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva la facoltà di richiedere al fornitore di modificare la modalità di conservazione prescelta qualora non dovesse garantire, a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, la corretta conservazione delle derrate alimentari e/o il mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti.

12. Confezionamento dei pasti per la distribuzione

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura esterno messo a disposizione dal fornitore e, per le preparazioni richieste in legame fresco-caldo, presso il Centro cottura aziendale sito nel P.O. Garibaldi Nesima.

Il confezionamento dei pasti riguardanti il servizio di ristorazione ospedaliera dovrà avvenire secondo il sistema dei **vassoi personalizzati**, con somministrazione diretta ai reparti, riportante un'etichetta contenente le seguenti indicazioni:

- P.O. cui sono destinati;
- unità operativa di destinazione e reparto;
- numero del posto letto;
- generalità dell'utente cui il vassoio è destinato o altro mezzo identificativo che verrà comunicato dai Direttori Medici di Presidio in fase esecutiva;
- tipo di dieta e contenuto del vassoio.

Tutti i vassoi destinati ai degenti/eventuali accompagnatori dovranno contenere una bottiglietta di acqua minerale e kit di posate (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino, n. 1 tovagliolo 2 veli e bicchiere) differenti per ogni pasto che verrà distribuito.

Al ricorrere di particolari esigenze, l'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva la facoltà di richiedere la modifica



del suddetto sistema di confezionamento, con carrello multiporzione o monoporzione ovvero misto mono/multiporzione, garantendo, anche in quest'ultimo caso, le indicazioni sopra richieste (P.O. destinazione, posto letto, etc).

I pasti destinati alle mense aziendali, dovranno essere confezionati in modo da evitare contaminazioni durante le successive fasi di trasporto (es. contenitori termo-sigillati).

13. Servizi di ristorazione accessori

Il Capitolato tecnico istitutivo dello SDAPA Consip annovera tra i servizi di "*ristorazione accessori*" le attività di seguito elencate (4.1-4.4). Quest'ultime, compatibilmente con la natura delle prestazioni stesse, si applicano ad entrambi i servizi oggetto del presente appalto specifico (ristorazione degenti e mensa dipendenti) fatte salve le specifiche differenze indicate nei singoli paragrafi.

14. Rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti effettuati dal Fornitore

Il fornitore, prima dell'avvio del servizio, dovrà mettere a disposizione dell'A.R.N.A.S. Garibaldi apposito strumento informativo per la gestione complessiva dell'appalto, le cui caratteristiche tecniche sono descritte al relativo paragrafo, cui si rinvia.

Il sistema informativo, comprensivo di hardware, software, tablet, palmari e di ogni altro strumento utile, dovrà consentire la prenotazione dei pasti direttamente dai reparti dei presidi ospedalieri dell'A.R.N.A.S. Garibaldi.

Il sistema informativo dovrà consentire ai degenti/eventuali accompagnatori la possibilità di scegliere il pasto opzionandolo tra le diverse tipologie di menù previste nell'allegato/offerte in sede di gara, fatta eccezione per i regimi di dieta particolari eventualmente richiesti dal personale sanitario per esigenze terapeutiche dei degenti.

La rilevazione delle presenze e le prenotazioni dei pasti dovranno avvenire a cura del fornitore con proprio personale. Il personale impiegato nel servizio in oggetto dovrà essere dotato di idonea qualifica e formazione ed in numero sufficiente a garantire la prenotazione contestuale in entrambi i presidi ospedalieri dell'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania.

Prima di effettuare la prenotazione dei pasti destinati ai degenti, il personale del fornitore dovrà relazionarsi con il Dirigente Medico Responsabile dell'unità operativa, ovvero con soggetto da quest'ultimo delegato, al fine di ricevere eventuali indicazioni terapeutiche ove giustificate da specifiche esigenze dei degenti e concordare con quest'ultimi eventuali variazioni da apportare ai menù.

In caso di assenza dei degenti al momento della prenotazione dei pasti, il personale addetto dovrà ripassare una seconda volta e, se nuovamente assente, recapitare al personale sanitario di reparto apposita

informazione scritta di *"prenotazione automatica del pasto"*.

All'esito delle prenotazioni dovrà essere rilasciato al personale presente in ogni reparto un documento riepilogativo contenente le prenotazioni giornalmente effettuate così da consentire, nella successiva fase di distribuzione, il controllo circa la corretta composizione dei menù nonché l'eventuale non corrispondenza. Analogamente, copia delle prenotazioni, dovrà essere inoltrata via mail alle singole unità operative ovvero essere messe a disposizione mediante il sistema gestionale offerto dal fornitore.

Ove fossero necessarie "diete speciali" non previste nell'allegato relativo ai dietetici, queste saranno comunicate dal Dirigente Responsabile dell'unità operativa, ovvero da soggetto da quest'ultimo delegato, al personale incaricato alla prenotazione dei pasti. I suddetti regimi alimentari verranno remunerati agli ordinari costi di fornitura.

Nel caso in cui, per esigenze sanitarie del degente, la rilevazione dei pasti dovesse avvenire a cura del personale sanitario, il fornitore dovrà mettere a disposizione di quest'ultimi gli strumenti per la prenotazione dei pasti, garantendo altresì istruzioni adeguate all'utilizzo degli stessi.

Gli orari di prenotazione dei pasti verranno comunicati in fase esecutiva dal Direttori Medici dei Presidi Aziendali.

15. Trasporto pasti

Il fornitore dovrà garantire il trasporto dei pasti, dei generi alimentari e non alimentari, dei generi extra eventualmente richiesti dalla Stazione appaltante e di ogni altro bene necessario alla corretta esecuzione del servizio, dai centri cottura esterno/interno, ai reparti/unità dei presidi ospedalieri dell'A.R.N.A.S. Garibaldi. Sono a carico del fornitore tutti gli oneri connessi all'utilizzo dei mezzi per il trasporto nei presidi ospedalieri.

Il trasporto dovrà avvenire con personale proprio del fornitore, con idonei mezzi e attrezzature da quest'ultimo messi a disposizione (a titolo esemplificativo: furgoni, carrelli termorefrigeranti, termobox multiporzione, automezzi coibentati) e dovrà essere effettuato in modo da garantire la corretta conservazione degli alimenti, delle caratteristiche alimentari, il mantenimento delle temperature, nonché delle caratteristiche organolettiche degli alimenti.

I mezzi impiegati devono essere adeguati al servizio e in numero sufficiente a garantire le consegne, ed il ritiro dei vuoti presso i luoghi di consumo nel rispetto delle indicazioni che verranno fornite dai Direttori Medici di Presidio.

A quest'ultimi è riconosciuta la facoltà di modificare gli stessi ove specifiche esigenze organizzative lo richiedessero.



Handwritten signature of the official responsible for the document.

Relativamente al servizio di ristorazione in favore dei degenti, nonché degli eventuali accompagnatori, la distribuzione ed il ritiro dei vassoi vuoti dovranno avvenire nei seguenti orari:

- colazione e spuntino (ove richiesto): dalle ore 7:00 alle ore 9:30;
- pranzo: dalle ore 12:00 alle ore 13.30;
- merenda (ove richiesta): dalle 16:00 alle 17:00;
- cena: dalle ore 19:00 alle ore 20:30.

Per quanto riguarda la fornitura del pasto in favore del personale dipendente, da erogarsi nelle mense aziendali site in entrambi i presidi ospedalieri aziendali, la distribuzione dei pasti nelle mense dovrà rispettare i seguenti orari:

P.O. Garibaldi Nesima:

- **pranzo:** da lunedì alla domenica, dalle ore 12:30 alle ore 15:30.
- **cena:** da lunedì alla domenica, dalle ore 18:30 alle ore 23:00

P.O. Garibaldi Centro:

- **pranzo:** da lunedì alla domenica, dalle ore 12:30 alle ore 15:30.
- **cena:** da lunedì alla domenica, dalle ore 18:30 alle ore 23:00

Gli orari definiti verranno comunicati dai Direttori medici di Presidio in fase esecutiva, ferma in ogni momento la facoltà di modifica degli stessi ove specifiche esigenze organizzative lo richiedessero.

Per la distribuzione dei pasti dovranno essere utilizzati carrelli adeguati al trasporto delle derrate alimentari (es. carrelli termorefrigerati) messi a disposizione dal fornitore, che dovranno rimanere chiusi fino all'arrivo nei reparti di destinazione e nelle mense.

I carrelli utilizzati per la distribuzione dei pasti nei reparti dovranno essere corredati da un documento riepilogativo che sintetizzi l'unità operativa di destinazione, il numero complessivi dei pasti, le tipologie di ogni singolo vitto, il posto letto cui è destinato.

Si fa presente che nel corso del sopralluogo è onere degli operatori economici concorrenti valutare le dimensioni degli ascensori/montacarichi presenti nei presidi ospedalieri e adeguarvi la grandezza dei carrelli che verranno utilizzati onde assicurare la sicurezza degli ambienti.

Ogni danno alle strutture/beni dell'A.R.N.A.S. derivante dall'utilizzo improprio dei carrelli trasportatori sarà addebitato al fornitore.



I pasti destinati al personale degente, nonché agli eventuali accompagnatori, dovranno essere consegnati **al letto del paziente**.

La colazione dovrà essere distribuita unitamente a tutti i beni alimentari e non necessari al consumo, quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- vassoio antiscivolo;
- coprivassoio;
- acqua minerale in bottiglia da 0,5 L (per ogni degente/utente);
- n.1 piatto piano in ceramica;
- tazza da caffè in ceramica, corredata di piatto, o bicchiere;
- posate in acciaio inox 18/10 (a seconda del menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaino, 1 cucchiaino) imbustate in unica confezione sigillata;

Analogamente, sia il pranzo sia la cena dovranno essere distribuiti unitamente a tutti i beni, alimentari e non, necessari al consumo, quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- vassoio antiscivolo;
- eventuale coprivassoio;
- condimenti confezionati in bustine monodose (es. olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, succo di limone, sale, formaggio grattugiato, ecc.);
- acqua minerale in bottiglia da 0,5 L (per ogni degente/utente);
- pane imbustato singolarmente;
- stoviglie di ceramica dotate di coperchio in materiale adeguato al mantenimento e trasporto;
- set di posate in acciaio inox imbustate, composto da cucchiaino, forchetta, coltello e cucchiaino;
- campane di copertura per tutti i piatti;
- bicchiere;
- tovagliolo monouso di carta in doppio velo con caratteristiche di alta assorbenza e di morbidezza;
- bavaglia monouso, se specificatamente richiesta in fase di prenotazione del pasto, di dimensioni diverse per paziente adulto e pediatrico;
- cannuccia, se specificatamente richiesta in fase di prenotazione del pasto;

Le stoviglie, i vassoi ed ogni altra attrezzatura dovranno sempre essere mantenute integre e necessariamente sostituite anche in caso di piccole sbecchature o venature con oneri a totale carico della ditta aggiudicataria. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli prenotati ovvero non conformi, su segnalazione

del personale sanitario, il fornitore dovrà provvedere a integrare e distribuire il numero di pasti mancanti/difformi entro un tempo massimo di 30 minuti. Qualora l'integrazione/risoluzione della difformità, ovvero in tutti i casi di impossibilità oggettiva, il fornitore dovrà provvedere ad approntare un pasto sostitutivo mediante l'utilizzo di scorte alimentari senza avere nulla a che pretendere dalla Stazione appaltante.

Le suddette scorte potranno altresì essere utilizzate per far fronte a ricoveri successivi rispetto al momento di prenotazione dei pasti. In tal caso il fornitore dovrà garantire la disponibilità di un menù standard disponibile e prenotabile in regime d'urgenza da parte delle singole unità operative di entrambi i presidi ospedalieri.

Il pasto per il personale dipendente dovrà essere distribuito nelle **mense aziendali** a cura del personale del fornitore, **con consegna al banco** da parte degli addetti.

Il fornitore dovrà destinare un numero sufficiente di addetti alle mense in modo da garantire l'erogazione del servizio in tempi celeri.

Unitamente ai pasti, per tutti i fruitori, dovranno essere messi a disposizione e distribuiti i materiali necessari al consumo, tra i quali, esemplificativamente si segnalano:

- vassoio antiscivolo;
- acqua minerale in bottiglia da 50 cl (per ogni fruitore del servizio mensa);
- condimenti confezionati in bustine monodose (es. olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, succo di limone, sale, formaggio grattugiato, ecc.).
- pane imbustato singolarmente;
- set di posate monouso, composto da cucchiaino, forchetta, coltello, tovagliolo monouso di carta in doppio velo e bicchiere.

Sarà onere dei fruitori del servizio mensa, conclusi i pasti, posizionare i vassoi vuoti in appositi carrelli che il fornitore avrà l'onere di fornire.

Per quanto riguarda le temperature di trasporto/conservazione degli alimenti fino al letto del degente, si richiama quanto previsto nell'allegato "C", parte 1, e dall'art. 31 del DPR 327/80, fatte salve eventuali temperature difformi stabilite dal fornitore sulla base dell'analisi del rischio e delle buone pratiche igieniche e tecnologiche, riportate nel manuale di autocontrollo.



17. Fornitura di generi alimentari extra

Il Responsabile Unico di Progetto, su richiesta dei Direttori Medici di presidio, si riserva la facoltà di richiedere al fornitore la fornitura di uno o più generi alimentari previsti nell'allegato "*generi alimentari extra*".

Qualora per taluni degenti fossero necessari generi alimentari non previsti nel menzionato allegato, l'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania si riserva la facoltà di richiedere con apposita comunicazione scritta la fornitura di quanto necessario.

L'operatore economico, su richiesta dell'A.R.N.A.S. "Garibaldi", è altresì tenuto a fornire generi alimentari di conforto, per pazienti dializzati, talassemici e per i donati di emocomponenti, oncologici, pazienti in Pronto soccorso. Il sacchetto alimentare per dializzati, per talassemici e pazienti oncologici in cura presso l'A.R.N.A.S. "Garibaldi" dovrà contenere: un panino di 100gr., imbottito con 50gr. di prosciutto o di formaggio; una bottiglia d'acqua da l. 0,5 ovvero, in alternativa, una merendina e un succo di frutta da 125 ml, fatta eccezione per i pazienti ricoverati in regime di ricovero DH e DS per i quali sono richieste le forniture ordinarie.

Per i pazienti ricoverati presso il Pronto Soccorso e in attesa di assistenza, il fornitore dovrà fornire delle scorte alimentari ai capi sala (es. merendine, succhi di frutta) che verranno da quest'ultime, eventualmente, distribuite.

La consegna di tali generi alimentari verrà richiesta da parte dei Responsabili delle Unità Operative inoltrata entro il pomeriggio del giorno precedente alla richiesta di fornitura.

18. Ulteriori servizi

Ai sensi dell'art. 8.2.6 del Capitolato tecnico istitutivo dello SDAPA Consip, costituiscono oggetto del presente appalto specifico le attività elencate nei paragrafi che seguono, da intendersi quali "ulteriori servizi" per i quali sarà onere del fornitore provvedere con propri mezzi e personale.

19. Sistema informativo per la gestione integrata del servizio

Per una gestione integrata dei servizi oggetto del presente appalto, l'operatore economico che risulterà aggiudicatario, dovrà fornire, implementare e gestire per tutta la durata del contratto, un sistema informativo che consenta quanto segue:

- ridurre al minimo la circolazione di strumenti cartacei;
- consentire la prenotazione del pasto dei degenti tramite identificazione informatizzata attraverso il codice univoco identificativo del paziente (codice nosologico), con eventuale acquisizione automatica tramite lettore barcode del braccialetto paziente, ove utilizzato.



Per quanto riguarda i pazienti con dieta standard e ad personam, la prenotazione del pasto dovrà essere effettuata nei limiti delle esigenze cliniche, pertanto il software dovrà prevedere anche delle schermate vincolate e predefinite delle scelte alimentari in base alla dieta prescritta;

- consentire la codifica dell'eventuale allergia alimentare del paziente/utente a cui dovrà essere automaticamente associata la presenza dell'allergene contenuto negli alimenti dei pasti e che, quindi, non potranno essere oggetto di prenotazione per il degente;
- prevedere la gestione di automatismi per assegnare un menu d'ingresso (menù standard di ingresso) ai degenti nuovi entrati;
- consentire la prenotazione del pasto in mensa (per i soli utenti per i quali è prevista una dieta speciale) o in reparto dei dipendenti degli Enti coerentemente al regolamento mensa adottato da questa ARNAS;
- monitorare le informazioni relative all'andamento globale della fornitura (prenotazione e consumazione pasti in mensa, prenotazione e consumazione pasti nei reparti/unità operative, ticket assegnati, ecc.) e permettere la possibilità di estrazione dei dati in formato editabile (almeno excel, access, script sql);
- inviare in tempo reale tutte le richieste in merito all'erogazione del servizio, verificare e monitorare la presa in carico e lo stato di avanzamento delle richieste tramite assegnazione di un ticket (gestione ticket);
- rendere consultabile e scaricabile tutta la documentazione prodotta durante il servizio (es. menù associati a dieta libera e dieta speciale, elenco del personale, report semestrali inerenti la prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari, la manutenzione degli impianti, gestione dei rifiuti, interventi di disinfestazione, schede tecniche e di sicurezza, ecc.) in formato elettronico;
- garantire, contestualmente al momento della consegna dei pasti e dei generi alimentari aggiuntivi, al personale dell'A.R.N.A.S. Garibaldi di verificare la correttezza tra quanto prenotato e quanto consegnato e segnalare eventuali non conformità;
- verificare il mantenimento dei livelli di servizio previsti dal presente Capitolato Tecnico attraverso gli indicatori previsti nel sistema di autocontrollo del Fornitore;
- consentire la gestione economica del servizio (es. report di sintesi e di dettaglio dei pasti consumati, analisi per centro di costo, numero pasti erogati nelle mense di presidio distinte per tipologie, etc.);
- consentire l'interfacciamento con altri sistemi di gestione dei pazienti/degenti e dei dipendenti già in uso presso l'A.R.N.A.S. Garibaldi (v. infra) (es. sistema unico dei ricoveri, gestione dei movimenti dei pazienti quali accettazione, dimissioni, trasferimento, gestione della mensa dei dipendenti ecc.), senza oneri aggiuntivi. Il sistema proposto deve integrarsi secondo standard HL7 con le soluzioni di



- ADT aziendali per gestire il flusso ricoveri-pasti (identificativo nosologico). L'integrazione è intesa sia Hardware che Software, licenze incluse e perpetue senza limiti di accesso. Le modalità operative saranno sottoposte alla valutazione e validazione da parte del settore Informazione di questa ARNAS;
- rendere disponibili tutte le informazioni e i documenti relativi alla gestione amministrativa e contabile del contratto (es. fatture, oppure altro a richiesta degli Organi di Direzione e Controllo dell'Appalto).

Il Fornitore dovrà garantire almeno tre utenze di accesso perpetuo al Software (RUP – DEC P.O. Garibaldi Nesima – DEC P.O. Garibaldi Centro) unitamente alla formazione degli utenti all'utilizzo del Sistema Informativo offerto. Ad insindacabile giudizio della Stazione appaltante potrà essere richiesto a titolo gratuito, durante il periodo contrattuale, eventuale ulteriore formazione e/o ulteriori utenze di accesso a personale Aziendale indicato.

In caso di malfunzionamento del sistema (bloccante e non bloccante) il Fornitore dovrà ripristinarne il corretto funzionamento entro un giorno solare dalla richiesta di intervento e attivare tempestivamente una procedura di emergenza che - oltre a garantire la continuità del servizio - generi il minor impatto possibile sull'attività dei reparti/unità operative nonché nelle mense.

20. Caratteristiche tecniche sistema informativo

L'aggiudicatario dovrà fornire un software di gestione web-oriented e cloud nativo a licenza perpetua e illimitata in termini temporali e di utenze intestata all'ARNAS Garibaldi. Tale soluzione dovrà rispettare gli attuali standard di sicurezza informatici previsti dalle normative in vigore. L'installazione della soluzione applicativa dovrà essere effettuata su ambiente cloud certificato AGID a completo carico del fornitore.

La totalità dei canoni di licenza necessari al corretto funzionamento della soluzione applicativa, ivi inclusi i canoni dell'ambiente cloud, i canoni di licenza DBMS ecc., nessuno escluso, sono a completo carico del fornitore.

La manutenzione applicativa e sistemistica dell'intera soluzione (manutenzione ordinaria, correttiva ed adeguativa) è a completo carico del fornitore senza esclusione alcuna.

La soluzione applicativa dovrà integrarsi agli applicativi informatici in uso presso questa ARNAS mediante "web services" secondo gli attuali protocolli/standard di sicurezza (protocollo HL7, FHIR ecc.). Attualmente l'ARNAS Garibaldi è dotato di un gestionale modulo mensa fornito dall'O.E. Engineering che gestisce la parte di accesso in regime di convenzione/non convenzione del Personale Aziendale alla mensa coerentemente al regolamento in vigore e s.m.i.

Attraverso le integrazioni – flusso informativo “modulo mensa Areas Engineering” dovranno essere tracciati obbligatoriamente almeno le informazioni:

- informazioni per l'individuazione del dipendente aziendale (ad esempio nome, cognome, matricola etc);
- data e ora di accesso alla mensa;
- tipologia di pasto (eventuale dettaglio del menù);

Dovrà essere disponibile agli organi di direzione e controllo dell'appalto un cruscotto di monitoraggio dei dettagli delle informazioni di cui sopra derivanti sia dall'integrazione da implementare con il c.d. “modulo mensa Areas Engineering” che di eventuali informazioni di dettaglio del servizio mensa.

Quest'ultime informazioni di dettaglio dovranno essere concordate in fase di avvio del servizio con gli organi di direzione e controllo dell'appalto.

Si specifica che la tipologia di tracciato per l'integrazione verranno definite congiuntamente tra le parti (O.E. Engineering e aggiudicatario del servizio Mensa).

21. Ritiro dei vassoi vuoti nei reparti dei PP.OO.

Il fornitore dovrà provvedere con proprio personale al ritiro dei vassoi vuoti direttamente al letto dei degenti ricoverati nei presidi aziendali.

Il ritiro dei vassoi vuoti, completi di stoviglie, avanzi del pasto e rifiuti, è funzionale alle successive attività di lavaggio delle stoviglie e allo smaltimento dei rifiuti prodotti.

Nel corso della suddetta attività gli addetti al servizio dovranno garantire la corretta differenziazione dei rifiuti per il successivo smaltimento. A tal fine, il fornitore dovrà dotare il personale di sacchetti differenti per colore e di ogni altro strumento utile alla corretta gestione dei rifiuti.

Il ritiro dei vassoi dalle unità operative dovrà avvenire nel rispetto degli orari di seguito riepilogati:

- colazione: entro le ore 10:30;
- pranzo: entro le ore 14:30;
- cena: entro le ore 21.30.

Gli orari sopra indicati sono da considerarsi puramente indicativi. Gli orari definitivi verranno comunicati dai DEC prima dell'avvio del servizio, ferma in ogni caso la facoltà di modifica in corso di esecuzione.

I carrelli utilizzati per il ritiro dei vassoi dovranno essere puliti, sanificati, disinfettati a conclusione di ogni servizio. Le attività di pulizia e sanificazione dovranno essere documentate in un apposito registro che, la Stazione appaltante, si riserva in ogni momento di richiedere al fornitore.

Per quanto concerne le mense aziendali, al fornitore è richiesta la fornitura di carrelli (o nastro



trasportatore, previa realizzazione dell'impianto a cura e spese del fornitore) sui i quali i fruitori del servizio mensa, conclusi i pasti, dovranno posizionare i vassoi vuoti. In quest'ultimo caso, nel corso del sopralluogo, è richiesto agli operatori economici concorrenti valutare anche possibili ubicazioni dei suddetti carrelli. In ogni caso i carrelli che verranno forniti dovranno essere compatibili con il posizionamento dei vassoi a fine pasto da parte degli utenti e possedere misure tali da poter essere ubicate nelle mense aziendali. Qualora in corso di esecuzione dovessero rivelarsi inadeguati (es. non sufficientemente spaziosi) è onere del fornitore provvedere alla relativa sostituzione senza costi aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Eventuali eccedenze alimentari dovranno essere gestite secondo quanto definito al punto sub E, lett. a), punto 2 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM). I risultati delle indagini delle eccedenze alimentari ritirate, nonché le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate dovranno essere riportati in un rapporto semestrale da rendere disponibile sul sistema informativo.

22. Allestimento aree per coffee-break, lunch, aperitivi rinforzati

Su richiesta del R.U.P., il fornitore dovrà provvedere, in occasione di eventi particolari, all'allestimento di aree per coffee-break, lunch, e/o aperitivi rinforzati, all'interno dei locali aziendali.

Sono a carico del fornitore, la prestazione di tutti i servizi necessari a garantire l'esecuzione degli stessi a perfetta regola d'arte, ed in particolare:

- la produzione/acquisito dei generi alimentari e non alimentari all'uopo occorrenti;
- il confezionamento dei pasti;
- trasporto degli alimenti dal centro di produzione ai locali aziendali che dovrà avvenire con contenitori e automezzi rispondenti alle vigenti norme igienico-sanitarie;
- la collocazione e la distribuzione degli alimenti presso i locali aziendali secondo le modalità definite in fase di richiesta di attivazione dei servizi;
- fornitura di tutti i beni complementari alla somministrazione degli alimenti, quali, ad esempio, tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali (es. dotazione di tavoli e sedie), nel rispetto delle condizioni e modalità definite in fase di richiesta;
- la messa a disposizione di personale incaricato ai servizi, in numero idoneo a garantire ai partecipanti una fruizione ottimale degli stessi: il numero dei camerieri da incaricare per gli eventi sarà di volta in volta concordato sulla base del numero dei partecipanti agli eventi. (esemplificativamente è onere del fornitore incaricare almeno n. 1 cameriere per 25 partecipanti all'evento);
- il mantenimento della pulizia e dell'ordine dei locali nelle fasi di svolgimento dei servizi, comprese



le pulizie ordinarie a conclusione degli stessi, nonché lo smaltimento dei relativi rifiuti prodotti nel corso dell'evento;

Si precisa che l'attivazione dei servizi in parola potrà essere avanzata esclusivamente da parte del RUP. A seguito della richiesta del R.U.P., il fornitore dovrà inoltrare, entro il termine di 5 giorni, il menù proposto per l'evento, che verrà sottoposto all'approvazione della Direzione Sanitaria.

In nessun caso potranno essere attivati servizi in argomento senza la preventiva autorizzati del R.U.P., pena la mancata liquidazione del *quantum* dovuto.

23. Erogazione del servizio nelle mense aziendali

Il fornitore è responsabile della gestione di tutte le attività connesse alla corretta prestazione del servizio mensa da riconoscere in favore del personale dipendenti nonché di altro soggetto autorizzato ad accedervi secondo il vigente regolamento aziendale e s.m.i.

L'aggiudicatario dovrà assicurare l'erogazione di un servizio uniforme per entrambe le mense garantendo, in particolare, i medesimi pasti, per tipologia e varietà, in entrambi i PP.OO. dell'A.R.N.A.S. Garibaldi.

I menù offerti giornalmente nelle mense dovranno rispettare quanto offerto in sede di partecipazione alla presente procedura di gara (v. criterio mensa dipendenti).


Giornalmente il fornitore dovrà affiggere i menù all'ingresso dei locali mense in luoghi visibili precisando eventuali allergeni, indicando quanto segue:

- l'elenco dei piatti e relativi ingredienti;
- le grammature e i relativi apporti nutrizionali;
- indicazione se prodotto fresco o congelato;
- indicazione di preparazione priva di glutine, lattosio, ecc.

L'accesso ai locali mensa da parte dei dipendenti avverrà mediante l'utilizzo del badge aziendale.

Gli utenti diversi dal personale dipendenti (es. personale che presta servizio nei presidi ma non dipendente dell'A.R.N.A.S., visitatori etc) potranno accedere alle mense dei presidi nel rispetto delle condizioni previste nel pertinente "Regolamento mensa" e s.m.i.

Il costo di eventuali pasti consumati dagli utenti diversi dai dipendenti verrà da quest'ultimi direttamente remunerato. A tal fine, è onere del fornitore dotarsi di appositi sistemi di pagamento (registratori di



cassa, POS, smart card; buoni ricaricabili; applicazione smartphone dedicate) e predisporre un sistema per la rendicontazione.

Il Fornitore deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare all'interno delle mense di presidio, che il servizio offerto è conforme ai CAM, ed in particolare:

- nelle sale mensa deve essere comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.);
- devono inoltre essere fornite chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa;
- devono essere promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari all'interno della mensa (es. incentivare l'utilizzo di *family bag* per gli avanzi).

Al fine di garantire una corretta gestione e rendicontazione dei pasti erogati nelle mense aziendali si richiamo integralmente le caratteristiche tecniche che il sistema informativo offerto dovrà possedere.

Il fornitore sarà chiamato, inoltre, a garantire senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante tutte le operazioni di pulizia e sanificazione delle mense aziendali, compresi tavoli, sedie, banchi di distribuzione, in ottemperanza alle disposizioni e normative vigenti in materia.

L'attività di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature dovrà essere effettuata esclusivamente da personale dedicato e assicurare:

- il perfetto stato dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature;
- la costante pulizia e sanificazione dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti nelle mense;
- la pulizia e la disinfezione giornaliera, periodica e straordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature;
- il lavaggio, la sanificazione e la disinfezione dei carrelli, dei vassoi, della stoviglieria, dell'utensileria, dei contenitori utilizzati durante il trasporto dal centro di preparazione dei pasti e di quant'altro necessario per assicurare il servizio.

È fatto assoluto divieto a tutti gli addetti al servizio di ristorazione consumare pasti nei locali mensa durante l'orario di apertura, pena l'applicazione delle penali.



24. Gestione locali e attrezzature

Con la sottoscrizione del verbale di presa in consegna di cui *infra*, sarà affidata al fornitore la gestione delle mense aziendali e delle attrezzature in esse presenti, nonché la quota-parte del Centro Cottura Aziendale del P.O. Garibaldi Nesima, quest'ultima, necessaria per la preparazione espressa di pasta e pastina in legume fresco-caldo.

Al verbale saranno allegate le planimetrie delle mense aziendali, l'elenco delle attrezzature, nonché degli arredi, di proprietà della stazione appaltante che verranno concessi in comodato d'uso al fornitore, nonché le planimetrie della quota parte dei locali cucina del P.O. Garibaldi Nesima.

A partire dalla data del verbale di presa in consegna, il fornitore assume la responsabilità dei locali e delle attrezzature e arredi affidati, impegnandosi a mantenerli in buono stato, senza apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, in assenza di preventiva autorizzazione da parte del Settore Tecnico Aziendale. I locali affidati al Fornitore devono essere da questi utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione.

Il Fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

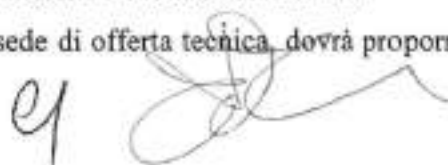
Per quanto concerne le sistemazioni e gli adeguamenti della quota parte del centro cottura, si rinvia a quanto previsto nel relativo paragrafo.

Con la sottoscrizione del verbale, il fornitore si impegna altresì a garantire la manutenzione ordinaria dei locali mense e della quota parte della cucina concessi nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature da utilizzare per l'espletamento del servizio.

Nel corso del sopralluogo è richiesto agli operatori economici concorrenti di valutare le condizioni delle mense aziendali e delle attrezzature e degli strumenti in essi presenti, nonché del centro cottura del P.O. Garibaldi Nesima, al fine di verificare se, gli stessi, possano assicurare la prestazione del servizio a perfetta regola d'arte.

Fatto salvo quanto previsto al paragrafo "cucina interna", gli operatori economici concorrenti dovranno proporre in sede di offerta tecnica un progetto di riallestimento dei locali mensa e cucina comprensivo delle relative forniture, prevedendo anche eventuali differenti modalità di utilizzo degli spazi che verranno concessi, senza vincolo di mantenerne l'attuale disposizione e modalità di servizio.

Con riferimento alle attrezzature, l'operatore economico, in sede di offerta tecnica, dovrà proporre al



criterio allestimento locali, in sostituzione di quelli presenti, la fornitura delle attrezzature – con oneri a carico della ditta concorrente – necessarie per una corretta gestione delle attività tra le quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: fuochi, forni, lavastoviglie, utensili, carrelli trasportatori, sedie, tavoli, banco preparazione/distribuzione alimenti, utensileria, stoviglie, tegameria, bancone distribuzione pasti mense, sedie, tavoli etc.

Sarà cura dell'A.R.N.A.S. Garibaldi lo smaltimento di arredi e attrezzatura di proprietà dell'Ente.

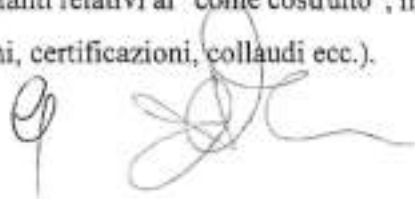
Gli arredi forniti dal Fornitore per l'allestimento dei locali devono essere conformi alle specifiche tecniche definite nel paragrafo 3.2 e relativi sotto-paragrafi dei Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 11 gennaio 2017 (G.U. Serie Generale n. 23 del 28 gennaio 2017) per la *"Fornitura e servizio di noleggio di arredi per interni"* e successivo decreto correttivo (DM 3 luglio 2019, in G.U. n. 167 del 18 luglio 2019).

Resta inteso che gli arredi e le attrezzature eventualmente installati dovranno altresì essere conformi a tutte le normative vigenti (es. marchio CE, certificazione CSQA, conformità norme UNI, materiali ignifughi, assenza di formaldeidi, ottemperanti a quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 s.m.i., ai criteri ambientali minimi ecc.), possedere requisiti di idoneità igienico-sanitarie, costruiti in materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile e accompagnate da tutte le certificazioni necessarie all'uso e dai libretti di istruzione.

Tutti gli oneri connessi all'acquisto/noleggio, all'installazione, al collaudo e agli eventuali lavori accessori sono a carico del fornitore.

A conclusione del contratto, i beni strumentali all'esecuzione del servizio passeranno nella proprietà dell'A.R.N.A.S. Garibaldi con obbligo, per il fornitore, di garantire per il tutto il periodo di durata le manutenzioni e sostituzione necessarie.

Eventuali lavori di sistemazione dei locali (mense e cucine), ove ritenuti necessari per il corretto espletamento dei servizi, dovranno essere sottoposti, prima dell'esecuzione, all'approvazione dei competenti settori Aziendali dell'A.R.N.A.S. Garibaldi. Ove approvati, i lavori dovranno essere effettuati a cura e spese del fornitore, sotto il controllo dei Tecnici aziendali designati dall'A.R.N.A.S. "Garibaldi" di Catania. Nessun compenso o rimborso spetterà per le fasi progettazione, per la Direzione lavori ed il coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione, per l'esecuzione dei lavori necessari allo svolgimento dell'attività. Sono a carico della ditta tutti gli oneri e le pratiche necessarie all'espletamento degli eventuali lavori (es. ASP, VVF, SCIA, etc), oltre che le documentazioni previste dalle normative di settore da consegnare a conclusione degli stessi (a titolo esemplificativo: elaborati architettonici, strutturali e degli impianti relativi al "come costruito", manuali d'uso, manuali tecnici, manuali di manutenzione, dichiarazioni, certificazioni, collaudi ecc.).



L'operatore economico dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese, alle pratiche relative all'avvio dell'attività (a titolo indicativo: Vigili del Fuoco per CPI, Inail, Usl, ecc.).

È altresì responsabile dell'esatto adempimento delle indicazioni, prescrizioni e previsioni contenute nei progetti costruttivi e della perfetta esecuzione e riuscita delle opere. Dovrà demolire, a proprie spese, quanto eseguito in difformità dalle prescrizioni di cui sopra e sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni provocati. Il fornitore sarà l'unico responsabile per tutte le incombenze del cantiere, sia della direzione sia della sorveglianza delle maestranze e del materiale, dell'esecuzione, della manutenzione e del funzionamento delle opere provvisorie di qualunque genere con assoluto sollievo dell'A.R.N.A.S. "Garibaldi" da qualsiasi responsabilità al riguardo. Al termine del periodo di esecuzione del servizio le opere realizzate resteranno in piena proprietà e disponibilità del A.R.N.A.S. "Garibaldi".

Il fornitore sarà tenuto, durante il periodo di vigenza contrattuale ad assicurare la manutenzione ordinaria di tutti i locali e degli impianti presenti nelle mense aziendali e nella quota parte del centro cottura affidata. La manutenzione ordinaria è intesa quale attività necessaria a mantenere in perfetto stato i locali e gli impianti, grazie ad interventi predeterminati e programmati atti ripristinare l'efficienza in seguito a guasti che comportino la sostituzione di componenti e/o elementi tecnici soggetti ad usura e/o degrado (incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio).

A titolo esemplificativo, si intendono ricomprese nelle manutenzioni ordinarie le attività di seguito indicate:

- ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti interni ed esterni e, in generale, tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni normative-igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti;
- la tinteggiatura dei locali, delle pareti e dei soffitti prima dell'avvio dei servizi;
- la tinteggiatura annuale, ed ogni volta che se ne ravvisa la necessità, delle pareti e dei soffitti dei locali stessi;
- la manutenzione delle strutture e finiture edilizie;
- la manutenzione degli impianti elettrici facenti parte dell'area concessa in gestione (ad eccezione degli impianti speciali quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: controllo fumi, luci di emergenza ecc), secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti, compresi gli interruttori, le prese e i quadri elettrici installati all'interno delle aree medesime e ad uso esclusivo del servizio di cucina/mensa;



Handwritten signature of the representative of the contractor.

- la manutenzione degli estintori ed idranti installati presenti nei locali concessi;
- la manutenzione degli impianti di riscaldamento/condizionamento, aspirazione e degli impianti idraulici;
- gli interventi di pulizia e manutenzione relativi alle linee di scarico;
- manutenzione di macchinari e attrezzature installati nelle mense aziendali nonché nella quota parte del centro cottura nel rispetto delle cadenze previste nei libretti e manuali d'uso.

È onere del fornitore risarcire gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza e/o comportamenti impropri.

In tal caso, il fornitore dovrà provvedere tempestivamente alla riparazione dei danni causati e, qualora si rifiutasse di ottemperarvi, la stazione appaltante provvederà alle opere di intervento resesi necessarie con addebito delle spese sostenute, fatta salva l'applicazione delle penali e la richiesta del maggior danno subito.

L'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva di effettuare in qualunque momento visite ed ispezioni, anche senza preavviso, presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dal fornitore, senza alcun onere economico per la stazione appaltante.

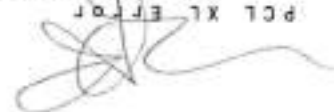
Il fornitore dovrà tempestivamente segnalare alle Direzione Mediche di Presidio eventuali furti, danneggiamenti e atti di vandalismo ai locali che verranno affidati.

Il fornitore dovrà tenere aggiornato un apposito "*Registro delle manutenzioni*" (in formato elettronico) in cui annotare tutti gli interventi effettuati (ordinari e straordinari) e le relative date.

Il registro dovrà essere corredato da tutta la necessaria documentazione relativa al tipo di intervento effettuato. La copia di tale registro deve essere inviata trimestralmente alla Stazione Appaltante e comunque ogni qualvolta quest'ultima ne faccia richiesta.

L'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva in qualsiasi momento di effettuare controlli sul rispetto del calendario delle manutenzioni. Qualora nel corso di tale controllo i tecnici aziendali dovessero riscontrare il mancato rispetto degli obblighi di manutenzione, la Stazione appaltante intimerà al fornitore l'immediata esecuzione dell'intervento manutentivo. Decorso il termine di 10 giorni dalla contestazione l'Amministrazione provvederà direttamente con propri fornitori ad eseguire l'intervento di manutenzione addebitando al fornitore le spese di tale intervento oltre alle relative penali.

Sono a carico dell'A.R.N.A.S. Garibaldi le utenze connesse alla gestione del locale mense.

9  31

Sono invece a carico del fornitore le utenze connesse alla gestione della quota parte del centro cottura aziendale sito presso il P.O. Garibaldi Nesima.

25. Pulizia e sanificazione

Il fornitore dovrà garantire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei centri di preparazione dei pasti e delle mense aziendali, nonché di tutti gli attrezzi/macchinari e utensili utilizzati per l'espletamento del servizio, nel rispetto delle normative vigenti in materia.

Il sistema di pulizia e sanificazione deve essere gestito in modo corretto utilizzando i prodotti adeguati e provvisti di idonea registrazione ministeriale e dotati di schede tecniche. Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso le sedi di esecuzione del servizio la scheda pulizie da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività e delle loro frequenze.

La pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati, secondo quanto definito nel sub E, lett. a), punto 6 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) 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. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire che il lavaggio e la disinfezione delle posate e delle stoviglie avvenga secondo le seguenti modalità minime: utilizzo di lavastoviglie industriali a ciclo chiuso, con fase di risciacquo finale a temperatura $\geq 82^{\circ}\text{C}$ per almeno 15 secondi.

I detergenti e disinfettanti utilizzati devono essere: registrati secondo il Reg. CE 528/2012 (prodotti biocidi) e accompagnati da scheda tecnica e di sicurezza (SDS). Tutti i cicli devono essere tracciati elettronicamente o su registro cartaceo, con indicazione di: data e ora; durata; temperatura.

Il personale addetto al lavaggio deve essere formato su procedure igienico-sanitarie e HACCP, e deve indossare DPI idonei. Le posate pulite devono essere manipolate con guanti puliti e conservate in ambiente protetto fino alla distribuzione. Le attività saranno soggette a verifica periodica da parte della Direzione Mediche dei Presidi Ospedalieri Aziendali.

Il fornitore dovrà sottoporre all'autorizzazione preliminare e obbligatoria dei Direttori medici di Presidio la lista dei detergenti a qualunque scopo utilizzati nella prestazione dei servizi oggetto del presente appalto specifico.

9 

L'attività di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature dovrà essere eseguita con personale proprio del fornitore, adeguatamente formato e qualificato ad eseguire le prestazioni a perfetta regola d'arte, utilizzando prodotti compatibili con le superfici, gli arredi e le attrezzature.

I prodotti chimici utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo e non sono ammessi prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

Tutto il materiale necessario per la pulizia e la sanificazione è a carico del fornitore (es. detersivi, macchinari, panni, etc).

Allo scopo di evitare ogni rischio di contaminazione degli alimenti, è vietato effettuare opere di pulizie e sanificazione, sia nei centri di cottura esterno/interno sia nelle mense aziendali, durante le fasi di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia deve indossare indumenti diversi da quelli indossati dagli addetti al servizio nelle mense, e dagli addetti al trasporto e consegna dei pasti nei reparti.

È altresì onere del fornitore curare la disinfestazione, la deblattizzazione e la derattizzazione dei locali concessi in gestione, compreso il perimetro esterno in prossimità dell'area.

La calendarizzazione delle attività di disinfestazione e derattizzazione deve essere comunicata alle Direzioni mediche di Presidio prima dell'avvio del servizio e coordinata con le medesime attività effettuate da altri operatori (es. addetti ai servizi di pulizie) nei Presidi Ospedalieri Aziendali. Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate regolarmente iscritte nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane.

La documentazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione deve essere specifica per ogni singola prestazione e non cumulativa e riportare:

- data dell'intervento;
- prodotti utilizzati;
- classificazione dell'intervento;
- disinfestazione/derattizzazione da calendario;
- verifica dell'efficacia dello stesso, con specifica del range di accettabilità;
- disinfestazione/derattizzazione straordinaria;
- verifica dell'efficacia della stessa, con specifica del range di accettabilità;



- elenco dei locali sottoposti all'intervento in questione;
- ogni altra informazione utile all'identificazione delle attività svolte.

In caso di posizionamento di esche dovrà essere approntata una planimetria dei punti di installazione. Eventuali interventi straordinari dovranno essere comunicati per iscritto e documentati con le specifiche sopra riportate, nonché la motivazione dell'intervento. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, il fornitore deve provvedere alla disinfestazione entro un giorno dall'evento, festivi inclusi.

26. Gestione dei rifiuti prodotti

La gestione di tutti i rifiuti è a totale carico del fornitore e dovrà essere eseguita in modo conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e dalle normative nazionali e comunitarie vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali (es. olii e grassi alimentari esausti).

Per quest'ultimi, è onere del fornitore inviare ai DEC, con cadenza mensile, copia della documentazione comprovante la corretta gestione dei rifiuti speciali (es. formulario) nel rispetto della normativa vigente nonché del principio di trasparenza e tracciabilità dei rifiuti.

I rifiuti e i residui dei pasti derivanti dalla attività di ristorazione ospedaliera provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie ove sono presenti pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti dal fornitore - a propria cura e spese - in conformità alle disposizioni normative vigenti.

I rifiuti raccolti quotidianamente nei reparti e nelle mense aziendali non rientranti nella categoria dei rifiuti speciali dovranno essere conferiti presso punti di raccolta che verranno indicati in fase esecutiva dai Direttori Medici dei presidi ospedalieri. A fine servizio, con cadenza giornaliera, sarà onere del fornitore garantire il ritiro nonché il corretto smaltimento di tutti i rifiuti prodotti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari delle mense aziendali e nel centro cottura del P.O. Garibaldi Nesima (lavandini, canalini di scarico, ecc.).

Eventuali lavori di spurgo degli scarichi che si rendessero necessari nel corso della durata contrattuale dovranno essere gestiti direttamente dal fornitore, a propria cura e spese, avvalendosi di ditte e/o personale specializzato.

Al fine di consentire una gestione oculata dei rifiuti, è onere del fornitore, per tutta la durata dell'appalto, fornire e installare, ove mancanti, contenitori e sacchi necessaria alla raccolta differenziata e cassoni per lo stoccaggio dei rifiuti. È altresì onere del fornitore provvedere, con proprio personale alla pulizia dei contenitori che verranno forniti e alla vuotatura di cassoni e contenitori.



La prevenzione e la gestione dei rifiuti dovranno essere gestite come quanto definito nel punto sub E, lett. a), punto 4 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM).

27. Menù

I menù giornalmente elaborati dovranno rispettare le indicazioni previste nei documenti allegati al presente Capitolato tecnico.

Nella preparazione dei menù, il fornitore, dovrà utilizzare derrate alimentari di elevata qualità nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2020 *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"*. Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nell'Allegato *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche"*.

L'operatore economico è tenuto a rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate nei documenti allegati al presente capitolato senza apportare arbitrariamente alcuna modifica agli stessi, fatta salva l'ipotesi di accordo scritto con la Direzione Sanitaria Aziendale.

In ipotesi eccezionali - quali, ad esempio, indisponibilità di determinati alimenti, guasto o fermo alle cucine - è facoltà del fornitore richiedere alla stazione appaltante la possibilità di apportare variazione agli stessi. In tali casi, il fornitore è tenuto a documentare e motivare le cause eccezionali allo scopo di consentire alla Direzione Sanitaria dell'A.R.N.A.S. l'eventuale rilascio dell'autorizzazione. Resta inteso che le eventuali variazioni accordate dovranno in ogni caso possedere l'equivalente valore nutrizionale del piatto sostituito.

In presenza di eventi particolari, per far fronte a specifiche esigenze dei pazienti, è facoltà dei Dirigenti Medici Responsabili dell'unità operativa richiedere al fornitore la fornitura di diete speciali/particolari non previste nei dietetici allegati al presente capitolato tecnico che dovranno essere riconosciute al medesimo costo unitario del pasto ordinario.

Gli accompagnatori di pazienti pediatrici e/o disabili, potranno opzionare un pasto completo (un primo, un secondo, un contorno, acqua e frutta) tra le alternative previste nel "vitto comune" del Dietetico.

Qualora particolari esigenze lo richiedessero (es. costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche), l'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania si riserva la facoltà di richiedere al fornitore la modifica dei menù.

L'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva altresì la facoltà di richiedere al fornitore la predisposizione di menù



idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico-religiose da parte di degenti ricoverati presso i presidi ospedalieri. In tal caso i menù dovranno prevedere l'introduzione di preparazioni gastronomiche *ad hoc*, previa verifica degli ingredienti utilizzati e del loro abbinamento.

Tali menù verranno remunerati al prezzo ordinario di fornitura del pasto.

28. Integrazione del menù in occasione di festività

L'Operatore Economico dovrà fornire, per tutti gli utenti, in occasione di festività particolari, quali Natale, Capodanno, Epifania, Santa Pasqua, Lunedì dell'Angelo e festa patronale, menù particolari, da sottoporre all'approvazione dei Direttori Medici del Presidio dell'A.R.N.A.S. Garibaldi.

Tali menù devono comprendere preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività, con l'integrazione di un dessert/dolce. Le preparazioni proposte devono essere idonee alle differenti fasce di età degli utenti.

Tali menù verranno remunerati al prezzo ordinario di fornitura del pasto.

29. Clausola sociale

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 57 D.lgs. n. 36/2023, con la partecipazione alla presente procedura di appalto specifico, gli operatori economici concorrenti si dichiarano disposti a riassorbire prioritariamente gli addetti occupati dal precedente appaltatore e ad applicare, nell'ambito dei contratti collettivi di settore, quello più favorevole ai lavoratori sotto il profilo del trattamento economico.

L'impegno sopra riportato è subordinato alla condizione che il numero e la qualifica delle risorse reimpiegate sia armonizzabile con l'organizzazione d'impresa del concorrente, singolo o associato.

Il concorrente sarà obbligato a presentare un "Progetto di assorbimento" atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

La mancata allegazione del progetto di riassorbimento nella "busta amministrativa" (busta A) equivale a mancata accettazione della clausola sociale e determina l'esclusione dalla procedura.

Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante tutta la durata del contratto, a cura del RUP e del DEC.

Allo scopo di consentire agli operatori economici concorrenti la redazione del progetto di riassorbimento si allega l'elenco del personale impiegato dall'attuale gestore del servizio.



30. Struttura organizzativa

Il Fornitore dovrà dotarsi di una struttura organizzativa adeguata a garantire la gestione e lo svolgimento dei servizi di cui al presente Capitolato conformemente a quanto previsto nell'offerta tecnica.

In particolare, all'interno dell'offerta tecnica, il Fornitore, al criterio "*organizzazione del servizio*" dovrà dettagliare l'organigramma di commessa e le funzioni individuali identificando chiaramente, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le figure professionali impiegato nell'appalto, tra le quali, a titolo meramente esemplificativo: Direttore tecnico del servizio; referenti tecnici per autocontrollo, gestione diete e sistema di prenotazione, qualità; coordinatori cucina/capocuochi; cuochi; magazzinieri; addetti ai servizi.

31. Personale impiegato nell'appalto

Il fornitore deve impiegare nell'appalto idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, per garantire l'esecuzione di tutte le attività a perfetta regola d'arte e assicurare qualità e tempi di esecuzione compatibili con la natura stessa dei servizi.

Il fornitore dovrà garantire per tutta la durata del Servizio il personale, per numero e qualifica, indicato nell'offerta tecnica e nell'elenco del personale allegato al verbale di presa in consegna, provvedendo all'immediata sostituzione/reintegro/ del personale assente (anche in caso di partecipazione a scioperi e/o manifestazioni sindacali), con personale avente le medesime qualifiche e competenze di quello sostituito. Qualora in corso di esecuzione il personale impiegato dovesse risultare insufficiente il fornitore dovrà rivedere la propria organizzazione al fine di garantire il mantenimento dei requisiti minimi richiesti, eventualmente aumentando il numero di addetti, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

Gli addetti al Servizio dovranno in ogni caso:

- osservare tutte le norme di carattere regolamentare emanate dall'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività ospedaliera;
- non intrattenersi con i dipendenti della stazione appaltante durante le ore lavorative, fatte salve le esigenze di servizio;
- segnalare al proprio Responsabile le eventuali anomalie riscontrate durante l'espletamento del servizio a cui è preposto;
- presentare al datore di lavoro al rientro in servizio – in caso di assenza dal lavoro per malattia per un periodo superiore a 5 giorni – una dichiarazione/certificazione attestante che l'assenza non sia connessa a patologie infettive e trasmissibili;



- rispettare le indicazioni fornite dal Direttore tecnico in merito ai rischi legati ai luoghi di lavoro in cui si troverà ad operare con specifico riferimento alle norme previste dal D.Lgs. 81/2008;
- non dovrà lasciare attrezzature che possano costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito o di lavoro o frequentati da operatori dell'Ente e/o da utenti e pazienti;
- consegnare ogni oggetto, bene o valore che risulti smarrito, rinvenuto nell'espletamento del servizio, al Direttore Tecnico, il quale provvederà alla consegna dello stesso alla Stazione Appaltante.

È responsabilità del fornitore vigilare affinché tutto il personale impiegato tenga un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona condotta.

Il fornitore dovrà fornire a tutto il personale impiegato nella commessa divise da lavoro complete, pulite e decorose, adeguate allo svolgimento delle attività, che consentano l'agevole identificazione degli addetti al servizio. È altresì onere dell'operatore economico, fornire al proprio personale di tutti i dispositivi di protezione individuale occorrenti. Al personale destinato al servizio è richiesto di indossare correttamente le divise da lavoro che verranno fornite dall'aggiudicatario, garantendo la pulizia e l'igiene delle stesse.

Il fornitore dovrà garantire al proprio personale la formazione prevista dai CAM al paragrafo *"Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio"* di cui al punto sub E, lett. a), punto 7 dei Criteri Ambientali Minimi. Entro 60 giorni dall'avvio del servizio deve essere disponibile sul sistema informativo il programma di formazione conseguito dal personale dedicato all'appalto.

Il concorrente che risulterà aggiudicatario è tenuto ad organizzare, entro 15 (quindici) giorni dalla data di inizio del servizio, un incontro di presentazione diretto ai dipendenti che intende impiegare nell'appalto per illustrare gli impegni contrattuali assunti e le specifiche tecniche del servizio medesimo. Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto collettivo nazionale e territoriale, deve essere legato da regolare contratto di lavoro subordinato alla ditta aggiudicataria. In caso di subappalto è fatto obbligo per il fornitore verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore. Si applicano le disposizioni di cui all'art.119 del D. Lgs. n. 36/2023.

Il Fornitore è tenuto ad applicare integralmente tutte le norme previste dal C.C.N.L. nonché dagli accordi locali integrativi in vigore nel tempo. Tali obblighi vincolano il Fornitore anche qualora esso non aderisca alle associazioni di categoria stipulanti il C.C.N.L., oppure receda da esse. Gli obblighi operano indipendentemente dalla struttura e dalla dimensione della Società aggiudicataria. Sono a carico del



Fornitore tutti gli oneri derivanti da leggi, disposizioni e regolamenti relativi alla retribuzione ed agli aspetti previdenziali ed assicurativi concernenti il rapporto di lavoro del personale impiegato.

Ogni qualvolta l'A.R.N.A.S. Garibaldi lo riterrà opportuno, richiederà al fornitore l'esibizione di tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei dipendenti impiegati nell'appalto.

La Stazione Appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa contestazione alla ditta delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le eventuali violazioni accertate.

L'A.R.N.A.S. Garibaldi ha facoltà di chiedere al fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo per comprovati motivi che, l'Appaltatore, avrà l'obbligo di sostituire entro il termine di 10 giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento.

32. Direttore tecnico del servizio

Il fornitore dovrà nominare, prima dell'avvio del servizio, un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione dello stesso, con funzioni di referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e in grado di rappresentare il fornitore.

Il Direttore tecnico dovrà possedere idonea qualifica tale da garantire il buon andamento del Servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato tecnico.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità H24.

Al Direttore tecnico del Servizio sono attribuite, altresì, le funzioni di Responsabile della Sicurezza del Fornitore e dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dal D.Lgs. 81/08.

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze riscontrate e comunicate dalla Stazione appaltante al Direttore tecnico si intendono come presentate direttamente al Fornitore stesso.

Il Direttore Tecnico dovrà essere coadiuvato da un "referente" scelto tra il personale in servizio, il cui nominativo dovrà essere comunicato alla Stazione Appaltante prima dell'avvio dell'appalto. Il referente dovrà, in caso di assenza o impedimento temporaneo del Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.), essere in grado di esercitare le relative funzioni.

In caso di sostituzione definitiva o assenza prolungata del Direttore tecnico del servizio, il fornitore dovrà nominare una nuova figura in possesso di equivalenti capacità tecnico-professionali ed esperienza lavorativa, il cui nominativo, unitamente al CV, dovrà essere comunicato e trasmesso a RUP e DEC mediante posta elettronica certificata entro il termine massimo di 3 giorni solari decorrenti dalla sostituzione.

La Stazione appaltante si riserva in ogni momento la facoltà di richiedere la sostituzione del Direttore



Tecnico del Servizio ovvero del "referente" nell'ipotesi in cui disattendano le norme comportamentali suddette ovvero commettano errori ritenuti gravi per funzionalità del servizio.

33. Verbale avvio del servizio

A seguito della sottoscrizione del contratto e prima dell'effettiva esecuzione del servizio, in contraddittorio tra il fornitore ed un referente dell'A.R.N.A.S. Garibaldi, verrà redatto una verbale di avvio.

Il fornitore, controfirmando per accettazione il verbale in oggetto, sarà custode dei beni aziendali (immobili e mobili) allo stesso affidati per la prestazione del servizio e assumerà l'obbligo di prendersene cura e di mantenerli in modo tale da garantirne il buono stato di conservazione, nonché tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni degli stessi.

Al verbale di avvio verrà allegato quanto segue che ne costituirà parte integrante:

- l'inventario dei beni messi a disposizione dall'A.R.N.A.S. Garibaldi per lo svolgimento delle attività necessarie a dare esecuzione al servizio;
- un inventario dei beni di proprietà del fornitore, messi a disposizione dallo stesso per lo svolgimento delle attività previste, i quali, a conclusione del contratto, verranno dallo stesso ritirati;
- l'elenco del personale impiegato per lo svolgimento delle attività previste nel contratto, con l'evidenza della qualifica, del livello retributivo, delle mansioni, del monte ore;
- Piano di autocontrollo;
- Documenti e certificazioni del centro cottura esterno;
- L'elenco degli automezzi di trasporto utilizzati nell'esecuzione del servizio;
- le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di pulizia che il fornitore intende utilizzare;
- documentazione a comprova dei Criteri ambientali minimi previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;
- nominativo del direttore tecnico e del referente del servizio.

Qualunque variazione rispetto a quanto previsto nel Verbale e nei relativi allegati dovrà essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato tra le parti.

Nel corso dell'esecuzione, sarà onere del fornitore redigere e mantenere costantemente aggiornato il c.d. *Registro della fase esecutiva* nel quale andranno indicate le modifiche/integrazioni intercorse rispetto a quanto concordato tra le parti nel verbale di avvio del servizio.

Quest'ultimo registro, costantemente aggiornato durante l'esecuzione contrattuale, dovrà essere

9

presentato all'A.R.N.A.S. Garibaldi ogni sei mesi e comunque ogniqualvolta ne faccia richiesta, oltre che alla scadenza del contratto.

34. Verbale di riconsegna

Alla scadenza del contratto, ovvero in caso di scioglimento anticipato del rapporto, il fornitore dovrà riconsegnare alla Stazione Appaltante le strutture e attrezzature da quest'ultima messe a disposizione, in numero, specie e qualità uguali a quelle indicate nel "*Verbale di presa in consegna*" e dagli allegati e dal "*Registro della fase esecutiva*". Tali beni devono essere riconsegnati all'A.R.N.A.S. Garibaldi in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio.

Alla scadenza del contratto, le Parti effettueranno un sopralluogo nei locali affidati in gestione all'esito del quale verrà redatto un "*Verbale di Riconsegna*", nel quale si darà atto delle condizioni di quanto oggetto di restituzione.

Nel caso in cui venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione, nonché eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, il fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante.

In caso di inottemperanza, l'A.R.N.A.S. Garibaldi provvederà direttamente addebitando all'aggiudicatario le spese sostenute, oltre che le eventuali penali che la Stazione appaltante riterrà di applicare.

35. Documenti e certificazioni

Il fornitore prima dell'inizio effettivo del servizio deve depositare e costantemente aggiornare il proprio "*Manuale della Qualità*" presso ogni Presidio Ospedaliero dell'A.R.N.A.S. Garibaldi.

Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'A.R.N.A.S. Garibaldi che ne facciano richiesta unitamente alla relativa documentazione.

Il fornitore dovrà inoltre redigere un "*Manuale di autocontrollo*" in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche Tecniche del presente Documento, relativo a tutti i servizi ricompresi. Tale manuale dovrà essere messo a disposizione della Stazione Appaltante all'avvio del servizio unitamente alla relativa documentazione a corredo.

36. Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

Il fornitore, in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e *s.m.i.* deve:

- a) provvedere affinché il proprio personale incaricato dell'esecuzione del Servizio abbia ricevuto una



- adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- b) dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi, in relazione alla tipologia delle attività oggetto del Servizio;
- c) deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'impiego di energia elettrica deve essere assicurato da personale del fornitore in possesso di adeguata formazione, con attribuzione di ogni responsabilità a quest'ultimo per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.

L'A.R.N.A.S. Garibaldi fornirà informazioni specifiche al fornitore sui rischi esistenti nell'area in cui è destinato ad operare, al fine di consentire l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza idonee in relazione all'attività da svolgere. Il fornitore, si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività. (All. DUVRI).

Il Fornitore, con la presentazione dell'offerta, prende visione ed accetta il Documento Unico di valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) allegato al presente capitolato, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, predisposto ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i e si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività. Il Fornitore si impegna altresì durante la fase esecutiva a segnalare all'Ente, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, le eventuali interferenze individuate nonché redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (Artt. 17 e 28 D.Lgs. 81/08).

Il documento dovrà essere trasmesso al Servizio di prevenzione e protezione aziendale che si riserva di comunicare ulteriori approfondimenti, ai quali il Fornitore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni dalla comunicazione. Il Fornitore si impegna altresì a verificare costantemente lo stato dei luoghi per individuare eventuali interferenze e segnalarle al RSPP Aziendale dell'Ente in attuazione dell'art. 26 c. 2 D.Lgs. n. 81/2008 ai fini dell'eventuale integrazione del Documento unico per la valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI).

L'applicazione delle procedure definite dal DUVRI permette di azzerare i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti da interferenze delle lavorazioni.



37. Piano di sicurezza

Il fornitore è tenuto a predisporre un Piano di sicurezza ai sensi dell'art. 17 comma 1 lettera a) del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e, ove necessario, dovrà redigere, prima dell'inizio del servizio, il *Piano Operativo di Sicurezza* (POS) ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Copia del Piano Operativo di Sicurezza deve essere consegnata al Responsabile della Sicurezza ed ai Rappresentanti dei Lavoratori del Fornitore, nonché al Responsabile del Servizio, prima dell'inizio delle attività.

Durante l'esecuzione dei servizi oggetto del Contratto di Fornitura, il Responsabile del Servizio verifica l'applicazione delle disposizioni contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) redatto dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81 del 2008. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il fornitore dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

38. Controlli

L'ARNAS Garibaldi si riserva la facoltà di effettuare controlli presso il centro di cottura esterno messo a disposizione del fornitore, nonché nelle mense aziendali, periodicamente e senza preavviso, al fine di valutare la complessiva esecuzione del servizio, mediante un proprio organismo interno (Commissione Vitto, vedi *infra*) e/o incaricando organismi esterni.

I controlli e le ispezioni effettuate dall'Amministrazione non sono sostitutivi dell'attività di controllo e valutazione che gli organi di controllo e valutazione preposti riterranno di compiere in attuazione della normativa vigente.

Il fornitore dovrà garantire l'accesso ai locali agli incaricati dell'A.R.N.A.S. Garibaldi in qualsiasi luogo e in qualunque momento, consentendo di esercitare i controlli che gli incaricati riterranno opportuni e necessari al fine di verificare la coerenza del Servizio rispetto agli standard contrattualmente prefissati, anche ai fini della verifica di conformità.

Gli organismi di controllo effettueranno gli stessi secondo la metodologia che riterranno più idonea.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari, comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Non potrà essere richiesto all'Amministrazione alcun compenso per le quantità di campioni prelevati.

Il fornitore dovrà mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli, il Piano di



autocontrollo (vedi *infra*), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, i controlli effettuati in merito alla corretta esecuzione delle attività e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il Direttore tecnico del servizio, ovvero soggetto da quest'ultimo delegato, non fosse presente all'ispezione entro il termine di un'ora dalla comunicazione effettuata, se del caso, anche informalmente, i referenti incaricati dall'A.R.N.A.S. Garibaldi effettueranno ugualmente i controlli.

Qualora a seguito dei controlli L'A.R.N.A.S. Garibaldi dovesse riscontrare eventuali non conformità, intimerà alla ditta aggiudicataria di provvedervi entro un termine di volta in volta definito.

Trascorso inutilmente il termine previsto, l'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva di applicare le relative penali.

39. Piano di autocontrollo

L'operatore economico aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà presentare alla Stazione appaltante il Manuale di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n. 852/2004, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari. Pertanto l'operatore economico deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

40. Blocco delle derrate

I controlli effettuati dagli organi preposti potranno dar luogo al c.d. "blocco di derrate". I referenti tecnici incaricati dall'A.R.N.A.S. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) in materiale oggetto di controllo apponendo un cartellino con la scritta "*In attesa di accertamento*".

L'Amministrazione provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al fornitore.

A quest'ultimo verranno addebitati i costi relativi alle analisi operate sui campioni prelevati, qualora tali analisi diano esito positivo, inteso come riscontro di superamento dei parametri chimici, fisici e microbiologici definiti nell'Allegato "*Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti*" predisposto dalla Stazione Appaltante, riservandosi, in aggiunta, l'irrogazione delle relative penalità.



41. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Allo scopo di individuare più celermente le cause di potenziali intossicazioni e/o infezioni alimentari derivanti dalla somministrazione giornaliera dei pasti, l'aggiudicatario dovrà prelevare quotidianamente almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riportarla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto (o un codice identificativo), la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

42. Commissione vitto

L'A.R.N.A.S. Garibaldi istituirà una Commissione vitto che si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli sul Servizio.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare al fornitore i nominativi dei componenti della Commissione vitto che possono accedere ai locali destinati al Servizio, centro di cottura esterno e/o mense aziendali, nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare. I componenti di detta Commissione dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e consumo, apposito vestiario e copricapo monouso che dovrà essere reso disponibile dal fornitore.

Le osservazioni sull'andamento del Servizio verranno comunicate esclusivamente agli uffici preposti dell'A.R.N.A.S. Garibaldi e, ove riscontrate criticità, contestate dai relativi uffici.

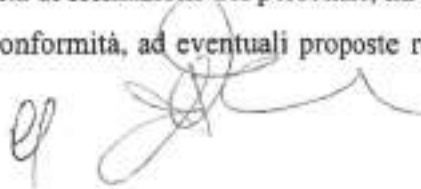
43. Customer satisfaction

In conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2008, il fornitore dovrà effettuare, almeno 2 volte l'anno, le rilevazioni della Customer satisfaction e le eventuali attività riparatorie, così come previsto dal piano della qualità, avendo cura di presentare alla Stazione Appaltante i risultati di tale attività e le azioni correttive previste.

Alla commissione vitto è riconosciuta la facoltà di effettuare ulteriori rilevazioni sull'andamento del servizio, in aggiunta a quelle richieste alla ditta aggiudicataria.

44. Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre, l'operatore economico deve trasmettere all'A.R.N.A.S. Garibaldi una relazione sull'andamento delle attività, contenente tra l'altro le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati.



A seguito della relazione, l'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva di impartire direttive o indicazioni cui il fornitore dovrà attenersi, con la finalità di conseguire in maniera più puntuale gli obiettivi posti, nonché eventualmente quelli ulteriori migliorativi.

45. Penali

Ove si verificano inadempienze nell'esecuzione del servizio, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, l'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva la facoltà di applicare al Fornitore le penali riportate di seguito. Le inadempienze che danno luogo all'applicazioni di penali, sono individuate sulla base di 4 differenti livelli di gravità, calcolati in ragione dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

1° livello (inadempienza lieve): EURO 150

- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni giorno di ritardo sulla trasmissione dell'elenco dei documenti del personale;
- Per ogni giorno di ritardo, oltre i termini previsti, nella comunicazione della sostituzione del Direttore tecnico del Servizio;
- Mancato rispetto del monte ore relativo al personale;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste;
- Per ogni pasto in meno, rispetto alle prenotazioni effettuate dall'Amministrazione;
- Per ogni pasto non consegnato nei modi e nei tempi prescritti.

2° livello (inadempienza media): EURO 250

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per ogni giorno di irreperibilità del Direttore tecnico del Servizio o del suo sostituto (Referente/Delegato);
- Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con l'Amministrazione;
- Per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed

igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche" rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;

- Per ogni caso di conservazione di derrate in spazi diversi da quelli identificati o previsti dalle norme vigenti;
- Per ogni caso di non conformità a seguito di verifica chimico-fisica o ispettiva rispetto a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche";
- Per ogni mancata comunicazione all'Amministrazione del non utilizzo dei prodotti di cui ai CAM previsti nel Capitolato e nei suoi allegati;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal Capitolato;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;

Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti o dei prodotti alimentari ai sensi della normativa vigente;

- Per ogni caso di mancato rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- Per la mancata presenza di ognuno dei documenti previsti dal Capitolato e dalla normativa vigente (autorizzazioni amministrative, DUVRI, Piano di sicurezza, registro formazione, piano autocontrollo HACCP e registrazione controlli igienici, tracciabilità alimentare e schede tecniche e di sicurezza prodotti chimici, capitolato e suoi allegati, in particolare: ricettari, elenco eventuali allergeni, registrazioni contabili e fiscali, calendario e registro manutenzioni ed ogni altro documento previsto dalla normativa vigente, etc.);
- Per la mancata compilazione e/o aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti;
- Per la ritardata e/o mancata effettuazione degli interventi di manutenzione previsti dal calendario senza adeguata giustificazione e/o senza apposito accordo.
- Non raggiungimento degli obiettivi come da cronoprogramma. Soglia di applicazione: giorno solare



di ritardo (100,00€/g);

- Mancato rispetto degli SLA contrattuali, riportate nell'ultimo capoverso del paragrafo relativo alla fornitura del sistema informativo per la gestione complessiva dei servizi, per ogni giorno solare di ritardo (100,00€/g)

3° livello (inadempienza grave): EURO 500

- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni dieta speciale/sanitaria non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, delle preparazioni gastronomiche", nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni

4° livello (inadempienza molto grave): EURO 1.000

- Nel caso di destinazione dei locali affidati al Fornitore ad uso diverso da quello stabilito dal Capitolato
- Nel caso in cui il Fornitore eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di Servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, delle preparazioni gastronomiche", nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni giorno di mancata erogazione del Servizio, in tutti i casi non previsti.
- Malfunzionamento delle implementazioni software di cui al paragrafo relativo alla fornitura del sistema informativo per la gestione complessiva dei servizi. Per ogni rilascio di versione software (integrazioni incluse) (1.500,00€ ad evento).

Al ricorrere di una o più delle ipotesi riportate nei quattro differenti livelli di gravità, gli inadempimenti verranno contestati al fornitore sulla base della procedura di seguito riepilogata.

Constatato l'inadempimento, il Responsabile Unico di Progetto/DEC comunicheranno tramite PEC al Fornitore la contestazione individuando, al contempo, l'ammontare complessivo della/e penale/i.



Il Fornitore, ricevuta la contestazione, potrà proporre alla Stazione Appaltante le proprie deduzioni per iscritto entro il termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione dell'atto di contestazione. Qualora dette deduzioni non siano ritenute idonee a giudizio dell'A.R.N.A.S. Garibaldi a giustificare l'inadempimento o non pervengano nel termine indicato, la Stazione appaltante applicherà al Fornitore le penali previste.

L'ammontare della/e penale/i sarà calcolato dal momento della contestazione, eventualmente anche a ritroso ove l'inadempimento fosse antecedente rispetto alla contestazione, fino alla definitiva risoluzione dell'inadempimento contestato.

Gli importi derivanti dall'applicazione delle penali potranno costituire oggetto di compensazione con i crediti dovuti al Fornitore a qualsiasi titolo, anche con i corrispettivi maturati. Eventualmente, la Stazione appaltante, potrà rivalersi anche sulla cauzione definitiva ovvero sulle ulteriori, eventuali, altre garanzie rilasciate dal Fornitore, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonerano in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazioni contrattuali ivi incluse quelle che hanno determinato la contestazione e/o l'applicazione della/e penale/i.

Perdurando il ritardo nell'esecuzione del servizio o nell'inadempienza contestata oltre il periodo di giorni 30 (trenta), l'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva la facoltà di dichiarare risolto il contratto a proprio insindacabile giudizio, provvedendo all'individuazione di un nuovo contraente cui affidare il servizio e addebitando le maggiori spese che dovessero derivare da prezzi meno favorevoli per l'Amministrazione stessa, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Per quanto non espressamente previsto nel presente paragrafo, si applicano le disposizioni di cui all'art. 126 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

Il Direttore Medico del P.O. Garibaldi Nesima

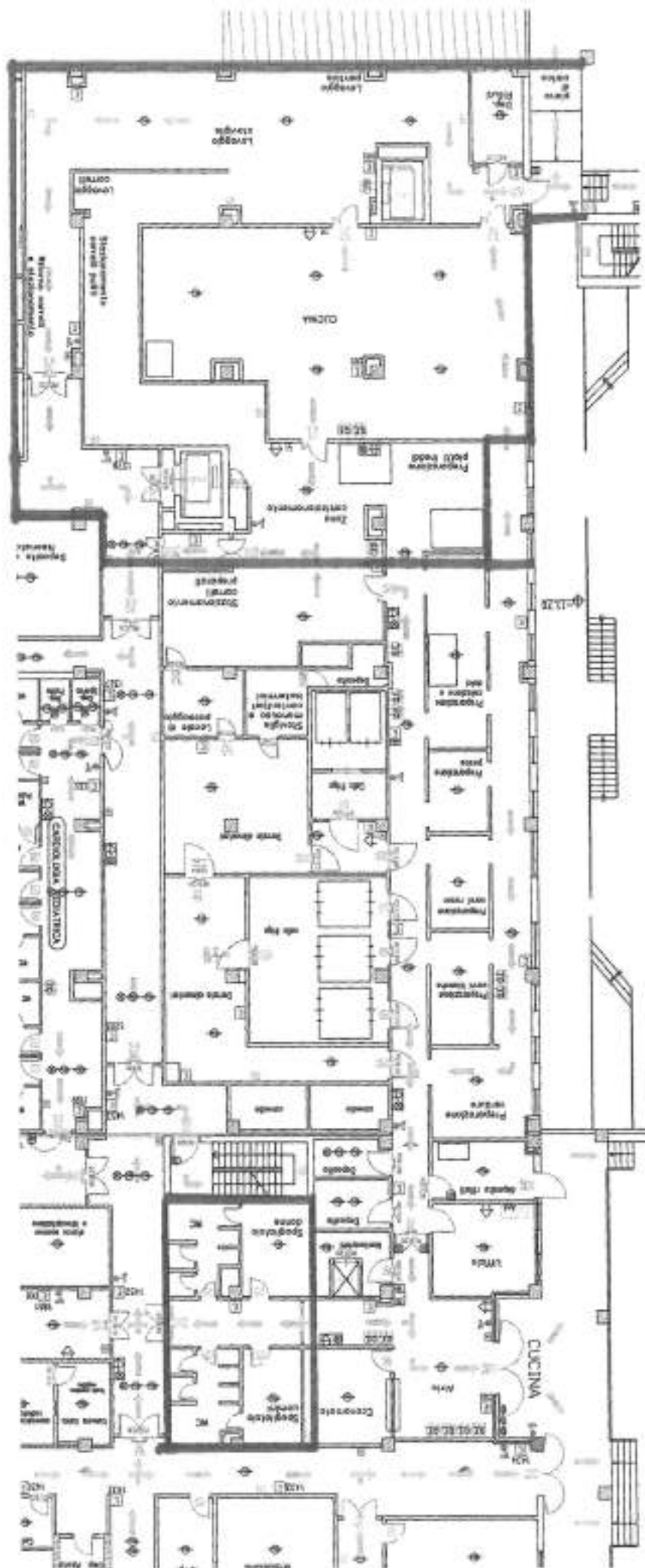
Dott.ssa Grazia Manciagli



Il Direttore Medico del P.O. Garibaldi Centro

Dott. Sebastiano De Maria La Rosa







*AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
"GARIBALDI"*

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
OCCORRENTE ALL'AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA
SPECIALIZZAZIONE "GARIBALDI" DI CATANIA**

DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSE

Con Verbale di deliberazione n. _____ del _____, questa Amministrazione ha deliberato di l'indizione di un Appalto Specifico attraverso il Sistema Dinamico di Acquisizione (SDAPA), categoria "Alimenti e Ristorazione", (SDAPA), categoria merceologica "Ristorazione collettiva" - attivato da Consip S.p.A., tramite il portale "acquistiinretepa", ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.lgs. n. 36/2023 - per l'individuazione di un operatore economico cui affidare il servizio di ristorazione collettiva occorrente all'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di alta Specializzazione "Garibaldi" di Catania.

La presente procedura è conforme alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020, pubblicato in G.U.R.I. n. 90 del 04.04.2020 - "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari".

La presente procedura è interamente svolta tramite piattaforma telematica (di seguito, anche Sistema) accessibile all'indirizzo www.acquistiinretepa.it.

L'affidamento avverrà mediante Appalto Specifico (d'ora in poi anche AS), indetto nell'ambito dello SDA "alimenti e ristorazione", ai sensi dell'art. 32, del D.lgs. 36/2023, così come modificato dal D.lgs. 209/2024 (di seguito Codice), con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 108 del Codice.

La documentazione del Bando Istitutivo dello SDAPA di cui sopra, forma parte integrante e sostanziale del presente capitolato, anche se non materialmente allegata alla *lex specialis* di gara.

La durata del procedimento è prevista pari a 9 mesi dalla pubblicazione del bando fatte salve il verificarsi delle ipotesi di proroga previste all'articolo 1, commi 4 e 5, dell'allegato I.3 del codice.

Il luogo di svolgimento del servizio

- ARNAS Garibaldi di Catania - P.O. Garibaldi Centro – Piazza S. Maria di Gesù n. 5 – 95123 Catania [codice NUTS: ITG17];
- ARNAS Garibaldi di Catania – P.O. Garibaldi Nesima - Via Palermo n. 636 – 95129 Catania - [codice NUTS: ITG17].

CIG: _____

Il Responsabile Unico del Progetto, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. 36/2023, è la dott. Ing. Valentina Russo, Direttore UOC Provveditorato ed Economato.

Il Responsabile Unico di Progetto sarà coadiuvato nell'esercizio delle funzioni dalla dott. Eva Rossi, Collaboratore Amministrativo Prof. in servizio presso UOC Provveditorato ed Economato, *n.q.* di **assistente al RUP**;

Il Responsabile del procedimento per la fase di programmazione, progettazione ed esecuzione è il Dott. Francesco Romano, Collaboratore Amministrativo Prof. in servizio presso UOC Provveditorato ed Economato.

Il Responsabile del procedimento per la fase di affidamento è il Dott. Simone Pagano, Assistente Amministrativo in servizio presso UOC Provveditorato ed Economato.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA (SISTEMA)

La presente procedura si svolgerà attraverso l'utilizzazione di una Piattaforma telematica (di seguito per brevità anche solo "Sistema").

Per il funzionamento del Sistema e la relativa disciplina si rinvia al par. 2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, che si intende qui richiamato integralmente.

Mediante il "Sistema" saranno gestite le seguenti fasi:

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

Ai fini della presentazione dell'"Offerta" è indispensabile per gli operatori economici essere stati previamente ammessi dalla Consip S.p.A., prima dell'invio della lettera di invito, al Sistema dinamico della PA per "alimenti e ristorazione" ed invitati dalla stazione appaltante a presentare offerta alla presente iniziativa, sulla base delle regole di seguito stabilite.

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

L'ora e la data esatta di ricezione dell'"Offerta" sono stabilite in base al tempo del Sistema, come previsto dal paragrafo 2.1 e seguenti del Capitolato d'onori del Bando Istitutivo.

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

1.1 Modalità di arrotondamento del Sistema

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

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

1.2 Gestore del Sistema

Consip S.p.A., in qualità di gestore del Sistema su cui si svolge la procedura, si avvale del supporto operativo dell'Amministratore di Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito www.acquistinretepa.it risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita) il quale è incaricato dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema e ha l'onere di controllare i principali parametri di funzionamento del Sistema stesso, segnalando eventuali anomalie del medesimo. L'amministratore del Sistema garantisce inoltre la sicurezza logica e applicativa del Sistema nonché l'adozione di adeguate ed idonee misure tecniche ed organizzative al fine di garantire la conformità al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR").

Anche la stazione appaltante della presente procedura potrà avvalersi del supporto tecnico del predetto Amministratore di Sistema.

Per quanto attiene la disciplina delle responsabilità, le regole tecniche di utilizzo, di mancato utilizzo o di mancato funzionamento del Sistema si rinvia a quanto previsto al paragrafo 2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

2. DOCUMENTAZIONE DELL'APPALTO SPECIFICO, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

La documentazione dell'AS comprende:

- Lettera di invito generata dal sistema;
- Capitolato d'Oneri e relativi allegati:
 - a) Allegato n. 1 - Dichiarazione aggiuntiva;
 - b) Allegato n. 2 - Dichiarazione di avvalimento del concorrente e dell'impresa ausiliaria;
- "Request.xml" del Documento di gara unico europeo (DGUE); la "Request.xml" del Documento di gara unico europeo rappresenta la struttura sulla base della quale gli operatori economici, in sede di partecipazione al presente AS, devono compilare la loro "Response.xml" del Documento

di gara unico europeo.

- Capitolato Tecnico Appalto specifico;
- Progetto Tecnico ex art. 41 c. 12 del D.lgs. 36/2023 dell'ARNAS Garibaldi;
- Documento "*Generi alimentari extra*";
- Documento "*Vitto comune*";
- Documento "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*";
- Documento "*Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti*";
- Documento "*Elenco del personale*";
- Modello attestazione avvenuto sopralluogo;
- Planimetrie;
- DUVRI;
- Schema di dettaglio offerta economica;
- Schema Atto di Nomina Responsabile esterno dei dati;
- Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione, pubblicate sul sito [Acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)>Chi siamo>Come funziona al seguente link: https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/programma_comeFunziona_RegoleSistema.html, che formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato, anche se non materialmente allegate;
- "Patto di integrità in materia di contratti pubblici", approvato con Delibera del Direttore Generale n. 848 del 16.11.16, disponibile al seguente link: <http://www.ao-garibaldi.catania.it/servizi-e-attivita/anticorruzione-garibaldi/>;
- "Codice di comportamento dei dipendenti della ARNAS Garibaldi", approvato con Delibera del Direttore Generale n. 738 del 15.07.2025, disponibile al seguente link: <http://www.ao-garibaldi.catania.it/servizi-e-attivita/anticorruzione-garibaldi/>.

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

Nell'area riservata agli invitati presente sul sito Internet www.acquistinretepa.it è disponibile anche la versione elettronica della documentazione non firmata digitalmente.

In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico prevale la versione firmata digitalmente. Eventuali rettifiche alla documentazione saranno rese disponibili secondo le modalità di legge sul sito

sopra richiamato.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, sul sito istituzionale della stazione appaltante, nella sezione *"Per il fornitore – Avvisi e bandi di gara"*, al seguente link: <https://www.ao-garibaldi.ct.it/fornitore/bandi/default.aspx>

Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 20 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti.

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

Ai sensi dell'art. 88, comma 3, del Codice, le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico, almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nell'area del Sistema "Documentazione di gara" e sul sito istituzionale: <http://www.ao-garibaldi.ct.it/> alla voce "Bandi di gara e Capitolati d'appalto".

Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite il Sistema e, per quanto non previsto dallo stesso, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Le comunicazioni a Sistema sono accessibili nell'area "Comunicazioni". È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

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

In caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett.) b), c) e d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

3. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

La presente procedura riguarda l'affidamento di un appalto avente ad oggetto la categoria merceologica di ammissione indicata nel Capitolato Tecnico, ovvero alla categoria merceologica "Ristorazione Collettiva" (SDAPA), alle condizioni tutte espressamente stabilite nella documentazione relativa allo stesso Appalto Specifico e segnatamente i servizi indicati nel Capitolato Tecnico di Appalto Specifico. In considerazione dell'unicità del servizio, la presente procedura di gara è mono-lotto per le seguenti motivazioni: 1) necessità di fornire un servizio omogeneo per contenuti e qualità delle prestazioni; 2) esigenza di gestione omogenea e coordinata; 3) contenimento e razionalizzazione dei costi di erogazione del servizio.

È intenzione dell'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania affidare il servizio di ristorazione collettiva secondo la seguente articolazione organizzativa:

- servizio di **ristorazione ospedaliera**, in favore dei degenti e degli accompagnatori di pazienti in età pediatrica e/o disabili;
- servizio **mensa** in favore del personale dipendente e di ogni altro soggetto autorizzato secondo il vigente regolamento aziendale.

Il tutto come meglio dettagliato nel Capitolato Tecnico dell'appalto specifico.

Categoria merceologica di ammissione	Descrizione Prodotto/servizio	CPV	P (principale)	Importo
Ristorazione Collettiva	Servizio di Ristorazione Collettiva secondo la seguente articolazione organizzativa: - Servizio di ristorazione ospedaliera, in favore dei degenti e degli accompagnatori di pazienti in età pediatrica e/o disabili; - Servizio mensa in favore del personale dipendente e di ogni altro soggetto autorizzato secondo il Regolamento aziendale. -(residuali): servizi di coffe break, lunch e aperitivi rinforzati;	55300000-3 - Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti.	P	€ 10.965.924,06
Importo a base di gara			€ 10.965.924,06	
Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso			€ 600,00	
A) + B) Importo complessivo			€ 10.966.524,06	

La determinazione dell'importo a base d'asta è stata condotta alla luce del fabbisogno occorrente a soddisfare le esigenze dell'ARNAS Garibaldi, il tutto come meglio riepilogato nel "*Progetto tecnico Ristorazione Collettiva ARNAS Garibaldi di Catania*", cui si rinvia per ogni approfondimento.

La base d'asta complessiva della procedura è pari a € 10.965.924,06 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Con riferimento alla valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), non soggetti a ribasso, gli stessi sono stati stimati complessivamente pari ad € 600,00 (seicento/00).

La base d'asta comprende i costi della manodopera, non soggetti a ribasso, complessivamente stimati pari € 3.476.580,12, con un'incidenza percentuale pari al 32 % rispetto alla base d'asta complessiva.

Il costo della manodopera è stato calcolato sulla base dei dati trasmessi dalla ditta aggiudicataria della precedente iniziativa di gara, confrontati con il CCNL applicabile nonché con il costo medio orario determinato nelle pertinenti tabelle ministeriali approvate con decreto Direttoriale n. 63 del 10/07/2025 (aggiornamento settembre 2025).

In particolare, risultano attualmente in organico dell'attuale fornitore n. 37 unità di personale tra Full Time (FTE) e Part Time (PTE), con un impiego prevalente delle seguenti figure professionali: addetti mensa, cuochi, aiuto cuoco, dietista, magazziniere. (Cfr. all. elenco personale).

Al suddetto personale è attualmente applicato Il CCNL "**Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, Alberghi**", che si ritiene applicabile anche alla presente iniziativa di acquisto in quanto strettamente connesso con le attività previste nel Capitolato Tecnico oltre che maggiormente rappresentativo sul piano Nazionale dei lavoratori impiegati (cod. CNEL H05Z).

Il costo del singolo addetto, riportato nell'allegato "elenco personale", è stato stimato prendendo a riferimento il livello di inquadramento ed il monte ore individuale di ciascuno per come comunicati dall'attuale fornitore del servizio, fino ad arrivare alla stima complessiva della manodopera sopra riportata per il triennio.

L'importo complessivo è al netto di Iva.

L'Appalto è finanziato con fondi di bilancio aziendale.

3.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 36 mesi, decorrenti dalla data di inizio effettivo delle attività, da intendersi quale primo giorno di prestazione del servizio.

Il contratto che verrà stipulato all'esito della procedura di gara è soggetto a **clausola di risoluzione anticipata** qualora, prima della scadenza del termine naturale di 36 mesi, la Centrale Unica di

Committenza della Regione Siciliana dovesse aggiudicare la procedura centralizzata per l'affidamento del medesimo servizio.

Dell'avvenuta aggiudicazione della gara centralizzata verrà data comunicazione all'atto della notifica da parte del soggetto aggregatore regionale ed il contratto si intenderà risolto decorsi 30 giorni dall'emissione dell'ordinativo di fornitura in adesione alla gara centralizzata.

3.2 REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 60 del D.lgs. n. 36/2023, è prevista una clausola di revisione prezzi da attivarsi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al cinque per cento (5 %) dell'importo complessivo e operano nella misura dell'ottanta per cento (80 %) del valore eccedente la variazione del cinque per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Nel dettaglio, i corrispettivi unitari spettanti al Fornitore saranno oggetto di revisione - in aumento o in diminuzione - conformemente a quanto previsto dall' art. 60 comma 3, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023 - su richiesta del Fornitore o su iniziativa della Stazione appaltante in relazione alla variazione accertata dall'ISTAT per i prezzi al consumo dell'indice FOI.

In particolare, ai fini della revisione si considererà la variazione percentuale dell'Indice di Riferimento nel periodo intercorrente dalla data di stipula del contratto, ovvero di precedenti richieste di revisione, alla data della richiesta di revisione.

La revisione dei prezzi è riconosciuta qualora la variazione percentuale (in aumento o in diminuzione) - in valore assoluto - risulti superiore al 5% («Soglia di Riferimento») e opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

3.3 MODIFICA DEL CONTRATTO IN CORSO DI ESECUZIONE

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice.

L'imposto stimato per l'eventuale proroga è pari a € 3.655.308,02 (Iva esclusa).

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 15 giorni prima della scadenza del contratto.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 120 comma 9 del D.lgs. n. 36/2023, la stazione appaltante si riserva altresì di imporre all'appaltatore l'esecuzione di prestazioni aggiuntive alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Nel caso di aumento delle prestazioni, l'importo stimato di tale opzione è pari a € 2.193.184,81 al netto di Iva.

La Stazione appaltante si riserva di modificare il contratto in corso di esecuzione, nei casi previsti di cui all'art. 120, c. 1, lett. a), b) e c) del Codice.

La stazione appaltante si riserva, ancora, in corso di esecuzione, di sostituire l'aggiudicatario iniziale con un nuovo contraente nei casi previsti di cui all'art. 120, c. 1, lett. d) p.1) e p.2) del Codice.

Il **valore globale stimato** dell'appalto è quindi pari ad € 16.815.016,89 al netto di Iva, come di seguito dettagliato:

Tabella 2

Importo a base d'asta	€ 10.965.924,06 (Iva esclusa)
(Eventuale) Importo l'opzione di proroga	€ 3.655.308,02 (Iva esclusa)
(Eventuale)Importo massimo del quinto d'obbligo, in variazioni in aumento	€ 2.193.184,81 (iva esclusa)
DUVRI	€ 600,00 (Iva esclusa)
Valore globale stimato	€16.815.016,89 (Iva esclusa)

4. INVITO

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

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

Sul Sistema gli operatori invitati possono visionare, nell'area loro riservata, la lettera di invito e

l'ulteriore documentazione della procedura.

I soggetti invitati secondo le modalità di cui sopra, dovranno far pervenire, ove interessati, le offerte entro il termine di scadenza indicato nella lettera di invito.

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente procedura in forma singola o associata. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2, lett. b) c) e d) del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre. Quando il consorzio designato è, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c), è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre.

È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Resta inteso che tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, o quali consorziate esecutrici di un Consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d), del Codice, devono, a **pena di esclusione dall'AS**, essere state singolarmente ammesse alla categoria oggetto dell'AS, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, al momento dell'invio dell'invito del presente AS, alla luce di quanto previsto al paragrafo 6.1.2 dello stesso Capitolato d'onori del Bando istitutivo, e pertanto invitate.

Resta fermo il possesso dei requisiti del presente Appalto Specifico, così come previsto al successivo paragrafo 7.

Il concorrente che partecipa all'appalto specifico in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti allo stesso appalto specifico:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;

- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per il medesimo appalto specifico, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lett. b) c) e d) del Codice che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 2 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sull'appalto specifico, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

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

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLA CATEGORIA MERCEOLOGICA DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO

6.1 Requisiti di partecipazione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti al par. 3.2 e del par. 5.5 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo dello SDA.

6.1.1 Requisiti di ordine generale e altre cause di esclusione

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale di cui al richiamato par. 3.2 del Capitolato d'onori del Bando istitutivo, così come previsti dal Codice, nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente paragrafo.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice, tali requisiti sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta del presente AS ma successivamente alla presentazione della Domanda di ammissione o dell'ultimo Aggiornamento dei dati, l'operatore economico indica nel "Response.xml" del DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e impegnandosi a provvedere successivamente.

L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Fermo quanto sopra, l'operatore è tenuto altresì a procedere, come previsto al successivo par. 28, all'aggiornamento dei dati preferibilmente prima del termine di presentazione dell'offerta, al fine di indicare la causa ostativa e le conseguenti misure adottate, con le modalità sopra indicate.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta del presente AS, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6, dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla Stazione Appaltante e procedendo all'Aggiornamento dei dati di cui sopra.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dal presente appalto specifico, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dal presente appalto specifico, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

Sono esclusi dall'appalto specifico gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti, che non consegnano, tramite inserimento nel FVOE, al momento della presentazione dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello

già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti dovranno inserire **nel FVOE**, ove non sia già presente, copia dell'ultimo **rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile**, redatto, ai sensi dell'art. 46, comma 2, del D.lgs. n. 198/ 2006, con attestazione della sua conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità, ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, con l'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

La stazione appaltante, ai sensi di quanto previsto dall'art. 1, comma 9 dell'Allegato II.3:

- pubblicherà tale rapporto sul sito sul profilo del Committente, nella sezione "Amministrazione Trasparente". A tal fine l'operatore economico potrà, laddove lo ritenga necessario, presentare anche copia del rapporto oscurata nelle parti ritenute sensibili (dati personali, riservati, strategici). Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrarne la tangibile sussistenza.
- procederà anche con gli ulteriori adempimenti di cui al citato art. 1, comma 9 dell'Allegato II.3, per i quali è necessario presentare una copia in chiaro del Rapporto.

In caso di RTI/Consorzi ordinari o di Consorzi di cui. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice, la copia del rapporto e la relativa attestazione dovranno essere inserite da ciascuna impresa del RTI/Consorzio o da ciascuna consorziata esecutrice, tenuta alla redazione del rapporto ai sensi dell'art. 46 del D.lgs. n. 198/2006.

Gli operatori economici non stabiliti in Italia dovranno presentare documentazione idonea ed equivalente volta ad attestare l'assolvimento degli obblighi in materia di pari opportunità, generazionali e di genere e di inclusione delle persone diversamente abili, in relazione alle procedure afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse previste dal Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021, secondo la legislazione vigente nello Stato di appartenenza ovvero una dichiarazione giurata in cui si attesta che i documenti comprovanti il possesso dei requisiti di cui sopra non sono rilasciati o non menzionano tutti i casi previsti.

Sono esclusi dalla presente procedura **gli operatori economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a quindici e non superiore a cinquanta**, che nei dodici mesi precedenti al termine di presentazione dell'offerta hanno omesso di produrre alla stazione appaltante di un precedente contratto d'appalto, la relazione di cui all'articolo 1, comma 2 dell'Allegato II.3 del Codice.

6.1.2 Requisiti di ordine speciale

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di idoneità professionale di cui al richiamato par. 3.2 del Capitolato d'oneri del Bando istitutivo.

6.2 Indicazioni sui requisiti speciali nei raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al par. 3.2 del Capitolato d'oneri del Bando Istitutivo, deve essere posseduto:
- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
 - da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

6.3 Indicazioni sui requisiti speciali nei consorzi di cooperative, consorzi di imprese artigiane, consorzi stabili

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al par. 3.2 del Capitolato d'oneri del Bando Istitutivo, deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

6.4 Comprova dei requisiti

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova dei requisiti di ordine speciale, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per migliorare la propria offerta, in tal caso il contratto di avvalimento dovrà essere prodotto in busta tecnica.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente.

Nei soli casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che partecipino alla medesima gara l'impresa ausiliaria e quella che si avvale delle risorse da essa messe a disposizione, salvo che l'impresa ausiliaria non dimostri in concreto, che non sussistono collegamenti tali da ricondurre la presentazione dell'offerta ad uno stesso centro decisionale. La stazione appaltante può comunque chiedere ad entrambe le imprese chiarimenti o integrazioni documentali, assegnando a tal fine un congruo termine non prorogabile.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

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

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti di ordine generale previsti al precedente par. 7.1.1;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento redatta secondo il modello di cui all'Allegato - "Dichiarazione di avvalimento", contenente l'impegno, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse premiali oggetto di avvalimento.

Il concorrente produce:

- le dichiarazioni dell'ausiliaria, allegate alla dichiarazione sostitutiva di partecipazione;
- il contratto di avvalimento che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente tra le parti, in allegato all'offerta tecnica.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. REGOLE PER L'INDICAZIONE DELL'IMPRESA AUSILIARIA

Così come previsto al par. 6.1.2 del Capitolato d'oneri del Bando Istitutivo, l'avvalimento è consentito solo se l'ausiliaria o la consorziata che presta il requisito abbia conseguito l'ammissione o presentato la domanda di ammissione ad almeno un Bando SDA, prima del termine di presentazione dell'offerta fissato nell'AS. Nel caso di impresa non già ammessa che presenta la domanda di ammissione prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, l'operatore economico, ove non intervenga l'ammissione della ausiliaria prima della presentazione dell'offerta, dovrà produrre nella documentazione amministrativa, copia della domanda di ammissione presentata alla Consip.

La stazione appaltante verificherà in corso di AS l'avvenuta ammissione da parte della Consip S.p.A., dell'impresa ausiliaria ad almeno un Bando SDA.

In caso di diniego all'ammissione dell'impresa indicata, la stazione appaltante valuterà, al ricorrere dei presupposti di cui agli artt. 97 e 104 del Codice, l'eventuale sostituzione con altra impresa ammessa secondo le modalità sopra indicate.

9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica, nell'apposita sezione del DGUE, 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.

L'operatore economico ha l'obbligo di riservare, in caso di subappalto, una quota minima del 20% delle prestazioni subappaltabili alle piccole e medie imprese (PMI), come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1 del Codice. Gli operatori economici possono indicare nell'Allegato "Dichiarazione aggiuntiva" una diversa soglia di affidamento delle prestazioni subappaltabili alle PMI per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Ferma la possibilità di subappaltare parte delle prestazioni contrattuali entro i limiti più sopra definiti, il servizio di ristorazione collettiva per come disciplinato nel Capitolato tecnico, se subappaltato, non può essere subappaltato ad altre ditte (c.d. subappalto a cascata) ciò in ragione dell'esigenza di consentire all'A.R.N.A.S. Garibaldi la possibilità di effettuare controlli omogeni sulle attività di servizio, oltre che per garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza.

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

I contratti di subappalto e i subcontratti dovranno contenere l'inserimento di clausole di revisione dei prezzi, riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del sub-contratto, in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2 del Codice.

10. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

A) Clausola sociale per la stabilità occupazionale di cui all'art. 57, comma 1 del Codice

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al par. 4, 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 al par. 4.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel documento "*Elenco del personale*" e contiene il numero degli addetti con indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.

Le concrete modalità di applicazione della clausola sociale dovranno essere analizzate nel progetto di riassorbimento del personale, da allegare all'offerta tecnica.

La mancata presentazione del progetto di riassorbimento comporta l'esclusione dell'operatore economico.

B) Clausola sociale per le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, di cui all'art. 57, comma 1 del Codice

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, il concorrente si impegna a pena di esclusione, in caso di aggiudicazione del Contratto:

1. ad assumere entro la scadenza del contratto una quota, pari ad almeno il 30 % delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, dedicata all'occupazione giovanile (concorrono alla categoria le persone fino al compimento del 36° anno di età);
2. ad assumere entro la scadenza del contratto una quota, pari ad almeno il 30 % delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, dedicata all'occupazione femminile;

Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, ai sensi dell'articolo 113 del Codice, è richiesto il possesso delle seguenti certificazioni riconducibili all'erogazione di servizi di ristorazione collettiva: certificazione UNI EN ISO 9001; certificazione UNI EN ISO 22005; certificazione UNI EN ISO 22000; certificazione UNI EN ISO 14001, come meglio indicato nel Capitolato Tecnico.

11. **GARANZIA PROVVISORIA**

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'articolo 106, comma 1 del Codice.

Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto:

- Banca Nazionale del Lavoro, IBAN: IT60C0100516900000000218900.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

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

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

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

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso il sito internet indicato dall'emittente.

La fideiussione deve:

- a. contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);

- b. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d. avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e. prevedere espressamente:
 - 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 - 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 - 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- g) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione trova applicazione:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice ove almeno una delle imprese consorziate sia in possesso della certificazione.

- b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).
- c. Riduzione del 10% cumulabile con quelle di cui alle precedenti lettere a) e b) in caso di verifica telematica sul sito internet dell'emittente;

In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:

- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se almeno una delle consorziate sia in possesso della certificazione.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella dichiarazione aggiuntiva il possesso delle certificazioni e inserisce nel FVOE copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

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

12. SOPRALLUOGO

Al fine di consentire agli operatori economici concorrenti una completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi di esecuzione del servizio, anche ai fini della valutazione dei locali aziendali affidati in comodato, è richiesta la partecipazione a sopralluoghi preliminari di ricognizione.

Il sopralluogo risulta altresì funzionale per la presentazione di un'offerta congrua e sostenibile.

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

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato nelle date, ora e luoghi che verranno comunicati da questa Stazione appaltante tramite apposita comunicazione nella specifica sezione della Piattaforma.

La richiesta di sopralluogo deve essere inviata mediante la funzione "Comunicazioni" della Piattaforma digitale, riportando i seguenti dati dell'operatore economico:

- ragione sociale del concorrente;
- recapito telefonico

- indirizzo e-mail;
- nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro le ore 12:00 del trentesimo giorno (30) precedente la data di scadenza delle offerte. La data di effettuazione dei sopralluoghi verrà comunicata tramite la funzione in piattaforma con un preavviso minimo di almeno tre giorni.

Ad esito del sopralluogo, sarà rilasciato dai delegati Aziendali l'attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo che andrà allegata alla documentazione amministrativa.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

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

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

13. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione. L'importo del contributo è determinato ai sensi della delibera ANAC n. 598 del 30 dicembre 2024. Come stabilito nell'Avviso ANAC del 17 maggio 2024, il pagamento del contributo dovrà essere effettuato esclusivamente tramite avviso di pagamento pagoPA, generato a cura dell'operatore economico sul sistema di Gestione dei Contributi Gara.

Le indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del FVOE ai fini dell'ammissione alla gara.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

L'importo del contributo ANAC è pari ad € 220,00.

14. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI AS

L'offerta e la documentazione relative alla presente procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso il Sistema. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente capitolo.

L'offerta e la documentazione devono essere sottoscritte con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli artt. 19, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del D.lgs. n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro il termine indicato nella lettera di Invito, pena l'irricevibilità dell'offerta.

Il Sistema non accetta:

- offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta;
- offerte carenti di uno o più documenti la cui presenza è obbligatoria per il Sistema.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dal Sistema.

Il Sistema invierà, altresì, al concorrente, una ricevuta, in formato .pdf, come allegato ad una comunicazione automatica attestante la data e l'orario di invio dell'offerta e contenente il codice identificativo dell'offerta e i riferimenti del suo contenuto.

Le operazioni di inserimento sul sistema di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema si applica quanto previsto al paragrafo 2.1 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

Ogni operatore economico, per la presentazione dell'offerta, ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 15 MB per singolo file, oltre la quale non è garantita la tempestiva ricezione.

Nel caso fosse necessario l'invio di file di dimensioni maggiori si suggerisce il frazionamento degli stessi in più file. Per quanto concerne, invece, l'area comunicazioni del Sistema, ciascun operatore ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 15 MB per comunicazione. Nel caso fosse necessario inviare comunicazioni con allegati file di dimensioni superiori si suggerisce l'invio di più comunicazioni.

14.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate al paragrafo 2 Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e nelle Regole, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta a Sistema.

L'“*offerta*” è composta da:

- A. **Documentazione amministrativa;**
- B. **Offerta tecnica;**
- C. **Offerta economica;**

L'operatore economico ha facoltà di inserire a Sistema offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte, il Sistema invierà all'operatore economico una comunicazione nell'area riservata del Sistema contenente un report con data certa riepilogativo dell'offerta. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Il Sistema consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente dovrà produrre la documentazione di cui sopra a Sistema nelle varie sezioni.

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

Sul sito www.acquistinretepa.it, nell'apposita sezione relativa alla presente procedura, la presentazione dell'offerta dovrà avvenire attraverso l'esecuzione di una procedura che consente di predisporre ed inviare i documenti di cui l'offerta si compone.

La preparazione dell'offerta e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata

prevista dal Sistema che può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'OFFERTA deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione sopra stabilito. I passi devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema.

Si raccomanda al concorrente di verificare la rispondenza tra i dati imputati a Sistema e quelli riportati nella documentazione prodotta in offerta.

E' sempre possibile modificare le informazioni inserite: in tale caso si consiglia di prestare la massima attenzione, in quanto le modifiche effettuate potrebbero invalidare fasi della procedura già completate. È in ogni caso onere e responsabilità del concorrente aggiornare costantemente l'offerta.

L'invio dell'offerta, in ogni caso, avviene solo con la selezione dell'apposita funzione di "invio" della medesima.

All'invio dell'offerta il concorrente riceverà una comunicazione nell'area riservata del Sistema contenente un report in allegato che riepilogherà i dati di offerta e certificherà la data e l'ora di avvenuto invio dell'offerta medesima.

La presentazione dell'offerta mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, il concorrente esonera Consip S.p.a., anche in qualità di Gestore del Sistema, e la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Sistema. La Stazione Appaltante si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Il concorrente è consapevole, ed accetta con la presentazione dell'offerta, che il Sistema può rinominare in sola visualizzazione i *file* che il medesimo concorrente presenta attraverso il Sistema; detta modifica non riguarda il contenuto del documento, né il nome originario che restano, in ogni caso, inalterati.

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

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (es. RTI/Consorzi, sia costituiti che costituendi) indica in sede di presentazione dell'offerta la forma di partecipazione e gli operatori economici riuniti o

consorziati. Il Sistema genera automaticamente un PIN dedicato esclusivamente agli operatori associati, che servirà per consentire ai soggetti indicati di prendere parte (nei limiti della forma di partecipazione indicata) alla compilazione dell'offerta.

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

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per 270 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

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

Il concorrente può effettuare, tramite il Sistema, la rettifica di un errore materiale contenuto nell'Offerta tecnica o nell'Offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. Al fine di garantire la segretezza dell'offerta il concorrente dovrà, in primo luogo, manifestare l'intenzione di avvalersi di tale facoltà prima del termine fissato per la seduta di apertura dell'offerta che intende rettificare, mediante invio di apposita comunicazione contenente esclusivamente la manifestazione di interesse a rettificare l'Offerta tecnica e/o l'Offerta economica. **La suddetta manifestazione dovrà essere inviata solo a seguito di ricevimento dell'invito tramite l'Area comunicazioni del Sistema.**

Successivamente, i concorrenti, che abbiano inviato nei modi e nei termini sopra descritti, la manifestazione di interesse a rettificare l'Offerta potranno procedere all'invio della relativa rettifica. Quest'ultima dovrà essere inviata durante la seduta di apertura della relativa Offerta, così come indicato nella comunicazione di fissazione delle sedute di apertura delle Offerte tecniche e delle Offerte economiche. La predetta rettifica dovrà pervenire entro il termine che verrà indicato nell'apposita comunicazione del Presidente della Commissione. La rettifica dovrà essere sottoscritta digitalmente con le modalità indicate al paragrafo 19 e marcata temporalmente con data e ora antecedente a quella prevista per l'inizio delle suddette sedute.

Non saranno accettate richieste di rettifica presentate senza la preventiva manifestazione di interesse di cui sopra o inviate successivamente al termine previsto nella comunicazione di fissazione della seduta. La rettifica dovrà contenere tutti gli elementi necessari affinché la Commissione possa individuare l'errore materiale e, quindi, procedere alla "correzione" dell'Offerta nella parte interessata.

Resta fermo che la suddetta rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

15. SOCCORSO ISTRUTTORIO E CHIARIMENTI

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la dichiarazione sostitutiva di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della dichiarazione sostitutiva di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

In particolare:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dall'appalto specifico;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della dichiarazione sostitutiva di partecipazione e della dichiarazione aggiuntiva, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della dichiarazione sostitutiva di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- è sanabile l'omessa dichiarazione sull'aver assolto agli obblighi di cui alla legge 68/1999.
- sono sanabili l'omessa dichiarazione sull'aver assolto agli obblighi di cui alla legge 68/1999 e,

per i concorrenti che occupano oltre cinquanta dipendenti, l'omessa presentazione, tramite inserimento nel FVOE, di copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile, redatto ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs. n. 198/2006, e la trasmissione dello stesso alle rappresentanze sindacali e ai consiglieri regionali di parità, purché redatto e trasmesso in data anteriore al termine per la presentazione delle offerte;

- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omesso impegno ad assicurare, in caso di aggiudicazione dell'Appalto specifico, l'assunzione di una quota di occupazione giovanile e femminile di cui al paragrafo 11 del presente Capitolato d'Oneri.

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

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine assegnato dalla stazione appaltante che non può essere inferiore a cinque giorni e superiore a dieci giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

16. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico, inserisce a Sistema, nelle Busta amministrativa, la documentazione indicata nella tabella seguente digitalmente firmata:

Documentazione amministrativa	
Documento	Busta
Dichiarazione sostitutiva di partecipazione;	Amministrativa
Dichiarazione aggiuntiva	Amministrativa
Response xml del DGUE	Amministrativa
Attestazione avvenuto sopralluogo	Amministrativa
Rapporto periodico sulla situazione del personale e relativa attestazione di conformità di cui al par. 7.1.1	Amministrativa

Eventuale dichiarazione di avvalimento e relativa documentazione	Amministrativa
Eventuale Response xml DGUE dell'ausiliaria	Amministrativa
Eventuale Dichiarazione relativa al concordato preventivo	Amministrativa
Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzio Ordinario o Aggregazioni senza soggettività giuridica	Amministrativa
Garanzia provvisoria	Amministrativa
Documentazione relativa all'assolvimento del pagamento del bollo	Amministrativa
pagamento contributo ANAC	Amministrativa
Disciplinare di Gara firmato per presa visione e accettazione;	Amministrativa
Capitolato Tecnico firmato per presa visione e accettazione;	Amministrativa
DUVRI firmato per presa visione e accettazione;	Amministrativa
Schema atto di nomina a Responsabile esterno trattamento dati per presa visione e accettazione;	Amministrativa
Patto di Integrità, approvato con deliberazione del Direttore Generale n. 848 del 16/11/2016	Amministrativa
Codice di Comportamento del Personale dell'ARNAS Garibaldi, approvato con deliberazione del Direttore Generale n. 738 del 15/07/2025;	Amministrativa

16.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione

Il concorrente dovrà presentare la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione generata automaticamente dal Sistema. Detta Dichiarazione, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, contiene, tra le altre le seguenti informazioni:

- attestazioni relative ai dati del soggetto che sottoscrive la dichiarazione;
- la dichiarazione di aver preso visione del Bando Istitutivo, dell'Appalto Specifico e di tutta la documentazione ad essi allegata nonché di tutti i documenti ivi richiamati e citati, di averli attentamente letti e accettarli integralmente e incondizionatamente;
- la conferma di tutte le dichiarazioni sostitutive inviate con la domanda di abilitazione allo SDAPA di riferimento del presente AS, così come eventualmente in seguito modificate e/o rinnovate;
- dichiarazione di aver preso visione del Capitolato Tecnico e che i beni e/o i servizi che verranno offerti dal Concorrente rispettano tutti i requisiti minimi in esso indicati;
- la dichiarazione, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE, relativa all'avvenuta lettura

dell'informativa sul trattamento dei dati personali contenuta nel Capitolato d'oneri del Bando istitutivo e nel Capitolato d'oneri alla lettera di invito.

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

La Dichiarazione sostitutiva di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione aggiuntiva e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

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

- dall'impresa singola;
- in caso di RTI e consorzi ordinari costituiti/constituendi o GEIE dalla mandataria capogruppo o da una mandante;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2 lett. b), c) e d) del Codice, dal consorzio medesimo;
- nel caso di Aggregazioni di rete dall'organo comune/mandataria o da una delle imprese indicate come esecutrici.

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

16.2 Documento unico della procedura di gara (DGUE)

In ragione dell'entrata in vigore a decorrere dal 1° gennaio 2024 della disciplina relativa all'ecosistema nazionale per l'e-procurement, di cui all'art 22 del D.lgs. 36/2023 e della conseguente necessità di garantire interoperabilità con la Banca Dati ANAC, la Stazione Appaltante ha predisposto ed allegato al presente capitolato, la "Request.xml" del Documento di gara unico europeo (DGUE).

Il concorrente dovrà produrre la "Response.xml" del DGUE, con le seguenti modalità:

- 1) accede al link eDGUE disponibile su www.acquistinretepa.it;
- 2) seleziona la compilazione come operatore economico;
- 3) esegue l'upload del file "Request.xml" di cui al par. 3.1;
- 4) inserisce i dati richiesti;
- 5) genera il file "Response.xml".

La "Response.xml" del DGUE deve essere sottoscritta con una firma digitale che consenta di conservarne il formato XML, ad es. con la firma CADES (con estensione.p7m), dal legale rappresentante dell'impresa o da altro soggetto individuato al successivo par. 17.3 e presentato:

- dal singolo operatore economico e compilato in tutte le Sezioni pertinenti;
- da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE e compilato in tutte le Sezioni pertinenti;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate se non partecipa l'intera rete e compilato in tutte le Sezioni pertinenti;
- dai consorzi fra cooperative, dai consorzi tra imprese artigiane e dai consorzi stabili e compilato in tutte le Sezioni pertinenti;
- dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre e compilato, nelle parti pertinenti relative a: Parte II, Sezioni A, B; Parte III, Sezioni A, B, C e D; Parte IV, Sezioni A, B e C; Parte VI;
- dall'impresa ausiliaria nel caso di avvalimento per migliorare l'offerta e compilato nelle parti pertinenti relative a: Parte II, Sezioni A, B; Parte III, Sezioni A, B, C e D; Parte VI.

Il DGUE dovrà essere compilato nelle parti pertinenti tenendo conto anche di quanto di seguito indicato:

Parte II – Informazioni sull'Operatore Economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti. Nella **sezione B** il concorrente dovrà indicare i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza, etc.) dei soggetti di cui all'art. 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Nel caso di avvalimento per migliorare l'offerta: il concorrente dovrà compilare solo la lettera a) e specificare nella dichiarazione aggiuntiva che si tratta di avvalimento per migliorare l'offerta senza, tuttavia, indicare i requisiti tecnici migliorativi che mette a disposizione.

Il concorrente allega, inoltre, l'ulteriore documentazione indicata nel presente capitolato.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle prestazioni da subappaltare il subappalto è vietato.

Il concorrente indica, quindi, nel DGUE, l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare, specificando, eventualmente, la relativa quota percentuale.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal par. 3.2 del Capitolato d'onori del Bando istitutivo, così come previsti dal Codice, nonché degli ulteriori requisiti indicati nel par. 7.1.1 del presente capitolato (Sez. A-B-C-D).

Con riferimento alle informazioni di cui alle Sezioni A, C e D l'operatore economico dovrà tener conto di quanto segue.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'art. 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati ai commi 3 e 4. Si precisa che, relativamente al comma 4, si intendono le dichiarazioni rese dagli amministratori del socio unico persona giuridica.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'art. 98, comma 3, lett. g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui all'art. 94, comma 3 del Codice.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'art. 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'art. 95, comma 1, lett. a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di invio della Lettera di invito;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'art. 98, comma 6, del Codice emessi nei tre anni antecedenti la data di invio della Lettera di invito;

- tutti gli altri comportamenti di cui all'art. 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di invio della Lettera di invito.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di *self-cleaning* adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta. L'operatore economico sia in tale ultimo caso che nel caso in cui la causa di esclusione si sia verificata dopo la presentazione dell'offerta, adotta e comunica le misure di *self-cleaning*.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla Stazione Appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli artt. 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio di rilevanza inizia a decorrere dalla data in cui la Stazione Appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

Con riferimento alla Parte III, sezione B, si precisa che ciascun operatore tenuto a rendere la dichiarazione dovrà indicare, relativamente alla fattispecie di cui all'art. 95, comma 2, del Codice, limitatamente alle violazioni non definitivamente accertate in materia fiscale, esclusivamente quelle il cui importo, con esclusione di sanzioni e interessi, sia pari o superiore a 35.000 Euro. A tale fine nella apposita sezione del DGUE dovranno essere indicati oltre all'importo della violazione (con eventuale evidenza separata di sanzioni e interessi), la data di notifica dell'accertamento e l'eventuale stato del giudizio.

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando: la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui al par. 3.2 del Capitolato d'oneri del Bando istitutivo e par. 7.1.2 del presente capitolato.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

16.3 Dichiarazione aggiuntiva

La Dichiarazione aggiuntiva dovrà essere redatta, in conformità al facsimile "*Dichiarazione Aggiuntiva*"

allegato, sottoscritto con firma digitale dal medesimo soggetto che sottoscrive la dichiarazione sostitutiva di partecipazione e dovrà contenere, tra le altre, le seguenti dichiarazioni:

- nel caso in cui l'operatore economico assolvà al pagamento del bollo, ai fini della partecipazione alla presente procedura, tramite marca da bollo di euro 16,00, l'indicazione del numero seriale della marca utilizzata;
- informazioni relative alla forma di partecipazione;
- dichiarazione relativa alla causa di esclusione di cui all'art. 95, comma 1 lett. d) del Codice;
- di partecipare o meno al medesimo appalto specifico contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla procedura, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- di partecipare o meno in qualsiasi forma e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta; in caso di partecipazione sia in qualsiasi forma che, come ausiliaria, l'operatore economico che riveste anche il ruolo di impresa ausiliaria allega documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre la presentazione dell'offerta ad un unico centro decisionale;
- di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari indicati al par. 11;
 - Il numero di dipendenti impiegati alla data di presentazione della dichiarazione;
 - di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;
- di impegnarsi a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012.
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante, reperibile nel sito istituzionale dell'Ente nella sez. "Amministrazione trasparente" e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di accettare il patto di integrità approvato con deliberazione del Direttore Generale n. 848 del 16/11/2016;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la competente Prefettura oppure di aver

- presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura medesima;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
 - che l'offerta presentata è congrua, avendo tenuto conto, per la relativa formulazione, di tutte le circostanze generali, particolari e locali nonché di tutti gli oneri occorrenti senza avere nulla a che pretendere dalla Stazione Appaltante;

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi ordinari costituendi o Aggregazioni senza personalità giuridica o GEIE, il concorrente deve, nella suddetta dichiarazione aggiuntiva:

- (solo per i R.T.I.) indicare l'impresa raggruppanda a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza;
- i riferimenti degli altri operatori associati le prestazioni che ciascuna eseguirà e la misura percentuale delle stesse;
- assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato speciale alla mandataria e ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 68 del D. Lgs. 36/2023.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il/i consorziato/i per il/i quale/i concorre alla gara e/o le consorziate non esecutrici di cui si avvale per il possesso dei requisiti di partecipazione.

In caso di partecipazione in R.T.I., Consorzio ordinario di concorrenti o Aggregazioni senza soggettività giuridica o GEIE ogni componente del Raggruppamento/Consorzio/Aggregazione/GEIE deve produrre una "Response.xml" del DGUE, una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione e una Dichiarazione aggiuntiva, nelle parti pertinenti.

In caso di consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, e di Aggregazioni con soggettività giuridica sia il Consorzio/Aggregazione che le singole imprese consorziate esecutrici/imprese retiste esecutrici, devono produrre una "Response.xml" del DGUE, una la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione e la Dichiarazione aggiuntiva nelle parti pertinenti, mentre le consorziate non esecutrici di cui il consorzio si avvale per il possesso dei requisiti, devono produrre la "Response.xml" del DGUE e la Dichiarazione aggiuntiva, nelle parti pertinenti.

La "Response.xml" del DGUE è sottoscritta con le modalità di cui al precedente par. 17.2.

La Dichiarazione sostitutiva di partecipazione e quella Aggiuntiva sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila e dalle mandanti in relazione alle parti pertinenti;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la dichiarazione sostitutiva di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la dichiarazione sostitutiva di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa all'AS;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la dichiarazione sostitutiva di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa all'AS.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, dal consorzio medesimo, nonché dalle consorziate esecutrici in relazione alle parti pertinenti.

La "*Response.xml*" del DGUE, la Dichiarazione sostitutiva e la Dichiarazione aggiuntiva sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

16.4 Documentazione relativa all'avvalimento

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale, mediante compilazione dell'apposita sezione della "*Response.xml*" del DGUE nelle modalità descritte al par. 17.2.

Il concorrente, oltre alla documentazione richiesta al par. 8, per ciascuna ausiliaria, allega anche la "Response xml" del DGUE dell'ausiliaria.

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

L'operatore economico che al momento della presentazione della domanda di ammissione o in sede di modifica dati ha dichiarato di essere stato ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'articolo 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, dovrà oltre a produrre in tali sedi la documentazione richiesta dal par. 5.5 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, dovrà produrre a Sistema, una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

16.6 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni

I concorrenti che partecipano in forma associata sono tenuti a rendere nell'Allegato "Dichiarazione Aggiuntiva", le dichiarazioni connesse alla forma associata con cui intendono partecipare e a presentare, a Sistema, la documentazione richiesta di seguito. Le modalità di presentazione e sottoscrizione sono quelle previste dal paragrafo 17.3.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

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

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria

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

17. OFFERTA TECNICA

Il concorrente inserisce a Sistema, nella busta tecnica, la documentazione indicata nella tabella che segue:

Offerta tecnica	
Documento	Busta
Relazione tecnica	Tecnica
Piano riassorbimento personale	Tecnica
Eventuale, in caso di avvalimento premiale, contratto di avvalimento.	Tecnica
Eventuale copia aggiuntiva dell'offerta tecnica oscurata per motivi di segretezza	Tecnica

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

- La **Relazione Tecnica**, dovrà contenere una proposta tecnico-organizzativa atta ad illustrare, con riferimento a tutti i criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al p. 20.2, gli elementi di "descrizione criterio" ivi riportati nella medesima.

La relazione tecnica dovrà essere redatta fronte/retro, in carattere "calibri" formato 11, per un numero massimo complessivo di 25 facciate formato A4.

- Con riferimento al "**piano di riassorbimento del personale**", obbligatorio pena l'esclusione,

i concorrenti dovranno illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato nella prestazione dei servizi oggetto del presente appalto. Nel suddetto piano, gli operatori economici concorrenti dovranno espressamente riportare il CCNL applicato ed il relativo codice alfanumerico unico, nonché l'impegno ad assicurare l'applicazione delle medesime tutele economiche e normative garantite ai propri dipendenti ai lavoratori delle imprese che operano in subappalto, oltre che l'impegno di cui al paragrafo 9, lettera A), in relazione alla clausola di stabilità occupazionale.

Il suddetto piano di riassorbimento del personale dovrà altresì, conformemente a quanto dichiarato nella relazione tecnica, contenere una dichiarazione utile a confermare/verificare l'attribuzione del punteggio tecnico relativo al criterio *"impegno garantito in relazione alla promozione della stabilità occupazionale nel rispetto della normativa vigente"*, oltre che l'eventuale relazione particolareggiata di equivalenza di cui all'allegato II.5 al D. Lgs. n. 36/2023, parte II, paragrafo 8) nell'ipotesi di diverso CCNL applicato rispetto a quello previsto nella *lex specialis* di gara, eventualmente allegando tutta la documentazione probatoria sulla equivalenza del CCNL.

Il suddetto *"piano di riassorbimento"* dovrà essere fronte/retro, in carattere "calibri" formato 11, per un numero massimo complessivo di 15 facciate formato A4.

Se del caso, con riferimento alla superiore documentazione, allegare alla relazione tecnica dei servizi offerti, una **dichiarazione di secretazione dell'offerta tecnica** ai sensi del paragrafo relativo all'accesso agli atti, a cui si rinvia per i contenuti e le modalità di presentazione della stessa.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali, anche risultanti da scoperte, innovazioni, progetti tutelati da titoli di proprietà industriale, nonché di contenuto altamente tecnologico. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali. Tutti i documenti richiesti di cui ai superiori punti devono essere sottoscritti digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa concorrente o da persona munita da comprovati poteri di firma.

18. OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente inserisce a Sistema nella busta economica, la documentazione indicata nella tabella che segue:

Offerta economica	
Documento	Busta
Offerta economica (generata dal sistema)	Economica
Dettaglio di offerta economica (redatto secondo il modello allegato)	Economica
Elenco generi alimentari extra (redatto secondo il modello allegato)	Economica

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

- la **"Offerta Economica"**, generata automaticamente dal Sistema, contenente i valori inseriti a Sistema dal Concorrente nella/e apposita/e scheda/e, secondo le modalità successivamente indicate.

I valori offerti verranno riportati su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf **"Documento di Offerta Economica"**, che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla:

- scaricata e salvata sul proprio PC;
 - sottoscritta digitalmente.
- Il dettaglio dell'offerta economica, in conformità al modello Allegato, che il concorrente dovrà compilare secondo le modalità riportate all'interno del suddetto allegato. Tale modello dovrà essere caricato a sistema in formato *pdf*;
 - Elenco generi alimentari extra in conformità al modello Allegato, che il concorrente dovrà compilare secondo le modalità riportate all'interno del suddetto allegato. Tale modello dovrà essere caricato a sistema in formato *pdf*;

L'**offerta economica** deve indicare, a pena di esclusione, il prezzo complessivo offerto rispetto all'importo posto base d'asta.

Nel **modello di dettaglio dell'offerta economica**, il concorrente dovrà indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- prezzi unitari per le singole tipologie di vitto;
- stima dei costi della manodopera;



- la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;

In entrambi i documenti costituenti l'offerta economica, verranno prese in considerazione fino a 2 cifre decimali dopo la virgola.

Si precisa che in caso di discrepanza tra il prezzo complessivo offerto (al netto di IVA) indicato in piattaforma e il prezzo complessivo derivante dalla sommatoria dei costi unitari offerti (al netto di IVA) indicati nel Modello di dettaglio dell'offerta economica, moltiplicati per i relativi quantitativi in gara, prevarranno i singoli prezzi unitari indicati nel documento Modello di dettaglio dell'offerta economica. In tal caso, la Stazione Appaltante provvederà a rideterminare la graduatoria in modalità "off-line", nel rispetto dell'ordine decrescente delle offerte ammesse, dandone opportuna evidenza agli operatori economici concorrenti.

Per quanto riguarda l'**elenco generi alimentari extra**, pur non concorrendo alla formazione dell'offerta economica oggetto di valutazione, gli operatori economici dovranno allegare all'offerta economica il documento *Elenco generi alimentari extra* redatto secondo il modello allegato nel quale indicare il costo in misura uguale o inferiore del singolo genere alimentare extra. Non saranno presi in considerazioni eventuali importi superiori rispetto a quelli individuati nell'elenco generi alimentari extra.

I singoli valori offerti riportati nel suddetto elenco costituiranno, in fase di esecuzione, il parametro di riferimento applicabile per il pagamento dei singoli generi ove richiesti dalla S.A.

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

19. SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

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

- dal legale rappresentante/procuratore del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa/Consorzio nella presente procedura, in caso di impresa singola o dei Consorzi di cui 65, comma 2, lett. b), c) e d) del D. Lgs n. 36/2023;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:



- a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
- b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

20. AGGIUDICAZIONE

20.1 Criterio di aggiudicazione

L'Appalto verrà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, commi 1 e 2, del Codice, secondo la ripartizione tra punteggio tecnico ed economico indicata di seguito.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70 pt
Offerta economica	30 pt
TOTALE	100

20.2 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione":

A) Organizzazione del servizio e specifiche tecniche dei prodotti	punti tot. 37
B) Piano dei trasporti	Punti tot. 8

C) Gestione delle emergenze	punti tot. 5
D) Gestione del personale impiegato	punti tot. 20

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

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

- con la lettera "T" vengono indicati i "Sub-Criteri Tabellari" (presenti sulla piattaforma), il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;
- con la lettera "D" vengono indicati i "Sub-Criteri Discrezionali", i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice.

Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica:

Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti requisiti premiali:

CRITERIO DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI (Tot. 37 Punti)			
1	Organizzazione del servizio L'Offerente dovrà descrivere il modello organizzativo che si impegna a realizzare nell'esecuzione del servizio, evidenziando quanto segue: organigramma e funzioni (con particolare riferimento alle caratteristiche del Direttore tecnico proposto), il livello di specializzazione e qualifiche del personale, modalità operative di esecuzione con particolare riferimento alla pianificazione dei turni di lavoro e alla gestione delle assenze programmate e non (ferie, scioperi, malattie e assenze improvvise), al sistema dei ruoli, alle tecniche utilizzate e alle professionalità coinvolte nelle fasi di lavorazione delle materie prime, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti. Si terrà inoltre conto delle modalità di interazione tra le figure chiave dell'organizzazione e la Stazione appaltante.	Discrezionale	10
2	"Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro" in corso di validità Possesso della certificazione UNI ISO 45001 SI: 2 punti; NO: 0 punti	Tabellare	2
3	"Responsabilità sociale di impresa" in corso di validità Possesso della Certificazione SA 8000; SI: 1 punto; NO: 0 punti	Tabellare	1

4	Verifiche di conformità	Descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità del servizio ai CAM e per rendere efficienti ed efficaci le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto	Discrezionale	3
5	Proposta di sistemazione e allestimento locali aziendali (mense e quota parte cucina)	L'Offerente si impegna ad effettuare le sistemazioni e gli adeguamenti necessari della quota parte del centro cottura nonché delle mense aziendali dei presidi, oltre che a rinnovare l'arredamento dei locali, fornendo tutti i beni all'uopo necessari (fuochi, forni, lavastoviglie, banconi distribuzione, tavoli, sedie, carrelli etc), descrivendo le relative proposte di allestimento che possono prevedere anche differenti modalità di utilizzo degli spazi. L'offerta dovrà evidenziare: il layout progettuale di intervento e di allestimento dei locali; le caratteristiche tecniche e la funzionalità delle attrezzature e delle apparecchiature proposte; le caratteristiche tecniche, la funzionalità, l'ergonomia e la modularità degli arredi proposti; la fruibilità, la funzionalità ed il comfort degli spazi definiti per le diverse attività (preparazione nel centro cottura interno, spazi delle mense).	Discrezionale	4
6	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi	L'offerente dichiara di impegnarsi a rispettare le indicazioni di cui al sub c), lett. b) punto 5 dei Criteri Ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, l'offerente dovrà altresì descrivere il progetto e la filiera ciò allo scopo di verificare, in fase esecutiva, la conformità a tale requisito	Tabellare	2
7	Fornitura di prodotti con determinati requisiti ambientali per gli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale o ad altri reparti ospedalieri diversi dalla pediatria	Il concorrente si impegna ad applicare il criterio ambientale "Requisiti dei prodotti alimentari" previsto nel sub E, lett. b), punto 2 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo ai "requisiti degli alimenti" dei criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme, anche agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale o ad altri reparti ospedalieri diversi dalla pediatria	Tabellare	3

8	Caratteristiche dei prodotti - Chilometro zero e filiera corta	<p>Con riferimento ai prodotti alimentari di seguito indicati, l'offerente dichiara di utilizzare gli stessi nel rispetto delle percentuali ivi previste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verdure, ortaggi, frutta, legumi, cereali e derivati (pane, pasta, farine, ecc.); - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; <p>L'Offerente si impegna ad utilizzare una percentuale di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dall'1% al 30% in peso sul totale (1,5 Punti) - dal 31% al 50% in peso sul totale (2 Punti); - dal 51% all'80% in peso sul totale (2,5 Punti); - dall'81% al 100% in peso sul totale (4 Punti). <p>I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata del contratto e dovranno essere coerenti con i dietetici elaborati dalla stazione appaltante.</p> <p>Per la definizione di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta si fa riferimento a quanto definito nel sub D, lett. c), punto 2 che a sua volta rimanda al sub C, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM)</p>	Tabellare	4
9	Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio	<p>L'Offerente dovrà indicare le proposte e le misure che si impegnerà ad attuare al fine di ridurre l'impatto ambientale del servizio. In particolare, l'Offerente dovrà descrivere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi/confezionamenti, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: utilizzo di materiali riciclati, riciclabili, biodegradabili, riduzione della quantità di materiale utilizzato (peso, spessore, dimensione) a parità di quantità, qualità e sicurezza e del prodotto, uso di ricariche, etc; - descrizione delle modalità di verifica delle misure proposte; - le modalità di gestione degli scarti organici e inorganici derivanti dall'erogazione dei pasti; - le ulteriori soluzioni (es. tecnologiche, organizzative, ecc.) utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita. 	Discrezionale	4
10	Menù dipendenti	<p>L'offerente dovrà descrivere una proposta di menù (sia pranzo sia cena) per il personale dipendente dell'ARNAS Garibaldi. Saranno valutate positivamente: le tipologie di menù proposte; le varietà delle pietanze offerte, la stagionalità dei prodotti, l'aumento delle alternative disponibili nelle mense e opzionabili dai dipendenti, l'impegno ad assicurare almeno una volta la settimana pesce azzurro fresco, la fornitura di frutta di stagione etc. Sarà inoltre valutata l'organizzazione complessiva del servizio nelle mense dei Presidi, tenendo conto, ad esempio, delle modalità di gestione, della fornitura di pietanze take away, del numero di risorse giornalmente impiegate nelle mense etc.</p>	Discrezionale	4

PIANO DEI TRASPORTI (Tot. 8 punti)				
1	Logistica	<p>L'Offerente dovrà descrivere la struttura logistica che si impegna a implementare per l'erogazione del servizio. In particolare, il progetto proposto dovrà assicurare il rispetto dei tempi di esecuzione del servizio previsti dal Capitolato, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, delle temperature di sicurezza e l'appetibilità dei cibi. Saranno valutate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il numero dei veicoli impiegati per l'espletamento dei servizi di trasporto; • le misure adottate per ridurre i tempi di trasporto dei pasti durante la veicolazione interna ed esterna ai presidi ospedalieri Aziendali; gli strumenti utilizzati per controllare e monitorare il trasporto e per verificare l'avvenuta consegna a reparto / presso il punto di consegna, nei tempi e orari previsti; misure e strumenti adottati per la movimentazione interna ai Presidi Ospedali Aziendali dei pasti; misure adottate per evitare lo sversamento delle pietanze liquide (ad es., brodo) confezionate con vassoio personalizzato • il numero e le competenze professionali del personale dedicato alle attività logistiche e di veicolazione dei pasti; • Le caratteristiche e l'adeguatezza della dotazione di automezzi e attrezzature (carrelli, contenitori, ecc.) utilizzati per la veicolazione dei pasti interna ed esterna ai presidi ospedalieri; 	Discrezionale	5
2	Specifiche tecniche premianti di cui ai CAM: soluzioni adottate per diminuire gli impatti ambientali della logistica	<p>Il numero dei veicoli a ridotto impatto ambientale (ibridi, elettrici etc) che il concorrente si impegna ad utilizzare per l'espletamento del servizio rispetto al numero complessivo di mezzi dichiarato al criterio "logistica".</p> <ul style="list-style-type: none"> • > 0% e ≤ 20%: 0 punti • > 20% e ≤ 40%: 0,5 punto • > 40% e ≤ 50%: 1 punto • > 50 % 70: 1,5 punti • > 70% e ≤ 90%: 2 punti • > 90% e fino al 100%: 3 punti <p>Le percentuali sopra riportate verranno calcolate arrotondando in eccesso ai fini dell'attribuzione dei punteggi ivi previsti</p>	Tabellare	3
GESTIONE DELLE EMERGENZE (Tot. 5 punti)				
1	Gestione degli imprevisti e delle emergenze	<p>L'Offerente dovrà descrivere le misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: fermo tecnico delle cucine, guasti e malfunzionamenti (compresi quelli al sistema informatico di prenotazione dei pasti), cause di forze maggiori (incendi, allagamenti, ecc.). Saranno valutate l'eshaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire la continuità del servizio</p>	Discrezionale	5

GESTIONE DEL PERSONALE (Totale 20 Punti)				
1	Progetto di riassorbimento del personale attualmente impiegato nell'espletamento del servizio	<p>Impegno a garantire la promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato. Il punteggio sarà attribuito sulla base di autodichiarazione rilasciata dal fornitore in considerazione delle percentuali sotto riportate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ≤ 10%: 0 punti • > 10% e ≤ 20%: 1 punto • > 20% e ≤ 40%: 2 punti • > 40% e ≤ 60%: 6 punti • > 60% e ≤ 90%: 10 punti • > 90% e fino al 100%: 14 punti 	Tabellare	14
2	Piano di formazione del personale	Sarà valutato il piano di formazione al quale verrà sottoposto il personale, in relazione alle diverse mansioni svolte. Sarà valutato il piano di formazione al quale verrà sottoposto il personale, in relazione alle diverse mansioni svolte. La valutazione terrà conto: delle attività di aggiornamento e di formazione professionale rivolte alle diverse figure impiegate, compreso il personale neoassunto; dei contenuti, della periodicità e delle ore di formazione e aggiornamento complessivamente pianificate; dell'eshaustività, concretezza e contestualizzazione della proposta per garantire le attività previste dal Capitolato Tecnico.	Discrezionale	4
3	Pari opportunità	Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198	Tabellare	2

Ai sensi dell'art. 108 comma 7 del D.lgs. n. 36/2023, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35 punti su 70 punti. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio tecnico complessivo inferiore alla predetta soglia.

L'esclusione opera nel caso in cui il concorrente consegua, dopo la prima riparametrazione, un punteggio tecnico complessivo inferiore alla predetta soglia (35 punti).

Alla Commissione giudicatrice è riservata fin d'ora, laddove necessario, la possibilità di richiedere alle ditte partecipanti eventuali chiarimenti in merito all'offerta presentata ritenuti necessari per una più precisa valutazione della stessa.

Modalità di attribuzione del Punteggio Tecnico (PT)

Nella valutazione comparativa delle offerte tecniche saranno considerati i seguenti valori: rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ARNAS Garibaldi, fattibilità delle proposte e delle soluzioni offerte, chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza e innovazione delle soluzioni, grado di personalizzazione del servizio. Attraverso tali valori, nella valutazione

comparativa delle offerte tecniche potranno essere evidenziati i seguenti livelli di giudizio: sufficiente, accettabile, discreto, buono, ottimo, secondo una scala da 0 a 1.

La Commissione Giudicatrice valuterà gli elementi di natura qualitativa attribuendo ad ogni caratteristica tecnica i punteggi a disposizione sino al valore massimo riportato per ogni elemento di valutazione della procedura.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio "**Discrezionale**", è attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno sulla base dell'attribuzione discrezionale di un giudizio da parte di ciascun commissario, per ogni sub-criterio di valutazione del servizio/prodotto offerto (vedi prospetto sotto riportato); la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo").

Si considereranno due cifre decimali con arrotondamento, in eccesso o in difetto, al valore più prossimo.

PUNTEGGI ATTRIBUIBILI DA CIASCUN COMPONENTE		
Sufficiente	Rispondente ai requisiti da Capitolato Tecnico senza elementi migliorativi	0
Accettabile	Rispondente ai requisiti con elementi migliorativi non di particolare interesse e rilievo	0,25
Discreto	Rispondente ai requisiti con elementi migliorativi interessanti	0,5
Buono	Rispondente ai requisiti con elementi migliorativi di particolare rilievo	0,75
Ottimo	Ampiamente superiore ai requisiti richiesti	1

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio Tabellare è attribuito il punteggio previsto in relazione a ciascun elemento in presenza della caratteristica tecnica indicata nella tabella stessa.

Ad ogni concorrente, sulla base dei valori emergenti dall'analisi dell'offerta tecnica, la Commissione assegnerà, per ciascuno dei sub-criteri sopra indicati, un livello di giudizio cui corrisponderà un coefficiente di valutazione secondo le modalità sopra descritte.

Il calcolo dell'offerta tecnica sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σn = sommatoria,

A tal fine si precisa che: per gli elementi di valutazione di natura qualitativa, i coefficienti $V(a)_i$ saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo la modalità **della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ad ogni offerta.**

Il punteggio dell'offerta tecnica di ciascun concorrente sarà ottenuto sommando i singoli punteggi di tipo tabellare e discrezionale, presenti nelle singole griglie di valutazione.

$$PTF_t = \sum_n P_{tabellare} + \sum_n P_{discrezionale}$$

Dove:

$\sum_n P_{tabellare}$ = somma degli n criteri di tipo tabellare presenti nella singola griglia di valutazione;

$\sum_n P_{discrezionale}$ = somma degli n criteri di tipo discrezionale presenti nella singola griglia di valutazione;

Riparametrazione dei punteggi:

I° riparametrazione: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

II° riparametrazione: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Al termine dell'attribuzione del punteggio tecnico la commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte procederà:

- alla dichiarazione di non ammissibilità alle fasi successive della gara per i concorrenti che non avessero conseguito, dopo la I riparametrazione, un punteggio di almeno 35 punti su 70 punti disponibili;
- alla riparametrazione (*II riparametrazione*) del punteggio totale, qualora nessuno dei concorrenti abbia conseguito il punteggio massimo di 70 attribuibile. In tale caso al concorrente che risulti aver conseguito il punteggio più elevato saranno attribuiti 70 punti mentre ai restanti concorrenti sarà attribuito il punteggio in forma proporzionale come riportato di seguito:

$$\frac{P_i * 70}{P_{mig}}$$

Dove:

- P_i : punteggio tecnico totale conseguito dal concorrente i-esimo preso in esame;
- P_{mig} : miglior punteggio tecnico conseguito dai concorrenti partecipanti.

20.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

Il calcolo dei punteggi dell'offerta economica sarà effettuato automaticamente in piattaforma secondo la formula "*formula sui prezzi*":

$$PE = P_{max} * (\text{offerta minima} / \text{offerta fornitore corrente})^\alpha$$

Dove:

- PE = Punteggio quantitativo ottenuto;
- P_{max} = Punteggio massimo attribuito (30 punti);
- Offerta minima= offerta economica più bassa;
- Offerta fornitore concorrente= offerta presa in esame;
- α = elevato a 0,7.

Al fine di non incentrare eccessivamente la competizione sull'elemento prezzo in un mercato caratterizzato da un notevole impiego di manodopera mantenendo, quindi, il focus sull'elevata qualità del servizio in considerazione, tra le altre, dell'impatto che lo stesso assume sulla corretta esecuzione

dei servizi assistenziali, si stabilisce che il valore del coefficiente α sia pari a 0,7.

Il ribasso viene calcolato automaticamente dalla Piattaforma come differenza tra il valore di base d'asta complessiva e il prezzo complessivo offerto.

Tutti i valori dovranno essere espressi con un numero di cifre decimali dopo la virgola pari a due (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: 10,50).

Con riferimento al punteggio economico PE questo sarà assegnato considerando le prime due cifre dopo la virgola.

Non sono ammesse offerte pari o superiori alla base d'asta.

Il prezzo complessivo offerto – espresso in Euro, al netto di IVA, con due cifre decimali e con modalità solo in cifre - dovrà collimare con la somma dei prezzi unitari (IVA esclusa) offerti per le differenti tipologia di vitto, moltiplicati per le rispettive quantità, che dovranno essere indicati nel documento *"Dettaglio offerta economica"*.

In tale documento, i concorrenti dovranno indicare nella colonna "Prezzo unitario offerto (al netto di IVA)", per ciascun vitto, il prezzo unitario, al netto di IVA.

Nel caso di discrepanza tra il prezzo complessivo offerto (al netto di IVA) e il prezzo complessivo derivante dalla sommatoria dei singoli Prezzi unitari (al netto di IVA) indicati nel documento *"Dettaglio offerta economica"* moltiplicati per i relativi quantitativi in gara, prevarrà il prezzo complessivo derivante dalla sommatoria dei quelli riportati nel documento *"Dettaglio offerta economica"*.

In tal caso, la Stazione Appaltante provvederà a rideterminare la graduatoria in modalità "off-line", nel rispetto dell'ordine decrescente delle offerte ammesse, dandone opportuna evidenza agli operatori economici concorrenti.

21. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da 3 o 5 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto.

In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

22. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DELLA PROCEDURA

La data e l'ora di svolgimento della prima seduta saranno comunicate tramite il Sistema ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

Il Sistema consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

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

Il Sistema garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

Si precisa che alle operazioni di apertura delle buste amministrative, tecniche ed economiche i concorrenti potranno assistere collegandosi da remoto al Sistema nei giorni e orari che saranno comunicati.

L'ARNAS Garibaldi, si riserva la facoltà di ricorrere all'istituto della c.d. "*inversione procedimentale*", ex art. 107 comma 3 del D.lgs. n. 36/2023, che consente di esaminare le offerte, tecniche ed economiche, prima della verifica dell'idoneità dei concorrenti (amministrative). Infatti, con l'inversione procedimentale, si procede prima alla valutazione delle offerte tecniche, poi alla valutazione dell'offerte economiche, poi, alla verifica dell'anomalia e, infine, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria. L'esercizio di tale facoltà sarà, eventualmente, comunicato in occasione della prima seduta pubblica.

23. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP, eventualmente avvalendosi di un Seggio all'uopo nominato, in seduta pubblica accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

In successive sedute riservata, il RUP, eventualmente avvalendosi del Seggio, procede a:

- verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente Capitolato d'oneri;
- attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente par. 16.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

24. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite il Sistema ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

La commissione giudicatrice procederà, in sedute riservate, all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente capitolato d'oneri.

Gli esiti delle valutazioni saranno comunicati ai concorrenti in una seduta pubblica che verrà appositamente convocata e registrati a sistema.

La Commissione nel caso di presentazione da parte degli operatori economici di richieste di oscuramento, ai sensi dell'art. 35, comma 4, lett. a) del Codice, procede alla verifica circa la sussistenza e la rilevanza delle ragioni di segretezza dichiarate dai partecipanti per la presenza di segreti tecnici o commerciali.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 22:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

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

La commissione giudicatrice, in apposite sedute pubbliche, procede all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel Capitolato d'oneri e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione

appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro 2 giorni dalla data di trasmissione della richiesta da parte del Responsabile Unico del Progetto.

È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'*ex aequo* la commissione giudicatrice procede, in seduta pubblica, mediante sorteggio per individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria.

L'eventuale data e ora del sorteggio saranno comunicati attraverso apposita comunicazione mediante Piattaforma. All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 22 i prezzi offerti.

L'offerta è esclusa in caso di:

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

25. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Ai sensi dell'art. 110, comma 1, del Codice, sono considerate anormalmente basse le offerte che presentino sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai 4/5 (quattro quinti) dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, presentino caratteri tali da far dubitare dell'attendibilità e della serietà delle stesse nonché dell'effettiva possibilità del concorrente di eseguire correttamente il contratto alle condizioni proposte.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, eventualmente avvalendosi della commissione giudicatrice, ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il concorrente ha facoltà di allegare, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo.

La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

Accertata l'anomalia, il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale. A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

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

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

26. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta. Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il RUP, laddove non effettuato in sede di verifica di congruità dell'offerta, procede a verificare l'equivalenza delle tutele garantite, con le modalità di cui all'art. 110, D.Lgs. n. 36/2023 e in conformità all'allegato I.01 al medesimo Decreto, nel caso in cui l'Aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla Stazione Appaltante.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.



In caso di malfunzionamento, anche parziale, del FVOE o delle piattaforme, banche dati o sistemi di interoperabilità ad esso connessi, decorsi trenta giorni dalla proposta di aggiudicazione, la stazione appaltante potrà disporre l'aggiudicazione, che è immediatamente efficace, previa acquisizione di un'autocertificazione dell'aggiudicatario, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che, a causa del predetto malfunzionamento, non è stato possibile verificare entro il suddetto termine. In ogni caso, ai sensi dell'art. 99, comma 3-bis, del Codice, non si procederà al pagamento, anche parziale, in assenza delle relative verifiche con esito positivo. Qualora a seguito del controllo sia accertato l'affidamento ad un operatore economico privo dei requisiti, ferma l'applicabilità delle disposizioni vigenti in tema di esclusione, revoca o annullamento dell'aggiudicazione, di inefficacia o risoluzione del contratto e di responsabilità per false dichiarazioni rese dall'offerente, potrà esser disposto dalla stazione appaltante il recesso dal contratto, fatto salvo il pagamento del valore delle prestazioni eseguite e il rimborso delle spese eventualmente sostenute per l'esecuzione della parte rimanente, nei limiti delle utilità conseguite. Si procederà alle segnalazioni alle competenti autorità.

L'operatore economico, su richiesta della stazione appaltante ed entro il termine dalla stessa indicato, deve produrre, in originale, la documentazione necessaria alla stipula del contratto.

Ai fini della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 117, D.Lgs. n. 36/2023.

Il contratto è stipulato non prima di 32 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

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

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in forma scritta, in modalità elettronica nel rispetto del D.Lgs. n. 82/2005, mediante scrittura privata.

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

Il valore che l'aggiudicatario dovrà versare prima della stipula a titolo di imposta di bollo è determinato sulla base della Tabella A annessa all'allegato I.4 al D.Lgs. n. 36/2023.

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del Codice.

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

Ai sensi del paragrafo 6.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, in caso di ammissione allo SDAPA, le dichiarazioni rilasciate, unitamente ai dati identificativi dell'operatore economico, del legale rappresentante nonché di tutti gli altri eventuali soggetti registrati e abilitati al Sistema dovranno essere mantenute costantemente aggiornate, complete, veritiere e corrette, pena la sospensione o la revoca dell'Ammissione allo SDAPA.

Pertanto, nel caso di modifica di qualsiasi informazione contenuta nella "Domanda di ammissione" ovvero nelle dichiarazioni successivamente rilasciate dall'operatore economico ai fini dell'ammissione allo SDAPA o del mantenimento dell'ammissione medesima, l'operatore economico è tenuto, con le modalità di cui al paragrafo 6.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e utilizzando l'apposita procedura prevista nel Sistema, ad aggiornare le dichiarazioni e tutte le informazioni presenti sullo SDAPA.

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



28. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

In seguito alla comunicazione di cui all'art. 90, comma 1, lett. b), del D. Lgs. n. 36/2023, viene richiesto all'aggiudicatario di far pervenire alla stazione appaltante, entro un termine all'uopo assegnato, la documentazione elencata nei paragrafi che seguono.

Si precisa che in caso di R.T.I. Consorzi ordinari e Aggregazioni senza soggettività giuridica dovranno altresì essere prodotti:

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

Il mandato speciale del RTI/Aggregazione e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI/Rete o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP - ora A.N.AC. - n. 4 del 7 luglio 2011).

La mancata trasmissione della documentazione entro i termini assegnati comporterà la decadenza e l'annullamento del provvedimento di aggiudicazione con contestuale scorrimento della relativa graduatoria.

29. GARANZIA DEFINITIVA PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

Preordinatamente alla stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare una garanzia *c.d.* definitiva, costituita ex art. 117, D. Lgs. n. 36/2023, nella misura del 10 % dell'importo contrattuale.

La garanzia in argomento deve essere costituita, a scelta del contraente, in una delle seguenti forme:

- cauzione costituita presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente, da indirizzare al numero di conto corrente di seguito indicato: Banca Nazionale del Lavoro - IBAN: IT60C0100516900000000218900 intestato ad A.R.N.A.S Garibaldi;
- fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, oppure dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106, D.Lgs. n. 385/1993 (Testo Unico delle leggi in materia bancaria e creditizia), che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e



che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

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

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- <http://www.ivass.it/ivass/impresesp/HomePage.jsp>

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento di cui al link

<https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie>

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente; essa deve essere altresì verificabile telematicamente presso l'emittente ovvero gestita in tutte le fasi mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'art. 8-ter, co. 1, D.L. n. 135/2018, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 12/2019, o su registri elettronici qualificati ai sensi del Regolamento (UE) n. 910/2014, i quali devono essere conformi alle caratteristiche stabilite dall'AGID. La fideiussione deve:

- a. contenere l'espressa menzione dell'oggetto del contratto d'appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara, ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2 lettere b), c), d), D.Lgs. n. 36/2023, al solo consorzio;
- c. essere conforme allo schema tipo di cui all'art. 117, co. 12, D.Lgs. n. 36/2023, da ultimo approvato con Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico n. 193 del 16/09/2022;
- d. prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944, Codice Civile;
 - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957, co. 2, Codice Civile;
 - l'operatività della stessa garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata presentazione della garanzia in parola entro il termine di venti giorni dalla relativa richiesta determina la decadenza dell'affidamento ex art. 117, co. 6, D.Lgs. n. 36/2023.

30. POLIZZA ASSICURATIVA

L'Aggiudicatario, prima della stipulazione del contratto, deve presentare una o più polizze assicurative per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi (per danni a persone o cose) e verso prestatori d'opera, arrecati a causa della prestazione del servizio oggetto del contratto o in qualunque modo ad essa ricollegabili o riconducibili, con un massimale dedicato almeno pari a € 2.500.000,00 per sinistro e per anno assicurativo. La polizza dovrà avere una durata almeno pari a quella dell'affidamento; le suddette polizze dovranno coprire anche le ipotesi di malattia, infortunio, invalidità permanente e morte.

L'operatore economico assume quindi ogni responsabilità per danni a persone o cose subiti dalla Stazione Appaltante, da terzi o dallo stesso personale a qualsiasi titolo impiegato dall'operatore economico nell'esecuzione dell'appalto e arrecati per fatto dell'operatore economico medesimo o del personale di cui questi si avvale.

La Stazione Appaltante non è responsabile neppure dei danni diretti o indiretti che l'operatore economico potrebbe subire in conseguenza di un fatto doloso o colposo di terzi.

Si conviene in merito che qualsiasi eventuale onere si ritiene già compreso e compensato nel corrispettivo del contratto.

In alternativa alla stipulazione della polizza assicurative di cui sopra, l'Aggiudicatario può dimostrare l'esistenza di una polizza già attivata, integrata e/o modificata, producendo la relativa appendice al contratto esistente, emessa dalla compagnia assicurativa in favore dell'ARNAS Garibaldi.

In ogni caso, dal contratto di assicurazione stipulato *ex novo* o dalla appendice prodotta a integrazione del contratto preesistente deve necessariamente evincersi tutto quanto di seguito dettagliato:

- a) Oggetto della procedura, indicazione Stazione Appaltante, CIG;
- b) espressa indicazione della previsione di un massimale dedicato almeno pari a € 1.500.000,00 per sinistro in favore dell'ARNAS Garibaldi di Catania;
- c) la durata della copertura che dovrà garantire il periodo decorrente dall'inizio del contratto sino alla sua scadenza;

Per quanto non previsto nel presente Capitolato e negli altri atti di gara si applicano le disposizioni vigenti che regolano la materia.

31. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:



- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

32. CODICE DI COMPORTAMENTO

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

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

33. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti



amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

34. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

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

35. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del d.lgs. N. 196/2003 recante il "codice in materia di protezione dei dati personali" e ss.mm.ii., del D.P.C.M. n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

In particolare si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali:

Gli interessati al trattamento dei dati sono tutti i soggetti di cui l'operatore economico fornisce dati personali, a titolo qualificante dell'offerta presentata o al fine di soddisfare gli obblighi di legge correlati, in ottemperanza a quanto richiesto nella documentazione di gara.

I dati oggetto di trattamento sono specificati nel modello di domanda di partecipazione allegato al presente disciplinare di gara e negli ulteriori documenti di gara.

In merito ad eventuali ed ulteriori dati personali che potranno emergere in sede di disamina della documentazione prodotta verranno adottate tutte le misure di sicurezza necessarie ed idonee a garantire un'adeguata tutela degli stessi, garantendo il principio della pertinenza e non eccedenza.

Il titolare del trattamento è l'azienda ospedaliera di rilievo nazionale e di alta specializzazione "Garibaldi" di Catania.

Il responsabile della protezione dei dati (R.P.D.) - in inglese: data protection officer (D.P.O.) - è il dott. Davide Morales, contattabile all'indirizzo email: dmorales@arnasgaribaldi.it

Il conferimento dei dati è obbligatorio; qualora le informazioni richieste non vengano fornite non è dunque possibile prendere parte alla procedura.

I dati sono trattati dal titolare, dai soggetti autorizzati, dai responsabili designati e dagli enti pubblici e privati coinvolti nel procedimento, per finalità unicamente connesse alla procedura di selezione degli operatori economici e di affidamento dell'appalto, nonché per adempiere agli obblighi di legge ai quali sono soggetti i titolari (di trattamento di dati personali), ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. B) e c), regolamento UE n. 2016/679.

I dati possono essere eventualmente trattati per attività strumentali alle finalità sopra indicate anche da



soggetti pubblici e privati diversi dal titolare, di cui quest'ultimo può avvalersi come responsabili del trattamento, oltre che da soggetti pubblici qualora si renda necessario per l'osservanza di eventuali obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali.

I dati sono conservati per la durata del procedimento nei termini stabiliti dalla normativa di settore.

Il trattamento dei dati non comporta l'attivazione di alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'art. 22, parr. 1 e 4, regolamento UE n. 2016/679.

L'interessato ha il diritto di chiedere al titolare l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento dei dati personali che lo riguardano, oltre al diritto di opporsi al loro trattamento e di proporre reclamo ad una autorità di controllo.

L'Ispettore

Dott. Francesco Romano

Il Direttore UOC Provveditorato ed Economato

Dott. Ing. Valentina Russo



***AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
"GARIBALDI" DI CATANIA***

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
OCCORRENTE ALL'A.R.N.A.S. GARIBALDI DI CATANIA**

PROGETTO TECNICO ex ART. 41 COMMA 12 DEL D.LGS. N. 36/2023

Premesse

L'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di alta Specializzazione Garibaldi (di seguito anche solo A.R.N.A.S. Garibaldi), quale ente erogatore di servizi di natura sanitaria, è chiamata ad assicurare l'accoglienza, il conforto umano ed il trattamento clinico - assistenziale più appropriato a tutte le persone che ad essa si rivolgono per i trattamenti in emergenza/urgenza o in quanto portatrici di bisogni di salute in fase acuta, nonché di patologie ad alta complessità o croniche o inguaribili.

All'interno della suddetta *mission*, l'Azienda, è consapevole che la ristorazione collettiva rappresenta uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie e, pertanto, ha quale specifico obiettivo riconoscere in favore dell'utenza e dei propri dipendenti l'erogazione di un servizio di ristorazione volto al raggiungimento di un elevato livello di qualità, sia nutrizionale che sensoriale, unitamente ad un'organizzazione efficiente e sostenibile.

1. Esigenza da soddisfare

L'esigenza che l'Azienda di Rilievo Nazionale e di alta Specializzazione "Garibaldi" di Catania (nel prosieguo anche solo A.R.N.A.S. Garibaldi) intende soddisfare attraverso l'indizione della presente procedura si articola, come meglio precisato nel Capitolato tecnico allegato, nei seguenti macro servizi:

- **servizio di ristorazione ospedaliera**, da erogare in favore di tutti i degenti - siano essi in regime di ricovero ordinario che diverso dall'ordinario (ad es. day-hospital, day surgery; pazienti dializzati, pazienti solventi etc), comprese eventuali tipologie ulteriori di degenza che verranno istituite nel futuro - ricoverati presso i presidi ospedalieri dell'A.R.N.A.S. Garibaldi (P.O. Garibaldi Centro e P.O. Garibaldi Nesima) nonché degli accompagnatori di pazienti in età pediatrica e/o disabili;
- **servizio mensa** per i dipendenti e ogni altro soggetto autorizzato secondo il vigente regolamento aziendale.

In via residuale, rientrano nel perimetro di gara anche eventuali **servizi di coffe break, aperitivi rinforzati e/o lunch** che l'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva di richiedere all'aggiudicatario in occasione di convegni/seminari e/o eventi particolari.

2. Gruppo di lavoro

Nel rispetto delle buone pratiche suggerite dalle "Linee di indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica" adottate dal Ministero della salute, la documentazione di gara è stata redatta da un Gruppo di Lavoro interdisciplinare, per formazione e competenze, composto dalle seguenti figure professionali interne all'azienda ospedaliera:

- esperti delegati dalla Direzione Sanitaria Aziendale per quanto attiene alle caratteristiche igienico-sanitarie della procedura in argomento;
- referenti dell'Unità Operativa Complessa "*Provveditorato ed economato*" per quanto concerne le questioni normative e gestionali del servizio;
- referenti dell'Unità Operativa Semplice "*Ingegneria clinica e sistemi informativi*" per l'individuazione delle caratteristiche tecniche del sistema informatico che gli operatori economici avranno l'obbligo, in caso di aggiudicazione, di mettere a disposizione dell'A.R.N.A.S. nonché delle modalità di integrazione con gli applicativi aziendali attualmente in uso.

Il gruppo di lavoro sanitario si è avvalso del supporto del Dipartimento di Prevenzione – U.O.C. Servizio di Igiene alimenti e Nutrizione (SIAN) - dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catania per la predisposizione della seguente documentazione tecnica, allegata al Capitolato quale parte integrante:

- *Specifiche tecniche derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;*
- *Specifiche tecniche relative alla struttura e composizione dei pasti (caratteristiche menù e grammature).*

3. Contesto di riferimento

Al fine di consentire agli operatori economici la presentazione di un'offerta congrua e sostenibile, nel presente paragrafo, si darà evidenza del contesto di aziendale in quanto incidente sull'organizzazione/gestione del Servizio oggetto del presente appalto specifico, con particolare riferimento al numero dei ricoveri che si stima di raggiungere nel triennio, unitamente all'indicazione del personale dipendente impiegato nei Presidi Ospedalieri Aziendali in qualità di potenziali fruitori dei servizi mensa.

L'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di alta Specializzazione Garibaldi gestisce due presidi ospedalieri entrambi siti in Catania:

- **P.O. Garibaldi Nesima** - Via Palermo, 636 (CT);
- **P.O. Garibaldi Centro** - Piazza S.M. di Gesù, 5 (CT).

I presidi ospedalieri aziendali, alla data del 31/01/2025, presentano una dotazione di 614 posti letto complessivi, suddivisi nei differenti regimi di ricovero (RO; DH/DS; Riabilitazione/Lungodegenza; Psichiatri/Hospice). Il numero dei ricoveri ospedalieri che l'A.R.N.A.S. Garibaldi stima annualmente di raggiungere durante tutto il periodo di vigenza contrattuale è rappresentato nel prospetto che segue:

Triennio riferimento 2026-2029 (P.O. Garibaldi Nesima e P.O. Garibaldi Centro)		
Regime di ricovero	Stime ricoveri annui	Stime ricoveri triennio
Degenza ordinaria	194.000	582.000
Day Surgery	32.000	96.000
Day Hospital	21.000	63.000

Tab. n. 1

Con la presente procedura di gara è intenzione dell'A.R.N.A.S. Garibaldi riconoscere un pasto anche in favore degli accompagnatori dei degenti in età pediatrica e/o disabili ricoverati nei presidi ospedalieri aziendali.

A questo proposito, stante l'assenza di un fabbisogno specifico per il servizio in argomento (v. *infra*), si riportano, nel prospetto che segue, il numero totale dei ricoveri in degenza ordinaria registrati nell'anno 2024 nei reparti pediatrici:

Unità Operative	Degenza ordinaria	
	Ricoveri anno 2024	Stime ricoveri triennio
Pediatria	4.874	14.622
Rianimazione pediatrica	886	2.658
Astanteria pediatrica	108	324
Hospice pediatrico	1.361	4.083
Chirurgia pediatrica	1.345	4.035
TOT.	8.574	25.722

Tab. n. 2

N.B. Le stime riportate nella tabella n. 2 sono complessivamente calcolate nel numero totale dei ricoveri riportati nella tabella n.1. Tuttavia, come si avrà modo di osservare nel prosieguo, si è preferito darne specifica evidenza ai fini del successivo utilizzo per la determinazione della base d'asta.

Relativamente al personale dipendente, risultano attualmente impiegati nei Presidi Ospedalieri dell'A.R.N.A.S. Garibaldi n. 2.376 unità, di cui 1.402 in servizio presso il P.O. Garibaldi Nesima e n. 974 in servizio presso il P.O. Garibaldi Centro.

Per ogni ulteriore informazione di dettaglio riguardante le strutture/uffici aziendali si rinvia a quanto contenuto nel Piano Integrato di Attività e Organizzazione (P.I.A.O.), pubblicato nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito istituzionale.

4. Analisi del fabbisogno aziendale.

I fabbisogni relativi ai servizi oggetto della presente procedura di gara (ristorazione ospedaliera, mensa, coffee break/lunch) sono stati stimati sulla scorta dei dati storici, nonché degli obiettivi strategici, che l'azienda è impegnata a conseguire.

Come si avrà modo di analizzare nel prosieguo, i risultati emergenti dalle suddette analisi sono stati utilizzati quali parametri di riferimento per la determinazione della base d'asta oltre, che per la valorizzazione del valore stimato dell'appalto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 14 comma 4 del D.lgs. n. 36/2023. (Cfr. "determinazione prezzi unitari e determinazione base d'asta").

Ciò premesso, relativamente al **servizio di ristorazione ospedaliera** destinato ai degenti, il fabbisogno è stato stimato sulla scorta dei dati rilevati nell'anno 2024 (suddivisi per tipologie), confrontati con i dati storici degli anni pregressi, e arrotondati in eccesso al fine di poter far fronte a potenziali incrementi dell'attività ospedaliera:

	Pasto	Consumi annui stimati
DEGENTI	Colazioni	200.000,00
	Pranzi	190.000,00
	Cene	180.000,00

Tab. n. 3

Per gli accompagnatori degli utenti in età pediatrica, stante l'assenza di un consumo storico, sono stati presi quali parametri di riferimento i ricoveri registrati nell'anno 2024 nei reparti pediatrici (v. tab. n. 2). A tal riguardo, si chiarisce che il dato dei ricoveri annui, corrispondenti a n. **8.574**, sarà utilizzato quale fabbisogno stimato per le singole tipologie di vitto (colazione, pranzo, cena).

Per quanto concerne il **servizio mensa**, occorre anticipare che con l'indizione della presente iniziativa di gara è intenzione dell'ARNAS Garibaldi riconoscere in favore del personale la possibilità di fruire sia del pranzo sia della cena, tutti i giorni dell'anno inclusi i festivi, nel rispetto delle condizioni e degli orari indicati nel nuovo "Regolamento Aziendale" in corso di approvazione.

In particolare, il suddetto Regolamento, riconoscerà al personale la possibilità di fruire del pasto all'interno delle mense aziendali nei seguenti orari:

P.O. Garibaldi Nesima:

- pranzo: da lunedì alla domenica, dalle ore 12:30 alle ore 15:30.
- cena: da lunedì alla domenica, dalle ore 18:30 alle ore 23:00

P.O. Garibaldi Centro:

- pranzo: da lunedì alla domenica, dalle ore 12:30 alle ore 15:30.
- cena: da lunedì alla domenica, dalle ore 18:30 alle ore 23:00

Rispetto all'analisi del fabbisogno, la Stazione Appaltante dispone di dati storici utili esclusivamente per il pranzo e non anche per la cena.

Pertanto, rispetto al primo, il fabbisogno è stato calcolato sulla base del numero dei pasti/pranzi complessivamente erogati nel primo semestre dell'anno 2024, raffrontati con i dati storici degli anni pregressi e arrotondati in eccesso per far fronte a potenziali incrementi delle attività, per un totale complessivo stimato di circa **54.000 pranzi annui** in entrambi i Presidi Ospedalieri Aziendali.

Con riguardo alle cene, con deliberazione n. 262 del 05/03/2025 l'ARNAS Garibaldi ha attivato il servizio mensa integrativo in favore del personale turnista in servizio nelle ore pomeridiane, notturne nonché nei giorni festivi che verrà sostituito, ad esito della presente procedura di gara, mediante l'apertura delle mense nelle ore pomeridiane e notturne oltre che nei giorni festivi. Pertanto, ai fini della determinazione del fabbisogno riguardante le cene, sono stati utilizzati – ancorché poco attendibili – i consumi storici del servizio mensa integrativo rilevato nei primi mesi di gestioni e arrotondati in eccesso per far fronte a potenziali – verosimili - incrementi dei consumi, per un totale complessivo stimato pari a **14.600 cene annue** in entrambi i Presidi Ospedalieri Aziendali.

La determinazione del fabbisogno annuo relativo ai servizi in favore del personale dipendente, unitamente all'indicazione dei dipendenti in servizio presso i due presidi ospedalieri aziendali, è schematicamente riportata nel prospetto che segue:

	P.O. Garibaldi Nesima	P.O. Garibaldi Centro
Personale dipendente (sanitario e non sanitario)	1.402 unità	974 unità
Stime pranzi annui	54.000	
Stime cene	14.600	

Tab. n. 4

Rispetto ai servizi di **caffè break, aperitivi rinforzati e lunch** - previsti tra i "servizi accessori" opzionabili dalla Stazione appaltante - il fabbisogno è stato stimato tenendo conto del numero di eventi organizzati dall'A.R.N.A.S. Garibaldi nel corso degli anni pregressi, ipotizzando un numero di partecipanti per singolo evento pari a n. 40, il cui risultato finale è di seguito riportato nella relativa colonna della seguente tabella:

Servizio	Eventi annui stimati	Numero partecipanti stimato per singolo evento	Fabbisogno annuale
Coffee break	N. 30	40	1200
Aperitivi rinforzati	N. 20		800
Lunch	N. 10		400

Tab. n. 5

Infine, con riguardo alla fornitura di "**generi alimentari extra**" connessi ai servizi sopra citati che, ove necessari, l'A.R.N.A.S. Garibaldi si riserva di richiedere all'aggiudicatario, constatata anche in questo caso la mancanza di una rilevazione storica del fabbisogno che avrebbe consentito di determinarne le quantità annue indicativamente presunte, non se ne terrà conto nella stima del fabbisogno complessivo (vedi *infra*) né, tanto meno, ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta economica presentata.

Tuttavia, al fine di poter determinare un prezzo applicabile ai generi alimentari extra è stata condotta un'analisi di benchmark che ha preso a riferimento i prezzi unitari indetti e aggiudicati da altre Stazioni Appaltanti all'esito della quale sono individuati i prezzi di unitari per ogni genere alimentare, riportati nella tabella che segue, che gli operatori economici concorrenti dovranno assoggettare a sconto. L'importo unitario offerto dall'operatore economico concorrente, da indicare nell'allegato relativo al modello di dettaglio dell'offerta economica costituirà il parametro di riferimento per la relativa fatturazione in fase esecutiva:

#	PRODOTTO ALIMENTARE	DESCRIZIONE	BASE D'ASTA UNITARIA AL NETTO DI IVA
1	Acqua minerale/gassata	1/2 LT	0,20 €
2	Acqua minerale/gassata	1, 5LITRO	0,40 €
5	Latte intero UHT	1 LITRO	1,10 €
6	Latte intero UHT	0,5 LITRI	1,00 €
7	Latte parzialmente scremato	1 LITRO	1,10 €
8	Latte parzialmente scremato	0,5 LITRO	1,00 €
9	The in filtri (confezione 100 filtri)	100 FILTRI	2,30 €
10	The decaffeinato	100 FILTRI	2,30 €
11	Camomilla (confezione 100 filtri)	100 FILTRI	2,30 €
12	Fette biscottate (monoporzione)	25 GR	0,20 €
13	Marmellata	25 GR	0,10 €
14	Confetture monodose	25 GR	0,10 €
15	Miele monodose	25 GR	0,10 €
16	Aceto	1 LITRO	1,20 €
17	Aceto Balsamico/bianco monoporzione	10 ML.	0,10 €
18	Olio extravergine d'oliva	1 LITRO	6,20 €
19	Olio extra-vergine d'oliva monodose	10 ML.	0,10 €
20	Parmigiano grattugiato, confezione	100 GR	1,00 €
21	Parmigiano reggiano grattugiato monoporzione	5 GR	0,20 €

22	Parmigiano a cubetti	20 GR	0,70 €
23	Sale iodato monoporzione	1 GR	0,02 €
24	Sale non iodato monoporzione	1 GR	0,02 €
25	Sale fino/grosso	1 KG	0,40 €
26	Dolcificante in bustina	1 GR	0,04 €
27	Zucchero bustine monoporzione	5 GR	0,02 €
28	Zucchero di canna bustine monoporzione	5 GR	0,05 €
29	Zucchero	1 KG	1,20 €
30	Yogurt magro vasetto	125 GR	0,30 €
31	Yogurt intero vasetto	125 GR	0,30 €
32	Yogurt alla frutta con e senza lattosio	125 GR	0,40 €
33	Biscotti prima infanzia	20 GR	0,15 €
34	Purea di frutta (vari gusti)	100 GR	0,30 €
35	Formaggini	20 GR	0,20 €
36	Monoporzione formaggi freschi	70 GR	0,70 €
37	Prodotto da forno dolce (croissant, crostatina etc) farciture vari gusti	40 GR	0,30 €
38	Succhi di frutta (brik)	1,25 cL	0,20 €
39	Biscotti ai cereali	30 GR	0,30 €
40	Corn flakes monodose	25 GR	0,40 €
41	Panino imbottito (prosciutto cotto/crudo e formaggio)	100 GR	1,20 €
42	Panino	50 GR	0,20 €
43	Omogeneizzato di carne agnello, coniglio, pollo, ecc.)	80 GR	0,80 €
44	Omogeneizzato di frutta e verdura gr. 80 (mela, pera, prugna, ecc.)	80 GR	0,80 €
45	Omogeneizzato di pesce	80 GR	0,80 €
46	Budino (cioccolato o vaniglia), conf.	125 GR	0,40 €

Tab. n. 6

4. Strategia di acquisto

La categoria merceologica "Servizi di ristorazione per gli Enti del Servizio Sanitario Nazionale" è inclusa nell'elenco di cui al DPCM 11 luglio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 16 agosto 2018 e recante "Individuazione delle categorie merceologiche ai sensi dell'art. 9, comma 3 del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 luglio 2014, n. 89".

In virtù del suddetto decreto, gli enti del Servizio Sanitario Nazionale, per soddisfare le rispettive esigenze di approvvigionamento, hanno l'obbligo di ricorrere alle iniziative di acquisto promosse dai Soggetti Aggregatori regionali e/o nazionali. Tuttavia, il medesimo decreto ministeriale, riconosce agli Enti del SSN la facoltà, in caso

di indisponibilità di strumenti di acquisto promossi dai suddetti soggetti aggregatori, di approvvigionarsi attraverso strumenti di negoziazione eventualmente messi a disposizione da quest'ultimi.

Accertata la mancanza di strumenti di acquisto, la presente iniziativa è quindi indetta dall'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania mediante l'indizione di un appalto specifico (strumento di negoziazione) attraverso il Sistema dinamico di Acquisizione, categoria Alimenti e Ristorazione, (SDAPA) - **Ristorazione collettiva**, attivato da Consip S.p.A., tramite il portale "*acquistiinretepa*", ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.lgs. n. 36/2023, conformemente ai criteri e alle indicazioni contenute nei documenti istitutivi del suddetto SDAPA, cui si rinvia per ogni ulteriore approfondimento.

In considerazione dell'unicità del servizio, la presente procedura di gara è **mono-lotto**.

Il criterio di individuazione del contraente è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da valutare sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 108 del D.lgs. n. 36/2023.

L'oggetto dell'iniziativa è riconducibile al CPV: 55300000-3 - *Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti*.

5. Organizzazione del servizio

Definita la strategia di acquisto, l'esigenza occorrente all'A.R.N.A.S. Garibaldi è stata conformata alle indicazioni, nonché ai limiti, contenute nei documenti istitutivi dello SDAPA.

In tal senso, al fine di rispettare le indicazioni contenute nel Capitolato tecnico istitutivo dello SDAPA, la progettazione della presente procedura è stata eseguita suddividendo le attività/prestazioni in **servizi di ristorazione base e servizi accessori**, la cui analisi di dettaglio è riportata nel Capitolato tecnico del presente appalto specifico. Tuttavia, per una maggiore comprensione dell'iniziativa, si elenco, di seguito, le macro-prestazioni in cui si articola il processo di erogazione del servizio occorrente all'A.R.N.A.S. Garibaldi, al netto della suddivisione da ultimo citata:



Tab. n. 7

6. Determinazione dei prezzi unitari

Con Delibera n. 1204 del 23 novembre 2016 e relativo Allegato "A", ANAC ha pubblicato i prezzi di riferimento del servizio di ristorazione definendo corrispettivi differenziati in base alla tipologia di utente (Paziente, Dipendente) e di pasto (Colazione, Pranzo, Cena), dei quali l'ultimo aggiornamento disponibile è di luglio 2025. Nello specifico, l'Autorità ha definito i prezzi di riferimento per la remunerazione del servizio di ristorazione per i pazienti in degenza ordinaria, RSA, Day Hospital e Day Surgery e per i dipendenti, tenendo in considerazione le attività ricomprese nel servizio, quali, ad esempio, la modalità di preparazione dei pasti (cucina interna, esterna) e la modalità di servizio adottata (refrigerato, fresco-caldo).

Nell'elaborazione delle basi d'asta sotto riportate, sono stati quindi utilizzati i prezzi unitari approvati dall'Autorità Nazionale prendendo a riferimento quelli applicabili ai servizi disciplinati nel Capitolato Tecnico al presente documento (cucine esterne, consegna testa letto degente, modalità di servizio "refrigerato" e fresco caldo).

Il riepilogo dei prezzi di riferimento ANAC applicabili ai Servizi è riportato nella tabella che segue:

Prezzi di riferimento ANAC (aggiornamento luglio 2025)			
Utente	Tipologia di pasto	Modalità di servizio	Costo unitario
Degenti	Colazione	refrigerato	1,52 €
	Pranzo	refrigerato	7,52 €
	Cena	refrigerato	6,71 €
Dipendenti	Pranzo	refrigerato	6,62 €
	Cena	Fresco caldo	6,62 €

Tab. n. 8

Al fine di riconoscere alla ditta affidataria gli oneri occorrenti per la riqualificazione della quota parte del centro cottura aziendale, per la manutenzione dei locali affidati in comodato (quota parte cucine interne e mense di presidio) nonché per la manutenzione/ammortamento dei macchinari, oltre che per garantire la partecipazione sostenibile per un più ampio numero di Operatori di Mercato, i singoli prezzi unitari approvati dall'ANAC sono stati incrementati di un percentuale pari al 3 % ciascuno. Tale percentuale di incremento è stata individuata sulla scorta delle stime, effettuate dai competenti settori Aziendali, occorrenti per la riqualificazione del Centro Cottura Aziendale.

Pertanto, sulla scorta dei fabbisogni stimati nel pertinente paragrafo (Cfr. analisi del fabbisogno aziendale) nonché

dei prezzi unitari incrementati, è stato stimato il costo annuo dei servizi in favore di tutti gli utenti come meglio schematizzato nel prospetto che segue:

Utenti	Pasto	Fabbisogno annuo stimato	Prezzi unitario	Costo stimato annuale
Degenti	Colazione	200.000,00	1,57 €	313.120,00 €
	Pranzo	190.000,00	7,75 €	1.471.664,00 €
	Cena	180.000,00	6,91 €	1.244.034,00 €
Accompagnatori	Colazione	8.574	1,57 €	13.423,45 €
	Pranzo	8.574	7,75 €	66.410,77 €
	Cena	8.574	6,91 €	59.257,49 €
Dipendenti	Pranzo	54.000	6,82 €	368.204,40 €
	Cena	14.600	6,82 €	99.572,00 €

Tab. n. 9

Si precisa che rispetto al servizio in favore degli accompagnatori, stante l'assenza di prezzi di riferimento ANAC nonché di un fabbisogno storico Aziendale e/o prezzi applicabili, sono stati presi a riferimento i medesimi parametri applicati in favore dei degenti.

Per quanto concerne, invece, i servizi opzionali (coffe break, aperitivi rinforzati e lunch) non sono disponibili prezzi di riferimento ANAC. Pertanto, allo scopo di determinarne un valore, è stato svolto un benchmark di mercato attraverso il quale sono stati individuati i parametri applicabili ai servizi in questione, ed in particolare:

Servizio	Descrizione esemplificativa Servizio*	Prezzo unitario (€/Persona)
Coffee break	Caffè normale e decaffeinato, latte, thè, acqua minerale e gasata, spremute e succo di frutta, piccola pasticceria secca tipica, croissant, yogurt vari gusti.	€ 4,00
Aperitivo rinforzato	Caffè normale e decaffeinato, acqua minerale e gasata, bevande gasate, aperitivo analcolico, prodotti di rosticceria tipici.	€ 6,00
Lunch	Acqua minerale liscia, gassata o effervescente, vino bianco e rosso, caffè, fingerfood, due primi (verdure/carne/pesce), due secondi (vegetariano e carne/pesce), contorni, un dolce e frutta	€ 21,00

Tab. n. 10

***N.B.:** Le discrezioni riportate nella Tab. n. 10 sono da intendersi esemplificative. I menù eventualmente occorrenti a soddisfare le esigenze della Stazione appaltante saranno concordati di volta in volta tra la S.A. ed il fornitore.

Anche per quest'ultimi, individuati i prezzi unitari applicabili, è stato quindi determinato, sulla scorta dei relativi fabbisogni, il costo annuo stimato degli stessi:

Servizio	Fabbisogno annuo stimato	Prezzo unitario (€/Persona)	Costo annuo stimato
Coffee break	1200	€ 4,00	4.800,00 €
Aperitivo rinforzato	800	€ 6,00	4.800,00 €
Lunch	400	€ 21,00	8.400,00 €

Tab. n. 11

7. Determinazione valore stimato dell'appalto

Valutati, sulla scorta delle argomentazioni riportate nei paragrafi che precedono, i costi unitari necessari alla remunerazione delle prestazioni/servizi occorrenti all'A.R.N.A.S. Garibaldi, unitamente ai fabbisogni, si è quindi proceduto alla valutazione delle base d'asta nonché del valore stimato della presente procedura di appalto specifico, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 14 comma 4 del D.lgs. n. 36/2023, come da tabella che segue:

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE "GARIBALDI" CATANIA

	PASTO	Fabbisogno annuo stimato	Fabbisogno stimato diritto appeal (36 mesi)	Costo unitario pasto/servizio	Costo complessivo per pasto annuale	Costo complessivo per pasto triennio	A	B		C	D	E	F
								Base d'asta complessiva (importo annuo x 36 mesi)	Di cui costi della manodopera (al netto di IVA e/o altre imposte o contributi al legge)				
DEGENTI	Colazione	200.000	600000	1,57 €	314.000,00 €	942.000,00 €					Proroga 12 mesi al sena dell'art. 120 del D.lgs. n. 16/2023	Importo massimo quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento al sena dell'art. 120, comma 9 del D.lgs. n. 16/2023	Valore stimato dell'appello (B+C+D+E)
	Pranzo	190.000	570000	7,75 €	1.472.500,00 €	4.417.500,00 €							
	Cena	180.000	540000	6,91 €	1.243.800,00 €	3.731.400,00 €							
Accompagnatori pazienti pediatrici c/o dialisi	Colazione	8.574	25722	1,57 €	11.461,18 €	40.383,54 €							
	pranzo	8574	25722	7,75 €	66.448,50 €	199.345,50 €							
	Cena	8.574	25722	6,91 €	59.248,34 €	177.759,02 €	3.655.308,02 €	10.945.938,64 €	3.475.580,12 €	600,00 €	3.655.308,02 €	€ 2.593.184,81	€ 108.815.016,89
DIPENDENTI	Pranzo dipendenti	54.000	162000	8,82 €	358.200,00 €	1.104.840,00 €							
	Cena dipendenti	14.000	42000	6,91 €	90.772,00 €	278.716,00 €							
ALTRI UTENTI	Coffee break	1200	3600	4,00 €	4.800,00 €	14.400,00 €							
	Aperitivo rinforzato	900	2400	4,00 €	4.800,00 €	14.400,00 €							
	Lunch	400	1200	21,00 €	8.400,00 €	25.200,00 €							

Tab. n. 12

La base d'asta complessiva della procedura è pari a € 10.965.924,06 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

È previsto l'esercizio dell'opzione di proroga, ai sensi dell'art. 120 del D.lgs. n. 36/2023, fino ad ulteriori 12 (dodici) mesi, per un importo complessivo massimo pari ad € 3.655.308,02 (IVA esclusa).

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 120 comma 9 del D.lgs. n. 36/2023, la stazione appaltante si riserva altresì di imporre all'appaltatore l'esecuzione di prestazioni aggiuntive alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Nel caso di aumento delle prestazioni, l'importo stimato di tale opzione è pari a € 2.193.184,81 al netto di Iva. Con riferimento alla valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), non soggetti a ribasso, gli stessi sono stati stimati complessivamente pari ad € 600,00 (seicento/00).

Ai fini dell'art. 14 comma 4 del D.lgs. n. 36/2023, il valore stimato complessivo dell'appalto è dunque pari ad € 16.815.016,89 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

La base d'asta comprende i costi della manodopera complessivamente stimati pari € 3.476.580,12, con un'incidenza percentuale pari al 32 % rispetto alla base d'asta complessiva.

Il costo della manodopera è stato calcolato sulla base dei dati trasmessi dalla ditta aggiudicataria della precedente iniziativa di gara, confrontati con il CCNL applicabile nonché con il costo medio orario determinato nelle pertinenti tabelle ministeriali approvate con decreto Direttoriale n. 63 del 10/07/2025 (aggiornamento settembre 2025).

In particolare, risultano attualmente in organico dell'attuale fornitore n. 37 unità di personale tra Full Time (FTE) e Part Time (PTE), con un impiego prevalente delle seguenti figure professionali: addetti mensa, cuochi, aiuto cuoco, dietista, magazziniere. (Cfr. *all. elenco personale*).

Al suddetto personale è attualmente applicato Il CCNL **"Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, Alberghi"**, che si ritiene applicabile anche alla presente iniziativa di acquisto in quanto strettamente connesso con le attività previste nel Capitolato Tecnico oltre che maggiormente rappresentativo sul piano Nazionale dei lavoratori impiegati (cod. CNEL H05Z).

Il costo del singolo addetto, riportato nell'allegato *"elenco personale"*, è stato stimato prendendo a riferimento il livello di inquadramento ed il monte ore individuale di ciascuno per come comunicati dall'attuale fornitore del servizio, fino ad arrivare alla stima complessiva della manodopera sopra riportata per il triennio.

Al ricorrere di particolari condizioni, l'A.R.N.A.S. Garibaldi di Catania si riserva la facoltà di aumentare o diminuire le prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo ai sensi di quanto stabilito dall'art. 120 comma 9 del D.lgs. n. 36/2023.

8. Requisiti di partecipazione

Gli operatori economici interessati a partecipare al presente appalto specifico in forma singola o associata - (RTI, Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, o quali consorziate esecutrici di un Consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b, c, d, del D.lgs. n. 36/2023) - devono, a pena di esclusione, essere state singolarmente ammesse, entro il termine di invio dell'invito del presente Appalto Specifico, alla categoria merceologica "*Ristorazione collettiva*" dello SDAPA, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, alla luce di quanto previsto al paragrafo 6.1.2 dello stesso Capitolato d'onori del Bando istitutivo.

In ogni caso, i requisiti di ammissione per la partecipazione alla procedura, sono quelli definiti nel Capitolato d'onori istitutivo dello SDAPA, e segnatamente:

- a. Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività pertinenti anche se non coincidenti con quelle oggetto della categoria merceologica;
- b. non sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023. Le circostanze di cui all'articolo 94 del D.Lgs. n. 36/2023 sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del D.Lgs. n. 36/2023 è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico;
- c. ai sensi di quanto previsto dall'art. 1, comma 53, lett. i-ter della L. n.190/2012, gli operatori economici, siano essi concorrenti in forma singola o associati, devono essere in possesso, pena l'esclusione, dell'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede ovvero aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco;

Nel caso di partecipazione in forma associata (raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE, etc) i requisiti di partecipazione sopra individuati devono essere posseduti secondo le indicazioni di cui all'art. 7 del Capitolato d'onori del presente appalto specifico.

9. Requisiti di capacità economica/finanziaria e tecnica

Per la partecipazione alla presente procedura di appalto specifico non sono previsti requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica.

10. Requisiti di esecuzione

Ai sensi di quanto statuito dall'art. 6.5 del Capitolato tecnico istitutivo dello SDAPA, per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto specifico, è richiesto il possesso di tutte le seguenti certificazioni, riconducibili all'erogazione dei servizi di ristorazione collettiva:

- a) **UNI EN ISO 9001:2015**
- b) **UNI EN ISO 22005;**
- c) **UNI EN ISO 22000;**
- d) **UNI EN ISO 14001.**

Nel caso di partecipazione in forma associata (raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE, etc) i requisiti di partecipazione sopra individuati devono essere posseduti secondo le indicazioni di cui all'art. 7 del Capitolato d'oneri del presente appalto specifico.

Con esclusivo riferimento alla certificazione UNI EN ISO 22000, l'operatore economico che risulterà aggiudicatario, entro due anni dall'attivazione del servizio, avrà l'obbligo di includere le strutture della Stazione Appaltante nell'elenco dei siti sottoposti alla suddetta Certificazione.

A tal proposito, prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà dimostrare il possesso delle certificazioni sopra indicate.

11. Criterio di aggiudicazione

Ai sensi degli artt. 108 comma 2 e 130 del D.lgs. n. 36/2023 il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La Stazione Appaltante, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, valorizza gli elementi qualitativi dell'offerta e individuato, nella tabella che segue, criteri atti a garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici.

A tal fine, l'attribuzione dei punteggi è ripartita come segue:

- **70 punti** all'offerta tecnica;
- **30 punti** all'offerta economica.

Il Punteggio Totale (PTOT) per ciascuna offerta sarà così determinato la somma tra il punteggio dell'offerta tecnica e il punteggio dell'offerta economica.

12. Requisiti minimi e premiali del servizio

I requisiti minimi individuati nel Capitolato Tecnico sono finalizzati alla definizione di una qualità standard minima cui l'operatore economico aggiudicatario dovrà in ogni caso attenersi nel corso dell'esecuzione del servizio. Garantito il soddisfacimento dei requisiti minimi, i requisiti premiali individuati nella tabella che segue, sono stati elaborati, conformemente alle direttive del bando istitutivo dello SDAPA, al fine di premiare la massima qualità offerta, intesa sotto l'aspetto qualitativo, ambientale, organizzativo e sociale.

I requisiti premiali oggetto di attribuzione di punteggio qualitativo sono i seguenti:

CRITERIO DI VALUTAZIONE		DESCRIZIONE SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI (Tot. 37 Punti)				
1	Organizzazione del servizio	L'Offerente dovrà descrivere il modello organizzativo che si impegna a realizzare nell'esecuzione del servizio, evidenziando quanto segue: organigramma e funzioni (con particolare riferimento alle caratteristiche del Direttore tecnico proposto), il livello di specializzazione e qualifiche del personale, modalità operative di esecuzione con particolare riferimento alla pianificazione dei turni di lavoro e alla gestione delle assenze programmate e non (ferie, scioperi, malattie e assenze improvvise), al sistema dei ruoli, alle tecniche utilizzate e alle professionalità coinvolte nelle fasi di lavorazione delle materie prime, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti. Si terrà inoltre conto delle modalità di interazione tra le figure chiave dell'organizzazione e la Stazione appaltante.	Discrezionale	10
2	"Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro" in corso di validità in corso di validità	Possesso della certificazione UNI ISO 45001 SI: 2 punti; NO: 0 punti	Tabellare	2
3	"Responsabilità sociale di impresa" in corso di validità	Possesso della Certificazione SA 8000; SI: 1 punto; NO: 0 punti	Tabellare	1
4	Verifiche di conformità	Descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità del servizio ai CAM e per rendere efficienti ed efficaci le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto	Discrezionale	3
5	Proposta di sistemazione e allestimento locali aziendali (mense e quota parte cucina)	L'Offerente si impegna ad effettuare le sistemazioni e gli adeguamenti necessari della quota parte del centro cottura nonché delle mense aziendali dei presidi, oltre che a rinnovare l'arredamento dei locali, fornendo tutti i beni all'uopo necessari (fuochi, forni, lavastoviglie, banconi distribuzione, tavoli, sedie, carrelli etc), descrivendo le relative proposte di allestimento che possono prevedere anche differenti modalità di utilizzo degli spazi. L'offerta dovrà evidenziare: il layout progettuale di intervento e di allestimento dei locali; le caratteristiche tecniche e la funzionalità delle attrezzature e delle apparecchiature proposte; le caratteristiche tecniche, la funzionalità, l'ergonomia e la modularità degli arredi proposti; la fruibilità, la funzionalità ed il comfort degli spazi definiti per le diverse attività (preparazione nel centro cottura interno, spazi delle mense).	Discrezionale	4

6	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi	L'offerente dichiara di impegnarsi a rispettare le indicazioni di cui al sub c), lett. b) punto 5 dei Criteri Ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, l'offerente dovrà altresì descrivere il progetto e la filiera ciò allo scopo di verificare, in fase esecutiva, la conformità a tale requisito	Tabellare	2
7	Fornitura di prodotti con determinati requisiti ambientali per gli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale o ad altri reparti ospedalieri diversi dalla pediatria	Il concorrente si impegna ad applicare il criterio ambientale "Requisiti dei prodotti alimentari" previsto nel sub E, lett. b), punto 2 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo ai "requisiti degli alimenti" dei criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme, anche agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale o ad altri reparti ospedalieri diversi dalla pediatria	Tabellare	3
8	Caratteristiche dei prodotti - Chilometro zero e filiera corta	Con riferimento ai prodotti alimentari di seguito indicati, l'offerente dichiara di utilizzare gli stessi nel rispetto delle percentuali ivi previste: - verdure, ortaggi, frutta, legumi, cereali e derivati (pane, pasta, farine, ecc.); - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; L'offerente si impegna ad utilizzare una percentuale di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta: - dall'1% al 30% in peso sul totale (1,5 Punti) - dal 31% al 50% in peso sul totale (2 Punti); - dal 51% all'80% in peso sul totale (2,5 Punti); - dall'81% al 100% in peso sul totale (4 Punti). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata del contratto e dovranno essere coerenti con i dietetici elaborati dalla stazione appaltante. Per la definizione di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta si fa riferimento a quanto definito nel sub D, lett. c), punto 2 che a sua volta rimanda al sub C, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM)	Tabellare	4
9	Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio	L'Offerente dovrà indicare le proposte e le misure che si impegnerà ad attuare al fine di ridurre l'impatto ambientale del servizio. In particolare, l'Offerente dovrà descrivere: - le soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi/confezionamenti, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: utilizzo di materiali riciclati, riciclabili, biodegradabili, riduzione della quantità di materiale utilizzato (peso, spessore, dimensione) a parità di quantità, qualità e sicurezza e del prodotto, uso di ricariche, etc; - descrizione delle modalità di verifica delle misure proposte; - le modalità di gestione degli scarti organici e inorganici derivanti dall'erogazione dei pasti; - le ulteriori soluzioni (es. tecnologiche, organizzative, ecc.) utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.	Discrezionale	4

10	Menù dipendenti	L'offerente dovrà descrivere una proposta di menù (sia pranzo sia cena) per il personale dipendente dell'ARNAS Garibaldi. Saranno valutate positivamente: le tipologie di menù proposte; le varietà delle pietanze offerte, la stagionalità dei prodotti, l'aumento delle alternative disponibili nelle mense e opzionabili dai dipendenti, l'impegno ad assicurare almeno una volta la settimana pesce azzurro fresco, la fornitura di frutta di stagione etc. Sarà inoltre valutata l'organizzazione complessiva del servizio nelle mense dei Presidi, tenendo conto, ad esempio, delle modalità di gestione, della fornitura di pietanze <i>take away</i> , del numero di risorse giornalmente impiegate nelle mense etc.	Discrezionale	4
PIANO DEI TRASPORTI (Tot. 8 punti)				
1	Logistica	L'Offerente dovrà descrivere la struttura logistica che si impegna a implementare per l'erogazione del servizio. In particolare, il progetto proposto dovrà assicurare il rispetto dei tempi di esecuzione del servizio previsti dal Capitolato, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, delle temperature di sicurezza e l'appetibilità dei cibi. Saranno valutate: • il numero dei veicoli impiegati per l'espletamento dei servizi di trasporto; • le misure adottate per ridurre i tempi di trasporto dei pasti durante la veicolazione interna ed esterna ai presidi ospedalieri Aziendali; gli strumenti utilizzati per controllare e monitorare il trasporto e per verificare l'avvenuta consegna a reparto / presso il punto di consegna, nei tempi e orari previsti; misure e strumenti adottati per la movimentazione interna ai Presidi Ospedali Aziendali dei pasti; misure adottate per evitare lo sversamento delle pietanze liquide (ad es., brodo) confezionate con vassoio personalizzato • il numero e le competenze professionali del personale dedicato alle attività logistiche e di veicolazione dei pasti; • Le caratteristiche e l'adeguatezza della dotazione di automezzi e attrezzature (carrelli, contenitori, ecc.) utilizzati per la veicolazione dei pasti interna ed esterna ai presidi ospedalieri;	Discrezionale	5
2	Specifiche tecniche premianti di cui ai CAM: soluzioni adottate per diminuire gli impatti ambientali della logistica	Il numero dei veicoli a ridotto impatto ambientale (ibridi, elettrici etc) che il concorrente si impegna ad utilizzare per l'espletamento del servizio rispetto al numero complessivo di mezzi dichiarato al criterio "logistica". • > 0% e ≤ 20%: 0 punti • > 20% e ≤ 40%: 0,5 punto • > 40% e ≤ 50%: 1 punto • > 50 % 70: 1,5 punti > 70% e ≤ 90%: 2 punti > 90% e fino al 100%: 3 punti Le percentuali sopra riportate verranno calcolate arrotondando in eccesso ai fini dell'attribuzione dei punteggi ivi previsti	Tabellare	3
GESTIONE DELLE EMERGENZE (Tot. 5 punti)				

1	Gestione degli imprevisti e delle emergenze	L'Offerente dovrà descrivere le misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: fermo tecnico delle cucine, guasti e malfunzionamenti (compresi quelli al sistema informatico di prenotazione dei pasti), cause di forze maggiori (incendi, allagamenti, ecc.), Saranno valutate l'eshaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire la continuità del servizio	Discrezionale	5
GESTIONE DEL PERSONALE (Totale 20 Punti)				
1	Progetto di riassorbimento del personale attualmente impiegato nell'espletamento del servizio	Impegno a garantire la promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato. Il punteggio sarà attribuito sulla base di autodichiarazione rilasciata dal fornitore in considerazione delle percentuali sotto riportate: • ≤ 10%: 0 punti • > 10% e ≤ 20%: 1 punto • > 20% e ≤ 40%: 2 punti • > 40% e ≤ 60%: 6 punti • > 60% e ≤ 90%: 10 punti • > 90 % e fino al 100%: 14 punti	Tabellare	14
2	Piano di formazione del personale	Sarà valutato il piano di formazione al quale verrà sottoposto il personale, in relazione alle diverse mansioni svolte. Sarà valutato il piano di formazione al quale verrà sottoposto il personale, in relazione alle diverse mansioni svolte. La valutazione terrà conto: delle attività di aggiornamento e di formazione professionale rivolte alle diverse figure impiegate, compreso il personale neoassunto; dei contenuti, della periodicità e delle ore di formazione e aggiornamento complessivamente pianificate; dell'eshaustività, concretezza e contestualizzazione della proposta per garantire le attività previste dal Capitolato Tecnico.	Discrezionale	4
3	Pari opportunità	Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198.	Tabellare	2

Ai sensi dell'art. 108 comma 7 del D.lgs. n. 36/2023, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35 punti su 70 punti. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio tecnico complessivo inferiore alla predetta soglia.

L'esclusione opera nel caso in cui il concorrente consegua, dopo la prima riparametrazione, un punteggio tecnico complessivo inferiore alla predetta soglia (35 punti).

Alla Commissione giudicatrice è riservata fin d'ora, laddove necessario, la possibilità di richiedere alle ditte partecipanti eventuali chiarimenti in merito all'offerta presentata ritenuti necessari per una più precisa valutazione della stessa.

Modalità di attribuzione del Punteggio Tecnico (PT)

Nella valutazione comparativa delle offerte tecniche saranno considerati i seguenti valori: rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ARNAS Garibaldi, fattibilità delle proposte e delle soluzioni offerte, chiarezza

nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza e innovazione delle soluzioni, grado di personalizzazione del servizio. Attraverso tali valori, nella valutazione comparativa delle offerte tecniche potranno essere evidenziati i seguenti livelli di giudizio: sufficiente, accettabile, discreto, buono, ottimo, secondo una scala da 0 a 1.

La Commissione Giudicatrice valuterà gli elementi di natura qualitativa attribuendo ad ogni caratteristica tecnica i punteggi a disposizione sino al valore massimo riportato per ogni elemento di valutazione della procedura.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio **"Discrezionale"**, è attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno sulla base dell'attribuzione discrezionale di un giudizio da parte di ciascun commissario, per ogni sub-criterio di valutazione del servizio/prodotto offerto (vedi prospetto sotto riportato); la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo").

Si considereranno due cifre decimali con arrotondamento, in eccesso o in difetto, al valore più prossimo.

PUNTEGGI ATTRIBUIBILI DA CIASCUN COMPONENTE		
Sufficiente	Rispondente ai requisiti da Capitolato Tecnico senza elementi migliorativi	0
Accettabile	Rispondente ai requisiti con elementi migliorativi non di particolare interesse e rilievo	0,25
Discreto	Rispondente ai requisiti con elementi migliorativi interessanti	0,5
Buono	Rispondente ai requisiti con elementi migliorativi di particolare rilievo	0,75
Ottimo	Ampiamente superiore ai requisiti richiesti	1

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio Tabellare è attribuito il punteggio previsto in relazione a ciascun elemento in presenza della caratteristica tecnica indicata nella tabella stessa.

Ad ogni concorrente, sulla base dei valori emergenti dall'analisi dell'offerta tecnica, la Commissione assegnerà, per ciascuno dei sub-criteri sopra indicati, un livello di giudizio cui corrisponderà un coefficiente di valutazione secondo le modalità sopra descritte.

Il calcolo dell'offerta tecnica sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a) i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σn = sommatoria.

A tal fine si precisa che: per gli elementi di valutazione di natura qualitativa, i coefficienti $V(a)_i$ saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo la modalità **della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ad ogni offerta.**

Il punteggio dell'offerta tecnica di ciascun concorrente sarà ottenuto sommando i singoli punteggi di tipo tabellare e discrezionale, presenti nelle singole griglie di valutazione.

$$PTF_i = \sum_n P_{tabellare} + \sum_n P_{discrezionale}$$

Dove:

$\sum_n P_{tabellare}$ = somma degli n criteri di tipo tabellare presenti nella singola griglia di valutazione;

$\sum_n P_{discrezionale}$ = somma degli n criteri di tipo discrezionale presenti nella singola griglia di valutazione;

Riparametrazione dei punteggi:

I° riparametrazione: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

II° riparametrazione: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Al termine dell'attribuzione del punteggio tecnico la commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte procederà:

- alla dichiarazione di non ammissibilità alle fasi successive della gara per i concorrenti che non avessero conseguito, dopo la I riparametrazione, un punteggio di almeno 35 punti su 70 punti disponibili;
- alla riparametrazione (II riparametrazione) del punteggio totale, qualora nessuno dei concorrenti abbia

conseguito il punteggio massimo di 70 attribuibile. In tale caso al concorrente che risulti aver conseguito il punteggio più elevato saranno attribuiti 70 punti mentre ai restanti concorrenti sarà attribuito il punteggio in forma proporzionale come riportato di seguito:

$$\frac{P_i * 70}{P_{mig}}$$

Dove:

- P_i : punteggio tecnico totale conseguito dal concorrente i-esimo preso in esame;
- P_{mig} : miglior punteggio tecnico conseguito dai concorrenti partecipanti.

Metodo di calcolo dell'offerta economica (PE)

Il calcolo dei punteggi dell'offerta economica sarà effettuato automaticamente dalla piattaforma secondo la formula "formula sui prezzi":

$$PE = P_{max} * (\text{offerta minima} / \text{offerta fornitore corrente})^\alpha$$

Dove:

PE= Punteggio quantitativo ottenuto;

P_{max} = Punteggio massimo attribuito (30 punti);

Offerta minima= offerta economica più bassa;

Offerta fornitore concorrente= offerta presa in esame;

α = elevato a 0,7;

Al fine di non incentrare eccessivamente la competizione sull'elemento prezzo mantenendo, quindi, il focus sull'elevata qualità del servizio si stabilisce che il valore del coefficiente α sia pari a 0,7.

Il ribasso viene calcolato automaticamente dalla Piattaforma come differenza tra il valore di base d'asta complessiva e il prezzo complessivo offerto.

Tutti i valori dovranno essere espressi con un numero di cifre decimali dopo la virgola pari a due (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: 10,50).

Con riferimento al punteggio economico PE questo sarà assegnato considerando le prime due cifre dopo la virgola.

Non sono ammesse offerte pari o superiori alla base d'asta.

Il prezzo complessivo offerto – espresso in Euro, al netto di IVA, con due cifre decimali e con modalità solo in cifre - dovrà collimare con la somma dei prezzi unitari (IVA esclusa) offerti per le differenti tipologia di vitto, moltiplicati per le rispettive quantità, che dovranno essere indicati nel documento *"Dettaglio offerta economica"*.

In tale documento, i concorrenti dovranno indicare nella colonna "Prezzo unitario offerto (al netto di IVA)", per ciascun vitto, il prezzo unitario, al netto di IVA.

Nel caso di discrepanza tra il prezzo complessivo offerto (al netto di IVA) e il prezzo complessivo derivante dalla sommatoria dei singoli Prezzi unitari (al netto di IVA) indicati nel documento *"Dettaglio offerta economica"* moltiplicati per i relativi quantitativi in gara, prevarrà il prezzo complessivo derivante dalla sommatoria dei quelli riportati nel documento *"Dettaglio offerta economica"*.

In tal caso, la Stazione Appaltante provvederà a rideterminare la graduatoria in modalità "off-line", nel rispetto dell'ordine decrescente delle offerte ammesse, dandone opportuna evidenza agli operatori economici concorrenti.

13. Clausola sociale

Al fine di perseguire la stabilità occupazionale in un settore in cui le competenze sono elemento essenziale e di vantaggio, mitigando, al contempo, gli effetti sociali derivanti da una mancata applicazione, alla presente procedura di appalto specifico si applica la clausola sociale di cui all'art. 57 del D.lgs. n. 36/2023.

Pertanto, i concorrenti dovranno dichiararsi disposti a riassorbire prioritariamente gli addetti occupati dal precedente appaltatore del servizio applicando ad essi il contratto collettivo di settore.

L'impegno sopra riportato sarà subordinato alla condizione che il numero e la qualifica delle risorse reimpiegate sia armonizzabile con l'organizzazione d'impresa prevista dall'aggiudicatario, singolo o associato, per l'esecuzione del servizio appaltato e risultante dall'offerta presentata.

Ogni concorrente sarà tenuto a presentare un "Progetto di assorbimento" del personale atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata disciplina del progetto di riassorbimento, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e determinerà l'esclusione del concorrente dalla presente procedura.

L'Istruttore

Dott. Francesco Romano

Il Direttore UOC Provveditorato ed Economato

Dott. Ing. Valentina Russo

ATTESTAZIONE AVVENUTO SOPRALLUOGO

ARNAS GARIBALDI

Appalto Specifico, nell'ambito del Sistema dinamico di acquisizione (SDAPA) attivato dalla Consip S.p.A., per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva occorrente all'ARNAS Garibaldi di Catania – P.O. GARIBALDI CENTRO

Si **attesta** che Il/la Signore/a _____, nato a _____, il _____, C.F. _____ in qualità di _____ della Ditta _____

in data ____/____/202____, ha effettuato un sopralluogo presso i locali del **P.O. Garibaldi Centro** al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e/o specifiche necessarie alla corretta esecuzione del servizio di ristorazione collettiva occorrente all'ARNAS Garibaldi.

per l'**A.R.N.A.S. Garibaldi**: _____

Firma _____

Con la sottoscrizione del presente attestato, la ditta dichiarare di avere piena conoscenza dello stato dei luoghi di esecuzione del servizio e non avere nulla a che pretendere dalla Stazione Appaltante.

per la **Ditta** _____

Firma _____

*Allegare al presente attestato copia del documento di riconoscimento del soggetto delegato al sopralluogo.

ATTESTAZIONE AVVENUTO SOPRALLUOGO

ARNAS GARIBALDI

Appalto Specifico, nell'ambito del Sistema dinamico di acquisizione (SDAPA) attivato dalla Consip S.p.A., per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva occorrente all'ARNAS Garibaldi di Catania – P.O. GARIBALDI NESIMA

Si **attesta** che Il/la Signore/a _____, nato a _____, il _____, C.F. _____ in qualità di _____ della Ditta _____

in data ____/____/202____, ha effettuato un sopralluogo presso i locali del **P.O. Garibaldi Nesima** al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e/o specifiche necessarie alla corretta esecuzione del servizio di ristorazione collettiva occorrente all'ARNAS Garibaldi.

per l'**A.R.N.A.S. Garibaldi**: _____

Firma _____

Con la sottoscrizione del presente attestato, la ditta dichiarare di avere piena conoscenza dello stato dei luoghi di esecuzione del servizio e non avere nulla a che pretendere dalla Stazione Appaltante.

per la **Ditta** _____

Firma _____

*Allegare al presente attestato copia del documento di riconoscimento del soggetto delegato al sopralluogo.

Appalto specifico, nell'ambito del Sistema Dinamico di acquisizione - categoria alimenti e ristorazione - indetti dalla Consip S.p.A., per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva occorrente all'ARNAS

Giuribadi di Caronia

Modello elenco generi alimentari extra

Il Sottoscrittore

n. q. di Rappresentante della ditta

SEZIONE DA COMPIRE A CURA DELL'OPERATORE ECONOMICO CONCORRENTE.

#	PRODOTTO ALIMENTARE	DESCRIZIONE	COSTO STIMATO AL NETTO DI IVA	IMPORTO UNITARIO OFFERTO (IVA ESCLUSA)	ALiquota IVA	IMPORTO UNITARIO OFFERTO (IVA inclusa)
1	Acqua minerale/gasata	1/2 LT	0,30 €		%	
2	Acqua minerale/gasata	1,5 LITRO	0,40 €		%	
3	Latte intero UHT	1 LITRO	1,10 €		%	
4	Latte intero UHT	0,5 LITRO	1,20 €		%	
5	Latte parzialmente scremato	1 LITRO	1,10 €		%	
6	Latte parzialmente scremato	0,5 LITRO	1,20 €		%	
7	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
8	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
9	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
10	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
11	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
12	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
13	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
14	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
15	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
16	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
17	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
18	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
19	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
20	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
21	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
22	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
23	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
24	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
25	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
26	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
27	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
28	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
29	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	
30	Yogurt	100 FILTRI	2,80 €		%	

31	Yogurt intero vasetto	175 GR	0,30 €				%
32	Yogurt alla frutta con e senza lattosio	175 GR	0,40 €				%
33	Biscotti girata infanzia	20 GR	0,15 €				%
34	Pasta di frutta (vari gusti)	100 GR	0,80 €				%
35	Fornaggi	30 GR	0,20 €				%
36	Monoporzione formaggi freschi	70 GR	0,70 €				%
37	Prodotto da forno dolce (croissant, cirolline ecc.) faciliare vari gusti	40 GR	0,40 €				%
38	Sacchi di frutta (cick)	1,25 cl.	0,20 €				%
39	Biscotti ai cereali	30 GR	0,50 €				%
40	Corn flakes percolare	25 GR	0,40 €				%
41	Primo infanzia (pasta con cotto e formaggio)	100 GR	1,30 €				%
42	Pasta	50 GR	0,20 €				%
43	Omogeneizzato di carne agnello, coniglio, pollo, ecc.)	80 GR	0,80 €				%
44	Omogeneizzato di frutta e verdura gr. 80 (mela, pera, prugna, ecc.)	80 GR	0,80 €				%
45	Omogeneizzato di pesce	80 GR	0,80 €				%
46	Budino (cacio e pepe o vaniglia), caci.	125 GR	0,40 €				%

- * Compilare la sezione dedicata agli operatori economici concorrenti indicando, per ogni genere alimentare extra, il prezzo offerto, la percentuale di Iva applicabile al singolo prodotto alimentare nonché l'importo complessivo comprensivo di Iva. Nell'ipotesi di superamento dell'importo indicato, si applicherà l'importo stimato dalla S.A.
- Si precisa che l'importo unitario offerto, al netto di Iva, non potrà essere superiore all'importo individuato dalla Stazione Appaltante per ogni genere alimentare extra riportato nella colonna "costo stimato al netto di Iva".
- Si precisa, altresì, che gli importi offerti non concorreranno alla formazione dell'offerta economica ma costituiranno, in fase esecutiva, il parametro di riferimento da applicare nell'ipotesi di richiesta debitamente motivata.

Firma Legale Rappresentante

Elenco personale in servizio

ID	Cogn. appiavate	Livello Inquadramento ⁶	Mansione	Data Assunzione	Contratto a tempo indeterminato (SI/NO)	Contratto a termine (SI/NO)	Eventuale spese di contratto a termine	Data eventuale scadenza contratto	Data Assunzione TFR	Data Trasferimento Scelta autentica	Ore lavorate contrattualizzate	Ore annuali	Costo orario Tabelle	Costo annuo	Costo mensile
1	TA_PUBBLICI ESERCIZI	6° LIV OPERARIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	01/04/2004	SI	NO	-	-	20/05/2002	-	23	1196	19,24 €	23.011,04 €	69.033,12 €
2	TA_PUBBLICI ESERCIZI	3° LIV OPERARIO	OP. QUAL. POL. LUN ZONALE	17/10/2006	SI	NO	-	-	17/10/2006	01/11/2026	20	1040	20,03 €	20.820,00 €	62.556,00 €
3	TA_PUBBLICI ESERCIZI	3° LIV OPERARIO	CUCCOIA LUNGOVA	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	32,73 €	47.378,40 €	141.835,20 €
4	TA_PUBBLICI ESERCIZI	4° LIV IMPIED.	IMPIEGATA D'ORDINE	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	21,49 €	44.512,00 €	133.536,00 €
5	TA_PUBBLICI ESERCIZI	4° LIV OPERARIO	CUCCOIA DI CUCCINA NN. OMIG PAKT	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	21,40 €	44.512,00 €	133.536,00 €
6	TA_PUBBLICI ESERCIZI	3° LIV OPERARIO	OP. QUAL. POL. LUN ZONALE	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	20,03 €	41.704,00 €	125.112,00 €
7	TA_PUBBLICI ESERCIZI	3° LIV OPERARIO	AUTTO CUCCOIA	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	20,03 €	41.704,00 €	125.112,00 €
8	TA_PUBBLICI ESERCIZI	4° LIV OPERARIO	CUCCOIA DI CUCCINA NN. OMIG PAKT	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	21,49 €	44.512,00 €	133.536,00 €
9	PTA_PUBBLICI ESERCIZI	5° LIV OPERARIO	OP. QUAL. POL. LUN ZONALE	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	20,03 €	41.704,00 €	125.112,00 €
10	TA_PUBBLICI ESERCIZI	4° LIV OPERARIO	CUCCOIA DI CUCCINA NN. OMIG PAKT	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	01/10/2027	40	2080	21,40 €	44.512,00 €	133.536,00 €
11	TA_PUBBLICI ESERCIZI	3° LIV OPERARIO	MACCAGGINIERE/A	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	20,03 €	41.704,00 €	125.112,00 €
12	TA_PUBBLICI ESERCIZI	4° LIV OPERARIO	CUCCOIA DI CUCCINA NN. OMIG PAKT	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	-	40	2080	21,40 €	44.512,00 €	133.536,00 €
13	TA_PUBBLICI ESERCIZI	5° LIV OPERARIO	MACCAGGINIERE/A	11/04/2007	SI	NO	-	-	11/04/2007	01/10/2027	40	2080	20,03 €	41.704,00 €	125.112,00 €
14	TA_PUBBLICI ESERCIZI	5° LIV IMPIED.	DIRETTA	11/12/2007	SI	NO	-	-	11/12/2007	01/01/2028	20	1040	20,03 €	20.820,00 €	62.556,00 €
15	TA_PUBBLICI ESERCIZI	4° LIV OPERARIO	CUCCOIA DI CUCCINA NN. OMIG PAKT	29/01/2008	SI	NO	-	-	29/01/2008	01/02/2028	40	2080	21,40 €	44.512,00 €	133.536,00 €
16	TA_PUBBLICI ESERCIZI	5° LIV IMPIED.	DIRETTA	16/04/2008	SI	NO	-	-	16/04/2008	01/03/2028	20	1040	20,03 €	20.820,00 €	62.556,00 €
17	TA_PUBBLICI ESERCIZI	6° LIV OPERARIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	22/03/2008	SI	NO	-	-	22/03/2008	01/06/2028	23	1196	19,24 €	23.011,04 €	69.033,12 €
18	TA_PUBBLICI ESERCIZI	6° LIV OPERARIO	ADDETTA SERVIZI MENSA	22/03/2008	SI	NO	-	-	22/03/2008	01/06/2028	26	1352	19,24 €	26.012,48 €	78.037,44 €

19	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	30/05/2008	SI	NO	-	-	30/05/2008	01/06/2028	20	1352	19,24 €	20.012,48 €	78.057,44 €
20	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° S LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	16/06/2008	SI	NO	-	-	16/06/2008	01/07/2028	28	1456	19,24 €	28.013,44 €	84.040,32 €
21	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	5° LIV OPERAIO	AUTO CLUCCOA	11/06/2012	SI	NO	-	-	11/06/2012	01/07/2026	37	1404	20,05 €	28.150,20 €	84.450,00 €
22	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	5° LIV OPERAIO	AUTO CLUCCOA	11/06/2012	SI	NO	-	-	11/06/2012	01/07/2026	40	3080	20,05 €	41.704,00 €	125.112,00 €
23	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	4° LIV IMPIETO	EDILITTA	04/06/2012	SI	NO	-	-	04/06/2012	01/10/2026	35	1820	21,46 €	38.608,00 €	116.846,00 €
24	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° S LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	16/10/2013	SI	NO	-	-	16/10/2013	01/11/2023	25	1300	19,24 €	25.012,00 €	75.036,00 €
25	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° S LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	08/05/2017	SI	NO	-	-	08/05/2017	01/06/2028	30	1560	19,24 €	30.014,40 €	90.043,20 €
26	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° S LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	23/10/2017	SI	NO	-	-	23/10/2017	01/11/2028	20	1040	19,24 €	20.009,60 €	60.028,80 €
27	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	5° LIV OPERAIO	OP QUALE POLITICA ZIRPALE	02/11/2017	SI	NO	-	-	02/11/2017	01/13/2028	28	1456	20,05 €	29.192,80 €	87.578,40 €
28	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	5° LIV OPERAIO	BARISTA	08/01/2018	SI	NO	-	-	08/01/2018	01/02/2026	15	780	20,05 €	15.639,00 €	46.917,00 €
29	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	5° LIV OPERAIO	ALLITTA	01/06/2018	SI	NO	-	-	01/06/2018	01/05/2028	40	3080	20,05 €	41.704,00 €	125.112,00 €
30	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° S LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	01/11/2018	SI	NO	-	-	01/11/2018	01/11/2026	26	1352	19,24 €	26.012,48 €	78.077,44 €
31	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° S LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	24/02/2020	SI	NO	-	-	24/02/2020	01/03/2028	26	1352	19,24 €	26.012,48 €	78.077,44 €
32	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	01/05/2022	SI	NO	-	-	01/05/2022	01/03/2026	15	780	18,99 €	18.781,00 €	44.343,00 €
33	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	24/06/2024	SI	NO	-	-	24/06/2024	01/07/2028	15	780	18,99 €	18.781,00 €	44.343,00 €
34	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	24/06/2024	SI	NO	-	-	24/06/2024	01/07/2028	15	780	18,99 €	18.781,00 €	44.343,00 €
35	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	6° LIV OPERAIO	ADDETTIONA SERVIZI MENSA	24/06/2024	SI	NO	-	-	24/06/2024	01/07/2028	15	780	18,99 €	18.781,00 €	44.343,00 €
36	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	2° LIV IMPIETO	COORDINATORE	18/10/2010	SI	NO	-	-	18/10/2010	01/11/2027	40	3080	24,14 €	50.211,20 €	150.633,60 €
37	TA_PUBBLICIT ESERCIZI	5° LIV OPERAIO	BARISTA	08/01/2018	SI	NO	-	-	08/01/2018	01/02/2026	13	780	20,05 €	13.639,00 €	46.917,00 €

TOT. 1.158.860,04 € 3.476.580,32 €



Regione Siciliana
Azienda ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione
"Garibaldi"
Catania

**DOCUMENTO UNICO
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZE**
ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii

**Affidamento del Servizio di Ristorazione Collettiva presso l'ARNAS Garibaldi
di Catania**

PREMESSA

Il presente documento di valutazione dei rischi costituisce adempimento a quanto previsto dall'art. 26 del D.lgs. 81/08 e s.m.i.

In questo documento infatti, ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento di cui al comma 3) del citato art. 26 viene riportata la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze tra l'attività del Committente e della Ditta Appaltatrice e le relative misure di sicurezza tecniche e gestionali adottate/adottabili per eliminare o ridurre tali rischi.

In accordo con quanto previsto dall'art. 26 il documento non affronta i rischi specifici propri dell'attività della Ditta Appaltatrice.

La valutazione oggetto del presente documento è stata sviluppata sulla base di:

- tipologia della sede di lavoro e delle attività del Committente
- caratteristiche generali e specifiche dell'appalto
- documentazione tecnica resa disponibile dagli uffici preposti

Il documento dovrà essere aggiornato in caso di modifiche significative delle prevedibili interferenze.

I dati/argomenti riportati all'interno del documento sono:

- Anagrafica del Committente
- Anagrafica della Ditta Appaltatrice
- Indicazione di eventuali ulteriori appalti attivi
- Individuazione delle situazioni di rischio dovute al Committente che possono interferire con lo svolgimento dell'appalto (situazioni di emergenza o specifiche dell'attività del Committente) e relative misure tecniche, organizzative o gestionali adottate per eliminare o ridurre i rischi
- Individuazione dei rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e relative misure tecniche, organizzative o gestionali adottate per eliminare o ridurre i rischi.

Premesso quanto sopra, di seguito si analizzano le sole attività, che per la loro natura, possano comportare interferenze certe sia in termini temporali che spaziali e pertanto oggetto di una gestione da monitorare.

Qualora dipendenti del Committente e/o della Ditta Appaltatrice segnalassero problematiche legate allo svolgimento dei lavori il referente locale del Committente dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione ed eventualmente intervenire fermando le lavorazioni e/o attivare altre misure che consentano l'eliminazione del problema riscontrato.

Descrizione dell'appalto: Affidamento del Servizio di Ristorazione Collettiva presso l'ARNAS Garibaldi di Catania

ANAGRAFICA DEL COMMITTENTE

<i>DENOMINAZIONE</i>	<i>AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE</i>
Codice fiscale / Partita Iva	P.IVA 04721270876
Sito Internet	https://www.ao-garibaldi.ct.it
Attività	Sanitaria
Settore	Sanità
Numero di dipendenti	2363

<i>COGNOME E NOME</i>	Dr. Giuseppe Giammanco
<i>QUALIFICA FUNZIONALE</i>	Direttore Generale - ARNAS "Garibaldi"

<i>COGNOME E NOME</i>	Dr. Mauro Sapienza
<i>QUALIFICA FUNZIONALE</i>	Direttore Sanitario Aziendale

<i>COGNOME E NOME</i>	Dott. Carmelo Antonio Fabio Ferrara
<i>QUALIFICA FUNZIONALE</i>	Direttore Amministrativo

<i>P.O. GARIBALDI DI NESIMA</i>	Direttore Medico di Presidio - Datore di Lavoro delegato art. 16 del D.Lgs 81/08
<i>COGNOME E NOME</i>	DOTT.SSA GRAZIELLA MANCIAGLI

<i>P.O. GARIBALDI CENTRO</i>	Direttore Medico di Presidio - Datore di Lavoro delegato art. 16 del D.Lgs 81/08
<i>COGNOME E NOME</i>	DR. SEBASTIANO DE MARIA

ORGANIGRAMMA AZIENDALE PER LA SICUREZZA

Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)	Assistente Tecnico Perito Industriale Dott. Ing. Nunzio Acquaviva - 095/7594942 e-mail: nacquaviva@arnasgaribaldi.it
Componenti del Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP) e-mail: spp@arnasgaribaldi.it	ASPP Dott. Francesco Scibilia - 095/7592065 ASPP Dott.ssa Gabriella Buffardeci Sig. Alessio Spedone - 095/7594866
Medici Competenti	Dr. Giuseppe Motta Dr. Salvatore D'Agati
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	Dr. Antonino Palermo Dott.ssa Di Prossimo Maria Elena Dott. Alfio Grasso Sig. Massimo Montalto Sig. Carmelo Puglisi

ORGANI DI CONTROLLO

Azienda ASP competente	ASP 3
Comando Prov.le V.V.F. competente	Via Cesare Beccaria – Catania
Ufficio I.N.A.I.L. competente	Via Cifali 76/A - Catania
Ispettorato Territoriale del Lavoro	Via Battello, 29/B – Catania
Camera di Commercio competente	Via Cappuccini, 2 – Catania

PRESIDI OSPEDALIERI

DENOMINAZIONE	PRESIDIO OSPEDALIERO "GARIBALDI" CENTRO
Indirizzo	Piazza S. Maria del Gesù, 5
CAP e Comune	95123 Catania
Telefono (SPP)	095/7594942 - 095/7592065 – 095/7594866
DENOMINAZIONE	PRESIDIO OSPEDALIERO "GARIBALDI" NESIMA
Indirizzo	Via Palermo, 636
CAP e Comune	95122 Catania
Telefono (SPP)	095/7594942 - 095/7592065 – 095/7594866

INFORMAZIONI RICHIESTE ALLA DITTA APPALTATRICE

Dati generali

Ragione Sociale:

Sede Legale _____

Via _____ n. _____

CAP _____

Tel. _____ Cell. _____

P.IVA _____ C.F. _____

E-mail _____ PEC: _____

Iscrizione CC.I.A.A. _____

Posizione INAIL _____

Datore di Lavoro _____

Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione, _____ Cell _____

Medico Competente _____

Rappresentante/i dei Lavoratori o dichiarazione di adesione all'Organismo Territoriale Specifico

Addetti antincendio _____

Numero di lavoratori che svolgeranno l'attività presso i locali dell'ARNAS Garibaldi _____

Presenza di eventuali subappaltatori **si** ☐ **no** ☐

- La Ditta appaltatrice dichiara che il personale che verrà impiegato per lo svolgimento dell'appalto è idoneo alla mansione ai sensi dall'art. 41 comma 6 del D.lgs. 81/2008.
si ☐ **no** ☐
- La Ditta appaltatrice dichiara che il personale è stato idoneamente informato e formato sui rischi specifici della propria attività lavorativa (ai sensi del capo III sez. IV art 36-37 del D.lgs. 81/2008).
si ☐ **no** ☐
- La Ditta dichiara che il personale è dotato di idonei DPI ed è stato idoneamente informato sul rischio da Covid – 19 (Coronavirus) e sulle precauzioni da adottare.
si ☐ **no** ☐
- La Ditta dichiara di essere in possesso del titolo abilitante della patente a crediti Decreto 18 settembre 2024 n. 132 e art. 27 D.Lgs 81/08.
si ☐ **no** ☐ **non applicabile** ☐

La Ditta appaltatrice si impegna ad informare e a formare i lavoratori impegnati nell'esecuzione dell'appalto:

- sui rischi esistenti negli ambienti di lavoro del Committente e delle relative misure di prevenzione e protezione adottate (descritti nel presente D.U.V.R.I.)

- sui rischi da Interferenze e le relative misure preventive e protettive adottate per il loro abbattimento o riduzione, individuati nel presente D.U.V.R.I.

- sulle norme generali da osservare all'interno dei luoghi di lavoro del Committente descritti nel presente D.U.V.R.I.

- Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/08 si specifica che l'espletamento del contratto/appalto dovrà essere svolto sotto la direzione e sorveglianza della ditta aggiudicataria, sollevando l'ARNAS da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone ed a cose (sia di propria proprietà che di terzi) che possono verificarsi durante il periodo previsto dal contratto stesso.
- L'Appaltatore si impegna, inoltre, a rendere edotto il personale di eventuali subappaltatori (mediante specifico accordo con ciascuna delle ditte subappaltatrici) sia dei rischi specifici che delle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'esecuzione dei lavori di cui al presente appalto.
- Il personale dell'impresa appaltatrice e/o subappaltatrice, che svolge l'attività presso gli ambienti della Azienda deve essere riconoscibile mediante apposita tessera di riconoscimento (ai sensi del capo III sez. I art 26 comma 8 del D. Lgs 81/2008), corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

☐ Presa visione

Descrizione dell'attività svolta presso il Committente e modalità lavorative della Ditta

Attrezzature di lavoro impiegate dalla Ditta

Descrizione	marca	modello	n. serie	Ultima calibrazione

Rischi specifici legati allo svolgimento dell'attività della Ditta

Rischio Specifico	Indice di rischio*	Note

* **Legenda: A = Alto M = Medio B = Basso**

DPI in dotazione ai lavoratori nello svolgimento dell'attività propria della Ditta Appaltatrice

DPI/Caratteristiche	Fasi di impiego per singole lavorazioni

• Si dichiara che i DPI forniti ai lavoratori sono conformi alle vigenti disposizioni legislative **si** ☐ **no** ☐

Elenco corsi di formazione effettuati dal personale ai sensi del D.Lgs 81/08

Documentazione allegata (ad es.: patente a crediti, attestati formazione art. 37 D.Lgs 81/08, POS, DVR, possesso dei requisiti tecnico-professionali, visura camerale, dichiarazione di sub-appalto, nomine, deleghe, documento di riconoscimento, altre informazioni utili in materia di sicurezza sul lavoro che la Ditta ritiene fornire al committente)

INDICAZIONE DI ULTERIORI APPALTI ATTIVI PRESSO L'AZIENDA COMMITTENTE

Ditte	Tipologia Attività
RTI ELIOR Ristorazione S.p.A FOOD & SERVICE s.r.l	Ristorazione
Gruppo Servizi Associati S.p.A. "GSA"	Reception P.O. Garibaldi Nesima e Centro
Markas S.r.l.	Pulizia e sanificazione
Edison Next Government s.r.l.	Manutenzione Impianti
Ditta Campoverde	Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti radioattivi
Progetto Verde soc. coop. agricola	Manutenzione Verde
Ditta MEDIECO	Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti biologici e rifiuti chimici
Ditta TK elevator Italia S.p.A.	Manutenzione Ascensori
Vigilanza Privata Metronotte d'Italia	Servizio di Vigilanza
Ditta Servizi Sanitari Integrati S.r.l	Servizio di Lavanderia
ATI: GE Medical Systems Italia S.p.A - Philips S.p.A - Conmed Engineering società consortile a.r.l.	Servizio di Ingegneria Clinica
Ditta SAPIO Life srl	Manutenzione e Fornitura gas medicinali
FASTWEB	Affidamento servizi di rete fonia
NEC PHILIPS	Manutenzione delle centrali telefoniche dell'Azienda
Sicuritalia S.p.A.	Sorveglianza attiva antincendio P.O. Centro
Europolice srl	Sorveglianza attiva antincendio P.O. Nesima
Nabacom srl	Manutenzione imp. elettrici ed elettronici
ATI Gen Costruzioni srl e Icogem srl	Manutenzione Edile
Bertolone Costruzioni srl	Manutenzione Edile
New Tecno Plus srl e Lipari Francesco srl	Manutenzione edile e impianti
New Città di Catania ODV	Servizio di trasporto sanitario "Ambulanze"
Impresa Alfio Sorbello	Manutenzione edilizia
Vodafone Italia S.p.A. e Nabacom	Lavori manutenzione telefonia e rete dati
A2A srl	Lavori di manutenzione impianti ed edilizia
AB Medica SpA	Manutenzione sistema di chirurgia robotica
Ditta SGM	Fornitura e manutenzione Estintori e Imp. Ant.
Ditta Renova srl s.	Lavori di Manutenzione Edile
Ditta Melita Giovanni	Manutenzione straordinaria coperture P.O. Nesima
Ditta MOLNLYCKE HEALTH srl	Fornitura materiali in TNT sterili
Ditta GFF Impianti	Manutenzione straordinaria impianti
Ditta Ite Telecomunicazioni s.r.l.	Realizzazione schermatura RF
Ditta Porto Costruzioni s.r.l.	Manutenzione opere edili

INDIVIDUAZIONE SITUAZIONI DI RISCHIO DA ATTIVITA' DEL COMMITTENTE

In questo paragrafo si individuano le situazioni di rischio dovute al Committente che possono interferire con lo svolgimento dell'appalto, quali situazioni di emergenza o specifiche dell'attività del Committente e relative misure tecniche, organizzative o gestionali adottate per eliminare o ridurre i rischi.



Il **rischio biologico**, legato alla eventuale presenza di agenti biologici nelle UU. OO. dei presidi, in atto risulta **contenuto e gestibile** tramite specifiche norme di comportamento e procedurali.

La trasmissione può avvenire:

- Per via aerea (tramite materiale corpuscolato o goccioline sospese in atmosfera)
- Per contatto
- Per via ematica (punture o tagli)
- Per ingestione
- Le modalità di esposizione più frequenti agli agenti biologici sono: puntura, taglio, abrasione con superfici, oggetti, macchine/attrezzature o sue parti.
- I rifiuti sanitari sono raccolti in contenitori a tenuta e opportunamente segnalati, sono collocati nelle UU.OO. e/o stoccati provvisoriamente in locali dedicati assegnati dalla Direzione Sanitaria di Presidio.

RISCHIO	LUOGO/REPARTO
Rischio biologico generico da aerodispersione	Tutti i presidi ospedalieri in cui si svolge attività sanitaria
Rischio biologico specifico da aerodispersione	Reparti che ospitano pazienti affetti da malattie infettive, ambulatori, reparti di degenza di Pneumologia, Malattie Infettive, locali di Pronto Soccorso e del Dipartimento di Emergenza e Accettazione, Laboratori di analisi (Microbiologia)
Rischio biologico generico da contatto	Tutti i presidi ospedalieri in cui si svolge attività sanitaria
Rischio biologico specifico da contatto	Malattie Infettive, Pneumologia, Sale Operatorie, Centro Trasfusionale, Laboratori di Analisi, Anatomia Patologica, Dialisi, Obitorio, Impianto di raccolta e di depurazione e delle acque di scarico, vasche di raccolta acque di scarico sostanze radioattive

Comportamenti generali e precauzioni (procedure, misure o cautele)

- Avvertire Dirigenti o Preposti del proprio accesso nel reparto/servizio.
- Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare sempre i dispositivi di protezione individuale.
- Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso.
- Durante gli interventi lavorativi evitare di entrare in contatto con luoghi, attività, persone non previste, al fine di non costituire pericolo o intralcio.
- Applicare le *norme igieniche* evitando di: portarsi le mani alla bocca o agli occhi, mangiare.
- Lavarsi le mani dopo aver eseguito il lavoro, coprire con cerotti o medicazioni apposite eventuali graffi o lesioni cutanee.

Note particolari relative a incidenti comportanti contaminazione con materiale biologico:

in caso di puntura o taglio

- aumentare il sanguinamento della lesione;
- detergere abbondantemente con acqua e sapone;
- disinfettare la ferita con prodotti in uso nei reparti. (Chiedere al personale di reparto).

in caso di contatto con mucosa orale

- lavare con acqua il viso e la bocca;
- risciacquare la bocca con abbondante acqua. **in caso di contatto con gli occhi**
- lavare con acqua il viso e la bocca;
- risciacquare gli occhi con abbondante acqua. **in caso di contatto cutaneo**
- lavare la zona con acqua e sapone;
- disinfettare la cute con prodotti in uso nei reparti (chiedere al personale di reparto)

quindi

- informare il Dirigente o Preposto del reparto/servizio in cui si opera;
- recarsi al Pronto Soccorso generale
- presentare il certificato INAIL e il referto del Pronto Soccorso all'Ufficio Personale della Ditta di appartenenza;
- accertare con il proprio Medico Competente la necessità di accertamenti sierologici.

RISCHIO BIOLOGICO - LEGIONELLA

Il rischio di trasmissione d'infezione da Legionella si manifesta per effetto del batterio Legionella Pneumofila. l'intervallo di proliferazione del batterio va dai 15°C a 50°C

L'uomo contrae l'infezione attraverso aerosol, cioè quando inala acqua in piccole goccioline (1-5 micron) contaminata da una sufficiente quantità di batteri; quando questa entra a contatto con i polmoni di soggetti a rischio, insorge l'infezione polmonare. La Legionella si individua solitamente in ambienti acquatici e impianti idrici d'acqua potabile degli edifici, nelle condotte e nei filtri degli impianti di condizionamento dell'aria, reti di ricircolo acqua (specialmente se tubazioni obsolete o con depositi all'interno), serbatoi, bollitori, soffioni docce, terminali di distribuzione ma anche stazioni di lavaggio oculari e sistemi sprinkler, torri evaporative (chiuse/aperte). La Direzione Sanitaria fa effettuare da ente esterno controlli e misurazione periodici sugli impianti e qualora riscontrasse criticità, si avvale della Ditta esterna multiservizi per la bonifica.

DECRETO 5 agosto 2015. Recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi degli articoli 2, comma 1, lett. b), e 4, comma 1, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, sul documento recante "Linee guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi".



Rischio Radiologico

In ambiente sanitario le sorgenti di radiazioni ionizzanti sono rappresentate da apparecchi radiologici per uso diagnostico o terapeutico e da sostanze radioattive anch'esse utilizzate a scopi diagnostici e terapeutici.

Sono in uso sostanze ed apparecchiature (quando in funzione) emettenti radiazioni ionizzanti nei seguenti reparti/servizi dei presidi ospedalieri:

- Radiologie di diagnostica (PP.OO. Garibaldi Centro e Nesima)
 - T.A.C. (PP.OO. Garibaldi Centro e Nesima)
 - Radiologia di Pronto Soccorso (P.O. Garibaldi Centro)
 - Sale operatorie (PP.OO. Garibaldi Centro e Nesima)
 - Cardiologia (PP.OO. Garibaldi Centro e Nesima)
 - Ortopedia (PP.OO. Garibaldi Centro e Nesima)
 - Hospice (P.O. Garibaldi Nesima)
 - Medicina Nucleare (P.O. Garibaldi Nesima)
 - PET (P.O. Garibaldi Nesima)
 - Radioterapia e locale tecnico ubicato sopra gli ambienti ospitanti gli acceleratori lineari. (P.O. Garibaldi Nesima)
- Sono inoltre in uso apparecchiature a raggi x portatili utilizzabili esclusivamente da personale addetto.
- L'accesso a questi ambienti è possibile solo con autorizzazione da parte del Direttore dell'U.O., rispettando le disposizioni che verranno impartite.
- Gli esperti di radioprotezione effettuano la valutazione del rischio specifico e la formazione specifica dei lavoratori in ottemperanza al Decreto 101/2020.

Laser



Rischio dovuto alla presenza di apparecchi laser di Classe 3- Rischio moderato e/o Classe 4- Rischio elevato (pericolosi particolarmente per l'occhio con osservazione diretta, riflessione speculare, diffusione; emettono un particolare tipo di luce (VIS, UV o IR), in una sola direzione, concentrando grandi quantità di energia in breve tempo e in un punto preciso. Queste apparecchiature sono utilizzate principalmente nelle sale operatorie e negli ambulatori di Oculistica. L'accesso a questi ambienti è riservato solo alle persone autorizzate da parte del

Direttore dell'U.O. rispettando le disposizioni che verranno impartite. Gli apparecchi vengono utilizzati da personale sanitario qualificato e nel rispetto di quanto riportato nei manuali d'uso e istruzione. I Responsabili dell'apparecchiatura laser dispone di idonei DPI per i lavoratori e qualora necessario li mette a disposizione per i pazienti e visitatori, inoltre, fa collocare la segnaletica con le indicazioni di pericolo e avvertimenti.

Risonanza magnetica



Nei locali ospitanti apparecchiature a Risonanza Magnetica le radiazioni sono dovute a presenza del campo magnetico statico continuo; si impone la massima attenzione poiché esso è **SEMPRE ATTIVO: introdurre elementi metallici nelle stanze in cui è presente il magnete può condurre a seri danni alle apparecchiature e soprattutto al verificarsi di gravi incidenti qualora all'interno sia presente il paziente.**

Esiste il divieto assoluto di introdurre attrezzature di lavoro metalliche (anche singole parti) nei locali di "Risonanza Magnetica". Il forte campo magnetico causa violentissime forze attrattive che possono avere gravi conseguenze per la sicurezza degli operatori, dei pazienti e l'integrità delle apparecchiature. **Si rende noto che possono essere introdotte solo attrezzature ed accessori (anche personali) con eventuali parti metalliche del tipo "amagnetico" con particolare riferimento ad eventuali estintori.** Inoltre non possono entrare o sostare in corrispondenza dell'ingresso sala, portatori di pace-maker, portatori di protesi metalliche non amagnetiche o soggetti parimenti sensibili (a causa di implementazioni tecnologiche) a forti campi magnetici.

L'accesso al servizio di RM è possibile solo con autorizzazione da parte del Direttore dell'U.O., rispettando le disposizioni che verranno impartite e dopo aver depositato, nell'apposito armadio all'ingresso, tutti gli oggetti metallici (soprattutto quelli ferromagnetici) nonché carte di credito, tessere magnetiche, ecc. Utilizzare barelle e bombole di gas medicinali amagnetici. Gli esperti di radioprotezione effettuano la valutazione del rischio specifico e la formazione specifica dei lavoratori in ottemperanza al Decreto 101/2020.

Radiazioni ottiche artificiali



Rischio legato alla presenza di apparecchiature sorgenti di luce visibile, radiazioni infrarosse e ultraviolette.

Lampade germicidi per sterilizzazione e disinfezione: gli uv emessi dalle lampade sono utilizzati per sterilizzare locali in ospedali, laboratori e cappe di laboratorio.

Lampade per uso medico (fototerapia neonatale e dermatologica): la radiazione uv è utilizzata per le terapie in dermatologia e la "luce blu" è utilizzata nell'ambito di attività sanitarie (es: fototerapia dell'ittero neonatale).

Luce visibile: lampade scialitiche da sala operatoria Lampade per uso medico (es: fototerapia dermatologica)

L'accesso a questi ambienti è possibile solo con autorizzazione da parte del Direttore dell'U.O., rispettando le disposizioni che verranno impartite.



Radiazioni non ionizzanti

Rischio legato alla presenza di apparecchiature emittenti radiofrequenze, microonde, campi magnetici statici e variabili, campi elettrici, campi elettromagnetici).

Presso l'U.O. di Ortopedia (amb. Di Fisioterapia) vengono impiegate microonde per la radarterapia. Gli apparecchi vengono utilizzati da personale sanitario qualificato e nel rispetto di quanto riportato nei manuali d'uso e istruzione.

L'accesso a questi ambienti è possibile solo con autorizzazione da parte del Direttore dell'U.O., rispettando le disposizioni che verranno impartite.

Rischio Chimico e Cancerogeno



ESPLOSIVO



INFIAMMABILE



COMBURENTE



GAS COMPRESSI



CORROSIVO



TOSSICO



TOSSICO A
LUNGO TERMINE



IRRITANTE



NOCIVO



PERICOLOSO
PER L'AMBIENTE

Si può definire rischio chimico qualunque esposizione ad agenti chimici pericolosi.

Il rischio chimico è legato alla manipolazione diretta di sostanze chimiche o alla **accidentale** interazione con lavorazioni che avvengono nelle immediate vicinanze.

Tale rischio risulta **trascurabile** per gli operatori che non devono operare direttamente con sostanze pericolose purché al corrente delle situazioni o sorgenti di rischio.

Le modalità di esposizione più frequente sono:

- **Contatto** (pelle, occhi), con liquidi
- **Inalazioni** di vapori, aerosol che si sviluppano durante le lavorazioni

Sono potenziali sorgenti di rischio anche i contenitori dei prodotti chimici in origine o utilizzati per le lavorazioni o lo smaltimento.

Comportamenti generali e precauzioni (procedure, misure o cautele)

- Avvertire Dirigenti o Preposti del proprio accesso nel reparto/servizio, per gli interventi da eseguire.
- Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale.
- Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso e comunque senza l'autorizzazione di Dirigenti o Preposti del reparto in cui si opera.
- Durante gli interventi lavorativi evitare di entrare in contatto con luoghi, attività persone non previste, al fine di non costituire pericolo o intralcio.
- Applicare le norme igieniche evitando di: portarsi le mani alla bocca o agli occhi, mangiare, fumare. E' buona norma indossare guanti (specifici) durante le operazioni lavorative, lavarsi le mani dopo aver eseguito il lavoro, coprire con cerotti o medicazioni apposite eventuali graffi o lesioni cutanee.
- Non toccare bottiglie e contenitori vari dei quali non se ne conosca il contenuto e la sua pericolosità (osservare i simboli di pericolo e le informazioni contenute sull'etichetta dei prodotti).
- Astenersi dal compiere operazioni pericolose in prossimità di recipienti contenenti sostanze chimiche e comunque all'interno dei laboratori aziendali (fumare, ecc.)
- Se è necessario l'ingresso in laboratorio accertarsi (mediante informazioni dai responsabili del reparto/servizio) sulla necessità o meno di indossare i dispositivi di protezione individuale.

Attenzione

Se dovesse verificarsi un'esposizione accidentale a sostanze chimiche (inalazione vapori, contatto con le mani o altre parti del corpo, schizzi negli occhi) attivare la seguente procedura:

In caso di inalazione di vapori

- allontanare immediatamente l'operatore dalla zona inquinata
- favorire la respirazione di aria pulita
- accompagnarlo al pronto soccorso

In caso di contatto con parti del corpo

- lavare con abbondante acqua la parte esposta
- togliere gli indumenti inquinati
- in caso di lesioni alla cute, accompagnare l'esposto al pronto soccorso ***In caso di contatto con gli occhi***
- lavare gli occhi con abbondante acqua corrente
- accompagnarlo al Pronto Soccorso

Nell'ambito dei presidi ospedalieri le zone a potenziale rischio chimico maggiore a causa della presenza e della manipolazione quotidiana di sostanze chimiche pericolose (caustiche, irritanti, nocive, tossiche ed infiammabili) sono:

- Laboratori di analisi
- Anatomia patologica
- Centro Trasfusionale
- Dialisi
- Settori endoscopici (gastroenterologia, otorinolaringoiatria, broncoscopia)
- Farmacie
- Settore Tecnico (vernici, malte, colle, solventi, polveri)

All'interno dei presidi ospedalieri vengono utilizzati gas medicali distribuiti nei vari reparti tramite impianto centralizzato, si possono anche trovare piccole bombole di gas medicali di emergenza. L'accesso in tali zone è consentito esclusivamente previa autorizzazione del Direttore dell'U.O.



Farmaci antiblastici

In Azienda vengono preparati e somministrati farmaci antiblastici (molti dei quali sono sospetti cancerogeni o possono dare mutazioni genetiche ereditarie e non) ed assistiti pazienti che effettuano trattamento chemioterapico.

L'esposizione ai principi attivi di tali farmaci si possono verificare durante le fasi di preparazione (UFA), somministrazione, assistenza pazienti in trattamento, pulizia dei locali (in particolare, dei servizi igienici di quei reparti in cui vengono assistiti pazienti in trattamento o nei locali di preparazione e somministrazione), ritiro di rifiuti speciali, taglienti ed aghi, ritiro e successivo lavaggio della biancheria contaminata (da materiali biologici provenienti da pazienti in trattamento, da sversamento sulla biancheria di farmaci antiblastici o da qualunque altro possibile evento).

Oltre alla UFA, le altre strutture in cui il rischio di esposizione a farmaci antiblastici è particolarmente presente sono le strutture di Oncologia (Reparto e Day Hospital), la struttura di Ematologia (reparto e Day Hospital), Urologia, Oculistica e, in misura minore, le altre strutture.

Prima di accedere alle varie strutture occorre prendere contatti con il Responsabile per chiarimenti ed indicazioni in merito.



Rischio elettrico

Rischio da elettrocuzione da contatto diretto/indiretto con gli impianti elettrici o dall'utilizzo di apparecchiature medicali e non medicali.

In ogni ambiente ospedaliero esistono impianti ed apparecchiature elettriche, conformi a specifiche norme, verificati e gestiti da personale qualificato di una ditta esterna.

E' vietato intervenire o utilizzare energia senza precisa autorizzazione e accordi con il Settore Tecnico.

Gli interventi su apparecchiature, impianti, attrezzature, che espongono a rischio di elettrocuzione, devono essere sempre eseguiti:

- da persone esperte e qualificate,
- con impianti e/o attrezzature fuori tensione, previa autorizzazione da parte del Settore tecnico utilizzando:
 - utensili e attrezzature idonei all'uso sia per la sicurezza dell'operatore che per l'impianto o attrezzatura;
 - procedure di sicurezza e misure precauzionali a garanzia di tutti i soggetti interessati.



Locale Crioconservazione al momento non è utilizzata per lavori di manutenzione

Nella Crioconservazione viene impiegato all'interno di dewar l'azoto liquido .

Rischi derivanti dall'utilizzo dell'azoto liquido:

Possibilità di formazione di atmosfere sotto ossigenate con pericolo di asfissia

In caso di contatto con l'azoto liquido c'è il Rischio di gravi ustioni da freddo (temperatura intorno a -175°C)

Nella sala per la crioconservazione è vietato l'ingresso alle persone non autorizzate. L'accesso è regolamentato da procedure da affiggere nella porta d'ingresso.



Esplosione

Incidente dovuto a gas combustibile (metano nelle centrali termiche), gas medicinali, (ossigeno, gas anestetici, gas tecnici).

La distribuzione dei gas è realizzata in rete di tubazioni e gli impianti sono certificati da ditte specializzate. Apposita cartellonistica viene affissa nelle vicinanze di questi locali/ambienti.



Incolumità fisica legata ad aggressioni

- Evitare situazioni, linguaggi e/o comportamenti che possano essere travisati dai pazienti o visitatori.
- Non abbandonare o lasciare incustoditi attrezzi, utensili o quant'altro possa essere indebitamente utilizzato dai pazienti.
- Non abbandonare o lasciare incustoditi contenitori o sostanze pericolose o quant'altro possa essere di nocumento alla sicurezza dei pazienti.



Movimentazione dei carichi

Infortuni connessi alla logistica del movimento delle merci all'interno dell'Ospedale. Le movimentazioni avvengono sia manualmente che con mezzi meccanici.

I magazzini sono dotati di traspalet e i reparti sono dotati di carrelli con ruote.



Rischio Cadute

Possono essere presenti negli ambienti di lavoro e nei percorsi zone con pavimenti bagnati, ostacoli sui percorsi, pozzetti aperti.

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi. Qualora si riscontrassero pericoli di caduta dall'alto, (mancanza di parapetti, gradini rotti e/o scivolosi, ecc.), segnalare immediatamente all'Azienda Committente tramite il loro DEC e al Servizio di Prevenzione e Protezione le difformità riscontrate al fine di mettere in atto le misure di prevenzione e protezione necessarie (nell'immediato cartellonistica del pericolo riscontrato e il divieto di accesso) e successivamente gli interventi di adeguamento.



Rischio incendio

L'incendio nelle strutture sanitarie è un evento particolarmente catastrofico ed il rischio è in parte dovuto alla presenza di persone estranee all'organizzazione che non conoscono bene le strutture e il cui comportamento non può essere sempre costantemente controllato. Per tutti i PP.OO. è stato redatto un piano di gestione delle emergenze ed un documento sintetico contenente le istruzioni comportamentali in caso di evacuazione, che dovrà essere conosciuto anche dai lavoratori dell'Appaltatore e da ogni lavoratore esterno che opererà all'interno degli edifici dell'ARNAS. Le istruzioni operative di emergenza sono anche riportate nella cartellonistica esposta in tutti gli ambienti di lavoro.

La prevenzione rappresenta comunque l'arma più efficace per controllare il rischio incendio. A tale scopo si elencano alcune elementari prescrizioni:

- osservare scrupolosamente i divieti di fumare e di usare fiamme libere presenti in Azienda;
- non danneggiare i cavi e le apparecchiature elettriche.
- non ostruire le aperture di ventilazione delle apparecchiature elettriche.

A tale scopo si elencano alcune elementari prescrizioni:

- osservare scrupolosamente i divieti di fumare e di usare fiamme libere presenti in Azienda;
- non danneggiare i cavi e le apparecchiature elettriche.
- non ostruire le aperture di ventilazione delle apparecchiature elettriche.

GESTIONE DELLE EMERGENZE: VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

La Ditta Appaltatrice deve:

- preventivamente prendere visione delle planimetrie dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza;
- mantenere i corridoi e le vie di fuga costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza;
- mantenere i mezzi di estinzione sempre facilmente raggiungibili;
- partecipare alle prove di evacuazione se viene richiesto.

Il Committente assicura:

- la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione, gli addetti all'emergenza.

GESTIONE DELLE EMERGENZE: INCENDIO, ALLAGAMENTO, BLACK OUT, BLOCCO ASCENSORI

In caso di rilevazione d'incendio, il personale appartenente alla/e ditta/e esterna deve:

- segnalare la presenza di incendio al personale addetto antincendio dell'ARNAS Garibaldi;

Avvisare:

- la Reception per il P.O. Garibaldi Nesima: tel. **095/7595800**
- il Centralino telefonico aziendale per il P.O. Garibaldi Centro: tel. **095/7592099** oppure la squadra di emergenza al n. **095 759 2412**

e comunicare l'eventuale presenza di pericolo, precisando nel dettaglio la zona interessata all'evento

- allertare le persone in zona;
- seguire le indicazioni riportate sulle planimetrie di evacuazione "Voi Siete Qui";
- attendere l'arrivo dei soccorsi esterni VV.F. e dare loro indicazioni dettagliate della zona interessata all'evento o accompagnarli;
- seguire i suggerimenti comportamentali forniti dalla squadra di emergenza e collaborare con essi
- osservare e attenersi alle procedure aziendali di sicurezza dell'ARNAS Garibaldi ed in particolare alle procedure di emergenza incendio, emergenza allagamento, black out, blocco ascensori, ecc;
- aiutare le persone in difficoltà durante un'emergenza in corso.

Nel caso di **segnalazione o avviso di allarme** il personale appartenente alle ditte esterne, deve:

- rimuovere immediatamente eventuali attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e alla movimentazione generale;
 - recarsi all'esterno attraverso l'uscita di emergenza più vicina, seguendo l'apposita segnaletica;
 - il referente della Ditta, verifica che non vi siano propri collaboratori in pericolo ed effettua il censimento dei propri colleghi;
 - a nessuno è consentito rientrare nei locali di lavoro fino a quando non viene data la comunicazione di **"cessato allarme"** per l'accesso ai locali.
-
- Il Responsabile della Ditta appaltatrice si interfacerà con Gestore dell'Emergenza per acquisire notizie in merito alla sicurezza e alle procedure dei luoghi di lavoro dell'ARNAS Garibaldi.

MATRICE DEL RISCHIO

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:





A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO


Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo alto corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Di seguito si riporta una tabella riassuntiva dei rischi rilevati:

<p><i>Rischio Biologico</i></p> 	M	<p>Il rischio è in generale legato al contatto con pazienti affetti da patologie infettive. Tale rischio risulta praticamente nullo per operatori non a contatto con tali pazienti.</p> <p>Deve essere considerato a rischio ogni contatto con sangue o altro materiale biologico potenzialmente infettante attraverso puntura o ferita con aghi o altri taglienti, nonché spruzzi o spandimenti su mucose o cute lesa. Particolare attenzione, unitamente al tassativo utilizzo dei DPI, deve essere posta all'atto delle operazioni di disinfezione e chiusura dei rifiuti sanitari.</p> <p>Usare i servizi igienici assegnati dalla Direzione Sanitaria.</p>
<p><i>Agenti chimici e cancerogeni</i></p> 	B	<p>Sostanze chimiche sono generalmente utilizzati in ogni reparto e servizio del presidio ospedalieri; nei Laboratori Analisi (reagenti), in Anatomia Patologica (formaldeide, xilolo, alcool) nelle Sale Operatorie (gas anestetici), nelle Endoscopie, in Farmacia, in Camera Mortuaria ed in quelli per la preparazione di Antiblastici sono presenti sostanze tossiche, irritanti, potenzialmente cancerogene, sostanze infiammabili e/o comburenti.</p> <p>Gli accessi ai reparti, ed in particolare in quelli citati, devono essere preventivamente concordati con il responsabile del reparto il quale fornirà ulteriori e più specifiche informazioni.</p>

<p><i>Rischio Elettrico</i></p> 	<p>B</p> <p>È vietato l'accesso non autorizzato ai locali / armadi contenenti quadri elettrici e l'utilizzo improprio di impianti e apparecchiature attive.</p> <p>Le apparecchiature utilizzate devono essere rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica. Il personale della Ditta deve essere formato e addestrato all'impiego in sicurezza delle apparecchiature elettriche</p> <p>L'azienda esterna deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.</p>
<p><i>Rischio da apparecchi a pressione Gas medicali e tecnici</i></p>	<p>B</p> <p>All'interno degli edifici vi sono bombole di gas compresso di vario tipo, oltre che impianti fissi di erogazione di gas medicali (ossigeno, aria compressa, ecc.) alle quali Vi preghiamo di prestare particolare attenzione.</p>
<p><i>Rischio Radiazioni Ionizzanti</i></p>  	<p>B</p> <p>Quando l'operatore della ditta appaltatrice interviene in locali o zone sorvegliate o controllate, occorre avvisare preventivamente il responsabile del reparto e concordare modalità e tempi dell'intervento ricordando che:</p> <p>le zone in cui esiste il rischio di esposizione ai raggi X sono segnalate tramite il segnale di pericolo triangolare, TRIFOGLIO NERO in campo giallo con la scritta sottostante "ZONA CONTROLLATA", applicata alla porta d'accesso.</p> <p>Il pericolo di irraggiamento esiste solamente durante il funzionamento, per cui l'operatore è autorizzato ad accedere ai locali di Radiologia esclusivamente quando non sono in corso attività diagnostiche.</p> <p>Le sorgenti di radiazioni ionizzanti nel presidio sono rappresentate da apparecchi radiologici fissi (Radiologia, Radioterapia) e mobili (sale operatorie, Divisioni, per le indagini al letto del paziente)</p> <p>L'accesso alle Zone Controllate è segnalato e regolamentato mediante apposita cartellonistica.</p> <p>In Medicina Nucleare, PET e nella Reparto di Terapia Radiometabolica della U.O.C. di Endocrinologia vengono impiegate sorgenti radioattive per diagnostica e terapia.</p> <p>Esiste il rischio di contaminazione e di irradiazione.</p>

<p><i>Rischio</i> <i>Radiazioni Non Ionizzanti</i></p>  	<p>B</p>	<p>Presso le UU. OO. ove risultino essere presenti apparecchiature emittenti (qualora siano in funzione) campi magnetici e radiofrequenza, gli operatori della ditta appaltatrice dovranno intervenire concordando l'accesso con il responsabile del reparto o il caposala.</p> <p>Negli ambienti in cui si trovano le apparecchiature di RISONANZA MAGNETICA esiste sempre il pericolo di essere esposti ad un forte campo magnetico: tale pericolo è segnalato da un cartello in cui è presente una calamita. In questi locali le radiazioni non ionizzanti sono dovute a presenza del campo magnetico statico; si impone la massima attenzione poiché esso è SEMPRE ATTIVO: introdurre elementi metallici nelle stanze in cui è presente il magnete può condurre a seri danni alle apparecchiature e soprattutto al verificarsi di gravi incidenti qualora all'interno sia presente il paziente.</p> <p>Se non si è autorizzati dal Direttore della Struttura Complessa o suo delegato, è vietato oltrepassare la porta con questo segnale.</p>
<p><i>Radiazioni laser</i></p> 	<p>B</p>	<p>Presenza di apparecchi laser di Classe 4- Rischio elevato (pericolosi particolarmente per l'occhio con osservazione diretta, riflessione speculare, diffusione: emettono un particolare tipo di luce (VIS, UV o IR), in una sola direzione, concentrando grandi quantità di energia in breve tempo e in un punto preciso. Apparecchiature utilizzate in sale operatorie e ambulatori di Oculistica.</p> <p>Se non si è autorizzati dal Direttore dell'U.O. o suo delegato, è vietato oltrepassare la porta con questo segnale.</p>
<p><i>Radiazioni ottiche artificiali</i></p> 	<p>B</p>	<p>Rischio legato alla presenza di apparecchiature sorgenti di luce visibile, radiazioni infrarosse e ultraviolette.</p> <p>Se non si è autorizzati dal Direttore dell'U.O. o suo delegato, è vietato oltrepassare la porta con questo segnale.</p>
<p><i>Movimentazione carichi</i></p> 	<p>B</p>	<p>Infortuni connessi alla logistica del movimento delle merci all'interno dell'Ospedale. Le movimentazioni avvengono sia manualmente che con mezzi meccanici. Prestare la dovuta attenzione.</p>

<p><i>Cadute dall'alto</i></p> 	B	<p>Infortunio possibile per lavori in altezza come ad es. attività di pulizia, di manutenzione e di ispezione che vengono svolte a soffitto, per infissi alti, in copertura.</p> <p>Le coperture degli edifici ospedalieri sono differenziate per condizioni e attrezzature di ancoraggio: ogni accesso sarà preventivamente autorizzato dall'Ufficio Tecnico</p>
<p><i>Viabilità</i></p>	B	<p>Percorsi interni ed esterni regolamentati dalla Direzione Sanitaria di Presidio.</p>

Stress termico determinato da alte temperature (cucina): Attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle indicazioni del Responsabile Attività/Servizio

Utilizzare DPI specifici

Stress termico determinato da basse temperature (frigoriferi e celle frigorifere): Attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle indicazioni del Responsabile Attività/Servizio. Non usare fiamme libere o provocare scintille. Le attrezzature non devono essere fonte/causa di innesco né generare situazioni di pericolo.

Utilizzare DPI specifici

Strutture e Fabbricati: Gli ambienti di lavoro sono di norma idonei per altezza, superficie e cubatura al tipo di lavoro svolto ed al numero di lavoratori presenti.

Sono presenti all'interno delle strutture locali igienico-assistenziali idonei e riforniti di sufficienti mezzi ordinari per l'igiene della persona.

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi. Qualora necessario verrà collocata ulteriore segnaletica o ulteriori procedure.

Luoghi di lavoro: L'organizzazione dei locali di lavoro è realizzata in modo da rispondere ai requisiti di sicurezza generale degli ambienti di lavoro.

I luoghi di lavoro sono illuminati naturalmente e/o artificialmente, con luminosità sufficiente in relazione alle attività da svolgere.

Le condizioni microclimatiche sono adeguate alla tipologia di lavoro svolto.

Impianti tecnologici e di servizio: Gli impianti sono realizzati e sottoposti a manutenzione e verifica periodica secondo le disposizioni tecniche e normative vigenti.

L'accesso ai locali tecnici a rischio specifico è riservato alle sole persone autorizzate ed ove necessario, sono stabilite le procedure specifiche.

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi. Qualora necessario verrà collocata ulteriore segnaletica o ulteriori procedure.

Locali a rischio specifico (Depositi di materiali, Depositi bombole, Archivi, ecc.): Sono in uso attrezzature conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalla vigente normativa. L'accesso ai locali è riservato al solo personale autorizzato. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi. Qualora necessario verrà collocata ulteriore segnaletica o ulteriori procedure.

Compresenza di altre ditte

Qualora siano presenti altre imprese appaltatrici/lavoratori autonomi evitare le interferenze.

Informare il proprio personale, e questi, attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Si evidenzia comunque l'esigenza di porre la massima attenzione durante tutte le attività che le imprese esterne necessitano di condurre all'interno dell'A.O. in quanto la complessità e la molteplicità delle funzioni presenti in un ospedale fanno sì che qualsiasi elenco dei rischi/potenziali di interferenze risulti comunque non esaustivo.

A tal proposito si sottolinea l'esigenza di un continuo e completo scambio di informazioni tra il Servizio Prevenzione e Protezione e le ditte appaltatrici di servizi/lavori.

Servizi igienici

I servizi igienici per gli operatori della Ditta Appaltatrice sono quelli assegnati nel capitolato d'appalto già presenti all'interno degli ambienti della cucina. In ogni caso sono disponibili nei Presidi Ospedalieri i servizi igienici destinati all'utenza.

Pronto Soccorso

Presso il P.O. Garibaldi Centro è possibile fruire delle prestazioni sanitarie al Pronto Soccorso

Presso il P.O. Garibaldi Nesima non è presente il P.S., in caso di necessità rivolgersi al Pronto Soccorso Generale al Garibaldi Centro, chiamare il Soccorso Sanitario 118.

RISPETTO DELL'UTENZA

Il personale della Ditta appaltatrice e/o subappaltatrice è tenuto a seguire tutte le regole di comportamento e di rispetto dell'utenza.

RISERVATEZZA DEI DATI

La Ditta e il personale dovranno mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza, in merito ai pazienti ed alla organizzazione e alle attività svolte nei PP.OO., durante l'espletamento del servizio.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA ATTIVITÀ APPALTATE

Di seguito si riporta l'individuazione dei rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e relative misure tecniche, organizzative o gestionali adottate per eliminare o ridurre detti rischi.

Rischi interferenziali rilevati	Prescrizioni
Accesso autoveicoli all'interno del presidio per attività di carico e scarico merci: Rischio incidenti stradali	<ul style="list-style-type: none"> rispettare la velocità di 10 Km/h lungo tutti i percorsi ospedalieri rispettare la segnaletica di presidio rispettare la precedenza degli automezzi di soccorso rispettare gli attraversamenti pedonali rispettare le aree di sosta a carattere sanitario o tecnico I veicoli non devono essere parcheggiati lungo le vie di fuga e di fronte agli accessi delle scale
Uso di carrelli a spinta manuale o elettrici per il carico e scarico merci	<ul style="list-style-type: none"> Formazione specifica del personale Adottare tutti gli accorgimenti per evitare rischi di collisione con parti della struttura e/o incidenti con il personale dipendente dell'ARNAS o con altri utenti / lavoratori delle ditte esterne. attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite usare adeguati DPI

	<ul style="list-style-type: none"> • non ostruire le uscite di emergenza • eliminare immediatamente il materiale di imballaggio, pedane, cartoni e qualunque materiale combustibile
Trasporto dei pasti all'interno dei Presidi mediante l'uso di carrelli a spinta manuale lungo i corridoi o tramite ascensori.	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione specifica del personale • Adottare tutti gli accorgimenti per evitare rischi di collisione con parti della struttura e/o incidenti con il personale dipendente dell'ARNAS o con altri utenti / lavoratori delle ditte esterne. • attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite dal DEC o dal Responsabile • usare adeguati DPI • non ostruire le uscite di emergenza;
Rischio elettrico connesso all'utilizzo degli impianti elettrici	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; • non modificare in alcun modo i sistemi di protezione attiva e passiva degli impianti, eventuali modifiche, ampliamenti, ecc., dovranno essere concordate con il Settore Tecnico e manutentivo. • Tenere in buono stato manutentivo le attrezzature e gli impianti che vengono assegnati per lo svolgimento in sicurezza dell'attività
Utilizzo di attrezzature proprie per lo svolgimento dell'attività appaltata	<ul style="list-style-type: none"> • le attrezzature in uso di proprietà della Ditta appaltatrice dovranno essere conformi alle norme in vigore e sottoposti a regolare manutenzione. • Attenersi a quanto riportato nel Capitolato speciale d'Appalto e a quanto richiesto dal DEC dell'ARNAS Garibaldi
Interferenza con pazienti, utenti, lavoratori dell'Azienda committente e lavoratori di altre attività appaltate	<ul style="list-style-type: none"> • prestare attenzione alle attività vicino a finestre, porte vetrate al fine di evitare urti, che potrebbero comportare infortuni e lesioni a chi svolge l'attività e a terzi. • Utilizzare apposita cartellonistica ad esempio "vietato l'accesso alle persone non autorizzate" o procedure specifiche qualora sia necessario.

Inoltre si ricorda che:

1. è vietato accedere ai locali ad accesso autorizzato se non specificatamente autorizzati dal responsabile della struttura se non in caso di emergenza;
2. è vietato rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezioni installati su impianti o macchine;
3. divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
4. è vietato compiere lavori di saldatura, usare fiamme libere, all'interno delle strutture dell'Azienda se non prima concordate;
5. è vietato ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
6. è vietato accedere, senza specifica autorizzazione, all'interno di cabine elettriche o di altri luoghi ove esistono impianti o apparecchiature elettriche in tensione;
7. è vietato permanere in luoghi diversi da quelli in cui si deve svolgere il proprio lavoro;
8. è vietato apportare modifiche, di qualsiasi genere, a macchine ed impianti senza preventiva autorizzazione dell'Azienda;
9. è vietato usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
10. è obbligato rispettare i divieti e le limitazioni della segnaletica di sicurezza;
11. è obbligato richiedere l'intervento del Referente dell'Azienda in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi specifici;
12. è obbligato di rispettare scrupolosamente i cartelli ammonitori affissi all'interno della struttura ospedaliera;
13. è obbligato di usare i mezzi protettivi individuali;
14. è obbligato di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;
15. è obbligato di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).
16. è fatto assoluto divieto al personale dipendente della Ditta Appaltatrice di utilizzare attrezzature ed utensili del Committente e viceversa (salvo autorizzazioni specifiche).
17. è vietato a qualsiasi lavoratore presso l'Azienda Committente assumere alcool in qualsiasi quantità durante l'orario di lavoro nonché sostanze stupefacenti.

MISURE DI SICUREZZA

Riunioni periodiche di cooperazione e coordinamento da convocare in funzione delle necessità
--

Stima dei Costi per la Sicurezza per ridurre i rischi relativi alle interferenze

La stazione appaltante per i lavori oggetto del presente documento ha quantificato in € 600,00 + IVA i costi della sicurezza per l'abbattimento dei rischi da interferenza non soggetti a ribasso, come sotto specificati:

- Formazione specifica per i rischi interferenti ore 4/anno x €/ora 50,00 = $(4 \times 50,00 \times 3 \text{anni}) = € 600,00$

Il pagamento dei costi della sicurezza per eliminare o abbattere i rischi relativi alle interferenze, saranno corrisposti alla Ditta nel corso dell'appalto previa verifica della messa in opera delle misure di sicurezza volte a ridurre i rischi interferenziali; l'applicazione di tali misure di sicurezza dovrà essere comprovata mediante apposita documentazione da presentare al DEC e al RUP dell'Appalto e al Servizio di Prevenzione e Protezione per conoscenza degli avvenuti adempimenti.

IN FINE SI PRECISA CHE:

PER ACCEDERE NEI REPARTI O LUOGHI DI LAVORO È NECESSARIA SEMPRE 'AUTORIZZAZIONE PREVENTIVA DEL RESPONSABILE DELL'U.O.

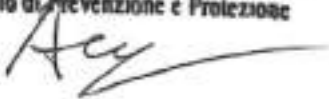
L'Impresa appaltatrice si impegna a consegnare al Committente tutta la documentazione prevista dal D.lgs. 81/08.

Nel caso in cui si ravvisino criticità o interferenze non preventivamente considerate in sede di stesura del presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, sia dal Committente che dall'Impresa Appaltatrice, il presente documento dovrà essere riformulato con le specifiche integrazioni sia di valutazione che di prevenzione e protezione e di Costi per la Sicurezza per eliminare i rischi relativi alle interferenze.

Data 17/11/2025

Servizio di Prevenzione e Protezione
RSPP

ARNAS GARIBALDI Catania
Servizio di Prevenzione e Protezione



Il Datore di Lavoro Ditta Appaltatrice
Firma/timbro

Il Datore di Lavoro Committente
Dr. G. Giammanco