

**CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DA AZIENDA SANITARIA LOCALE DI TARANTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE A PAZIENTI RICOVERATI PRESSO LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

## ARTICOLO 1: OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio ristorazione, mediante la fornitura di pasti, preparati giornalmente nelle cucine di pertinenza della ASL TA e la veicolazione dei pasti per i Presidi Ospedalieri sprovvisti di cucina. In particolare il servizio prevede, con spese a totale carico dell'Impresa aggiudicataria:

- approvvigionamento di derrate alimentari e di quelle non alimentari connesse all'esecuzione del servizio oggetto del presente affidamento, preparazione, cottura espressa, erogazione e/o confezionamento in appositi vassoi dei pasti;
- fornitura di alimenti complementari ed aggiuntivi nel corso della giornata;
- fornitura del materiale strumentale per la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione ed il consumo dei pasti (stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.);
- prenotazione informatizzata dei pasti;
- fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi;
- ritiro dei vassoi non prima di un'ora dalla consegna dei pasti, la loro sistemazione nei carrelli porta-vassoi e invio degli stessi presso il servizio di lavaggio e sterilizzazione;
- acquisizione di tutta la strumentazione necessaria per il corretto espletamento del servizio, ivi comprese le eventuali sostituzioni;
- i costi necessari per assicurare la veicolazione dei pasti dai centri di cottura alle Strutture presso le quali distribuire i pasti;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie per il servizio. I costi necessari per la predisposizione, allestimento, manutenzione, approvvigionamento di energia elettrica, acqua, gas ed altre utenze utilizzate per la preparazione dei pasti nei centri di cottura.

Restano a carico dell' ASL i soli costi per l'utilizzo di acqua, energia elettrica, gas e altre utenze per lo svolgimento del servizio all'interno delle Strutture di proprietà dell' Azienda.

## ARTICOLO 2 - PERIODO CONTRATTUALE

Il contratto avrà la durata di 24 mesi decorrenti dalla sua sottoscrizione fatta salva la risoluzione ipso jure in caso di aggiudicazione della procedura aperta regionale in unione d'acquisto – Asl Bari Capofila – prima del predetto periodo.

## ARTICOLO 3 - LUOGHI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Gli stabilimenti ove verrà effettuato il servizio sono i seguenti:

- Presidio Ospedaliero Centrale "SS. Annunziata" di Taranto;
- Stabilimento Ospedaliero "SG. Moscati" di Taranto;
- Presidio Ospedaliero "Occidentale" di Castellaneta;
- Presidio Ospedaliero "San Marco" di Grottaglie;
- Presidio Ospedaliero "San Francesco" di Martina Franca;
- Presidio Ospedaliero Orientale "Giannuzzi" di Manduria;
- Presidio Ospedaliero di Massafra - P.T.A. -Ospedale di Comunità;

Modalità di produzione dei pasti "a regime" a carico ditta aggiudicataria

Stabilimento	Produzione pasti	
	Con cucine interne	Con veicolazione
P.O. "SS.Annunziata" Taranto	<input checked="" type="checkbox"/>	
S.O. S. Giuseppe Moscati Statte		<input checked="" type="checkbox"/>
P.O. "San Francesco" Martina Franca	<input checked="" type="checkbox"/>	
CPRH di Taranto		<input checked="" type="checkbox"/>
P.O. Castellaneta	<input checked="" type="checkbox"/>	
P.O. "San Marco" Grottaglie	<input checked="" type="checkbox"/>	
P.O. "Giannuzzi" Manduria		<input checked="" type="checkbox"/>
P.O. "Pagliari" di Massafra - P.T.A. - Ospedale di Comunità		<input checked="" type="checkbox"/>

Classificazione del documento : Consip Pubblic

Appalto Specifico indetto da Asl TA per l'affidamento del servizio di ristorazione nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per le prestazioni di Servizi di Ristorazione – ID 1756

Si ritiene necessario puntualizzare che, in sede di offerta tecnica, le ditte dovranno, a pena di esclusione, dettagliatamente illustrare le modalità ed i tempi attraverso cui provvederanno alla produzione dei pasti dove non è previsto l'uso delle cucine interne agli stabilimenti.

L'ASL TA metterà a disposizione i locali attualmente già adibiti a servizio cucina; le apparecchiature, attrezzature e stoviglie, attualmente in dotazione, dovranno utilizzarsi per il servizio fino a quando utilizzabili.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di sostituire, con oneri a proprio carico, tutte le attrezzature (ivi inclusi i carrelli termici), apparecchiature, stoviglie, suppellettili, ecc. necessarie per la normale esecuzione del servizio nel corso dell'intero dell'affidamento, dal momento che l'appaltatore si intende integralmente remunerato attraverso i corrispettivi indicati in sede di offerta.

Allo scadere del contratto tutte le suddette attrezzature in uso rimarranno acquisite dalla Azienda USL.

#### **ARTICOLO 4 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO**

L'Appaltatore impiega ed organizza le risorse ed i mezzi necessari, ivi inclusi quelli messi a disposizione della ASL TA, per l'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento, a propria cura e spese, assumendone la gestione sotto ogni aspetto ed ogni conseguente responsabilità derivante dal loro possesso. L'Appaltatore è vincolato ad eseguire, a regola d'arte e con la massima diligenza, tutte le operazioni prescritte nel presente capitolato.

Tutte le spese, nessuna esclusa - ivi comprese quelle relative agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sui beni mobili ed immobili funzionali al servizio - necessarie allo svolgimento dell'appalto, sono interamente a carico dell'Appaltatore, l'Azienda resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono, inoltre, a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative ad imposte e/o tasse connesse alle attività oggetto del contratto, nonché le spese relative alla stipula e registrazione del contratto.

Alla scadenza del periodo contrattuale tutti i beni mobili funzionali al servizio rimangono di proprietà dell' ASL TA ad eccezione di quelli dei centri di cottura esterni.

#### **ARTICOLO 5 - ASSICURAZIONI**

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante dall'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato. L'Appaltatore è responsabile di ogni e qualsivoglia danno o pregiudizio anche di natura non patrimoniale che occorra ai pazienti, al personale ospedaliero, al proprio personale ed ai terzi nell'adempimento del servizio appaltato nonché alle strutture aziendali.

Qualsiasi danno arrecato a beni mobili ed immobili (di proprietà e/o in uso dell'Azienda) da parte dell'Appaltatore mediante i mezzi ed il personale impiegato sarà addebitato all'Appaltatore stesso che provvederà alla riparazione a regola d'arte ed a sue spese.

L'Appaltatore si impegna a stipulare, con primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 5.000.000,00 (dicesi euro cinquemilioni) per sinistro, con i limiti di euro 500.000,00 (dicesi euro cinquecentomila) per persona lesa e di euro 500.000,00 (dicesi euro cinquecentomila) per danni a cose. Tali polizze dovranno essere prodotte in copia all'Azienda all'atto della aggiudicazione provvisoria.

L'Azienda è, altresì, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o in collaborazione da o con l'Appaltatore durante l'esecuzione del Servizio.

#### **ARTICOLO 6 - OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE SONO A CARICO DELL'APPALTATORE:**

- Tutte i trasporti, le opere e attività di qualunque tipo e natura occorrenti per la completa e perfetta predisposizione dei locali presso i quali provvedere alla preparazione dei pasti;
- I rischi derivanti della veicolazione dei pasti;
- La protezione e la costante manutenzione delle attrezzature di tutte le parti per difenderli da rotture, guasti, manomissioni, etc.;
- La fornitura di tutti i mezzi d'opera necessari alla consegna e installazione;
- Il trasporto a discarica di imballaggi e di quant'altro di esubero entro le 48 ore successivo dal loro formarsi;
- Il rispetto delle norme antinfortunistiche vigenti in modo da garantire l'incolumità del personale e dei terzi;
- Le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro relativi al personale impiegato per l'esecuzione del servizio e per la realizzazione delle opere;
- Tutti gli adempimenti e le spese nei confronti delle Autorità Amministrative, Enti ed Associazioni aventi il compito di esercitare controlli di qualsiasi genere e di rilasciare licenze di esercizio. Il collaudo delle opere sarà effettuato in ogni caso, solo dopo l'avvenuto rilascio da parte di tali organismi dei relativi collaudi o licenze ove prescritti;

- Manuali di istruzione in triplice copia necessari per l'installazione e la piccola manutenzione delle attrezzature;
- In generale ogni onere, anche se non espressamente richiamato, necessario a dare la fornitura a perfetta regola d'arte senza che la stazione appaltante abbia a sostenere alcuna spesa oltre il prezzo stabilito;

L'appaltatore è tenuto ad eseguire i servizi oggetto dell'appalto con precisione, cura e diligenza utilizzando le pratiche, le cognizioni e gli strumenti più idonei;

L'appaltatore è tenuto al rispetto della normativa in materia di sicurezza sul lavoro, di assistenza e previdenza, antinfortunistica, di orario di lavoro e di imposte e tasse;

L'appaltatore è tenuto ad allontanare il personale non gradito da quest' Amministrazione.

Gli orari di lavoro dovranno adeguarsi alle esigenze dei reparti al fine di recare il minimo intralcio alla normale attività sanitaria.

L'Appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi, Contratti Collettivi di Lavoro e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali alla retribuzione ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione del presente appalto, per la tutela materiale dei lavoratori. L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Azienda, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **ARTICOLO 7 - AUTORIZZAZIONI, NULLA OSTA E ATTO DI REGOLAMENTAZIONE**

L'Appaltatore deve richiedere ed ottenere, sostenendo i relativi oneri, dalle Autorità competenti, all'atto dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta necessari per l'espletamento del servizio. Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un atto di regolamentazione del servizio che definirà tutti i rapporti fra le parti. Il collaudo delle opere sarà effettuato in ogni caso, solo dopo l'avvenuto rilascio da parte di tali organismi dei relativi collaudi o licenze e/o autorizzazioni ove prescritti.

#### **ARTICOLO 8 - CESSIONE DEL CONTRATTO, SUBAPPALTO, CESSIONE D'AZIENDA E FALLIMENTO**

##### **CESSIONE DEL CONTRATTO**

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 116 del Codice dei Contratti pubblici, è fatto divieto all'aggiudicatario di cedere in tutto o in parte il contratto stipulato. In caso di violazione di tale divieto, fermo restando il diritto dell' Amministrazione contraente al risarcimento di ogni danno o spesa, il contratto s'intenderà risolto di diritto.

##### **SUBAPPALTO**

Secondo il disposto dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, comma 2, il servizio di cui al presente capitolato potrà essere subappaltato entro il limite del 30% (*trentapercento*) dell'importo contrattuale, alle condizioni in esso previste. Il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte del servizio dovrà dichiararne l'intenzione in sede di domanda di partecipazione, nonché in sede di offerta tecnica, indicando:

- il soggetto al quale si intende subappaltare parte delle prestazioni contrattuali;
- le specifiche prestazioni contrattuali che si intendono subappaltare;
- la percentuale del servizio che intende subappaltare.

Il Fornitore si impegna a depositare presso la sede dell' Amministrazione aggiudicatrice almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto, la copia autentica del contratto di subappalto. Con il deposito del citato contratto l'Impresa deve trasmettere, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti soggettivi previsti dalla documentazione di gara nonché la certificazione comprovante il possesso dei requisiti, richiesti dalla vigente normativa, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate. In caso di mancato deposito di taluno dei suindicati documenti nel termine previsto, l'Amministrazione aggiudicatrice avrà facoltà di risolvere il contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

La ditta aggiudicataria si rende responsabile della non sussistenza nei confronti del subappaltatore di alcuno dei divieti di cui all'art. 10 della L. n. 575/1965 e successive modificazioni.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane responsabile in via esclusiva, nei confronti di della Amministrazione aggiudicatrice, per quanto di rispettiva ragione, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata, come pure rimane esclusivo responsabile nei confronti dei subappaltatori e dei terzi affidatari. Pertanto la ditta aggiudicataria, all' atto della stipula del contratto si rende responsabile, in sede civile e penale, in relazione ai danni che dovessero derivare all' Amministrazione aggiudicatrice o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le attività connesse con il presente affidamento.

La ditta si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione aggiudicatrice da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

La ditta si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso

---

*Classificazione del documento : Consip Public*

*Appalto Specifico indetto da Asl TA per l'affidamento del servizio di ristorazione nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per le prestazioni di Servizi di Ristorazione - ID 1756*

vengano accertati dall' Amministrazione aggiudicatrice inadempimenti dell'impresa affidataria in subappalto; in tal caso l'Impresa non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell' Amministrazione aggiudicatrice né al differimento dei termini di esecuzione del Contratto.

L'esecuzione delle attività subappaltate non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del Contratto, i requisiti richiesti dal Bando o dal Disciplinare di Gara.

Ai sensi dell'art. 18, comma 4, della Legge n. 55/1990, la ditta aggiudicataria deve praticare per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al venti per cento.

Per tutto quanto non indicato si rimanda alla disciplina prevista dall' art. 118 del D.Lgs. 163/2006, al quale espressamente si rinvia. In particolare, la ditta è tenuta ad osservare integralmente quanto previsto dal comma 6 dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 ed è responsabile in solido dell'osservanza delle norme, oltre che delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente capitolato, da parte dei subappaltatori.

In caso di inadempimento da parte dell'Impresa agli obblighi di CUI ai precedenti commi, l'Amministrazione aggiudicatrice avrà facoltà di risolvere il Contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

#### FALLIMENTO

L'appalto si intenderà revocato nel caso di fallimento della Ditta.

Nel caso di fallimento di una ditta facente parte di un associazione temporanea di imprese o in consorzio sarà consentito alle altre di subentrare nella quota dell'impresa fallita verificata la sussistenza dei requisiti tecnico ed economici che hanno consentito alla ditta di essere ammessa alla procedura di gara.

#### CESSIONE DI AZIENDA

In caso di cessione o fusione della ditta fornitrice, ovvero in caso di variazione della propria ragione sociale, la prosecuzione della fornitura dovrà essere autorizzata dall'AZIENDA SANITARIA DI TARANTO, salvi i casi di fusione, scissione, accorpamento o cessione del ramo d'Azienda dell'Impresa aggiudicataria previsti dalla vigente normativa.

#### **ARTICOLO 9 - PERSONALE E SALVAGUARDIA OCCUPAZIONALE AI SENSI DELL'ART. 25 DELLA L.R. PUGLIA N. 25/07:**

A pena di esclusione, nell'offerta economica, l'Appaltatore, ai sensi di quanto disposto dall'art.25 della L.R. 25/07, dovrà tener conto, fatte salve le previsioni della contrattazione collettiva, ove più favorevoli per i dipendenti, dell'obbligatorio utilizzo del personale già assunto dalla precedente impresa appaltatrice e delle relative condizioni economiche e contrattuali già in essere, con la conservazione delle medesime condizioni riferite sia al numero di ore da prestare che del livello di appartenenza, per tutta la durata dell'appalto, previa valutazione di compatibilità con l'organizzazione d'impresa, nel duplice senso che sia il numero dei lavoratori sia la loro qualifica devono essere armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative del servizio.

Il personale evidenziato, cui si applica la cd "salvaguardia occupazionale" rappresenta l'elenco dei dipendenti impiegati in via esclusiva per le necessità dell'Azienda Sanitaria Locale di Taranto giusta riscontro delle ditte esecutrici del servizio. Le eventuali, legittime, sostituzioni rispetto al precedente elenco, riferito alla data di subentro da parte del medesimo RTI, dovranno essere dimostrate al momento del passaggio di cantiere fermo restando il monte ore complessivo che dovrà essere garantito alla Stazione Appaltante

il personale ricompreso nel richiamato allegato " \_\_ ", cui è applicato il CCNL Turismo ed esercizi pubblici, deve intendersi quale consistenza di manodopera minima ed inderogabile ai fini della realizzazione dei servizi oggetto del presente appalto. Per detto personale, comunque, ove ritenuto opportuno, potrà essere previsto - nell'ambito del proprio progetto di gara e nei limiti di quanto stabilito dalla contrattazione collettiva di lavoro - un incremento sia dell'orario di servizio che del numero del personale.

Resta inteso che, l'assunzione in corso d'opera di nuovi addetti, nel corso di vigenza del rapporto contrattuale, dovrà essere preventivamente comunicata all' ASL Taranto, la quale rilascerà apposita autorizzazione preventiva.

Nelle procedure di cambio di appalto l'impresa subentrante, assumerà in qualità di dipendenti i lavoratori dipendenti e i soci-lavoratori con rapporto di lavoro subordinato trasferiti dall'azienda cessante, Nell'ipotesi in cui siano in atto, al momento della cessazione, sospensioni dal lavoro che comunque comportino la conservazione del posto di lavoro, il rapporto continuerà alle dipendenze dell'azienda cessante e l'addetto verrà assunto dall'azienda subentrante al termine del suddetto periodo.

I lavoratori in aspettativa ai sensi dell'art. 31, legge n. 300/70 saranno assunti dall'azienda subentrante con passaggio diretto e immediato. Gli addetti assunti con contratto a termine saranno assunti dall'impresa subentrante fino alla scadenza del rapporto originariamente determinato. In caso di contratto di formazione e lavoro l'azienda subentrante ne darà

tempestiva comunicazione alla Commissione Regionale per l'Impiego anche tramite l'Associazione imprenditoriale cui aderisce o conferisce mandato.

L'azienda uscente deve consegnare all'impresa subentrante l'elenco del personale così composto:

- nominativo;
- codice fiscale;
- data di assunzione nel settore;
- data di assunzione nell'azienda uscente;
- orario settimanale;
- livello di inquadramento;
- retribuzione lorda;

Deve inoltre fornire la seguente documentazione:

- applicazione D.lgs. n. 81/2008;
- formazione;
- documentazione sanitaria;
- lista eventi morbosi sino a tre anni prima del cambio di appalto;
- lista personale assunto ex legge n. 482/68 e n. 68/99.

La Ditta si obbliga a comunicare preventivamente alla Direzione dell'ASL di Taranto, a mezzo pec o raccomandata a/r, eventuali variazioni nella consistenza del personale e relative modalità di utilizzo (ore settimanali, mansioni, sede di lavoro, ecc...), incluse eventuali sostituzioni, al fine di acquisire apposita autorizzazione ed applicazione della cd. Salvaguardia occupazionale. In caso contrario, alla scadenza contrattuale, l'Amministrazione si riserva la non inclusione del personale nell'elenco suscettibile di passaggio al nuovo gestore aggiudicatario.

In caso di necessità di utilizzo di nuovo personale nel corso di esecuzione del contratto, la ditta aggiudicataria si obbliga a darne preventiva comunicazione alla Amministrazione appaltante al fine di ottenerne l'autorizzazione a procedere; in particolare, la ditta dovrà rappresentare le circostanze che rendono necessario l'incremento del numero di personale, fornendo, nel contempo, la dimostrazione completa dell'assolvimento degli obblighi di legge, con particolare riferimento agli adempimenti in materia assistenziale e previdenziale. L'omessa osservanza di tale adempimento comporta la sospensione dei pagamenti dovuti al fornitore.

Il personale utilizzato intrattiene un rapporto di lavoro esclusivamente con la ditta aggiudicataria e, pertanto, nessun rapporto intercorre, sotto tale profilo, con l'ASL TA; per cui restano ad esclusivo carico dell'appaltatore tutti gli oneri contrattuali, assicurativi e previdenziali relativi alla gestione del personale medesimo.

La Ditta dovrà sollevare l'AZIENDA SANITARIA DI TARANTO da qualsiasi obbligo e responsabilità per l'assolvimento di tutti gli obblighi in materia di retribuzione, contribuzione ed assicurazione contro gli infortuni del proprio personale esonerando da qualsiasi responsabilità l'AZIENDA SANITARIA DI TARANTO.

Poiché l'Impresa aggiudicataria dovrà obbligatoriamente provvedere, in ottemperanza a quanto disposto dall'art.25 della Legge Regionale n.25/2007, così come modificato dall'art.30 della Legge Regionale n.4 del 25/02/2010, all'assunzione di tutto il personale addetto, in carico alla attuale ditta appaltatrice, così come riportato nell'allegato "--" del presente capitolato, è fatto obbligo alla ditta medesima l'esibizione della documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici all'inizio del servizio.

La Direzione dell'AZIENDA SANITARIA DI TARANTO ha la facoltà di procedere alla verifica di tali versamenti in sede di liquidazione delle competenze, oltre che di richiedere l'esibizione dei libri paga e matricola ed i libretti sanitari.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni (art. 5 Legge 82/94).

la Ditta dovrà impiegare per i servizi in questione e per tutto il periodo di incarico, il medesimo personale che ha ottenuto l'assenso da parte dell'Amministrazione appaltante, al fine di garantire una continuità lavorativa che risulta a vantaggio dell'intero servizio. Nel caso di sostituzioni la Ditta si impegna a garantire l'impiego di personale che risponda agli stessi requisiti di cui ai commi precedenti (preparazione professionale, idoneità sanitaria, ecc.);

## **ARTICOLO 10 - PERSONALE**

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale deve essere in regola con le norme che disciplinano i requisiti di età minima per l'ammissione al lavoro, regolarmente assunto alle dipendenze dell'Appaltatore o legato da rapporti di collaborazione coordinata e continuativa; dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore o che verranno successivamente emanati.

L'Azienda si riserva il diritto richiedere all'Appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo ai servizi per comprovati motivi.

Il personale dell'Appaltatore che presta servizio presso le strutture dell'Azienda è obbligato a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Nello svolgimento del servizio l'Appaltatore dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali dell'Azienda, con particolare riferimento all'osservanza dei prestabiliti orari di espletamento dei servizi.

L'Appaltatore ed il suo personale dovranno mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento delle attività.

L'Appaltatore è tenuto, altresì, all'esatta osservanza, nei confronti dei propri dipendenti impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto di appalto, di tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative vigenti in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale, di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'Appaltatore solleva l'Azienda da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni sugli infortuni e responsabilità verso terzi.

#### **ARTICOLO 11 - ORGANICO**

L'Appaltatore si impegna a prestare con regolarità e continuità il servizio di ristorazione agli utenti, indipendentemente da scioperi o assemblee sindacali generali e/o di categoria, indette in sede nazionale, regionale o locale.

Qualora il numero delle assenze del personale alle dipendenze dell'Appaltatore dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Appaltatore deve entro 7 (sette) giorni provvedere al reintegro del personale mancante.

#### **ARTICOLO 12 - VESTIARIO**

E' onere dell'Appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale nonché controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi nonché per la pulizia e sanificazione in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80.

Tutto il personale dovrà portare in evidenza una tessera personale di riconoscimento, con indicazione dell'Appaltatore ed avere sempre con sé un documento di identità personale.

#### **ARTICOLO 13 - IGIENE PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie.

#### **ARTICOLO 14 - DIREZIONE DEI SERVIZI**

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio oggetto del presente appalto ad un suo rappresentante o incaricato con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale.

Il rappresentante deve interfacciarsi con la Direzione Medica di Presidio, il servizio dietetico dell'Azienda e con gli altri uffici preposti al controllo dell'andamento dei servizi e deve essere dotato dell'autonomia necessaria a risolvere tempestivamente tutte le problematiche che si possono incontrare. Al fine di garantire quanto sopra, dovrà essere sempre reperibile e rintracciabile da parte dell'Azienda. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattie ecc.), l'Appaltatore deve fornire le generalità del "sostituto" che dovrà avere pari qualifica professionale ed esperienza maturata idonea a svolgere le funzioni previste dall'Azienda.

#### **ARTICOLO 15 - MENÙ**

Gli utenti del servizio di ristorazione operano la scelta delle pietanze sulla base di un menù che si distingue in MENU' NORMALE, MENU' SPECIALE e MENU' DELLE FESTIVITA'

Gli Offerenti dovranno proporre in sede di gara un piano nutrizionale corredato dai menù e prospetti di diete ordinarie e speciali. Si riportano di seguito le indicazioni di massima relative alla composizione dei menù.

#### **ARTICOLO 16 - MENÙ NORMALE**

In linea di massima, la struttura del MENÙ NORMALE dovrà essere la seguente:

COLAZIONE (latte - caffè - the o camomilla - panino - biscotti o fette biscottate marmellata o miele - burro - zucchero a

parte);

PRANZO e CENA (un primo a scelta fra tre, un secondo a scelta fra tre, contorni a scelta fra due di cui uno cotto e uno crudo, frutta, pane, acqua minerale non gasata da lt 1,00 )

#### **ARTICOLO 17 - MENÙ DELLE FESTIVITÀ**

I MENÙ DELLE FESTIVITÀ, quali: Natale, Capodanno, Pasqua, lunedì dell'Angelo, il 25 aprile, il 1° maggio, il 2 giugno, Ferragosto, il Santo Patrono e l'8 dicembre, devono essere predisposti tenendo conto delle usanze tradizionali, prevedendo cibi più elaborati ed alimenti che diano un segno tangibile della festa e/o ricorrenza.

Tali menù saranno proposti dall'offerente in sede di presentazione dell'offerta, ma in sede di effettuazione del servizio l'Appaltatore dovrà preventivamente concordare con la Direzione Medica di Presidio il menù della singola festività.

#### **ARTICOLO 18 - MENÙ SPECIALE**

Per quanto riguarda il menù speciale la definizione e la composizione dovrà essere preventivamente determinata dalla Direzione Medica di Presidio in relazione alle necessità contingenti legate alla natura delle patologie.

Dovrà farsi particolare attenzione nei confronti delle istruzioni impartite dai reparti specialistici a riguardo delle diete speciali.

I vassoi personalizzati relativi alle diete speciali dovranno riportare l'indicazione del reparto/struttura, camera, numero di letto ed iniziali del paziente.

Tali diete devono essere approntate a cura dell'Appaltatore sulla base di quanto definito nell'allegato 1 al presente capitolato, con la supervisione di proprio personale tecnico con qualifica di dietista. In ogni caso, si fa presente che nelle diete personalizzate e preparate in cucina dietetica, la definizione in quantità e qualità di formaggio grana, prosciutto crudo, carne e pesce verrà indicata unicamente dalla dietista del servizio.

#### **ARTICOLO 19 - VARIAZIONE MENÙ**

Per tutti i menù, eventuali variazioni dovranno essere di volta in volta concordate con la Direzione Medica di Presidio. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Azienda. E' consentita tuttavia una variazione dei menù nei seguenti casi, previa autorizzazione:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione momentanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Irreperibilità sul mercato dei prodotti.

#### **ARTICOLO 20 - FORNITURA GENERI ALIMENTARI DI CONFORTO**

Nel corso della giornata potranno verificarsi bisogni alimentari fuori pasto, complementari o aggiuntivi a quelli programmati. In questi casi, l'Appaltatore, è tenuto a fornire, oltre ai pasti serviti in vassoio, anche una piccola scorta di alimenti (es. latte, yogurt, fette biscottate, zucchero, thè e camomilla) ed altri generi di consumo per fronteggiare tali emergenze ed imprevisti, comunque compresi nella fornitura della "giornata alimentare" senza oneri aggiuntivi.

A tal fine, l'offerente dovrà predisporre apposita modulistica per la richiesta settimanale, firmata dalla caposala o dal primario del reparto, vidimata dal personale appositamente individuato dall'Azienda, e per la consegna, in cui venga specificata qualità e quantità. L'Appaltatore mensilmente trasmetterà alla Direzione del Patrimonio dell'Azienda un elenco analitico degli alimenti e prodotti consegnati ai singoli reparti e servizi.

#### **ARTICOLO 21 - SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI**

Il sistema di prenotazione pasti dovrà essere improntato a criteri di razionalità e funzionalità prevedendo la scelta direttamente da parte del degente, ad eccezione dei regimi alimentari speciali. L'Offerente deve indicare, in sede di offerta, un sistema computerizzato di prenotazione dei pasti e di contabilizzazione delle prestazioni erogate, prevedendo, a proprio carico, gli oneri afferenti la predisposizione e fornitura della modulistica e di tutto il materiale occorrente per un'efficiente organizzazione dell'intero sistema. La fase che riguarda la contabilità delle prestazioni erogate (colazioni, pranzi, cene, cestini freddi, alimenti fuori pasto) deve essere programmata in modo tale da consentire agli incaricati dell'Azienda di effettuare un agevole, continuo ed efficace controllo contabile, anche ai fini di un corretto addebito dei costi a carico degli autorizzati.

Le prenotazioni computerizzate dovranno essere effettuate, dal personale dell'Appaltatore, entro le ore 13.30 del giorno prima per il giorno successivo con la possibilità di variazione o disdetta delle prenotazioni entro le ore 10 per il pranzo ed entro le ore 16 per la cena del giorno successivo. Sarà cura del personale (caposala o suo delegato) comunicare all'addetto alla distribuzione dell'appaltatore, i menù speciali.



## **ARTICOLO 22 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DEI VASSOI**

Il vassoio dovrà riportare all'esterno un cartoncino con indicazione della camera e il numero di letto del paziente a cui è destinato; all'interno dovrà essere dotato di piatti e posate in materiale monouso, un bicchiere trasparente di plastica rigida e di un tovagliolo di carta - il tovagliolo di carta, il set di posate e il bicchiere devono essere presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata.

I vassoi saranno confezionati presso le cucine nei presidi ospedalieri dove i pasti vengono preparati in loco e presso apposti locali allestiti presso i P.O. in cui il servizio previsto è veicolato da altro ospedale o dal centro di cottura esterno del concorrente. A tale riguardo, la ditta aggiudicataria utilizzerà il/i centro/i di cottura per ristorazione collettiva indicato in sede di partecipazione alla gara, dotato/i di autorizzazione sanitaria, in grado di garantire complessivamente il confezionamento giornaliero di almeno 500 giornate alimentari al giorno e, nel contempo, in grado di garantire che la durata del trasporto sino a ciascuna sede ospedaliera oggetto di veicolazione non sia superiore ad 1 (una) ora.

## **ARTICOLO 23 - MODALITÀ DI CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I REPARTI**

L'Appaltatore provvede al trasporto dei cibi dal punto di cottura alle strutture fino al letto del paziente, utilizzando, laddove necessario, propri mezzi idonei dal punto di vista igienico e della conservazione delle vivande, nel rispetto delle temperature e dei tempi prestabiliti.

Il servizio di distribuzione ai degenti sarà a carico del personale dell'Appaltatore mediante carrelli termici. L'Azienda deve garantire la somministrazione delle pietanze sottoposte a cottura ad una temperatura non inferiore a 65° al cuore del prodotto, fino a consegna diretta del pasto al paziente. Il sistema deve, inoltre, garantire il mantenimento delle temperature previste dalla legge per le pietanze da servire fredde nel caso in cui ci fossero ordinazioni miste di piatti freddi e caldi. Terminata la consumazione, il personale dell'impresa provvederà, non prima di un'ora dall'inizio della consumazione del pasto, al ritiro della stoviglieria utilizzata e la convoglierà nel proprio luogo di lavaggio.

## **ARTICOLO 24 - ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere distribuiti ai degenti nell'arco del seguente orario:

- COLAZIONE: dalle ore 7:00 alle ore 7:30.
- PRANZI: tra le ore 12,00 e le ore 12,30;
- CENE: tra le ore 18,30 e le ore 19,00

Nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi ospedalieri. Eventuali cambiamenti di orario dovranno essere concordati con la Direzione Medica di Presidio.

## **ARTICOLO 25 - TABELLE MERCEOLOGICHE**

Le derrate alimentari, da utilizzarsi per il confezionamento delle pietanze e le bevande, devono rispettare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, incluse quelle relative ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

## **ARTICOLO 26 - ETICHETTATURA DELLA DERRATE**

Le derrate alimentari dovrà garantire la fornitura di prodotti alimentari di marchi leader del settore, confezionati ed etichettati in conformità alle leggi vigenti: D. Lvo. del 27.01.1992 n. 109 e D. Lgs. 110/92 e successive eventuali modificazioni. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

## **ARTICOLO 27 - GARANZIE DI QUALITÀ**

L'Appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci. L'Azienda procederà, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

## **ARTICOLO 28 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

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

## **ARTICOLO 29 - OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C +4°C;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure porzionate (rondelle, a fette, etc);
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente al consumo;

- la carne trita deve essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il lavaggio ed il taglio della verdura fresca dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti l'utilizzo o cottura;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua; nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

#### **ARTICOLO 30 - CONDIMENTI**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva; per le verdure crude il sale dovrà essere fornito in confezioni monouso. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio grattugiato Parmigiano, Grana Padano o grana proveniente dal Trentino. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 dell' 11 gennaio 1991.

#### **ARTICOLO 31 - NORME IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Direttiva CEE 852/2004 , alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni e integrazioni ed eventuale Regolamento Regionale e/o Comunale.

#### **ARTICOLO 32 - STANDARD QUALITATIVI IGIENICI DELLA PRODUZIONE**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc., deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre, provviste di rete idonea a prevenire l'ingresso di piccoli animali e/o insetti, debbono rimanere chiuse quando l'impianto di estrazione d'aria è in funzione e nel caso in cui sia previsto un impianto di climatizzazione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento degli alimenti è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

#### **ARTICOLO 33 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80 art. 31).

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione dotato di coperchio a tenuta. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

#### **ARTICOLO 34 - DIVIETO DI RICICLO**

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

#### **ARTICOLO 35 - CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Appaltatore deve giornalmente prelevare 100 g di ogni prodotto somministrato, confezionarli in appositi sacchetti sterili distinti sui quali devono essere riportate le seguenti indicazioni: la denominazione della pietanza, la data e l'ora di preparazione, e riporli nella cella frigorifera a -18 Co, per le 72 ore successive

#### **ARTICOLO 36 - INDICAZIONI GENERALI**

L'appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, della pulizia dei locali e delle attrezzature delle cucine ai sensi delle disposizioni di cui alla normativa vigente e nello specifico di quanto disposto dal D. Lgs. n. 155/97. In tutti i locali nei quali vengono espletati i servizi oggetto del presente appalto, dovranno essere garantite condizioni ottimali di igiene ambientale e del personale.

#### **ARTICOLO 37 - OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA**

Eventuali operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento

di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### **ARTICOLO 38 - CUSTODIA DEI DETERSIVI**

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

#### **ARTICOLO 39 - DETERGENTI E SANIFICANTI**

Per i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere presentate le relative schede tecniche di informazione e sicurezza. L'Appaltatore sarà responsabile dell'uso dei materiali stessi, che devono essere assolutamente privi di tossicità.

#### **ARTICOLO 40 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, le prestazioni oggetto del presente appalto debbono essere svolte nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, con particolare attenzione a quelle di prevenzione infortuni ed in ogni caso di tutela della salute e di sicurezza dei lavoratori. L'Appaltatore deve, pertanto, osservare e far osservare ai propri dipendenti nonché a terzi presenti su ogni luogo di lavoro, tutte le norme di cui sopra e prendere, inoltre, di propria iniziativa tutti gli opportuni provvedimenti al fine di garantire la tutela della salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi delle disposizioni di cui alla Legge n. 55/90 e del D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni. Il piano di sicurezza dovrà essere trasmesso all'Azienda entro 10 (dieci) giorni dall'aggiudicazione definitiva.

#### **ARTICOLO 41 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AZIENDA**

E' facoltà dell'Azienda effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, per il tramite della Direzione Medica di Presidio o direttamente, controlli per verificare la rispondenza dei servizi forniti dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

#### **ARTICOLO 42 - CONTESTAZIONI**

La Direzione Medica di Presidio o il personale incaricato dall'Azienda farà pervenire alla Direzione del Patrimonio le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati. La Direzione del Patrimonio farà pervenire, per iscritto, all'Appaltatore detti rilievi, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro cinque giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore dovrà presentare le proprie giustificazioni alla medesima che, previa valutazione delle giustificazioni addotte dall'appaltatore per i singoli e specifici casi, provvederà, se del caso, alla irrogazione delle penali.

#### **ARTICOLO 43 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ**

Gli incaricati dell'Azienda o gli altri soggetti autorizzati devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo. Le quantità di alimenti prelevati saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'Appaltatore per le quantità di campioni prelevati.

#### **ARTICOLO 44 - BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". Le derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'Appaltatore a propria cura e spese.

#### **ARTICOLO 45 - CONTROLLO DI QUALITÀ DA PARTE DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate adeguate procedure di sicurezza, effettuando per proprio conto un sistema di autocontrollo documentato, basato sulla metodologia H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e punti critici di controllo) di cui all'art. 3 D. Lgs. n. 155/97 e s.m.i.

#### **ARTICOLO 46 - REPORT MENSILE**

Ai fini della tenuta della contabilità analitica dell'Azienda, l'appaltatore dovrà inviare, mensilmente, una dettagliata relazione relativa al servizio erogato. Tale dichiarazione dovrà essere inviata alla Direzione del Patrimonio entro e non oltre il giorno 5 del mese successivo a quello di riferimento e dovrà contenere i seguenti elementi:

- indicazione della U.O. in cui il servizio viene erogato;
- quantità, per U.O., del servizio erogato, distinto per tipologia (colazione, pranzo, cena);
- importo del servizio erogato, per U.O.

#### **ARTICOLO 47 - PAGAMENTI**

Il pagamento delle prestazioni è subordinato alla emissione di regolare fattura da parte della Ditta, redatta secondo le

---

*Classificazione del documento : Consip Public*

*Appalto Specifico indetto da Asl TA per l'affidamento del servizio di ristorazione nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per le prestazioni di Servizi di Ristorazione - ID 1756*

*Capitolato D'Oneri allegato alla lettera di invito*

*Pagina 11*

norme in vigore e contenere l'indicazione del mese cui essa si riferisce; pena la sospensione dei pagamenti dovuti all'appaltatore, alla fattura dovrà allegarsi il prospetto esplicativo dell'importo addebitato all' Azienda ASL di cui al punto precedente, con la specifica dell'importo unitario applicato per ciascuna struttura, conforme a quello riveniente dalla aggiudicazione di gara.

L'importo della fattura dovrà essere pari al valore indicato in sede di offerta per il numero di "giornate alimentari" effettivamente rese così come certificate dalle Direzioni localmente preposte. Nello schema di offerta economica viene richiesta l'indicazione delle singole voci di costo - colazione, pranzo e cena -, che concorrono alla determinazione della cd. "giornata alimentare", al solo fine di acquisire il dato nel caso in cui, per conclamata esigenza delle strutture ospedaliere, sia necessario riconoscere il corrispettivo pari alla singola voce per le prestazioni effettivamente rese e certificate dalle Direzioni interessate, ovvero per la giornata alimentare "degente day hospital" - solo pranzo.

L'importo delle fatture, così come sopra determinato, verrà corrisposto dall'Amministrazione entro il sessantesimo giorno decorrente dalla data di ricevimento della fattura, e bonificato sul conto corrente che la ditta aggiudicataria comunicherà all'atto dell'affidamento del servizio.

L'importo della fattura sarà, eventualmente, decurtato delle eventuali somme a titolo di penali o ad altro titolo.

L'ASL, in ottemperanza a quanto prescritto dalla Legge 25 gennaio 1994, n. 82, procederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'Impresa, solo in presenza della completezza della documentazione così come innanzi specificato. L'impresa non potrà opporre eccezioni né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Resta in ogni caso riconosciuta la facoltà in capo all' Azienda ASL di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro.

La ditta, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente noto all' Amministrazione, per quanto di propria competenza, le variazioni che si verificassero circa le modalità di accredito di cui sopra; in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni venissero pubblicate nei modi di legge, il Fornitore non potrà sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nel pagamenti dei corrispettivi dovuti, il Fornitore potrà sospendere la prestazione dei servizi e, comunque, delle attività previste nel Contratto; qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo, il Contratto si potrà risolvere di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata A.R. dall' Amministrazione aggiudicatrice.

In caso di ritardo nel pagamento oltre il termine sopra indicato, ovvero rispetto all'eventuale diverso termine indicato dal fornitore in sede di procedura di gara, sulla somma dovuta si applicheranno gli interessi di mora nella misura percentuale pari al saggio d'interesse del principale strumento di rifinanziamento della Banca centrale europea applicato alla sua più recente operazione di rifinanziamento principale effettuata il primo giorno di calendario del semestre in questione maggiorato del saggio marginale del 7 % così come previsto dalla direttiva 2000/35/CE .

In caso di sub appalto, il fornitore si obbliga, ai sensi dell'art. 18 comma 3 bis L. 55/1990, a trasmettere all'Amministrazione Aggiudicatrice entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposte al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Nel caso in cui risulti aggiudicatario un R.T.I, le singole Società costituenti il Raggruppamento, salva ed impregiudicata la responsabilità solidale delle società raggruppate nei confronti dell' AZIENDA SANITARIA DI TARANTO, potranno provvedere ciascuna alla fatturazione "pro quota" delle attività effettivamente prestate. Le Società componenti il Raggruppamento potranno fatturare solo le attività effettivamente svolte, fermo restando che tali attività siano esattamente corrispondenti alle attività dichiarate in fase di gara e riportate dettagliatamente nell'atto costitutivo del Raggruppamento Temporaneo di Imprese, che l'aggiudicatario ha trasmesso in copia conforme all'originale. In tal caso, la società mandataria del Raggruppamento medesimo è obbligata a trasmettere, in maniera unitaria e previa predisposizione di apposito prospetto riepilogativo delle attività e delle competenze maturate, le fatture relative all'attività svolta da tutte le imprese raggruppate. Ogni singola fattura dovrà contenere, oltre a quanto sopra indicato, la descrizione di ciascuno dei servizi cui si riferisce.

#### **ARTICOLO 48 - REVISIONE PREZZI**

I prezzi di aggiudicazione si intendono fissi ed invariabili per il primo anno di durata contrattuale. A decorrere dal secondo anno e così per gli anni successivi gli stessi saranno soggetti a revisione, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.

#### **ARTICOLO 49 - CESSIONE DEI CREDITI**

E' ammessa la cessione dei crediti maturati dall'Appaltatore nei confronti dell'Azienda a seguito della regolare e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato nel rispetto delle norme vigenti (art. 106 D. Lgs. n. 50/2016

---

*Classificazione del documento : Consip Public*

*Appalto Specifico indetto da Asl TA per l'affidamento del servizio di ristorazione nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per le prestazioni di Servizi di Ristorazione - ID 1756*

*Capitolato D'Oneri allegato alla lettera di invito*

*Pagina 12*

s.m.i.).

## **ARTICOLO 50 - PENALI RELATIVE ALL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Salvo più gravi e diverse azioni previste dalle norme di legge e/o dal presente capitolato speciale d'appalto e/o da regolamenti, l'Azienda, a prima tutela di ciascuna e/o di tutte le norme contenute nel presente C.S.A., qualora le stesse vengano, in tutto e/o in parte, disattese, si riserva di applicare, previa tempestiva contestazione per iscritto, le seguenti penalità, giornaliera. In caso tali giustificazioni non fossero ritenute sufficienti, viene fissata una penale pari **all'1 per mille dell'importo dell'appalto**. Oltre alla penale di cui sopra, l'aggiudicatario risponderà di ogni danno che dovesse derivare all'Amministrazione, fatta salva l'applicazione dell'art. 298, comma 2 del DPR n. 207/2010.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera l'affidatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della penale stessa.

L'importo relativo alla penale sarà trattenuto sul mandato di pagamento successivo all'addebito.

## **ARTICOLO 51: IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art.1456 c.c., qualora una determinata obbligazione e/o prestazione e/o servizio, oggetto dell'appalto non sia adempiuta, secondo le modalità previste dal presente capitolato.

Detta risoluzione avverrà tramite raccomandata con avviso di ricevimento. La risoluzione del contratto, secondo le modalità di cui ai commi 1 e 2, potrà avvenire per i seguenti motivi:

- ragioni di pubblico interesse e di cui alla insindacabile valutazione da parte dell'Azienda:
- violazione norme sul subappalto
- sospensione o abbandono del servizio (verranno valutati da parte dell'Azienda casi di forza maggiore. In ogni caso l'impresa è obbligata a garantire i pasti ai degenti fino a diversa soluzione) - sopravvenuta incapacità giuridica dell'appaltatore
- utilizzo di materiale e attrezzature non in conformità alle vigenti normative
- frode o negligenza nell'espletamento del servizio

Con la risoluzione del contratto sorge per l'Azienda il diritto di affidare a terzi la fornitura del servizio, o la parte rimanente di questa, in danno alla Società. Le maggiori spese sostenute dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto in essere, saranno addebitate all'Appaltatore mediante prelievo dalla cauzione definitiva e, ove questa non sia sufficiente, da eventuali crediti.

In ogni caso i motivi che daranno luogo alla risoluzione del contratto comporteranno, per l'Azienda il diritto al risarcimento del danno.

E' fatto salvo in ogni caso il diritto di far valere, da parte dell'Azienda, ogni ragione ed azione presso le competenti sedi, per ogni altra forma di responsabilità dovesse riconoscersi in danno dell'appaltatore.

## **ARTICOLO 52 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA E TUTELA DEI DATI**

Le notizie ed i dati relativi all'Azienda, comunque venuti a conoscenza dell'Appaltatore o di chiunque collabori alle sue attività in relazione alla esecuzione del presente appalto, e le informazioni che transitano per le apparecchiature di elaborazione dei dati e posta elettronica, non dovranno, in alcun modo ed in qualsiasi forma, essere comunicate, divulgate o lasciate a disposizione di terzi e non potranno essere utilizzate, da parte dello stesso Appaltatore o di chiunque collabori alle sue attività, per fini diversi da quelli previsti dal presente capitolato, salvo esplicita autorizzazione dell'Azienda.

L'Appaltatore in relazione a quanto oggetto di prestazione ed alle informazioni e documenti dei quali sia venuto in possesso, a qualsiasi titolo, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, si impegna, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'Azienda a:

- garantire, adottando le opportune misure, la massima riservatezza sulle informazioni;
- non divulgare, anche successivamente alla scadenza del contratto, notizie relative all'attività svolta dall'Azienda;
- non eseguire e non permettere che altri eseguano copia, estratti, note od elaborazioni di qualsiasi atto o documento;
- garantire il rispetto di quanto previsto dalle norme per la tutela dei dati personali di cui al D. Lgs. 196/03, con particolare riguardo alle norme sull'eventuale comunicazione a terzi dei dati detenuti nelle banche dati, ai sensi di quanto previsto dall'art. 20 della Legge medesima.

## **ARTICOLO 53 - TUTELA DELLA PRIVACY**

La documentazione presentata, per la partecipazione alla procedura di gara e per l'espletamento dell'appalto, sarà utilizzata esclusivamente per la gestione del presente appalto e trattata da organi e uffici interni preposti alla gestione e

controllo degli atti ed in tutti gli altri casi previsti dalla legge.

#### **ARTICOLO 54 - NORME DI RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dalla lettera invito, si fa riferimento al codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia.

#### **ARTICOLO 55 - DISPOSIZIONI FINALI**

Il provvedimento di aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre l'impegno da parte dell'Amministrazione rimane subordinato all'accertamento dell'inesistenza dei fatti impeditivi ai sensi della vigente legislazione Antimafia, o di altra natura.

Inoltre, dovranno essere prodotte tutte le certificazioni e/o dichiarazioni previste dal disciplinare di gara in relazione alla stipula medesima; successivamente all'aggiudicazione, dovrà essere eseguito il sopralluogo presso il centro cottura e la piattaforma distributiva indicati dalla ditta aggiudicataria per l'esecuzione del presente servizio; tale sopralluogo avverrà con l'intervento di un referente dell' Area Gestione Tecnica dell' ASL Taranto, al fine di verificare il completo rispetto delle prescrizioni di legge e di gara, nonché la corrispondenza rispetto a quanto dichiarato dalla ditta in sede di partecipazione alla procedura di incanto e nella propria relazione tecnico-progettuale sottoposta in sede di offerta. Si precisa che l'Area Gestione del Patrimonio dell' Azienda Sanitaria di Taranto provvederà alla stipula del contratto di affidamento solo a seguito della ricezione del relativo verbale di sopralluogo concluso con esito positivo e sottoscritto dal rappresentante della ditta aggiudicataria e dal predetto referente interno dell' ASL.

Il contratto avrà contenuto in tutto conforme al presente capitolato e verrà stipulato mediante la forma pubblica amministrativa; formeranno parte integrante e sostanziale del medesimo l'offerta tecnico-progettuale e l'offerta economica della ditta aggiudicataria.

Tutte le spese inerenti il contratto (*bollatura, diritti di rogito, registrazione, ecc.*) rimarranno a carico della Ditta aggiudicataria.

#### **ARTICOLO 56 - FORO COMPETENTE**

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato, sarà esclusivamente quello di Taranto.