



AZIENDA OSPEDALIERA
“OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA – CERVELLO”
 UNITÀ OPERATIVA COMPLESSA APPALTI E FORNITURE
 90146 – PALERMO – Via Strasburgo n°233

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI PRESIDIO OSPEDALIERO CERVELLO
“ OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA –CERVELLO” CIG: 44957022A7
DURATA: 3 ANNI

UNITÀ OPERATIVA RESPONSABILE:	Unità Operativa Complessa Appalti e Forniture Sito internet: http://www.ospedaliunitipalermo.it
Responsabile Operativa Approvvigionamenti dell'Unità Complessa	Dott. ssa Antonina Lupo (☎ 091 780.8312 3349096957 fax 0917808394) e-mail: antonella.lupo@villasofia.it
Responsabile Unico del Procedimento	Dott. ssa Antonina Lupo (☎ 091 780.8312 3349096957 fax 0917808394) e-mail: antonella.lupo@villasofia.it
REFERENTE Amministrativo :	Dott.ssa Florinda Paladino (☎091 7808069 e-mail: fpaladino@villasofia.it)
REFERENTE TECNICO :	Dott.ssa Maria Gabriella FILIPPAZZO - (☎ 091 680.2594 – 335 6554438 – Presidio Ospedaliero Cervello)

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione degenti del Presidio Ospedaliero Cervello per la durata di anni tre e per un fabbisogno riferito ad una media giornaliera di circa n. 309 ricoveri ordinari e di circa 62 ricoveri Day Hospital.

ART. 2 DIVIETO DI RINNOVO TACITO

E' facoltà della Committente di prorogare il servizio per un periodo massimo di mesi sei previa adozione di apposito atto deliberativo nelle more dell'espletamento della nuova procedura di gara. L'eventuale richiesta di proroga del rapporto contrattuale sarà trasmessa per iscritto all'Impresa aggiudicataria, entro due mesi dalla scadenza del vincolo contrattuale.

In assenza di proroga, alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte dell'Azienda.

ART. 3 IMPORTO A BASE DI GARA

Prezzo base di gara IVA esclusa: € 12,12 a giornata alimentare (pasto completo per colazione, pranzo e cena) ed € 5,69 per Day Hospital.

Fornitura, altresì, in comodato d'uso con relativa installazione di **96 distributori di acqua potabile fredda** con boccioni di circa 20 lt. per un quantitativo presunto annuo di 4.992 boccioni, con bicchieri in polistirolo bianco da circa 200 cc. **Prezzo a base di gara IVA esclusa € 9,90.**

L'importo complessivo presunto dell'appalto incluso eventuale proroga (ex. Art. 29 D.lgs. 163/06), ammonta ad € 5.407.988,90 IVA esclusa.

L'appalto è finanziato con fondi del Bilancio Aziendale.

Ai sensi dell'art. 17 della Legge 111/2011 i prezzi a base di gara sono quelli di riferimento pubblicati sull'Osservatorio dei Contratti Pubblici.

ART. 4 – SOPRALLUOGO

La ditta che intenda partecipare alla gara è tenuta ad effettuare apposito sopralluogo nel presidio ospedaliero e nei locali in cui devono essere consegnati e distribuiti i pasti. Di detto sopralluogo, la ditta dovrà produrre apposita dichiarazione a firma del legale rappresentante, autenticata ai sensi della legge del DPR. 445/2000, di presa visione dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione per l'espletamento del servizio "de quo".

Per l'effettuazione del sopralluogo, la ditta concorderà tempi e modalità contattando la Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero Cervello.

ART. 5-SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Alla gara sono ammesse a presentare offerte, oltre alle imprese singole, anche i raggruppamenti temporanei di imprese o i consorzi ai sensi e nel rispetto delle limitazioni di cui agli artt.34 e seguenti del D. Lgs. n.163/06 e s.m.i.;

La costituzione e le modalità di partecipazione dei raggruppamenti temporanei di imprese e dei consorzi ordinari sono disciplinate dall'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 ed s.m.i.

I requisiti morali e professionali richiesti per la partecipazione alla presente gara devono essere posseduti da ciascun operatore raggruppato o consorziato e la documentazione che li comprova prodotta da ciascuno di essi.

In caso di partecipazione di R.T.I. o Consorzio i requisiti generali stabiliti per la partecipazione devono essere posseduti da ciascuna delle imprese raggruppate o dal Consorzio e dalle consorziate che svolgeranno la fornitura.

I requisiti di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale devono essere posseduti complessivamente per l'intero 100% dal R.T.I. o dal Consorzio.

I requisiti di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale devono essere posseduti, in caso di R.T.I., complessivamente per l'intero 100% dalle imprese raggruppate o raggruppande e nella misura minima del 40% dalla capogruppo e, per la percentuale residua, dalle mandanti, ciascuna in misura non inferiore al 10%.

Le dichiarazioni relative ai requisiti di capacità finanziaria, economica, tecnica devono essere, dunque, prodotte da ciascun soggetto al fine di verificare il possesso delle richieste capacità in capo al raggruppamento nel suo insieme.

Gli RTI già costituiti devono allegare all'offerta l'atto costitutivo, mentre le Imprese che intendono costituirsi in associazione temporanea successivamente all'aggiudicazione, devono manifestare la loro volontà compilando e sottoscrivendo il modello allegato al presente disciplinare.

In caso di raggruppamento temporaneo di impresa debbono essere specificate le parti della fornitura e le relative quote percentuali, che le singole imprese dovranno espletare nel caso di aggiudicazione.

L'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Conformemente alla segnalazione dell'Autorità del Garante della Concorrenza e del Mercato AS251 del 31 gennaio 2003 (Bollettino n. 5/2003) e S536 del 18 gennaio 2005 non è ammessa la partecipazione in raggruppamento temporaneo di due o più operatori economici che siano in grado di soddisfare singolarmente i requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, pena l'esclusione dalla gara stessa del raggruppamento temporaneo così composto.

Il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere presentato in caso di R.T.I. costituito, dalla Impresa mandataria ed essere intestata alla medesima; in caso di R.T.I. costituendo, da una delle imprese raggruppande ed essere intestata a tutte le imprese del costituendo raggruppamento; in caso di Consorzio, dal Consorzio medesimo.

La dichiarazione sostitutiva a dimostrazione del possesso dei requisiti di partecipazione alla gara deve essere presentata da ciascuna impresa raggruppata/anda o consorziata/anda.

La documentazione tecnica e l'offerta economica dovranno essere firmate in ogni pagina:

- dal Legale Rappresentante o da persona dotata di idonei poteri di firma dell'impresa mandataria o del Consorzio, in caso di RTI o Consorzio già costituito;
- dal Legale Rappresentante o persona dotata di idonei poteri di firma di ciascuna impresa raggruppanda o consorzianda, in caso di RTI o Consorzio non costituito.

L'atto di costituzione del raggruppamento temporaneo, che deve risultare da scrittura privata con autentica notarile, deve avvenire entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Qualora l'Impresa aggiudicataria sia un raggruppamento temporaneo d'impresa i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati unitariamente all'impresa mandataria o capogruppo.

Divieto di partecipazione plurima/contestuale:

- partecipazione contemporanea alla procedura di gara di consorzi stabili e dei consorziati per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere in violazione dell'art. 36, comma 5;
- partecipazione a più di un consorzio stabile in violazione dell'art. 36, comma 5;
- partecipazione contemporanea alla procedura di gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e/o consorzi tra imprese artigiane e dei consorziati per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere;

- violazione del divieto dell'art. 37, comma 7, di partecipare alla gara in più di un consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in consorzio ordinario di concorrenti;
- violazione del divieto dell'art. 37, comma 7, di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in raggruppamento;
- violazione del divieto di partecipazione dell'impresa ausiliaria e di quella ausiliata alla medesima gara ex art. 49, comma 8 del Codice;

Art. 6 SUBAPPALTO

Per quanto riguarda il subappalto ad altre società od enti, si rinvia a quanto previsto dall'art. 118 del D.lgs.163/2006 e ss.mm.ii.

L'eventuale subappaltatore dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art.2 della L.R. 15/2008 e ss.mm.ii. nonché all'art.3 della L.136/2010 e ss.mm.ii.

L'impresa concorrente dovrà, comunque, indicare in sede di offerta la propria intenzione a ricorrere al subappalto specificando le parti della fornitura che intende eventualmente subappaltare o affidare in cottimo alle condizioni e con i limiti di cui all'articolo 118 del D.Lgs. 163/2006 e smi, compilando in tal caso il "modello subappaltatori" allegato al presente Disciplinare.

In caso di subappalto, l'Impresa aggiudicataria dovrà imporre al subappaltatore l'obbligo di rispettare tutte le pattuizioni contenute nel rapporto principale con l'Azienda Ospedaliera e dovrà provvedere al deposito del contratto di subappalto, almeno venti giorni prima della data di inizio delle relative prestazioni con contestuale trasmissione:

- a) della certificazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore, dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata;
- b) dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 38 del D.Lgs n°163/2006 e smi.

Inoltre la Stazione Appaltante dovrà verificare l'insussistenza, in capo al subappaltatore, di divieti previsti dalla vigente legislazione antimafia.

L'Impresa aggiudicataria è comunque responsabile per gli eventuali danni causati dal subappaltatore a persone, animali o cose, durante l'esecuzione della fornitura oggetto del subcontratto od, in qualunque modo, alla fornitura stessa ricollegabili o riconducibili.

L'autorizzazione al subappalto è rilasciata dall'Azienda Ospedaliera, entro 30 giorni dalla richiesta, subordinatamente alla completezza e regolarità della documentazione fornita.

Per subappalti di importo inferiore al 2% dell'importo contrattuale o di importo inferiore ad € 100.000, detto termine è dimezzato.

Successivamente, l'Impresa aggiudicataria e, per suo tramite, l'impresa subappaltatrice, trasmette periodicamente all'Azienda Ospedaliera copia dei versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, nonché di quelli dovuti agli organismi paritetici previsti nella contrattazione collettiva.

L'Azienda Ospedaliera provvede al pagamento delle prestazioni eseguite dal subappaltatore direttamente all'Impresa aggiudicataria. E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi corrisposti al subappaltatore.

Inoltre, dietro giustificata richiesta dell'Azienda Ospedaliera, l'impresa aggiudicataria si impegna a sostituire tempestivamente il subappaltatore con altra impresa in possesso dei requisiti necessari ovvero ad eseguire direttamente la fornitura.

Conformemente alla segnalazione dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato S536 del 18/01/2005 ed alla Deliberazione dell'AVCP nr. 14 del 15 ottobre 2003, al fine di consentire un più ampio confronto concorrenziale tra le imprese, e fermi i limiti previsti dal D.Lgs. n. 163/2006 ed smi, non verrà autorizzato l'affidamento in subappalto a imprese che singolarmente possiedano i requisiti economici e tecnici per la partecipazione della gara, né ad imprese che partecipino alla gara.

Art. 7. AVVALIMENTO

Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti per la partecipazione, il concorrente, singolo, consorziato o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso della capacità economico - finanziaria - tecnica avvalendosi dei requisiti di altra società terza.

L'impresa concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito, sia economico che tecnico.

E' fatto divieto all'Impresa ausiliaria di partecipare alla gara.

In caso di avvalimento l'impresa concorrente dovrà allegare, ai sensi dell'art. 49 comma 2° del D.Lgs. 163/2006, tra la documentazione amministrativa, quanto di seguito elencato:

- a) una sua dichiarazione verificabile ai sensi dell'art. 48, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38;
- c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38;
- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e) una dichiarazione priva dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 con una delle imprese che partecipano alla gara;
- f) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- g) nel caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Se il contratto è concluso unicamente per la partecipazione alla procedura di gara e per l'eventualità dell'aggiudicazione, l'Impresa concorrente e l'impresa ausiliaria hanno la facoltà di condizionarne l'efficacia all'atto dell'aggiudicazione definitiva.

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

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico dell'Impresa concorrente si applicano anche nei confronti dell'Impresa ausiliaria. Nel caso di dichiarazioni mendaci la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia trasmettendo gli atti all'AVCP per le sanzioni di cui all'art. 6 comma 11 del d.lgs.163/2006.

Conformemente alla segnalazione dell'Autorità Garante della concorrenza e del mercato, al fine di consentire un più ampio confronto concorrenziale tra le imprese, non è ammessa l'utilizzazione dei requisiti o dei mezzi tecnici e/o economici mediante avvalimento tra due o più imprese in grado di soddisfare, singolarmente, i requisiti economici e tecnici di partecipazione, a pena l'esclusione dalla gara.

ART. 8-FORMULAZIONE OFFERTA

Per partecipare alla procedura aperta le ditte interessate dovranno far pervenire, pena l'esclusione, con qualunque mezzo, in plico debitamente sigillato, entro le ore 9.00 del giorno

31/10/2012 (un'ora prima di quella fissata per la celebrazione della gara) la documentazione appresso indicata.

Il plico deve essere sigillato con materiale ritenuto idoneo ad evitarne la manomissione, recante all'esterno la seguente dicitura: "Offerta per la gara del giorno 31/10/2012 ore 10:00 relativa all'appalto del servizio di ristorazione del Presidio Ospedaliero Cervello".

Sul plico dovrà essere indicato, inoltre, il nominativo della impresa mittente o, in caso di raggruppamento, di tutte le imprese associate con l'indicazione dell'impresa capogruppo. Il plico dovrà essere indirizzato all'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello" Viale Strasburgo, 233 90146 Palermo. L'inosservanza delle modalità di presentazione delle offerte comporterà l'esclusione dalla gara.

La ricezione del plico resta ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, non dovesse pervenire a destinazione entro il termine stabilito o non integro, tale da non essere ricevibile.

IL PLICO DOVRÀ CONTENERE AL SUO INTERNO TRE BUSTE, RECANTI L'INTESTAZIONE DEL MITTENTE E, RISPETTIVAMENTE, LA SEGUENTE DICITURA:

- "A"- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;
- "B"- OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA;
- "C"- OFFERTA ECONOMICA

BUSTA "A"- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA :

LA BUSTA "A" DOVRÀ CONTENERE:

I. DICHIARAZIONE rilasciata dal titolare o legale rappresentante della ditta, nelle forme di cui al D.P.R. 445/2000 attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/06, come da modello allegato a pena di esclusione

In caso di raggruppamento d'impresa la dichiarazione di cui sopra dovrà essere resa da ciascuna ditta facente parte del raggruppamento.

II. PER LA DIMOSTRAZIONE DELLA CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE:

ELENCO dei principali servizi identici a quello oggetto della gara: forniture di pasti pronti per ospedali pubblici, istituti di ricovero e cura, cliniche universitarie e case di cura, con esclusione di mense scolastiche, servizi alberghieri, comunità effettuati negli ultimi tre anni (2009-2010-2011) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, a dimostrazione che la ditta possiede la capacità tecnica prevista dall'art. 42, comma 1 – lettera a) del D. Lgs. n° 163/06.

IDONEE dichiarazioni bancarie, almeno due, che a norma del D. Lgs n° 163/06, art. 41, comma 1 – lettera a), dimostrino la capacità finanziaria ed economica della ditta all'affidamento del servizio. Le dichiarazioni, indirizzate all'Azienda Ospedaliera " Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello", e riferite all'oggetto della gara, dovranno essere rilasciate e sottoscritte dal Responsabile della filiale o agenzia bancaria in termini che assicurino la capacità della ditta in relazione alla base di gara del servizio per cui si concorre.

Qualora per motivi che dovranno essere giustificati, a pena d' esclusione, la ditta concorrente non fosse in grado di presentare il documento richiesto, essa sarà ammessa a provare la propria capacità finanziaria ed economica mediante presentazione dei bilanci dell'ultimo triennio, con dichiarazione di conformità autenticata ai sensi di legge, ovvero il fatturato globale dell'ultimo triennio, con dettagliata elencazione degli elementi che lo compongono, reso con dichiarazione di responsabilità ai sensi dell'DPR 445/00.

In caso di A.T.I. la capacità finanziaria dovrà essere presentata sia dalla capogruppo sia dalle imprese associate.

FATTURATO globale dell'impresa ed importo relativo ai servizi oggetto della gara effettuati negli ultimi tre esercizi 2009.....2010...2011.... che non dovrà essere inferiore ad € 10.815.977,00

Si procederà ai controlli ex art. 48 del D.Lgs. 163/06 con conseguente applicazione delle sanzioni di cui al I comma del sopra richiamato art. 48 qualora la documentazione probatoria non dovesse essere prodotta nei termini prescritti o non confermasse le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione.

III. DEPOSITO cauzionale provvisorio costituito preferibilmente, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari, di cui al D.Lgs. n. 163/06 art. 75 p. 3, del valore di seguito specificato: € 108.159,77 (pari al 2 % dell'importo del servizio a base di gara) ai sensi dell'art. 1 della legge 10/6/1982 n° 348, con validità di centottanta giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, coincidente con la data di celebrazione della gara

. In caso di associazione temporanea d'impresa la polizza fideiussoria dovrà fare riferimento, quale soggetto garantito, alle imprese costituenti il raggruppamento.

La suddetta fideiussione dovrà prevedere, a pena d'esclusione, espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia per la Ditta aggiudicataria è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto, mentre per quelle non aggiudicatarie quest'Azienda provvederà tempestivamente allo svincolo.

Il deposito cauzionale potrà essere costituito, altresì, mediante versamento alla Tesoreria dell'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello -L'Azienda Ospedaliera è intestataria del conto corrente bancario: Unicredit Group Banco di Sicilia-Ag. Palermo-Don Bosco P.zza Don Bosco, 5 90143 Palermo IBAN: IT 82 U 02008 04616 000300734727 BIC SWIFT: UNCRITM1I61, indicando la causale. L'importo della garanzia richiesta potrà essere ridotto del 50% in quanto gli operatori economici dovranno essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI-CEI-ISO 9000.

IV. DICHIARAZIONE di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (art. 75 – comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006). La suddetta dichiarazione di impegno, qualora non risultasse inserita nella fideiussione bancaria o assicurativa, dovrà essere resa ai sensi del DPR. 445/2000.

V. CERTIFICATO UNI EN ISO 9001/2000 rilasciato da ente certificatore autorizzato, in corso di validità, attestante che il concorrente e' certificato per il sistema di qualità riguardante i servizi di ristorazione principali ed accessori oggetto dell'appalto. In caso di A.T.I. dovrà comunque essere posseduta da tutte le ditte componenti anche se inerente ad altre strutture. I concorrenti dovranno attestare con apposito timbro e firma del legale rappresentante o del titolare che detto certificato è conforme all'originale.

VI. COPIA in originale o fotocopia della ricevuta con dichiarazione di autenticità corredata da una fotocopia del documento di riconoscimento, comprovante l'avvenuto versamento del contributo all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di Lavori Servizi e Forniture, ai sensi dell'art.1, comma 67, della Legge 23 dicembre 2005 n.266 e della delibera dell'Autorità medesima del 10 gennaio 2007, pubblicata nella GURI n. 12 del 16/01/2007 - (versamento sul C/C postale n. 73582561 intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584) per un importo, riferito alla gara pari ad € 200,00

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, gli operatori economici dovranno iscriversi on line al “Servizio Riscossione” raggiungibile all’indirizzo <http://contributi.avcp.it>.

L’utente iscritto per conto dell’operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate ed inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale l’operatore economico rappresentato intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto, sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

A) Online mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al “Servizio Riscossione” e seguire le istruzioni a video.

A riprova dell’avvenuto pagamento, l’utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare ed allegare all’offerta, all’indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei “pagamenti effettuati” disponibile on line sul “Servizio Riscossione”;

B) In contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All’indirizzo <https://www.lottomaticaitalia.it/servizi/homepage.html> è disponibile la funzione “Cerca il punto vendita più vicino a te”.Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all’offerta.

Nell’ipotesi di ATI, il versamento è unico ed effettuato dalla capogruppo.

Il versamento all’AVCP è richiesto a **pena di esclusione**.

VII. Modello GAP debitamente compilato e sottoscritto, come da modello allegato.

BUSTA “B”- OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA:

Deve essere contenuta in apposita busta recante all'esterno la dicitura "Offerta Tecnico-Qualitativa".Detta busta deve contenere tutta la documentazione necessaria per l'attribuzione del punteggio in riferimento alle voci di seguito indicati:

1. Organizzazione e gestione del servizio
2. Prodotti alimentari utilizzati e gestione del servizio di confezionamento e distribuzione pasti
3. Controlli di qualità
4. Proposte migliorative

Punto n.1) Organizzazione e gestione del servizio

A1) progetto esplicativo (tipologia degli interventi, gestione del servizio, servizio di distribuzione, gestione degli imprevisti e delle emergenze)

B1) struttura organizzativa del reparto che gestisce il servizio presso le strutture ospedaliere, organigramma e numero di dipendenti impiegati, loro formazione e professionalità, il monte ore complessivo e monte ore minimo presente

C1) programma e tempistica prevista per la realizzazione del progetto di cui al punto A1)

D1) sistemi di controllo e verifica adottati per consentire al Presidio Ospedaliero il controllo e la gestione del servizio (modalità che la ditta intende adottare al fine di monitorare le attività poste in essere con particolare riferimento a numero dei pasti consegnati, rispetto degli orari , rilevazione delle anomalie, soddisfazione dell’utente)

E1) corsi di formazione del personale (piano di formazione con indicazione oggetto dei corsi, destinatari, durata, qualifica relatori);

Punto n. 2: Prodotti alimentari utilizzati e gestione del servizio di confezionamento e distribuzione pasti.

A2) Piano di approvvigionamento e qualità delle derrate alimentari con le relative schede tecniche

B2) Piano nutrizionale corredati da menù stagionali (tipicità dei piatti, qualità delle scelte, varietà) dei prospetti di diete standard e speciali

C2) metodologie tecnico-operative di conservazione, lavorazione cottura e distribuzione in particolare dei criteri di qualità e sicurezza nella conservazione delle derrate, dei semilavorati, dei pasti pronti, dei pasti trasportati, dei pasti in distribuzione con riferimento ai sistemi di mantenimento delle temperature di sicurezza durante la preparazione, il confezionamento e la distribuzione, dei sistemi di cottura da utilizzare per ogni categoria di pietanze, dei sistemi ed organizzazione del confezionamento e dei sistemi di distribuzione dei pasti con indicazione dei percorsi, tempi e modalità di esecuzione;

D2) modalità di prenotazione e di disdetta dei pasti destinati ai degenti

E2) tipologia e numero delle attrezzature e dei carrelli messi a disposizione per l'espletamento del servizio e le misure adottate per garantirne l'igienicità, con le relative schede tecniche

F2) il numero, il tipo, la portata, le caratteristiche, la disponibilità degli automezzi e le misure adottate per garantirne l'igienicità

G2) le caratteristiche dello stabilimento del centro produzione pasti destinato all'espletamento delle specifiche attività relative al servizio ; le lavorazioni che si effettueranno in esso, la capacità produttiva dello stabilimento (dimostrando la disponibilità di una residua capacità produttiva al netto dei servizi già in corso di esecuzione che deve essere almeno pari al doppio del numero dei pasti da fornire al presidio Cervello e richiesti nel presente capitolato), il livello tecnologico delle strutture e delle attrezzature, la funzionalità dei macchinari, le soluzioni adottate ed applicate alla produzione e nei settori tecnologici di supporto, le autorizzazioni di legge per lo svolgimento dell'attività, indicazione dell'impresa posseditrice dello stabilimento utilizzato per il servizio.

H2) centro di cottura alternativo da utilizzare in caso di emergenze;

I2) Distanza e tempi di percorrenza tra il centro di produzione pasti e il PO Cervello

Punto 3: Controlli di qualità

A3) copie di ulteriori certificati di qualità eventualmente posseduti, rilasciati da istituti accreditati e richiamanti le attività che sono oggetto dell'appalto;

Punto 4: proposte migliorative

A4) le proposte migliorative che l'impresa intende apportare al servizio sulla base di innovazioni tecnologiche e di processo finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio ed al contenimento dei costi, in particolare modalità di approvvigionamento delle materie prime a *filiere corta*, inserimento di prodotti regionali DOP ed IGP, inserimento di prodotti provenienti da agricoltura biologica certificata. Tali proposte non vincolanti per l'Azienda Ospedaliera non possono essere in aumento sul prezzo offerto.

La ditta dovrà presentare un solo progetto; le offerte contenenti più soluzioni comporteranno l'esclusione dalla gara.

Si precisa che nella elaborazione del progetto tecnico, le ditte dovranno attenersi a quanto specificamente richiesto

E' facoltà delle ditte offerenti, in considerazione del possibile elevato volume della documentazione tecnica, comprendere detta documentazione in più plichi che dovranno comunque pervenire entro i termini prescritti; nel qual caso i plichi dovranno essere debitamente sigillati, a pena di esclusione, con le modalità sopra indicate e dovranno pervenire all'indirizzo precedentemente riportato.

In caso di A.T.I., nell'offerta tecnico qualitativa dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.

Le relazioni dovranno essere timbrate e firmate su ogni pagina dal legale rappresentante (in caso di RTI da tutti i rappresentanti legali delle imprese associate ed in caso di consorzio dal consorzio e

dall'impresa/e consorziata/e cui si intende affidare il servizio). Le relazioni dovranno essere introdotte da un indice completo e correlate da allegati, tabelle, depliant, schede tecniche dei prodotti utilizzati, tutte in lingua italiana- che i concorrenti intenderanno presentare a specifica dei contenuti del progetto tecnico. Gli allegati dovranno essere ben organizzati e richiamati nelle relazioni tecniche con un numero identificativo, cosicché la commissione tecnica possa consultarli in modo agevole.

L'omessa sottoscrizione dell'offerta in argomento da parte del titolare o legale rappresentante della ditta o delle ditte concorrenti comporta l'esclusione dalla gara.

BUSTA "C" - OFFERTA ECONOMICA:

OFFERTA SEGRETA, redatta in lingua italiana ed in competente carta legale che, debitamente sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della Ditta, dovrà essere inserita in apposita busta sigillata con nastro autoadesivo trasparente o altro materiale idoneo ad evitarne eventuali manomissioni, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura dal titolare o legale rappresentante o comunque da colui che ha sottoscritto l'offerta stessa. L'omessa sottoscrizione e l'inosservanza delle modalità di sigillatura comporterà l'esclusione dalla gara.

Nel caso di raggruppamento di imprese lo stesso potrà essere costituito anche prima della presentazione dell'offerta ai sensi dell'art. 34 lett. d) del d.Lgs. 163/06 in tal caso, l'offerta potrà essere sottoscritta dal mandatario in nome e per conto proprio e dei mandanti. Il mandato dovrà risultare da scrittura privata autenticata e la procura dovrà essere conferita al legale rappresentante della società mandataria. Detti documenti dovranno essere allegati alla documentazione amministrativa a pena d'esclusione.

Il raggruppamento temporaneo d'impresa potrà presentare l'offerta anche se non ancora costituito; in tal caso l'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutte le imprese raggruppate.

In entrambi i casi devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D. Lgs. 163/06.

I concorrenti dovranno indicare nell'offerta:

- a) se persone fisiche: cognome e nome, domicilio fiscale nonché il numero di codice fiscale o il numero di partita I.V.A.
- b) se persone giuridiche: denominazione (ragione sociale della Ditta), domicilio fiscale e partita I.V.A.

L'offerta è irrevocabile e nelle more dell'aggiudicazione si intende valida ed impegnativa per la ditta fino al 180° giorno successivo a quello stabilito per la celebrazione della procedura aperta.

L'offerta deve essere formulata indicando il ribasso percentuale rispetto al prezzo a base di gara **con un massimo di due cifre decimali** ed il prezzo che ne deriva al netto dell'IVA della quale dovrà essere specificata l'aliquota vigente, per la giornata alimentare, per i DH nonché per i bocconi. Per quanto riguarda la giornata alimentare dovrà essere specificato, altresì, che parte dell'offerta viene imputata alla colazione, al pranzo, alla cena.

Il prezzo offerto dovrà essere scritto in cifre e in lettere, in caso di discordanza sarà ritenuto valido quello più favorevole per l'Amministrazione.

Non saranno ammesse offerte al rialzo rispetto al prezzo a base di gara, alternative, parziali e/o condizionate.

Inoltre, l'offerta dovrà contenere la seguente dichiarazione:

- ◆ che la presente offerta economica è giudicata remunerativa ed irrevocabile ed impegnativa sino al 180° giorno successivo al termine ultimo per la presentazione della stessa;
- ◆ che la presente offerta economica si intende omnicomprensiva e completa di tutto quanto richiesto nel capitolato speciale e necessario per una adeguata esecuzione del servizio e

comprensiva degli oneri per l'ottenimento delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, del costo dei trasporti, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di costo del lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i servizi, nonché di tutti gli oneri, spese e corrispettivi necessari per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale, nessuno escluso tenendo conto delle modalità di svolgimento del servizio indicate nel Capitolato speciale d'appalto;

- ◆ che la presente offerta economica è stata formulata tenendo conto delle disposizioni normative e retributive contenute nel C.C.N.L. di categoria e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, condizioni di lavoro, previdenza ed assistenza dando atto che i costi relativi alla sicurezza per l'abbattimento dei rischi propri dell'attività dell'impresa, in relazione al presente appalto, si intendono compresi ed interamente remunerati e compensati nel prezzo offerto nella presente offerta economica;
- ◆ che il costo del lavoro calcolato per formulare la presente offerta economica non è inferiore al costo del lavoro stabilito nel C.C.N.L. applicabile di categoria nel rispetto delle disposizioni del Ministero del Lavoro e delle tabelle costo orario relativamente al trattamento economico dei dipendenti;
- ◆ che il prezzo offerto è quello più basso rispetto a quelli praticati ad altre Aziende Sanitarie ed Ospedaliere d'Italia;

All'offerta deve essere apposta una marca da bollo del valore di € 14,62 (ogni 4 fogli)

ART. 9 -DUVRI e costi della sicurezza da rischi interferenziali

Questa Azienda, in ottemperanza alle prescrizioni del D.Lgs. n. 81/2008 ha proceduto, quale committente, alla valutazione dei rischi da interferenza connessi con l'esecuzione del contratto di servizio oggetto della presente procedura aperta, al cui esito è stata redattata comunicazione, allegata al presente capitolato quale parte integrante e sostanziale.

Dalla valutazione eseguita, non risultano interferenze tra le attività lavorative svolte dai dipendenti della ditta aggiudicataria e le attività sanitarie preesistenti che vengono svolte nei luoghi di lavoro del Presidio Ospedaliero.

Pertanto l'importo degli oneri della sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi interferenziali è pari a zero.

ART. 10-SVOLGIMENTO DELLA GARA ED AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata con il criterio di cui all'art. 83 del D.Lgs n° 163/06 s.m.i.. e cioè in base all'offerta economicamente più vantaggiosa che sarà valutata con i criteri indicati al successivo art. 11. Possono presenziare allo svolgimento della gara ed hanno diritto di intervenire in ordine ai lavori i rappresentanti legali delle Imprese partecipanti o soggetti muniti di specifica procura o delega.

La gara sarà celebrata nel giorno e nell'ora fissata nel bando, sarà presieduta dal Dirigente Responsabile dell'Area Approvvigionamenti dell'Azienda Ospedaliera o suo delegato e si svolgerà secondo le seguenti modalità:

- a) apertura della busta contrassegnata con la lettera A e verifica della regolarità della documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale e specifici richiesti dal presente appalto;

b) apertura della busta contrassegnata con la lettera **B** contenente il progetto tecnico per le ditte che, in possesso dei requisiti di partecipazione, siano state ammesse al prosieguo della gara. Il progetto tecnico dopo essere stato siglato dal Presidente di gara verrà nuovamente risigillato.

c) Raccolte le eventuali osservazioni delle persone legittimate a parlare in nome e per conto delle singole ditte, il Presidente di gara dichiarerà chiusa la fase pubblica della gara e la Commissione tecnica appositamente nominata giusto art. 84 del D.lgs. 163/06, procederà alla valutazione dell'offerta in segreto e secondo i criteri e punteggi indicati nel presente capitolato e con la assegnazione del punteggio concernente la qualità.

d) Successivamente, in seduta aperta al pubblico, in data che sarà debitamente comunicata almeno tre giorni prima, la Commissione di gara procederà:

- dapprima a comunicare i punteggi qualità assegnati alle ditte concorrenti;
- all'apertura delle buste sigillate contenenti le offerte economiche;
- alla lettura delle offerte economiche;
- all'assegnazione del punteggio del prezzo;
- alla valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa che verrà calcolata con il metodo aggregativo compensatore del confronto a coppie;
- all'aggiudicazione provvisoria del servizio

L'aggiudicazione provvisoria sarà sottoposta alla procedura prevista dagli articoli 86,87 e 88 del D.lgs. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di parità di offerta tra due o più ditte, l'aggiudicazione avverrà con le modalità previste dall'art. 77 del R.D. 23/05/1924 n. 827, e cioè mediante esperimento di migliororia ovvero mediante sorteggio. Il Presidente del Seggio di Gara inviterà i rappresentanti delle ditte interessate, presenti e muniti di apposita procura o delega, con firma del delegante (titolare o legale rappresentante) autenticata nei modi di legge, ad esperimento di migliororia; qualora gli stessi non siano presenti, o se presenti non intendano migliorare l'offerta, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

L'aggiudicazione provvisoria del servizio è immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria, mentre impegnerà questa Azienda dopo l'approvazione degli atti di gara da parte degli organi competenti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 11 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta viene valutata sulla base dei seguenti punteggi:

a) al prezzo 40 punti (quaranta):

- 1.** non saranno prese in considerazione offerte con prezzi pari o superiore alla base di gara;
- 2.** verranno assegnati punti **40** (quaranta) al prezzo più basso;
- 3.** verranno assegnati alle altre offerte punteggi decrescenti;

b) alla qualità 60 punti (sessanta)

OFFERTA TECNICO – QUALITATIVA (punti 60):

la Commissione giudicatrice procederà, ai fini dell'attribuzione del punteggio riferito agli aspetti tecnico-qualitativi, utilizzando il sistema aggregativo-compensatore con il metodo del confronto a coppie, secondo le modalità stabilite nel D.P.R. 207/2010.

Ai sensi del D.P.R. n. 207 del 05/10/2010, il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo il sistema aggregativo-compensatore, viene pertanto determinato con la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

- $C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);
- n = numero totale di 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;
- \sum_n = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati:

a) per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa attraverso:

la trasformazione in coefficienti variabili da zero a 1 della somma dei valori attribuiti dai singoli Commissari mediante il confronto a coppie.

b) per quanto riguarda l'elemento prezzo, attraverso la seguente formula:

$$V(a)_i = R_a / R_{max}$$

dove

R_a = valore offerto dal concorrente (a)

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ DELSERVIZIO :

La relazione e la documentazione presentate da ciascun concorrente in sede di offerta saranno esaminate e valutate da un'apposita commissione nominata dall'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello" giusto art. 84 del D.lgs. 163/06, la quale attribuirà "a suo insindacabile giudizio" un punteggio a ciascuno dei seguenti parametri:

PUNTO N°1: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA RISTORAZIONE,

punteggio massimo assegnabile 20 punti valutato in base ai seguenti parametri:

a) progetto esplicativo illustrante il tipo di servizio che verrà adottato, (tipologia degli interventi, gestione del servizio, servizio di distribuzione, gestione degli imprevisti e delle emergenze)

(punto a1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 8 punti;

b) struttura organizzativa del reparto che gestisce il servizio presso le strutture ospedaliere, organigramma e numero di dipendenti impiegati, loro formazione e professionalità, il monte ore complessivo e monte ore minimo presente

(punto b1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 5 punti;

c) programma e tempistica previsti per la realizzazione del progetto esplicativo il servizio, ecc.;

(punto c1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 1 punto;

d) sistemi di controllo e verifica adottati per consentire alla A.O. il controllo e la gestione del servizio modalità che la ditta intende adottare al fine di monitorare le attività poste in essere con particolare riferimento a □ numero dei pasti consegnati, rispetto degli orari , rilevazione delle anomalie, soddisfazione dell'utente

(punto d1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 4 punti;

e) Corsi di formazione del personale adibito al servizio (oggetto dei corsi, destinatari, durata, qualifica relatori);

(punto e1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 2 punti;

PUNTO 2: PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI E GESTIONE DEL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE PASTI: punteggio massimo assegnabile 31 punti valutato in base ai seguenti parametri:

- a) Piano di approvvigionamento e qualità delle derrate alimentari con le relative schede tecniche (*punto a2 della documentazione tecnica*) punteggio massimo assegnabile 5 punti;
- b) Piano nutrizionale corredati dai menù stagionali, dei prospetti di diete standard e speciali (tipicità dei piatti, qualità delle scelte, varietà); (*punto b2 della documentazione tecnica*) punteggio massimo assegnabile 5 punti;
- c) metodologie tecnico-operative di conservazione, lavorazione cottura e distribuzione con particolare dei criteri di qualità e sicurezza nella conservazione delle derrate, dei semilavorati, dei pasti pronti, dei pasti trasportati, dei pasti in distribuzione con riferimento ai sistemi di mantenimento delle temperature di sicurezza durante la preparazione, il confezionamento e la distribuzione, dei sistemi di cottura da utilizzare per ogni categoria di pietanze, dei sistemi ed organizzazione del confezionamento e dei sistemi di distribuzione dei pasti con indicazione dei percorsi, tempi e modalità di esecuzione (*punto c2 della documentazione tecnica*) punteggio massimo assegnabile 4 punti;
- d) modalità di prenotazione e di disdetta dei pasti destinati ai degenti; (*punto d2 della documentazione tecnica*) punteggio massimo assegnabile 4 punti;
- e) tipologia e numero delle attrezzature e dei carrelli messi a disposizione per l'espletamento del servizio e le misure adottate per garantirne l'igienicità, con le relative schede tecniche (*punto e2 della documentazione tecnica*) punteggio massimo assegnabile 4 punti;
- f) il numero, il tipo, la portata, le caratteristiche, la disponibilità degli automezzi e le misure adottate per garantirne l'igienicità; (*punto f2 della documentazione tecnica*) punteggio massimo assegnabile 3 punti;
- g) le caratteristiche dello stabilimento del centro produzione pasti destinato all'espletamento delle specifiche attività relative al servizio ; le lavorazioni che si effettueranno in esso, la capacità produttiva dello stabilimento (dimostrando la disponibilità di una residua capacità produttiva al netto dei servizi già in corso di esecuzione che deve essere almeno pari al doppio del numero dei pasti da fornire al presidio Cervello e richiesti nel presente disciplinare), il livello tecnologico delle strutture e delle attrezzature, la funzionalità dei macchinari, le soluzioni adottate ed applicate alla produzione e nei settori tecnologici di supporto, le autorizzazioni di legge per lo svolgimento dell'attività, indicazione dell'impresa posseditrice dello stabilimento utilizzato per il servizio. (*punto g2 della documentazione tecnica*) punteggio massimo assegnabile 4 punti;
- h) centro di cottura alternativo da utilizzare in caso di emergenze (*punto h2 della documentazione tecnica*) punteggio massimo assegnabile 1 punto
- I) Distanza e tempi di percorrenza tra il centro di produzione pasti e il PO Cervello (*punto i2 della documentazione tecnica*) Punteggio massimo assegnabile 1 punto

PUNTO 3: POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITÀ':

punteggio massimo assegnabile 1 punto valutato in base ai seguenti parametri:

- a) possesso dei Certificati di Qualità aggiuntivi eventualmente posseduti e rilasciati da Istituti accreditati e richiamanti le attività che sono oggetto dell'appalto.;

PUNTO 4: PROPOSTE MIGLIORATIVE, punteggio massimo assegnabile 8 punti

- a) proposte migliorative sulla base di innovazioni tecnologiche e di processo finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio ed al contenimento dei costi, in particolare modalità di approvvigionamento delle materie prime a *filiere corte*, inserimento di prodotti regionali DOP ed IGP, inserimento di prodotti provenienti da agricoltura biologica certificata. (*punto a4 della documentazione tecnica*)

Il punteggio qualità di ciascun aggiudicatario sarà determinato calcolando la somma dei voti ottenuti dalla stessa nei vari parametri.

Saranno esclusi dalla gara i progetti che non avranno riportato, una valutazione inferiore a 36/60.

Tutto quanto dichiarato dalle ditte concorrenti in sede di offerta tecnico-qualitativa e valutato dalla commissione con l'attribuzione dei punteggi sopra indicati costituisce, in caso di aggiudicazione del servizio, obbligo contrattuale.

ART. 12–AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULA CONTRATTO

Selezionata la migliore offerta, mediante i criteri previsti dal presente capitolato, al termine della procedura è dichiarata l'**aggiudicazione provvisoria** in favore della Ditta migliore offerente.

L'aggiudicazione provvisoria, determinata dalla Commissione di gara, diventa definitiva con provvedimento del Direttore Generale. L'aggiudicazione definitiva diventa efficace attesa la verifica del possesso dei prescritti requisiti di Legge.

L'aggiudicazione, ai sensi dell'art.79, comma 5, lett. a) del D.Lgs.163/2006, è comunicata entro 5 (cinque) giorni all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, nonché a coloro la cui offerta sia stata esclusa, se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione, o sono in termini per presentare detta impugnazione.

La stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro 60 (sessanta) giorni dall'avvenuta aggiudicazione definitiva.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel suddetto termine, l'aggiudicatario può, mediante atto notificata all'Amministrazione, sciogliersi da ogni vincolo. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali documentate.

Il contratto non può, comunque, essere stipulato prima di 30 (trenta) giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione, ai sensi dell'art.79 del D.Lgs.163/2006.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali con tutti gli oneri fiscali relativi

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere, entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta, a fornire la seguente documentazione:

- Costituzione del deposito cauzionale definitivo, a norma dell'art.113 del D.Lgs.163/2006, pari al 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione. In caso di aggiudicazione con ribasso di gara superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al precedente comma deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Azienda.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria (ex art.75 D.Lgs.163/2006) da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del contratto.

- Polizze assicurative di copertura dei danni che potrebbero essere provocati nell'espletamento del servizio;
- Invio di ogni altra documentazione ritenuta necessaria per la verifica delle dichiarazioni presentate ai fini della gara e/o richiesta dal presente capitolato;
- Eventuale contratto di sub-appalto in originale;
- Eventuale atto costitutivo di RTI e/o Consorzio;
- numero di conto corrente unico sul quale l'ente appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto. In ottemperanza agli obblighi previsti dalla normativa (legge 13 Agosto 2010, 136 e s.m.i.) la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare a questa Stazione Appaltante, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di c/c esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, gli estremi identificativi di uno o più conti correnti bancari o postali (accesi presso banche o commesse pubbliche, su cui intende ricevere o effettuare

i pagamenti (compresi quelli ai fornitori, ai consulenti e ai propri dipendenti) relativi al contratto di fornitura aggiudicato, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Tutti i movimenti finanziari sul/i predetto/i conto/i corrente/i dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, sul quale dovrà essere riportato il CIG, attribuito dall'Autorità di Vigilanza sui contratti di lavori, servizi e forniture su richiesta della stazione appaltante.

Le eventuali transazioni effettuate in violazione agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari sopra richiamati comporteranno, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 6 della citata Legge n. 136/2010.

- Originali o fotocopie autenticate di tutta la documentazione per la quale siano state rese dichiarazioni in sede di offerta.

Le eventuali sostituzioni dei Legali Rappresentanti della Ditta aggiudicataria che si dovessero verificare nel corso del contratto devono essere immediatamente comunicate all'Azienda la quale dovrà acquisire la documentazione antimafia relativa ai nuovi Amministratori.

In caso di mancata ottemperanza a quanto sopra, o qualora venisse accertato che la Ditta si trova in una delle condizioni che non le consentono la stipulazione di contratti con la P.A., l'Azienda potrà revocare l'assegnazione e richiedere il risarcimento dei danni conseguenti alla mancata conclusione dell'accordo incamerando la cauzione.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, varranno le norme e condizioni contenute nel D.Lgs.n.163 del 12.04.2006 e s.m.i.

MODALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 13 Tipologia degli interventi

Il presente capitolato speciale si applica presso gli edifici con destinazione d'uso ospedaliera del Presidio Ospedaliero Cervello ed ha per oggetto :

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di quanto attinente il servizio;
- b) la preparazione, la cottura, il porzionamento, il confezionamento e la veicolazione dei pasti (pranzo e cena) e delle colazioni richiesti per numero e quantità tutti i giorni dell'anno e destinati ai degenti fino ai reparti dove saranno consegnati ad un responsabile;
- c) la preparazione, la cottura, il porzionamento, il confezionamento e la veicolazione delle diete ordinarie e speciali richieste per numero e quantità tutti i giorni dell'anno e destinati ai degenti ricoverati per i quali sia stata effettuata richiesta medica fino ai reparti dove saranno consegnati ad un responsabile, secondo le tabelle dietetiche, allegate, che costituiscono parte integrante del presente capitolato ;
- d) la consegna presso tutti i reparti ad un responsabile (caposala, infermiere etc) di carrelli portanti i contenitori dei pasti per tutti i degenti del P.O, nonché il ritiro al reparto dei carrelli, lo sbarazzo ed il lavaggio dei medesimi;
- e) fornitura di adeguati supporti cartacei in duplice copia a tutti i reparti ospedalieri nonché di menù ordinari su scelta plurima e di menù su diete speciali che consentano la prenotazione personalizzate al personale preposto (caposala, personale infermieristico o altro personale incaricato);
- f) Il trasporto e la consegna dei pasti deve avvenire attraverso l'uso di carrelli termici caldo/freddo con temperatura di 65° per caldo e 10° per il freddo.
- g) Dentro ogni singolo vassoio personalizzato a cui deve essere applicata la tipologia del menù, le portate devono essere contenute in piatti di porcellana o ceramica; le posate devono essere di acciaio, i bicchieri di vetro infrangibile; le tazze per la prima colazione devono essere in ceramica o porcellana. Nel contempo è fatto carico alla Ditta aggiudicataria il lavaggio e la sterilizzazione di piatti, posate,

bicchieri e tazze, secondo la normativa vigente, che deve essere comunicata nell'offerta di gara, specificando il sistema di lavaggio, dove le temperature devono essere di almeno 90°;

h) fornitura settimanale, senza aggravio di costo, presso il Magazzino Economale, dei seguenti generi alimentari nel quantitativo annuo presunto, previa verifica ed autorizzazione del Servizio Economato:

- acqua minerale in bottiglie da 1 litro per le particolare patologie trattate Litri20.000 annui
- succhi di frutta da 125 ml: n. 1.500 annui
- merendine da 125 mg: n. 2.500 annue

i) fornitura mensile, senza aggravio di costo, presso il Magazzino Economale, dei seguenti beni monouso nel quantitativo annuo presunto, previa verifica ed autorizzazione del Servizio Economato:

- bicchieri da 200cc. in polistirolo bianco per alimenti – peso prodotto finito non inferiore a grammi 2,8 altezza cm.7 circa , diametro inferiore cm. 5,5circa – diametro superiore cm. 7,5 circa – confezione 100 pezzi; n° 10.000;
- bicchieri da 100cc. in polistirolo bianco per alimenti – peso prodotto finito non inferiore a grammi 2,8 altezza cm.7 circa , diametro inferiore cm. 5,5circa – diametro superiore cm. 7,5 circa – confezione 100 pezzi; n° 10.000.

l) Fornitura in comodato d'uso con relativa installazione di n°96 distributori di acqua potabile fredda con boccioni di circa 20 litri, con bicchieri in polistirolo bianco da circa 200 cc e il relativo ritiro dei boccioni vuoti e manutenzione e sanificazione periodica dei distributori, con un fabbisogno presunto annuo di 4992 boccioni, come indicato all'art. 3

L'Impresa si farà carico di osservare le disposizioni previste dal D. Lgs. 155/97 e precisamente dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale. L'impresa dovrà, altresì, essere in possesso della certificazione serie ISO 9000 e certificazione ISO 22000 così come contenuto nelle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale (Ministero della Salute-G.U. serie generale n. 37 del 15/02/11).

Ricadranno pertanto sull'Impresa tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre normative specifiche del settore alimentare.

ART. 14 Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza è composta da :

- Degenti ospiti del Presidio Ospedaliero “V. Cervello”;
- Persone autorizzate dall'Azienda Ospedaliera

La dimensione presumibile dell'utenza è di seguito indicata:

- n. 309 posti letto e n. 62 H;

Poiché il presente appalto ha ad oggetto un servizio da effettuarsi presso una struttura sanitaria è possibile che durante il periodo di esecuzione si verifichino variazioni in aumento o diminuzione dei dati statistici sopra forniti e quindi della quantità di pasti, tipologia di utenti, dimensionamento della struttura sanitaria e amministrativa, che potranno determinare una variazione del valore del servizio reso oltre il limite contrattuale;

ciò a causa di fattori assolutamente imprevedibili e non valutabili nell'impostazione del presente appalto, legati al tasso di incidenza delle patologie, al numero di pazienti ricoverati, alla durata del loro ricovero, ecc.

Pertanto, qualora nel corso dell'esecuzione del servizio, si verificasse un incremento o una diminuzione della quantità richiesta, la ditta fin d'ora si impegna a svolgere il servizio di ristorazione alle stesse condizioni economiche di aggiudicazione e con le stesse modalità tecnico/organizzative descritte nel progetto offerto, senza causare disservizio alcuno all'Azienda Ospedaliera, o pretendere per questo altre indennità o compensi di sorta ed inoltre la segnalazione numerica dei degenti, effettuata dai reparti entro le ore dieci del giorno precedente la somministrazione, non esime l'Impresa aggiudicataria dall'obbligo di predisporre un congruo numero di pasti di riserva, almeno il 5% del

numero complessivo giornaliero, al fine di soddisfare le maggiori esigenze scaturenti dall'imprevisto ricovero di nuovi infermi, la ditta dovrà documentare l'avvenuta consegna dei pasti di riserva con modalità concordate con la Direzione Sanitaria dell'Ospedale.

Infine i reparti dovranno comunicare, onde evitare inutili sprechi, entro le ore nove dello stesso giorno di somministrazione per il pranzo e entro le ore quattordici per la cena eventuali dimissioni e/o nuovi ricoveri.

ART.15 Gestione del servizio

L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire il servizio per un numero di pasti completi presunto all'anno pari a 112.785 nelle seguenti fasce orarie:

Servizio ristorazione degenti

- Colazione ore 7.30 / 8.30 (*Ritiro vassoi dopo 45 minuti*)
- Pranzo ore 12.30 / 13.30 (*Ritiro vassoi dopo 60 minuti*)
- Cena ore 19.00 / 19.30 (*Ritiro vassoi dopo 60 minuti*)

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura oltre i 30 minuti dell'orario definito.

L'Azienda Ospedaliera si riserva di apportare modificazioni agli orari di svolgimento del servizio in considerazione di proprie esigenze senza che l'Impresa aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna o pretendere compenso alcuno.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno.

In occasione di particolari ricorrenze quali il S.S. Natale, Capodanno, S. Pasqua, S. Stefano, Festa del S. Patrono, l'Impresa aggiudicataria deve garantire, senza oneri aggiuntivi per l'Azienda Ospedaliera, la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammature saranno concordate con i servizi dietetici e/o i responsabili di ogni struttura.

Eventuali ulteriori modifiche, dopo l'aggiudicazione dell'appalto, potranno essere apportate solo se concordate fra le parti e deliberate dall'Azienda Ospedaliera.

L'esercizio di tale diritto, dovrà essere comunicato all'Impresa aggiudicataria entro 3 mesi dalla scadenza del contratto e non costituisce comunque obbligo alcuno per l'Amministrazione.

L'Azienda Ospedaliera si riserva di fare apportare eventuali migliorie alle modalità di espletamento del servizio appaltato, ai fini del raggiungimento di una maggiore efficacia riferita agli aspetti igienici ed organizzativi, sempre che queste non alterino gli oneri ed il contenuto economico delle prestazioni.

ART. 16 Tabelle merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti, in particolare dovrà essere garantito dall'impresa il rispetto completo del Dlgs n. 155/97 e del sistema HACCP.

. I generi alimentari devono offrire assolute garanzie di freschezza e qualità. Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, devono essere quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari e nelle tabelle dietetiche redatte dall'Azienda Ospedaliera che allegate al presente capitolato costituiscono parte integrante e sostanziale.

Le caratteristiche bromatologiche e organolettiche delle principali voci componenti le derrate, sono stabilite nell'allegato che forma parte integrante del presente Capitolato.

Nel corso dell'appalto l'Impresa aggiudicataria è tenuta ad integrare, a richiesta dell'Azienda ospedaliera, le derrate alimentari occorrenti per il servizio, con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate fra le parti.

In questa evenienza, la Direzione Medica di Presidio dell'Azienda Ospedaliera esprimerà il proprio giudizio sulla bontà, qualità ed accettabilità delle derrate, avvalendosi di propri esperti.

Il gestore e' tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate.
In ogni caso, quando le derrate somministrate risultassero non rispondenti ai requisiti previsti in sede contrattuale, l'Azienda Ospedaliera ne darà notizia all'Impresa aggiudicataria che effettuerà sugli importi dovuti, una detrazione pari al minor valore da attribuirsi ai generi stessi.

ART. 17 Derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti: Decreto Legislativo del 27 Gennaio 1992, n. 109 e D. Lgs. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni e D. Lgs. 111/92.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana., con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. Le materie prime devono essere di prima qualità.

E' fatto divieto assoluto al gestore di ricorrere all'uso di prodotti contenenti OGM.

Le derrate devono di norma essere "fresche" (fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi fuori stagione).

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi)all'uopo destinati; al gestore spetta il controllo che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a quelle norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimento.

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate è onere dell'Impresa, al quale sarà imputata ogni avaria.

L'uso dei precotti e dei preconfezionati dovrà essere formalmente e preventivamente autorizzato dalla Direzione Sanitaria dell'Azienda Ospedaliera.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (latte UHT, scatolame in genere,surgelati, formaggi e insaccati in monoporzione, sfarinati e prodotti da forno) deve essere effettuato con frequenza regolare tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente immissione sul mercato.

L'approvvigionamento dei prodotti freschi deve avvenire come di seguito specificato:

- pane giornalmente;
- frutta ed ortaggi: con frequenza minima bisettimanale
- carni fresche: per l'approvvigionamento di carne fresca affettata il tempo massimo intercorrente tra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore.
- Per altri tipi di confezionamento (sottovuoto,eccc...) per altri carni fresche(pollame) l'approvvigionamento deve avvenire con frequenza minima bisettimanale;
- uova fresche con frequenza minima bisettimanale.

ART. 18 Garanzie di qualità

L'impresa aggiudicataria deve acquisire a propria discrezione dai propri fornitori, e rendere disponibili all'Azienda Ospedaliera, idonee certificazioni di qualità o dichiarazione di conformità delle derrate alimentari di cui alle Tabelle Merceologiche.

Inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà controllare che i fornitori si uniformino a eventuali nuove prescrizioni in materia di produzione e commercio promulgate in corso di fornitura.

L'Azienda Ospedaliera procederà con proprio personale, nei momenti e con la frequenza che riterrà più opportuni, al controllo qualitativo delle derrate alimentari acquistate, che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità.

ART. 19 Menù

L'Impresa dovrà presentare in offerta i menù che intende erogare alle utenze oggetto dell'appalto, dando atto che i menù dovranno rispondere ai requisiti di varietà e di appetibilità.

Dovranno essere previsti i seguenti menù:

A) Menù ordinario per degenti (articolato in colazione, pranzo e cena) articolato su 15 gg.

B) Diete speciali.

Per i degenti dovrà essere fornito menù di quattro settimane con frequenza stagionali in particolare;

menù invernale da dicembre a maggio;

menù estivo da giugno a novembre.

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare il ricettario delle preparazioni concordate nel menù.

Le pietanze devono essere fornite nella quantità e con gli ingredienti presentati in offerta, sulla base delle tabelle dietetiche e delle grammature che dovranno corrispondere a quanto indicato nelle tabelle allegate al presente capitolato.

Struttura di tutti i menù

Colazione

Caffè, thè, latte, caffè d'orzo,
marmellata in monoconfezione, pane o fette biscottate

Pranzo

Un primo a scelta fra tre possibilità di scelta;

Un secondo a scelta fra tre possibilità di scelta;

Un contorno a scelta fra tre possibilità di scelta;

Frutta fresca o cotta

Pane 40/45 grammi;

1/2 litro di acqua oligominerale naturale (anche con aggiunta di anidride carbonica).

Cena

Un primo a scelta fra tre possibilità di scelta;

Un secondo a scelta fra tre possibilità di scelta;

Un contorno a scelta fra tre possibilità di scelta;

frutta fresca o cotta;

Pane 40/45 grammi;

1/2 litro di acqua oligominerale naturale (o con aggiunta di anidride carbonica).

Il pane da distribuire con il pasto, dovrà essere confezionato singolarmente in busta chiusa traspirante, e, quando il menu lo richiede, dovranno essere fornite buste monoporzione sigillate di:

- olio extravergine di oliva
- aceto
- sale
- zucchero
- formaggio grattugiato – parmigiano reggiano/grana padano
- formaggio affettato nelle tipologie descritte nel menù, mozzarelle ed altro formaggio fresco

Le variazioni del menù 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 Ospedaliera.

Le diete speciali, approntate a cura dell'Impresa, dovranno rispettare quanto proposto in offerta.

Le diete speciali (es. epatitici, diabetici, ipercaloriche, iposodiche, ecc.) verranno fornite secondo prescrizione medica.

Le diete ricettate individuali, destinate a pazienti con particolari esigenze nutrizionali, saranno predisposte su richieste delle Unità Operative .

Per gli ospiti affetti da disturbi della masticazione o altre patologie, i pasti devono essere preparati sotto forma di frullati, secondo le indicazioni che saranno fornite dal servizio dietetico.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire un menù d'emergenza per i pasti non prenotati(ricoveri non programmati) da concordare con l'Azienda Ospedaliera.

La base del pasto dovrà essere composta secondo quanto dettagliatamente previsto negli allegati : "menù" e "derrate alimentari" al presente Capitolato, per quanto riguarda le caratteristiche qualitative organolettiche degli alimenti, le tabelle dietetiche, la composizione o le possibili alternative di ogni piatto, nonché le tabelle delle grammature degli alimenti.

ART. 20 Tabelle dietetiche

Le quantità da somministrare, relative a tutti i menù giornalieri, saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche redatte dall'impresa e presentate in offerta per ogni pietanza dei menù proposti: tali grammature dovranno essere indicate al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. Per il vitto comune gli apporti di nutrienti devono fare riferimento ai LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana-revisione 1996), e alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana, revisione 2003. In relazione alla revisione dei LARN prevista per ottobre 2012 la Ditta dovrà adeguarsi ai nuovi contenuti dello stesso. Qualora l'Impresa, nel corso dell'esecuzione del contratto, intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate in offerta, dovrà far richiesta scritta all'Azienda Ospedaliera e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

I nuovi piatti proposti devono avere equivalente valore economico del piatto sostituito.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire, compatibilmente con le possibilità organizzative, la sostituzione di alcuni alimenti previsti con altri richiesti per motivi ideologici o religiosi.

ART. 21 Igiene della produzione

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e al D. L.gs. 155/97, più le integrazioni di seguito riportate ed eventuale Regolamento Regionale e/o Comunale.

La preparazione dei cibi deve essere effettuata il giorno stesso in cui sono consumati ed il loro confezionamento deve essere effettuato seguendo le indicazioni per una sana alimentazione utilizzando la cottura a vapore, al forno o in rasiera limitando la quantità dei grassi aggiunti.

La produzione dei pasti, oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati nel progetto offerta come Limiti di Contaminazione Microbica.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese alla immediata sostituzione delle derrate alimentari non ritenute idonee.

Gli standard qualitativi igienici della produzione saranno quelli indicati in offerta dall'Impresa, come Standard qualitativi del servizio.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il gestore deve prelevare almeno 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura di 2 gradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo, fermo restando i controlli da parte dei servizi competenti dell'ASL.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti e in ogni caso dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate, evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 7771 prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio e, qualora esistenti, dovranno essere sostituiti dall'impresa.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc..., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

E' fatto divieto assoluto di asportare, a qualsiasi titolo, i residui della lavorazione e preparazione dei cibi ed i residui dei pasti, ancorché integri. Lo smaltimento degli stessi, con particolare riguardo agli oli esausti, deve avvenire secondo le norme vigenti.

ART. 22 Tecnologie di manipolazione

L'impresa dovrà indicare dettagliatamente in sede di offerta i criteri di sicurezza relativi alla manipolazione degli alimenti nell'ambito del progetto presentato, come Standard qualitativi del servizio.

I criteri così esposti saranno valutati singolarmente sia in sede di gara che nella valutazione della gestione del servizio.

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù, sono da considerarsi come modalità di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità diseguito descritte:
Legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua.

I prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C. e + 4° C.

Tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia.

La preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.

Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Le frittture vanno realizzate nei forni a termoconvezione.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1 e 4 gradi.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva.

ART. 23 SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Per tutti i pasti destinati ai degenti del Presidio Ospedaliero la prenotazione dei pasti verrà effettuata dai Capo Sala o loro delegati, sarà cura del personale dell'Impresa aggiudicataria ritirare dette prenotazioni presso i reparti secondo le seguenti modalità:

① dalla scheda di prenotazione che dovrà contenere i dati identificativi del paziente, Cognome e Nome, l'U.O. di degenza, il numero di letto, il giorno della settimana cui si riferisce la prenotazione, la distinzione tra colazione, pranzo e cena, il tipo di dieta assegnata ed il codice identificativo della stessa e dovrà essere compilata dalle caposala o chi per esse e inviata all'Impresa aggiudicataria entro le ore 14,00 del giorno prima della consegna dei pasti ai reparti. Devono essere previsti aggiornamenti periodici del vitto nell'arco della giornata della situazione del reparto in rapporto a nuove degenze, dimissioni, variazioni di dieta e di posto letto e tali aggiornamenti dovranno essere inviati all'Impresa aggiudicataria entro le ore 9,30 del giorno stesso.

Dopo tale ora dovrà essere garantito un pasto di emergenza secondo le indicazioni fornite dall'Azienda Ospedaliera.

L'Impresa aggiudicataria deve adottare una valida soluzione da proporsi in sede di offerta per utilizzare il sistema informatizzato ritenuto più idoneo (a scheda, moduli, penne ottiche, con relativa elaborazione e stampa giornaliera dei dati); le attrezzature proposte devono essere fornite dall'Impresa aggiudicataria.

L'Azienda Ospedaliera riconoscerà all'Impresa aggiudicataria il numero di pasti effettivamente consegnati ai reparti secondo le prenotazioni di cui al punto precedente.

La veicolazione, dal centro di produzione ai reparti dell'ospedale, dei pasti confezionati deve avvenire per mezzo di un sistema che ne garantisca la temperatura così come prevista dalle leggi sanitarie e meglio descritte nel progetto offerta.

Il sistema di trasporto dei pasti deve garantire il mantenimento, nelle pietanze calde, di una temperatura non inferiore a + 60°C al cuore del prodotto, fino alla consegna. Il sistema deve inoltre garantire il mantenimento della temperatura prevista dalla legge per le pietanze da servire fredde.

Per evitare errori nella distribuzione dei pasti, l'Impresa aggiudicataria dovrà prevedere un sistema di identificazione dei carrelli dedicati alle diverse Unità Operative.

La distribuzione dei pasti confezionati è a carico dell'Impresa aggiudicataria fino alla consegna al reparto (caposala o delegato) e con l'allacciamento dei carrelli alle prese elettriche in attesa che il personale del reparto provveda alla distribuzione, come il successivo ritiro dei carrelli.

Il servizio di distribuzione dovrà comprendere il trasporto, il ritiro dei carrelli o contenitori termici e il relativo lavaggio degli stessi.

I veicoli su cui vengono trasportati i pasti devono possedere i requisiti di idoneità igienico-sanitarie di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto dei contenitori che devono essere costruiti in materiale idoneo, facilmente pulibile e disinfettabile, con chiusura ermetica.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

ART. 24 ORARIO DI LAVORO

Tutte le prestazioni incluse in questo capitolato saranno eseguite in giornate feriali ed anche festivi sia durante l'orario normale di lavoro dell'Impresa aggiudicataria che nel restante periodo della giornata .

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di sottoscrivere nel proprio ambito aziendale adeguati regolamenti di servizio al fine di assicurare gli interventi anche in caso di sciopero da parte del personale dell'Impresa, ai sensi dell'art. 2 della legge 12.06.1990n. 146.

ART. 25 CONTROLLO DI QUALITA'

L'Azienda Ospedaliera effettuerà un sistema di controllo di qualità del servizio in questione al fine di ottenere la migliore ottimizzazione del servizio stesso mediante l'istituzione di una Commissione paritetica.

La predetta commissione si riunirà nei seguenti casi:

- ◆ verificare la corretta esecuzione del servizio;
- ◆ per fornire eventuali chiarimenti interpretativi in ordine ai contenuti del presente capitolato;
- ◆ nel caso si dovessero verificarsi disfunzioni amministrative od organizzative che possano incidere sulla regolare esecuzione del servizio;
- ◆ analizzare le inadempienze contrattuali.

ART. 26 Inizio del servizio ed adempimenti preliminari

L'Impresa aggiudicataria dovrà iniziare il servizio come da comunicazione della stazione appaltante.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti dalla Committente non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'inizio del servizio dovrà essere eseguito con le dotazioni di materiali, persone, mezzi ed attrezzature (contenitori e carrelli termici e mezzi di trasporto ecc,) necessarie per l'esecuzione del servizio e proposte nel progetto da parte dell'Impresa aggiudicataria..

All'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria predisporrà, a proprie spese, i seguenti stampati, approvati dall'Azienda Ospedaliera

- stampati attestanti il buon andamento del servizio in questione, che verranno siglati dai responsabili delle UU.OO. e su tali modelli dovranno trovare posto le eventuali note critiche al servizio. Una copia di tali stampati, debitamente siglata, dovrà essere trasmessa alla Direzione Sanitaria di Presidio.
- stampati per la registrazione dei pasti da parte delle Unità Operative, in duplice copia e con i dati indicati all'articolo 32 del presente capitolato.
- stampati per il prospetto riepilogativo da allegare alle fatture.

L'impresa aggiudicataria dovrà tenere, a propria cura e spese, un apposito registro con le annotazioni cronologiche dei dati riguardanti lo svolgimento quotidiano del servizio e in particolare:

◆ dati sulla prenotazione pasti suddivisi per unità operativa e per tipologia di pasto annotazione sul personale dipendente dall'Impresa giornalmente presente;

◆ note sulle richieste o rilievi dei responsabili delle UU.OO.;

L'impresa aggiudicataria, inoltre, si impegna a far pervenire alla Direzione Sanitaria di Presidio alla scadenza di ogni mese sia su supporto cartaceo che su supporto informatico con indicato la tipologia e quantità dei beni forniti all'Azienda, per ogni Unità Operativa.

L'Azienda Ospedaliera si riserva, nella forma che riterrà più opportuna, di intervenire in merito alla verifica delle prestazioni.

ART. 27 ACQUISTI SUL LIBERO MERCATO

Qualora l'Impresa aggiudicataria non dia corso, senza giustificato motivo, al servizio entro i termini indicati, Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di commetterle ad altra Impresa, addebitando la eventuale differenza in più rispetto all'onere contrattuale, all'Impresa aggiudicataria.

OBBLIGHI INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 28 Personale incaricato dall'Impresa– Direttore Servizio

L'Impresa ha l'obbligo di comunicare, sin dalla data della consegna del servizio, il nominativo (completo di tutte le generalità) del Responsabile Servizio, comunicandone all'Azienda, oltre le generalità, anche i recapiti telefonici, di fax e di posta elettronica.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire, nelle ore di espletamento del servizio, la reperibilità del Responsabile del Servizio, che possa intervenire per affrontare e risolvere tutte le necessità e le evenienze che dovessero presentarsi e che abbia la facoltà ed i mezzi occorrenti per tutte le provvidenze che riguardano l'adempimento degli oneri contrattuali. Tutte le comunicazioni relative al servizio, le richieste ed istruzioni per eventuali prestazioni contingenti e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto incaricato, si intendono fatte direttamente all'Impresa aggiudicataria titolare. Le comunicazioni al Responsabile del Servizio avverranno esclusivamente per iscritto per mezzo fax o e-mail.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria, per eventuali problemi ed esigenze che riguardano l'espletamento del servizio, potrà rivolgersi al Direzione Medica di Presidio.

ART. 29 Personale da impiegare nel servizio

L'Impresa aggiudicataria si obbliga ad adibire nel servizio in questione un adeguato numero di persone per un corretto espletamento del servizio, provvedendo alle eventuali assenze con una immediata sostituzione.

Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere l'elenco nominativo del personale che intende impiegare compreso il responsabile del servizio, corredato delle fotografie degli operatori dipendenti ed indicando le relative qualifiche, con fotocopia del relativo libretto di lavoro. Tali lavoratori dovranno risultare inseriti nella copia del libro matricola.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare all'Azienda Ospedaliera ogni mese le eventuali variazioni del personale impiegato nel servizio con le stesse modalità sopraindicate.

Tutto il personale, che dipenderà ad ogni effetto direttamente dall'Impresa aggiudicataria, deve essere professionalmente qualificato, capace e fisicamente idoneo, ed in possesso dei requisiti necessari allo svolgimento del servizio cui è adibito e dovrà avere un'età superiore ai 18 anni.

Il personale dell'impresa dovrà essere in possesso dei requisiti di sana e robusta costituzione fisica e dovrà essere sottoposto a cura e spese dell'Impresa, alle vaccinazioni di legge (vaccinazione antitetanica, vaccinazione antiepatite B) oltre i relativi richiami.

Tutto il personale addetto alla manipolazione ed al confezionamento degli alimenti dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornamento secondo le norme vigenti (art.37 D.P.R. 327/80).

In ogni momento l'Amministrazione dell'Azienda potrà disporre l'accertamento del possesso dei requisiti sopramenzionati.

Il personale che non sia in possesso dei requisiti di cui sopra deve essere sostituito immediatamente fino al quando sia di nuovo in possesso dei requisiti in questione.

Tutto il personale adibito al servizio in appalto lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità dell'Impresa aggiudicataria, sia nei confronti dell'Azienda Ospedaliera, che nei confronti di terzi, nonché relativamente all'osservanza delle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti in materia. Inoltre il personale adibito al servizio deve essere perfettamente equipaggiato da parte dell'Impresa aggiudicataria per il puntuale svolgimento del servizio, finalizzato a garantire all'Azienda la perfetta protezione sia degli operatori che di tutti i beni.

Tale vestiario, comprendente anche berretti e cuffie, dovrà essere rispondente alle esigenze sanitarie e sempre in condizioni di irreprensibile pulizia.

Gli indumenti indossati per la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti dovranno essere distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione dei locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.

Il personale in servizio deve rispettare le seguenti norme di comportamento:

- ◆ svolgere il servizio negli orari prestabiliti tra l'Azienda Ospedaliera e l'Impresa aggiudicataria;
- ◆ essere presenti nelle rispettive zone di lavoro negli orari concordati;
- ◆ non intrattenersi durante il servizio con ospiti, con il pubblico o con i dipendenti;
- ◆ mantenere il segreto assoluto su tutto quanto sentono o vedono durante l'espletamento del servizio, concernenti l'organizzazione e l'andamento dell'Azienda Ospedaliera;
- ◆ operi nel pieno rispetto della privacy e della dignità di degenti e visitatori;
- ◆ mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso, di sicura moralità;
- ◆ curare l'igiene personale in particolare delle mani e di conseguenza è fatto divieto di indossare, durante lo svolgimento del servizio, anelli, braccialetti ed orologi e di utilizzare smalto o altre sostanze al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione;
- ◆ segnalare subito agli organi dell'Azienda Ospedaliera ed al proprio responsabile le anomalie che venissero rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- ◆ non prenda ordini da soggetti estranei all'espletamento del servizio;
- ◆ non appropriarsi di quanto occasionalmente rinvenuto nel corso dell'espletamento del servizio, consegnando l'oggetto ritrovato qualunque ne sia il valore e lo stato, al proprio responsabile del Servizio che a sua volta le dovrà consegnare alla Direzione Medica di Presidio ;
- ◆ presentarsi in servizio provvisto di idonea divisa, munito di cartellino di identificazione comprensivo di denominazione dell'impresa di appartenenza, generalità, mansione e fotografia. Tutto il personale dell'Impresa addetto al servizio presso l'Azienda Ospedaliera dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordata con l'Azienda Ospedaliera stessa. Tale divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e, se del caso, disinfettata.
- ◆ astenersi dal fumare e dal mangiare durante l'attività lavorativa;
- ◆ rispettare le norme antinfortunistiche durante l'espletamento del servizio;
- ◆ attenersi ed uniformarsi a tutte le norme inerenti alla sicurezza del lavoro, alla regolamentazione interna sia di carattere generale che speciale dell'Azienda Ospedaliera e a norme appositamente emanate per il personale dell'Impresa aggiudicataria.
- ◆ osservare diligentemente tutte le norme, disposizioni generali e regolamenti.

In caso di inadempimento delle sopracitate norme di comportamento, il dipendente deve essere soggetto alla procedura disciplinare prevista dal contratto di lavoro.

L'Amministrazione dell'Azienda si riserva di segnalare le proprie eventuali rimostranze in ordine alla qualità del servizio reso e/o alla condotta del personale dell'Impresa aggiudicataria, al Responsabile del servizio dell'Impresa aggiudicataria affinché siano adottati i necessari provvedimenti.

Al personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria è fatto divieto di diffondere notizie su fatti e circostanze dei quali abbiano avuto notizia durante l'espletamento del servizio, mantenendo il segreto in particolare su notizie e dati di cui sia venuto a conoscenza per effetto del servizio svolto.

L'Impresa aggiudicataria deve sopportare integralmente le spese e cura personalmente l'organizzazione dei corsi di formazione professionali necessari al fine della migliore organizzazione del servizio in questione.

ART. 30 Norme a tutela dei lavoratori

L'impresa assume ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni eventualmente arrecati alle persone ed alle cose tanto dell'Amministrazione che di terzi, indipendentemente da manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto.

L'impresa è tenuta a dichiarare di ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di assicurazioni sociali, assistenziali ed antinfortunistiche, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'impresa si impegna a produrre all'Amministrazione dell'Azienda, le copie delle ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio in appalto. L'impresa dovrà semestralmente presentare il certificato di regolarità e correttezza contributiva rilasciata dall'INPS e INAIL territorialmente competente.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad attuare nei confronti dei propri dipendenti, le condizioni normative e retributive previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro delle imprese del settore o comunque per le categorie interessate applicabile alla data del presente atto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni previste da accordi integrativi aziendali o da contratti collettivi di lavoro, successivamente stipulati.

L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti e, se cooperativa, anche nei confronti di soci, tutte le leggi, regolamenti, disposizioni e prescrizioni delle competenti autorità in materia di contratti collettivi nazionali di lavoro, di sicurezza, di antinfortunistica, di igiene del lavoro e che comunque possano interessare l'appalto.

I suddetti obblighi vincoleranno l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o cooperativa o della struttura o delle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. A tale scopo l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire prova di avere regolarmente soddisfatto i suddetti obblighi.

L'Impresa aggiudicataria è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme di cui sopra da parte dei Subappaltatori nei confronti dei dipendenti di quest'ultimo, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto (art. 36 L. 300/1970 e art. 18, c. 7, L. 55/1990).

I lavoratori occupati nel servizio dovranno attenersi agli obblighi che l'Impresa aggiudicataria provvederà a segnalare loro in materia di sicurezza e protezione collettiva e individuale, nonché di programmi di formazione e addestramento, e si sottoporranno alla sorveglianza sanitaria ove prevista dalle norme vigenti.

L'Azienda, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze ad essa denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per un ammontare corrispondente a quanto dovuto ai dipendenti fino a che essi siano stati pagati o che la vertenza sia stata eventualmente conclusa, a garanzia dell'adempimento degli obblighi in questione; nel caso in cui il rapporto sia cessato sarà sospeso il pagamento delle somme ancora dovute.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola, né questa potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per

chiedere alcun risarcimento di danno. Per tale fattispecie, l'Azienda ha facoltà di avviare le procedure per la risoluzione del contratto.

L'Azienda committente precisa che le autorità competenti nella Regione e nel luogo dove devono essere svolti i lavori presso le quali gli offerenti possono ottenere ulteriori informazioni pertinenti agli obblighi relativi alle disposizioni di legge nelle materie sicurezza, condizioni di lavoro, previdenza ed assistenza sono :

- ◆ I.N.P.S. sede di Palermo
- ◆ I.N.A.I.L. sede di Palermo
- ◆ A.S.P. sede di Palermo
- ◆ ISPETTORATO PROVINCIALE DEL LAVORO sede di Palermo

L'Azienda, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze ad essa denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per un ammontare corrispondente a quanto dovuto ai dipendenti fino a che essi siano stati pagati o che la vertenza sia stata eventualmente conclusa, a garanzia dell'adempimento degli obblighi in questione; nel caso in cui il rapporto sia cessato sarà sospeso il pagamento delle somme ancora dovute. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola, né questa potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

ART. 31 Misure di sicurezza e di igiene

La prestazione del servizio dovrà essere attuata garantendo l'assoluta rispondenza delle seguenti norme nonché nelle successive integrazioni e modificazioni intervenute: **LEGISLAZIONE CONTRO IL RISCHIO NELL'UTILIZZO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE E PER LA REALIZZAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI:**

D.P.R. n. 547 del 27.04.55 "Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro" Legge 01.03.68 n. 186: "Disposizioni concernenti la produzione di materiali, apparecchiature, macchinari, installazioni di impianti elettrici ed elettronici".

- Legge 18.10.77 n. 791: "Garanzie di sicurezza del materiale elettrico utilizzato entro limiti di tensione".
- CEI 61-II e II 1980: "Norme per la sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare".
- D.Lgs n. 626/94.
- CEI 64-2 app. B: "Norme per la sicurezza degli impianti elettrici nei luoghi con pericolo di esplosione. Impianti termici alimentati a gas".

LA LEGISLAZIONE CONTRO IL RISCHIO DI ASFISSIA

- Legge 06.12.71 n. 1083: "Norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile".
- UNI-CIG 7722 e 7723: "Sicurezza degli apparecchi di cottura e similari funzionanti a gas per grandi impianti"

LA LEGISLAZIONE CONTRO IL RISCHIO DI ESPLOSIONE DI APPARECCHIATURE A GAS

Circolare n. 68 del 25.11.69 del Ministero dell'Interno: "Norme di sicurezza per impianti termici a gas di rete".

Circ. M.I. n. 26 del 23.03.70: "Impianti termici a gas di rete".

Legge 06.12.71 n. 1083: "Norme per la sicurezza dell'impianto del gas combustibile".

Circ. n. 3355/4183 del 06.03.75: "Impianti di cucina e di lavaggio stoviglie funzionanti a gas metano e/o a g.p.l. a servizio di ristoranti, mense collettive, alberghi, ospedali e simili".

Circ. n. 8242/4183 del 05.04.79: "Impianti di cucina e di lavaggio stoviglie funzionanti a gasolio, gas metano e/o g.p.l. a servizio di ristoranti, mense collettive, alberghi, ospedali e simili".

UNI-CIG 7722 e 7723: "Sicurezza degli apparecchi di cottura e similari funzionanti a gas per grandi impianti".

LEGISLAZIONE CONTRO IL RISCHIO DI INCENDI.

- D.P.R. n. 547 del 27.04.55: “Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro”.
- Legge 23.03.69 n. 121.
- Circ. n. 68 del 25.11.69 del Ministero dell’Interno: “Norme di sicurezza per impianti termici a gas di rete”.
 - Legge 06.12.71 n. 1083: “Norme per la sicurezza dell’impiego del gas combustibile”.
 - Legge 02.02.73 n. 7
 - D.P.R. n. 915 del 08.11.73
 - Legge 15.11.73 n. 734
 - Legge 27.12.73 n. 850
 - Circolare n. 10.01072/XV.H24 del 04.07.77
 - D.M. n. 1602 del 1982
 - D.M. Int. 30.11.1983: “Termini, definizioni e simboli grafici di prevenzione incendi”.
 - Legge 07.12.84 n. 818: “Nulla osta provvisorio”.
 - Circolare n. 8 del 17.04.85: “Istanza nulla osta provvisorio”.
 - UNI-CIG 7722 e 7723: “Sicurezza degli apparecchi di cottura e similari funzionanti a gas per grandi impianti”.

LA LEGISLAZIONE PER L’IGIENE DELLE APPARECCHIATURE

- Legge 30.04.1962 n. 283: “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”:
- D.P.R. n. 327 del 26.03.1980: “Regolamento della Legge 30.04.62, n. 283 e successive modificazioni, in materia disciplinare igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- UNI 8421: “apparecchi di cottura e similari per grandi impianti - Requisiti igienici”.

LA LEGISLAZIONE CONTRO IL RISCHIO DI DANNI FISICI DELLE PERSONE

- D.P.R. n. 547 del 27.04.55: “Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro”.
- Circolare n. 34 del 01.01.83: “Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro”.
- Legge 05.03.90 n. 46: “Norme per la sicurezza degli impianti”.
- D.Lgs 626/94

LEGISLAZIONE CONTRO IL RISCHIO DI INQUINAMENTO DEI CIBI.

- Legge 10/04/62, n. 283: “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- D.P.R. n. 327 del 26/03/80: “Regolamento della legge 30/04/62, n. 283, e successive modificazioni in materia disciplinare igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- UNI 8421: “Apparecchi di cottura e similari per grandi impianti - Requisiti igienici”.

La rispondenza alle suddette norme e a tutte le altre norme vigenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori dovrà essere perseguita in ogni caso, sia dal punto di vista formale che sostanziale, in modo da rendere la prestazione sicura in tutti gli aspetti e in ogni momento.

L’Impresa dovrà scrupolosamente attenersi a tutte le disposizioni di legge in materia in vigore al momento dell’appalto e di quelle che verranno emanate durante il servizio ed in particolar modo predisporre, durante il servizio, tutti i ripari e dispositivi necessari per la protezione del personale addetto al servizio e di tutte le persone che transiteranno per qualsiasi scopo nell’area in cui dovrà essere effettuato il servizio.

ART . 32 Obblighi dell’Impresa aggiudicataria per la prestazione del servizio

Oltre a quanto specificatamente previsto negli articoli precedenti, l’Impresa aggiudicataria si obbliga a:

1. installare idonee apparecchiature telefoniche e telefax;

2. fornire l'attrezzatura personale di base necessaria ai propri tecnici e gli arredi dei locali utilizzati per il servizio;
3. essere responsabile della custodia, ordine e buona conservazione delle proprie apparecchiature e materiali, attrezzature, ecc, manlevando l'Azienda Ospedaliera in caso di furti o danni di qualsiasi tipo;
4. provvedere alla pulizia e disinfezione dei locali, delle attrezzature, delle apparecchiature e degli arredi utilizzati per il servizio;
5. adottare nell'esecuzione delle attività, tutti i procedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e dei terzi, nonché per evitare danni al personale ospedaliero ed ai beni pubblici e privati;
6. redigere il documento di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
7. attenersi alle direttive emesse dall'Azienda ospedaliera per evitare interferenze ed intralci all'attività sanitaria;
8. rispettare il regolamento dell'Azienda Ospedaliera relativo all'accesso alle aree ospedaliere ed agli spostamenti al loro interno;
9. fornire al proprio personale adeguati mezzi di trasporto, trasportare a proprio carico macchinario, apparecchi, attrezzatura varia, e tutto ciò che è inerente alle opere da eseguire ivi compresa la manovalanza in aiuto per lo svolgimento del servizio per il trasporto; provvedere al provvisorio smontaggio e rimontaggio di alcune parti, se questo fosse necessario;
10. eseguire tutte le opere accessorie necessarie per una corretta esecuzione del servizio ed indicare tempestivamente eventuali opere non di propria spettanza;
11. provvedere alle spese di trasporto, viaggio, alloggio per gli operatori addetti al servizio da essa espletato;
12. provvedere a tutte le spese per la direzione e la sorveglianza delle prestazioni;
13. provvedere all'eventuale compilazione degli elaborati che si dovessero rendere necessari per qualsiasi motivo;
14. porsi a disposizione delle strutture organizzative dell'Azienda Ospedaliera ad ogni sua richiesta per l'esecuzione e la liquidazione delle prestazioni;
15. rispettare gli orari di servizio e prolungare l'orario in caso d'emergenza o su richiesta motivata dell'azienda;
16. mantenere la disciplina nel luogo di lavoro, fare osservare al personale da essa impiegato le disposizioni in vigore e quelle che potessero essere emanate durante il corso delle prestazioni da parte dell'Azienda Ospedaliera

ART. 33 Responsabilità dell'Impresa aggiudicataria ed assicurazioni

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria ed esclusiva responsabilità a tutte le prestazioni occorrenti secondo gli accorgimenti della tecnica o dell'arte per garantire la più completa sicurezza delle opere ed dei luoghi durante l'esecuzione del servizio, la incolumità degli operai, delle persone addette al servizio e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura.

In caso contrario l'Impresa aggiudicataria rimane la sola responsabile dei danni di qualunque natura, importanza e conseguenza, che fossero ascrivibili ad errori o deficienze di qualsiasi genere che si verificassero, nonché dipendenti dalla qualità dei materiali e dalla effettiva esecuzione delle opere.

L'Impresa si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti, intossicazioni conseguenti all'ingestione, da parte dei fruitori, di cibi contaminati, avariati, adulterati e comunque in condizioni di insalubrità tali da determinare conseguenze sulla salute del consumatore, forniti dalla stessa.

L'Impresa aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potesse derivare all'Ente e a terzi, nell'adempimento del servizio in questione assunto con il presente capitolato, causato da fatto proprio o dal personale addetto al servizio.

Qualora l'impresa o chi per essa non dovesse provvedere al risarcimento, alla riparazione del danno e alla rimessa del ripristino stato, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Amministrazione dell'Azienda resta autorizzata a provvedere direttamente, a danno dell'Impresa aggiudicataria, trattenendo l'importo dal deposito cauzionale definitivo.

L'Azienda Ospedaliera non risponderà di eventuali ammanchi, danneggiamenti o furti, di qualsiasi natura o per qualsiasi causa, dei materiali ed attrezzi dell'impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria dovrà stipulare una polizza R.C.T. che preveda anche una garanzia di responsabilità civile contro terzi per danni provocati a cose o persone da atti eseguiti o ordinati da proprio personale o comunque in dipendenza diretta od indiretta della esecuzione del servizio, e una polizza verso dipendenti (RCO), a copertura dei rischi inerenti il servizio appaltato compresa l'attività di esecuzione del servizio, con i seguenti massimali minimi:

RCT - € 2.500.000,00 unico per singolo sinistro e per anno assicurativo compresi eventuali rischi di avvelenamento e tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione,

L'Impresa aggiudicataria dovrà stipulare una polizza contro i rischi derivanti dalla R.C.O. con i massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria medesimo e comunque non inferiori ai seguenti minimi inderogabili:

€ 1.500,00 per singolo sinistro e per anno assicurativo ed € 1.500,00 per persona dipendente .

Le polizze R.C.T. e R.C.O. di cui ai precedenti commi devono essere estese alla colpa grave dell'Impresa aggiudicataria, devono portare la dichiarazione di vincolo a favore dell'Azienda Ospedaliera e devono coprire l'intero periodo dell'appalto, dalla data di inizio attività fino alla data finale.

A tale proposito l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle polizze di assicurazione in questione e, successivamente, copie delle ricevute del pagamento del premio, pena disdetta dal contratto. L'Impresa aggiudicataria esonera, altresì, l'Amministrazione per i danni diretti ed indiretti, che potranno derivare da fatti dolosi o colposi di terzi.

La polizza di cui sopra deve essere estesa alla colpa grave dell'Impresa aggiudicataria ed essere stipulata a nome dell'Impresa aggiudicataria stessa e vincolata a favore dell'Azienda Ospedaliera.

ART. 34 Controlli e Penalità

Il responsabile dell'esecuzione del contratto ha espressa delega dall'Amministrazione di operare, durante il corso del servizio , per necessità od opportunità sopravvenute, tutti gli interventi che ritenga necessari, nei limiti del finanziamento approvato.

Gli ordini di servizio, le indicazioni e prescrizioni del Direttore dell'esecuzione del contratto dovranno essere eseguiti dall'Impresa aggiudicataria con la massima cura e prontezza, nel rispetto delle norme di contratto e capitolato.

L'Impresa aggiudicataria non potrà rifiutarsi, qualora il Direttore dell'esecuzione del contratto lo ritenga necessario, di dare immediata esecuzione ad alcuni interventi, anche quando si tratti di interventi da farsi nei giorni festivi, sotto pena della esecuzione d'ufficio, con addebito della maggiore spesa che l'Amministrazione avesse a sostenere rispetto alle condizioni di contratto. Resta comunque fermo il diritto dell'Impresa di avanzare per iscritto le osservazioni che riterrà opportuno in merito all'ordine impartito.

Quando sorgano contestazioni fra l'Impresa aggiudicataria e il Direttore dell'esecuzione del contratto circa l'interpretazione di clausole contrattuali, o circa l'ottemperanza di prescrizioni, durante il corso del servizio , l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare entro dieci giorni dalla circostanza determinante, domanda scritta all'Azienda, Ospedaliera, formulando in modo inequivocabile le ragioni della sua richiesta e le cifre di compenso se la richiesta comporta variazioni di prezzo.

Senza detta domanda scritta decade ogni diritto dell'Impresa aggiudicataria di far valere le proprie ragioni. Entro dieci giorni da tale data l'Azienda dovrà comunicare all'Impresa aggiudicataria le proprie decisioni e l'Impresa aggiudicataria è tenuta ad uniformarvisi.

Qualora si dovessero verificare inadempienze o danneggiamenti agli immobili, mobili o materiali dell'Azienda o di terzi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di rivalersi nei confronti dell'Impresa aggiudicataria.

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi indicati nel presente capitolato e in quelli migliorativi che l'Impresa aggiudicataria avrà descritto in sede di progetto tecnico-operativo per l'espletamento del servizio.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto dovrà svolgere il controllo sotto il profilo igienico-sanitario e per gli aspetti dietetici.

E' facoltà dell'Azienda Ospedaliera effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia e la rispondenza tra il sistema operativo di autocontrollo e la procedura documentale di autocontrollo realizzata dalla Impresa e presentata al Committente.

Gli organismi preposti al controllo sono oltre le Autorità Istituzionali previste dalle normative vigenti i seguenti organi interni: la Direzione Medica di Presidio Sanitaria nonché quella del Polo Pediatrico dell'Azienda Ospedaliera nonché eventuali altri organi interni ed esterni incaricati dalla Azienda Ospedaliera .

I organismi effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti.

Le modalità di controllo potranno prevedere :

- 1) Verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato, a quanto presentato dall'Impresa in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente;
- 2) Verifica degli standard qualitativi del servizio in base alle check list appositamente predisposte;
- 3) Verifica ed analizza la quantità degli alimenti di stoccaggio e di lavorazione, nonché dei cibi cotti;
- 4) Verifica del peso delle razioni e la loro rispondenza ai requisiti del dietetico;
- 5) Verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo;
- 6) Verifica dello stato igienico delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale.
- 7) Verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale, in particolare verificare la rispondenza del personale presente con il numero di unità, distinto per qualifica, indicato nell'elenco fornito dall'Impresa aggiudicataria;
- 8) Verifica della pulizia dei locali, la sanificazione, l'organizzazione dello stoccaggio, della lavorazione dei tempi di preparazione nel Centro di produzione pasti;
- 9) Verifica qualunque altro elemento del contratto che direttamente o indirettamente rientri nel servizio oggetto di gara.

Le risultanze del sistema di autocontrollo (metodo HACCP) dell'Impresa aggiudicataria devono essere scritte in modo trasparente e visionabili in ogni momento dal personale della Azienda Ospedaliera addetto ai controlli.

Pertanto, l'Impresa aggiudicataria dovrà:

- presentare un piano di autocontrollo igienico-sanitario HACCP, in ottemperanza al Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155, mediante la predisposizione di un manuale dettagliato e corredato di schede di verifica per la registrazione dell'avvenuta effettuazione delle attività richieste, unitamente all'elenco delle figure responsabili di riferimento per la tenuta delle schede. Tale documento dovrà tener conto di quanto stabilito nel presente capitolato ed essere personalizzato.

- sottoporre i propri dipendenti ad un programma di formazione continua in materia di:
- Pulizia e disinfezione
- Piani di disinfestazione e derattizzazione
- Gestione delle derrate
- Attivazione di sistemi di controllo sulle procedure interne di produzione che consentano una “diagnosi” in tempo reale
- Verifiche programmate di controllo e monitoraggio del sistema
- Comportamenti igienici nel corso delle lavorazioni (igiene delle mani, dell'abbigliamento, del comportamento, della persona)

Il programma dovrà indicare il numero di ore previste per la formazione di base e periodica del personale.

Le verifiche potranno essere effettuate anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

L'Azienda si riserva la facoltà di sottoporre ad analisi tecnica e merceologica, da parte di un esperto o istituto incaricato dall'Azienda, in ogni momento durante la vigenza contrattuale, prodotti alimentari e non alimentari utilizzati, nonché gli altri materiali impiegati nell'erogazione del servizio al fine di verificarne la conformità alla qualità e dalle caratteristiche esposte nel presente capitolato e nella relazione tecnica di gara dell'Impresa, che saranno prelevati alla presenza di un incaricato dell'Impresa aggiudicataria..

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime di Legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'Azienda Ospedaliera, per le quantità di campioni prelevati.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate", in caso di dubbio sulla salubrità dell'alimento.

L'Azienda Ospedaliera provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

Le spese di analisi sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, qualora i dati rilevati risultino difforni da quelli previsti dal presente capitolato o da quanto indicato dalla normativa e dalla stessa Impresa in sede di relazione tecnica.

L'Impresa aggiudicataria risponderà altresì per quanto riguarda gli obblighi e le sanzioni previste dalle norme del settore.

Inoltre l'Azienda Ospedaliera ha facoltà di inviare i propri Funzionari anche presso gli stabilimenti che saranno utilizzati per l'erogazione dei servizi, per verificare la loro idoneità per l'espletamento del servizio e le modalità di lavorazione ivi impiegate.

I membri adibiti al controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria.

In caso di inadempimento relativamente allo svolgimento del controllo sulle attività oggetto del servizio previste dal capitolato, l'Azienda Ospedaliera, in contraddittorio con l'Impresa aggiudicataria, si riserva di applicare i seguenti provvedimenti:

1) contestazione scritta con raccomandata con avviso di ricevimento in riferimento alla riscontrata inadempienza, assegnando un termine, non inferiore a 8 giorni, per la presentazioni delle controdeduzioni.

2) In caso di silenzio e qualora non siano ritenute valide le controdeduzioni saranno applicate le penalità sulla base di un formale provvedimento dell'Azienda, nel quale viene preso atto delle eventuali giustificazioni prodotte da parte dell'Impresa aggiudicataria e le motivazioni per le quali si ritiene opportuno disattenderle.

3) le penalità variano in relazione all'inadempienza accertata.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio purché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

In caso di inadempienze ai patti contrattuali ed inosservanze alle norme del presente capitolato si procederà alle seguenti penalità:

ritardo nell'attivazione del servizio.....€ 500,00giornalieri ;

- ◆ mancata rispondenza dei prodotti forniti alle specifiche merceologiche minime fissate nel presente capitolato e nei relativi allegati..... € 125,00 per ogni tipologia di prodotto;
- ◆ mancata rispondenza delle grammature verificata su dieci pesate dalla stessa preparazione a crudo da un minimo di 50,00 € a un massimo di 125,00 € per ogni contestazione;
- ◆ mancato rispetto di oltre 10 minuti delle fasce orarie di consegna previste nel presente capitolato da un minimo di 50,00 € a un massimo di 150,00 € per ogni contestazione;
- ◆ mancato rispetto degli adempimenti relativi all'igienicità delle confezioni e del servizio in generale da un minimo di 500,00 € a un massimo di 1.000,00 € per ogni contestazione in relazione alla gravità della stessa;
- ◆ mancato rispetto degli adempimenti relativi all'idoneità delle attrezzature relative al servizio (carrelli, mezzi di trasporto ecc) da un minimo di 1.000,00 € a un massimo di 2.000,00 € per ogni contestazione in relazione alla gravità della stessa;
- ◆ violazione degli obblighi relativi al personale da impiegare nel servizio da un minimo di € 50,00 ad un massimo di 500,00 per contestazione, in ragione della gravità della stessa.
- ◆ violazione degli obblighi a tutela dei lavoratori da un minimo di € 50,00 ad un massimo di 1.000,00 per contestazione, in ragione della gravità della contestazione stessa.

Le inadempienze e manchevolezze innanzi enunciate devono intendersi a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, pertanto, in tutti gli altri casi di contestazione di disservizi non espressamente previsti ai punti precedenti verrà applicata una penalità, variabile a seconda della gravità delle infrazioni contestate e del ripetersi della stesse, da un minimo di € 50,00 ad un massimo di 1.000,00 € fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati e la facoltà dell'Azienda Ospedaliera di procedere alla risoluzione del contratto.

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di applicare penali di maggior importo in presenza di gravi e/o reiterate violazioni o disservizi. La valutazione della gravità dell'infrazione è rimessa in via esclusiva all'Azienda Ospedaliera.

L'importo delle penali applicate potrà essere recuperato dalla stessa Azienda mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture in pagamento emesse dall'Impresa inadempiente, e ne sarà data comunicazione al fornitore con raccomandata con avviso di ricevimento.

In alternativa l'Azienda potrà avvalersi del deposito cauzionale definitivo.

Si intende fatto salvo il diritto dell'Azienda al risarcimento di eventuali ulteriori danni subiti o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempimento contrattuale.

ART. 35 MANCATA REALIZZAZIONE DI PRESTAZIONI ORDINATE

Qualora l'Impresa aggiudicataria non dia corso, senza giustificato motivo, alla realizzazione di prestazioni ordinate, l'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di commissionarle ad altra Impresa, addebitando all'Impresa aggiudicataria la eventuale differenza in più rispetto all'onere contrattuale, fatta salva la facoltà di risoluzione del contratto per inadempienze gravi e/o reiterate. La risoluzione del contratto comporta oltre all'addebito l'incameramento della cauzione ed il risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 36 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione può provvedere alla risoluzione del contratto, provvedendo direttamente con l'ausilio di altra impresa al servizio in questione:

1) senza che ciò comporti oneri per il privato contraente nei seguenti casi:

a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 del codice civile;

b) nei casi di morte dell'aggiudicatario, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante dell'aggiudicazione;

2) con oneri e spese a carico del privato contraente, nei seguenti casi:

a) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi minimi contrattuali

b) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;

c) nei casi di cessione di contratto o di subappalto non autorizzati dall'Ente;

d) mancato rispetto dei minimi salariali e delle altre clausole del C.C.N.L., nonché delle norme riguardanti la previdenza e l'assistenza;

e) inosservanza grave o reiterata delle norme igienico-sanitarie comportanti l'applicazione di sanzioni amministrative e /o penali;

f) casi di intossicazione alimentare imputabili a dolo o colpa dell'Impresa aggiudicataria ;

g) utilizzo per più di tre volte di derrate non previste dal contratto e non autorizzate;

h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Azienda Ospedaliera;

i) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'Azienda Ospedaliera inconseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;

j) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati a seguito di diffida formale, che abbiano determinato, in un anno solare, l'applicazione di almeno tre penalità;

k) in caso di interruzione del servizio non motivata per più di due giorni consecutivi.

Al verificarsi di tre contestazioni l'Amministrazione dell'Ente potrà risolvere il contratto in danno alla Impresa aggiudicataria, incamerando la cauzione definitiva, quale penale.

E' in ogni caso fatto salvo il diritto dell'Azienda Ospedaliera al risarcimento dei maggiori danni subiti o delle maggiori spese sostenute a causa delle inadempienze contrattuali.

Di detta risoluzione verrà data notizia con lettera raccomandata A.R. all'Impresa aggiudicataria del servizio.

In tal caso l'Azienda provvederà ad esperire una nuova gara, escludendone l'Impresa aggiudicataria nei cui confronti è stato dichiarato risolto il contratto, nelle ipotesi di cui al punto 2).

Qualora le deficienze, le inadempienze e la violazione totale o parziale delle condizioni di capitolato rivestano carattere di imminente gravità, l'Impresa aggiudicataria riconosce fin d'ora, esplicitamente, all'Azienda, la facoltà di immediata risoluzione del contratto e di protesta per i danni e le spese inerenti e conseguenti, fermo restando il diritto della medesima Azienda Ospedaliera di provvedere, come meglio ritiene opportuno, allo svolgimento del servizio di cui trattasi.

Nelle more delle procedure per l'espletamento della nuova gara e, comunque, fino a quando non si sarà provveduto alla nuova definitiva aggiudicazione, l'Azienda addebiterà all'Impresa aggiudicataria decaduta la differenza tra il prezzo dell'appalto risolto e quello effettivamente sostenuto per l'espletamento del servizio di cui trattasi.

Ai sensi della L.R. 15/08 art. 2 comma 2 il contratto d'appalto verrà risolto nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

Qualora nei confronti dell'Impresa aggiudicataria sia intervenuta, altresì, l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'art. 3 L. 1423/56, ovvero sia intervenuta la sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi dell'Azienda Ospedaliera, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazioni degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro ed in particolare nei casi di cui **all'art. 135 del D.Lgs. 163/06** l'Azienda Ospedaliera valuta l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto.

Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia agli istituti della risoluzione inadempimento del contratto, nei casi previsti dal codice civile, la cui normativa si richiama a far parte integrante del contratto.

ART. 37 DIRETTORE DELL' ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La Committente, prima dell'inizio del servizio, procederà alla nomina del Direttore dell'esecuzione del contratto, affidando allo stesso i seguenti compiti:

- a) provvedere al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-sanitario dell'esecuzione del contratto;
- b) assicurare la regolare esecuzione del contratto da parte dell'Impresa aggiudicataria, sovrintendendo al controllo delle prestazioni e verificando il corretto espletamento delle attività sulla base delle disposizioni contrattuali;
- c) verificare l'effettivo svolgimento del servizio attraverso la reportistica fornita dall'Impresa aggiudicataria ed i controlli condivisi od unilaterali avviati dalla committente.

In tale ambito, il Direttore dell'esecuzione svolgerà tutte le attività necessarie all'esecuzione dei compiti sopracitati, in stretta collaborazione con la direzione dell'Azienda Ospedaliera che dovrà essere informata dell'andamento del servizio.

ART. 38-FATTURAZIONE

All'Impresa aggiudicataria verranno corrisposti i prezzi stabiliti in sede di gara.

L'impresa aggiudicatari dovrà rilasciare mensilmente la fattura per l'attività svolta, ed è obbligata ad allegare al momento della presentazione delle fatture la seguente documentazione:

- 1) rendicontazione dell'attività svolta nel mese derivante dal numero di pasti distinti per tipologia (giornate alimentari complete e DH), su appositi modelli riepilogativi;
- 2) i documenti di trasporto relativi al mese di competenza.
- 3) copia della documentazione attestante il versamento di contributi previdenziali ed assicurativi INAIL relativi al mese immediatamente precedente, e nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Azienda segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Per l'emissione del mandato di pagamento le fatture saranno trasmesse all'U.O.C. Contabilità e Bilancio previo visto della Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero.

La fattura, per la liquidabilità, oltre a contenere i dati obbligatori per legge deve contenere le seguenti indicazioni:

- ◆ riportare gli estremi del contratto;
- ◆ riportare il CIG;
- ◆ il numero di conto corrente già indicato dall'impresa, quale conto corrente unico.

Le fatture relative al servizio dovranno essere intestate a:

AZIENDA OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA- CERVELLO " – PALERMO –
V.le Strasburgo, 288 PALERMO P.I.05841780827

I pagamenti verranno eseguiti a 90 giorni dalla data di ricevimento della fattura, esperite con esito positivo le necessarie verifiche. Tale termine resta interrotto qualora l'Azienda chieda chiarimenti.

ART. 39: DISPOSIZIONI GENERALI

L'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello", a propria assoluta discrezione e senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto e/o avanzare alcuna pretesa, si riserva la facoltà insindacabile di:

- 1) revocare la gara;
- 2) non far luogo alla gara, stante la facoltà riservata al Presidente del Seggio di Gara di sospenderla o di posticiparne la data di espletamento;
- 3) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'aggiudicazione, in ogni caso, sarà pronunziata con riserva di accertamento, nei confronti dell'aggiudicatario, dell'inesistenza di impedimenti all'assunzione del servizio, ai sensi della Legge

13/9/82 n. 646 e successive disposizioni in materia.

Nel caso in cui, ad avvenuta pubblicazione del bando, si rendesse necessario procedere alla modifica, alla parziale rettifica o all'integrazione degli atti di gara, con o senza riapertura dei termini, l'Amministrazione vi provvederà, in autotutela, con provvedimento motivato. La relativa comunicazione avverrà esclusivamente mediante la pubblicazione di specifico avviso sulla GUUE e sul sito www.ospedaliriunitipalermo.it: l'avvenuta pubblicazione di tale avviso sulla GUUE, prima della scadenza dei termini di gara, farà ritenere come notificata a tutte le ditte partecipanti la variazione prevista.

Nel caso in cui, ad avvenuta pubblicazione del bando, venissero richiesti e/o si rendesse necessario procedere alla formale comunicazione di informazioni e/o dati e/o chiarimenti in ordine al capitolato di gara e/o alle modalità per concorrere alla presente gara, si procederà a pubblicarne copia sul sito www.ospedaliriunitipalermo.it al fine di darne conoscenza anche alle ulteriori ditte potenzialmente concorrenti. L'avvenuta pubblicazione sul sito, prima della scadenza dei termini di gara, farà ritenere come notificate a tutti potenziali concorrenti le informazioni fornite.

- 4) La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione anticipata dell'appalto o all'estensione dello stesso nei limiti consentiti dalla Legge per successive, eventuali e motivate decisioni della Direzione Strategica.

ART. 40: FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie relative alla procedura di gara e all'esecuzione del contratto stipulato con l'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello", ivi comprese quelle relative ai pagamenti, sarà competente esclusivamente il Foro di Palermo

ART. 41: NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato speciale d'appalto valgono, in quanto applicabili, le norme contenute nella legge n. 2440 del 18/01/1923, nel relativo regolamento di applicazione n. 827 del 23/5/1924, nel D. Lgs. n. 163/2006 e loro successive modifiche ed integrazioni, e le disposizioni del C.C. che disciplinano i contratti.

Il Responsabile del procedimento di gara è il Responsabile U.O.C. Approvvigionamenti dell'Azienda Ospedaliera: Dr.ssa Antonina Lupo e-mail: antonella.lupo@villasofia.it

Il Direttore Generale dell'Azienda Ospedaliera
"Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello"
F.to (Dr. Salvatore Di Rosa)

Il presente disciplinare è composto da n. 41 artt. e n. 37 pagine

La ditta per accettazione
