

**Sanitaservice ASL FG S.r.l.**  
Società unipersonale della



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE, IN TRE LOTTI DISTINTI, A RIDOTTO  
IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE UDT DEI COMUNI DI VIESTE  
VICO DEL GARGANO E SAN NICANDRO G.CO.**

## Sommario

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO .....	3
ART. 2 – DURATA DELL’APPALTO.....	3
ART. 3 –IMPORTO DELL’APPALTO .....	3
ART. 4 – SEDI DEL SERVIZIO, TIPOLOGIA ED UTENZA.....	4
ART. 5 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO .....	4
ART. 6 - VARIANTI RELATIVE ALLE PRESTAZIONI AFFIDATE.....	13
ART. 7 - OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE.....	15
ART. 8 - AUTORIZZAZIONI E CONTROLLO .....	16
ART. 9 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO .....	16
ART. 10 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.....	17
ART. 11 - ASSUNZIONE E TRATTAMENTO DEL PERSONALE.....	18
ART. 12 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO .....	19
ART. 13 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO.....	20
ART. 14 - DIVIETI E SUBAFFIDAMENTO .....	20
ART. 15 - FATTURE E LORO PAGAMENTO .....	21
ART. 16 - RESPONSABILITA’ E RISARCIMENTO DANNI – ASSICURAZIONI.....	22
ART. 17 - CAUZIONI DEFINITIVE.....	23
ART. 18 – INADEMPIENZE E PENALITA’ .....	24
ART. 19 – RISOLUZIONE DELCONTRATTO.....	25
ART. 20 - RECESSO E CESSIONE DEL CONTRATTO .....	25
ART. 21 – ONERI CONTRATTUALI .....	26
ART. 22 – DEFINIZIONE CONTROVERSIE .....	26
ART. 23 – ENTI CERTIFICATORI PRODOTTI BIOLOGICI.....	26
ART. 27 – DISPOSIZIONI FINALI.....	26
ALLEGATI:.....	27

## ART. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L’appalto ha per oggetto la fornitura del servizio di ristorazione, in tre lotti distinti a ridotto impatto ambientale, ai pazienti nelle UDT site nei Comuni di Vieste, Vico del Gargano e San Nicandro Garganico, prodotti da un centro di produzione pasti, con magazzino e pertinenze di proprietà della Ditta Appaltatrice da effettuarsi per tutti i giorni dell’anno;

L’affidamento deve svolgersi sotto l’osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono, tenendo conto inoltre di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza vigenti in materia. Tutti i prodotti/servizi sopra indicati devono avere le caratteristiche minime stabilite nel presente Capitolato Tecnico, **a pena di esclusione**.

La Ditta Appaltatrice si impegna, altresì, a fornire, su richiesta espressa di Sanitaservice ASL FG S.r.l., l’eventuale fornitura aggiuntiva di pasti pronti, nella quantità e tipologia che verrà di volta in volta comunicata e al costo concordato con la ditta stessa. Tale fornitura non è computata nell’importo a base di gara di cui all’art. 3 del presente Capitolato.

Al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influenza sull’espletamento del Servizio, la Ditta Appaltatrice, prima della presentazione dell’Offerta e con le modalità indicate nel Disciplinare di gara, dovrà effettuare, pena esclusione dalla gara, un **sopralluogo di ricognizione** presso le sedi dove verrà espletato il Servizio, effettuato ai sensi del DPR 207/10.

## ART. 2 - DURATA DELL’APPALTO

La durata dell’appalto è fissata dalla data di sottoscrizione del contratto per il periodo di un anno.

In caso di risultati positivi nell’esecuzione del contratto e qualora permangano le esigenze di Sanitaservice ASL FG S.r.l. in merito ai servizi e forniture aggiudicate col presente appalto, compatibilmente con la normativa vigente in materia di gestione di servizi pubblici locali, Sanitaservice ASL FG S.r.l. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore anno. La Ditta è impegnata ad accettare tale eventuale rinnovo alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal presente capitolato a del contratto stesso.

## ART. 3 - IMPORTO DELL’APPALTO

L’importo dell’appalto posto a base di gara è:

- per il primo anno, è stimato in € 202.575,00  
(Euro Duecentoduemilacinquecentosettantacinque/00), iva esclusa;
- per l’eventuale anno di rinnovo, è stimato in € 202.575,00  
(Euro Duecentoduemilacinquecentosettantacinque/00), iva esclusa.

L’importo a base di gara è da intendersi iva esclusa, ed è stato determinato sulla scorta della spesa storica sostenuta negli anni e così come di seguito riportato:

Sedi UDT	Posti letto	Giornata Alimentare	Pasti annui	Costo giorn. Alim.	Costo annuo	1 proroga	Base d'asta
Vieste	9	9	3285	€ 15,00	€ 49.275,00	€ 49.275,00	€ 98.550,00
Vico del Gargano	10	10	3650	€ 15,00	€ 54.750,00	€ 54.750,00	€ 109.500,00
San Nicandro G.co	18	18	6570	€ 15,00	€ 98.550,00	€ 98.550,00	€ 197.100,00

#### ART. 4 - SEDI DEL SERVIZIO, TIPOLOGIA ED UTENZA

Le strutture per le quali sono previste le attività di cucina, fornitura del pasto completo (colazione, pranzo e cena) prodotto dalla Ditta appaltatrice, il trasporto, compreso il confezionamento sono le seguenti:

Sedi UDT	Posti letto	Giornata Alimentare	Pasti annui
Vieste	9	9	3285
Vico del Gargano	10	10	3650
San Nicandro G.co	18	18	6570
<b>Totali</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>13505</b>

#### ART. 5 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio appaltato comprende:

##### *1. Approvvigionamento delle derrate alimentari e non*

La Ditta Appaltatrice deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

La Ditta Appaltatrice deve assicurare tutte le derrate necessarie al funzionamento del servizio gestito dalla Sanitaservice ASL FG S.r.l. quali: generi alimentari freschi, deperibili, a lunga conservazione ecc., nonché la stoviglieria a perdere e attrezzature varie;

La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere della Ditta Appaltatrice alla quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

La Ditta Appaltatrice deve avere cura di evadere gli ordini, con incaricato addetto, effettuati in maniera funzionale allo svolgimento del servizio, nei termini indicati.

La Ditta Appaltatrice deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, non detenendo prodotti posteriormente alla data di scadenza indicata;
- evitare scorte e stoccaggi eccessivi;

Qualora durante il rapporto di fornitura la Ditta Appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc...) Sanitaservice ASL FG S.r.l., si riserva di

accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostituito per qualità e prezzo. La Società potrà inoltre richiedere eventuali varianti/integrazioni alle tipologie di derrate qualora funzionali all'elaborazione dei Menù predisposti dalla Ditta Appaltatrice. Dovrà essere sempre garantito un menù d' emergenza per garantire il servizio qualora si verificano imprevisti di qualsiasi genere.

## *2. Caratteristiche dei prodotti alimentari e tabelle dietetiche*

Al fine di garantire la qualità del servizio la Ditta Appaltatrice deve utilizzare materie prime in larga misura di produzioni locali, tipiche, tradizionali o biologiche nella misura fissata dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente e dai CAM approvati con D.M. 25/07/2011. I prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, devono essere tassativamente certificati, integrati da prodotti tipici e tradizionali dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

**E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).**

La Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri di cottura, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Inoltre la Ditta si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

La Ditta Appaltatrice si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta.

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea, la carne di manzo di filiera corta. La Ditta Appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Sanitaservice ASL FG S.r.l. idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Per quanto riguarda gli approvvigionamenti delle derrate alimentari essi dovranno riguardare tutti i generi alimentari nelle quantità necessarie, tenendo conto dell'inevitabile scarto di lavorazione.

La Ditta Appaltatrice, dovrà inoltre fornire derrate adatte alla preparazione di diete speciali personalizzate adeguate agli utenti affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti. I prodotti alimentari occorrenti per la predisposizione dei menù stessi e le loro caratteristiche sono indicati analiticamente nell'Allegato "A" a cui si fa rinvio. I prodotti dovranno essere della stessa qualità di quelli proposti nell'offerta.

### *3. Servizio di cottura, confezionamento e trasporto del pasto completo*

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere, presso la propria cucina, alla preparazione del pasto completo giornaliero (giornata alimentare), costituito da:

- Colazione
  - Latte / the /caffé/ caffè d'orzo/yogurt o succo di frutta
  - Zucchero
  - Biscotti o fette biscottate
- Pranzo
  - n. 1 primo
  - n. 1 secondo con contorno
  - pane o grissini
  - dessert, frutta o frutta cotta
  - n.1 confezione di acqua minerale da 500 ml
- Cena
  - n. 1 primo
  - n. 1 secondo con contorno
  - pane o grissini
  - dessert, frutta o frutta cotta
  - 500 ml di acqua minerale

La Ditta Appaltatrice, inoltre, quando richiesto dalla Società, si dovrà impegnare a preparare giornalmente, diete speciali o piatti particolari adeguate all'età degli utenti, documentate, ove necessario, da certificazione sanitaria: tali tipologie di pasti dovranno essere contenute in vaschette monoporzione debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione finale.

#### *3.1 Caratteristiche qualitative e quantitative dei pasti*

Il menù offerto dalla Ditta Appaltatrice, del quale dovrà essere presentato copia alla Società per la validazione finale prima della sua attuazione, dovrà seguire una turnazione settimanale per 4 settimane e dovrà variare stagionalmente (Menù Estivo che inizia dal 01/05 e termina il 30/09 e Menù Invernale che inizia dal 01/10 e termina il 30/04). La grammatura degli alimenti che compongono il menù fornito, dovrà essere ai livelli di assunzione dei nutrienti raccomandati per queste fasce di età (LARN); indicativamente:

Il primo piatto dovrà avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 100 di riso + gr.60 di verdure per i risotti;
- gr. 100 di pasta; - gr. 250 di gnocchi;
- gr. 200 di verdure per creme o passati;
- gr. 50 di pasta per minestre di verdura o pastina in brodo;

Il secondo piatto dovrà avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 100 di carne;
- gr. 80 di formaggio;
- gr. 150 di pesce;
- gr. 70 di affettati;
- 1 uovo intero.

Il contorno e la frutta dovranno avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 250 di patate lesse o pure;
- gr. 200 di verdura cotta;
- gr. 150 di verdura cruda;
- gr. 150 frutta di stagione

Il peso indicato si riferisce al prodotto non sottoposto a cottura.

Il pasto dovrà inoltre comprendere pane fresco (min. gr. 60), formaggio Grana o Parmigiano Reggiano grattugiato a richiesta sul primo piatto.

La Ditta Appaltatrice potrà apportare variazioni al menù previsto solo in seguito alla mancata consegna di derrate alimentari rispettose dei “Criteri minimi ambientali” o per altri fattori contingenti, dimostrabili e segnalati per tempo alla Società per l'approvazione. La Società si riserva la facoltà di apportare variazioni al menù, dettate da esigenze di singoli utenti. La Società si riserva altresì di effettuare controlli a campione circa il rispetto della grammatura e della qualità dei prodotti. Delle operazioni di campionatura, che saranno disposte dopo che il mezzo di consegna sarà partito dalla sede, sarà avvisata telefonicamente la Ditta Appaltatrice per l'eventuale presenza di un loro incaricato.

### *3.2 Modalità di preparazione e cottura dei pasti*

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, devono essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti ai “Criteri minimi ambientali” e a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e

l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. In ogni caso devono essere preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo.

Le operazioni di preparazione e cottura dei pasti devono essere eseguite nel rispetto della vigente legislazione e rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto concerne invece il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento, ove necessario, della catena del freddo. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Si consiglia pertanto di:

- optare dove possibile per i prodotti DOP e a Km 0
- garantire l'uso di prodotti provenienti da coltivazioni agricole nelle quali non venga fatto uso di prodotti pesticidi o di sostanze chimiche di sintesi, ai sensi dell'art. 10 comma 7) della L. 21/12/1999 n. 526 (s.m.i.);
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C;
- la carne di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea, la carne di manzo di filiera corta; - 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 lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere lasciati in ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- In particolare si richiede che:
  - la cottura delle verdure sia al vapore o al forno,
  - la cottura dei secondi piatti preferibilmente sia al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
  - la razione di carne o pesce venga somministrata in un'unica porzione (es. una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
  - venga evitata la precottura o la eccessiva cottura delle minestre, verdura, pasta, ecc.; - l'aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
  - la preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata. Le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;

- le verdure da consumare crude siano perfettamente lavate, pronte all'uso; - la frutta sia consegnata lavata e a temperatura ambiente;
- la sostituzione della soffrittura con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

**Non devono essere utilizzati:**

- le carni al sangue;
- carni di provenienza da allevamenti non comunitari;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- alimenti o materie contenenti grassi idrogenati
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

**E' fatto divieto di:**

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, salvo quanto stabilito al capoverso successivo;
- effettuare la precottura, od eccessiva cottura, ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menù settimanale.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del consumo. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione e solo in presenza di “abbattitore di temperatura”, sono la preparazione e la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, pasta al forno, sughi e ragù. Per impedire che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario che la Ditta Appaltatrice adotti opportuni e corretti accorgimenti, come ad esempio aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente, e sale iodato.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox.

La Ditta appaltatrice deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, si prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

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

### *3.3 Disposizioni di natura igienico sanitaria/autocontrollo*

Il Centro di Cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), di un piano per la sicurezza alimentare e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità ai regolamenti CE 852/04 e CE 853/04 e s.m.i.

I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio della "marcia avanti" (l'alimento, lungo il ciclo produttivo, non dovrà mai ritornare indietro verso le aree a minor grado di igiene, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino al suo trasporto alla destinazione finale).

Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dalla Società.

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire, a richiesta, con cadenza annuale, alla Società copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del CE 852/04 e CE 853/04 relativi alle fasi di preparazione dei pasti. La Ditta Appaltatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o attestazione di registrazione del Centro produzione dei pasti oggetto del presente appalto.

### *3.4 Controlli di qualità della produzione*

A garanzia della qualità della produzione la Ditta Appaltatrice dovrà effettuare nello svolgimento del servizio i seguenti interventi:

- regolari indagini analitiche con frequenza almeno bimestrale per quanto riguarda gli ambienti di lavoro, i prodotti pronti al consumo e le materie prime;
- a tutte le fasi operative del servizio, compreso il trasporto, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP.

La Ditta Appaltatrice si impegna a fornire, su eventuale richiesta della Società, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Regolamento Europeo. n. 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

**Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.** Al fine di ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, ove compatibile, si applicherà la Legge 19 agosto 2016 n.166 e s.m.i.. In ogni caso, tenuto anche conto della Legge n. 155/2003 e s.m.i. (c.d. legge del Buon Samaritano), la Ditta Appaltatrice dovrà predisporre e realizzare, previa condivisione e approvazione della Sanitaservice ASL FG S.r.l., entro il tempo massimo di 60 giorni dalla data di inizio del Servizio, un progetto per la raccolta e distribuzione dei pasti non consumati. I destinatari dei pasti non consumati saranno quelli indicati dalla Sanitaservice ASL FG S.r.l.

**Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari.** Secondo quanto previsto dai criteri ambientali minimi, con cadenza semestrale la Ditta Appaltatrice dovrà presentare una relazione nella quale dovrà elencare per i prodotti utilizzati per la commessa: tipo, quantità, metodi di produzione ed origine, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari preparati per il servizio e non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

**Rilevazione della Customer satisfaction.** In conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2008, la Ditta Appaltatrice dovrà effettuare, almeno 2 volte l'anno, la rilevazione della Customer satisfaction e le eventuali attività riparatorie, così come previsto dal piano della qualità, avendo cura di presentare alla Sanitaservice ASL FG S.r.l. i risultati di tale attività e le azioni correttive previste.

### *3.5 Diete speciali*

La Ditta Appaltatrice, inoltre, quando richiesto dalla Società, si dovrà impegnare a preparare diete speciali personalizzate adeguate agli utenti, affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti, documentate, ove necessario, da certificazione sanitaria.

Tali tipologie di pietanze dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento, debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione finale.

La Ditta Appaltatrice dovrà altresì assicurare anche la fornitura di pasti, ove richiesto, nel rispetto delle esigenze etiche ed etnico-religiose, su formale richiesta scritta da parte degli utenti.

### *3.6 Variazioni al menù*

La Ditta Appaltatrice non può variare il menù di propria iniziativa, neppure in caso di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione o mancata consegna di un particolare prodotto da parte del fornitore.

Ma è facoltà esclusiva della Società richiedere, in qualsiasi momento, modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate, nonché di proporre prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari (Natale, Carnevale, Pasqua).

E' fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice di adeguare il menù con le variazioni richieste, entro massimo 7 (sette) giorni consecutivi di calendario, dal ricevimento della comunicazione da parte della Società. Tutti i casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiunto per la Società.

### *3.7 Luogo e termini di consegna*

I pasti dovranno essere consegnati presso:

Centro UDT di Vieste in Località Coppitella

Centro UDT di Vico del Gargano in via G. Di Vagno

Centro UDT di San Nicandro G.co in via Matteo del Campo

nei seguenti orari:

- UDT di Vieste
  - Colazione alle ore 07.00 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;
  - Pranzo alle ore 12.00 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;
  - Cena alle ore 18.30 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;
  
- UDT di Vico del Gargano
  - Colazione alle ore 07.00 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;
  - Pranzo alle ore 12.00 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;
  - Cena alle ore 19.00 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;
  
- UDT di San Nicandro G.co
  - Colazione alle ore 08.15 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;
  - Pranzo alle ore 12.00 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;
  - Cena alle ore 18.30 di ogni giorno dal lunedì alla domenica compreso festivi infrasettimanali;

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla consegna dei pasti con propri mezzi e personale.

La distribuzione agli utenti finali verrà effettuata da apposito personale incaricato dalla Struttura Sanitaria competente.

I pasti dovranno essere trasportati completa di stoviglieria a perdere, in contenitori in polietilene, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione in grado di assicurare la temperatura prevista.

La frutta dovrà essere trasportata in contenitori muniti di coperchio.

I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva.

I pasti dovranno essere:

- confezionati in contenitori mono porzione;
- sigillati con materiale che garantisca la chiusura ermetica dei cibi ed in particolare dei liquidi;
- inseriti a loro volta in contenitori termici che garantiscano il mantenimento del calore etichettati con nome e cognome del paziente o con un numero di riferimento attribuito ad ogni singolo utente.

Il trasporto dovrà essere effettuato su mezzi coibentati e idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.i, a basso impatto ambientale (Mezzi di trasporto su ferro, veicoli almeno Euro 4, elettrici o ibridi).

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

La Società si riserva la facoltà di aumentare o ridurre il servizio in base al numero dei richiedenti o per altra causa, senza che per tale motivo la Ditta Appaltatrice abbia a pretendere variazioni di prezzo sul costo unitario del pasto.

**Consegna dei pasti.** Il referente di Struttura presente alla esecuzione del Servizio apporrà la firma per accettazione della fornitura stessa sul relativo documento.

## **ART. 6 - VARIANTI RELATIVE ALLE PRESTAZIONI AFFIDATE**

Sono ammesse variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause impreviste e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento e/o dal Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC) o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto;
- d) per la modifica delle modalità organizzative dei servizi che possono intervenire da parte della ASL di Foggia.

Sono inoltre ammesse, nell'esclusivo interesse di Sanitaservice ASL FG S.r.l., le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, a condizione che tali varianti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del contratto.

L'importo in aumento o in diminuzione relativo a tali varianti non può superare il cinque per cento dell'importo originario del contratto e deve trovare copertura nella somma stanziata per l'esecuzione della prestazione.

Le varianti di cui al presente articolo sono approvate dall'Amministratore Unico della Società.

Le varianti dovranno comunque essere concordate ed approvate dalla Società Appaltante.

Nei casi previsti al presente articolo, Sanitaservice ASL FG S.r.l., può chiedere alla Ditta Appaltatrice una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che la Ditta Appaltatrice è tenuta ad eseguire, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, Sanitaservice ASL FG S.r.l., procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso della Ditta Appaltatrice.

In ogni caso la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune da Sanitaservice ASL FG S.r.l., e che siano state ordinate, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico della Ditta Appaltatrice maggiori oneri.

In caso di sciopero del personale addetto o di altra causa di forza maggiore, escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie ecc., la Ditta Appaltatrice deve porre in atto tutte le misure necessarie ed idonee affinché venga garantito il servizio nei termini previsti per quelle aree nelle quali funzioni un servizio pubblico essenziale.

Pertanto, in caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni previste dal presente Capitolato, la Società, a suo insindacabile giudizio, potrà sostituirsi senza alcuna formalità nei confronti della Ditta Appaltatrice per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa successivamente delle spese a carico della ditta inadempiente e ciò indipendentemente anche dalle sanzioni a questo applicabili e dell'eventuale richiesta di risarcimento dei danni.

Diversamente, quando, per cause di forza maggiore, dipendenti da eventi naturali o umani di grave rilevanza, la Ditta Appaltatrice non potrà espletare il servizio dovrà darne immediata comunicazione alla Società e non sarà soggetto a sanzioni di alcun tipo.

In ogni modo, è fatta salva la facoltà per la Società di autorizzare la sospensione del servizio, nel caso in cui si verificassero siffatti eventi eccezionali. In caso di decisione di sospensione, sarà comunque cura della Società avvisare la Ditta Appaltatrice delle decisioni prese, alle quali esso si dovrà in ogni caso adeguare.

Nel caso di interruzione di energia elettrica, mancata erogazione di gas o in presenza di gravi guasti agli impianti o al mezzo di trasporto adibito alla consegna, per cui non fosse possibile fornire pasti caldi per non più di due giorni consecutivi, la Ditta Appaltatrice, previo accordo con la Società, potrà fornire in sostituzione corrispondenti piatti freddi.

Oltrepastati i due giorni, in ogni caso, la Ditta Appaltatrice dovrà attivarsi, con ogni mezzo a propria disposizione, per provvedere nuovamente e senza ulteriori ritardi, alla somministrazione di pasti caldi.

## **ART. 7 - OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta Appaltatrice, al fine di garantire la qualità del pasto, l'ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro, la corretta applicazione delle diete, il rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché il gradimento dei pasti offerti e l'approvvigionamento delle dispense si impegna a provvedere:

- a) all'approvvigionamento con regolarità e continuità delle derrate alimentari e non alimentari necessarie alla preparazione dei pasti giornalieri, nonché alla fornitura di stoviglie a perdere, con quantitativi tali da consentire di avere una piccola scorta da concordare con la cucina per imprevisti;
- b) a raccogliere le prenotazioni dei pasti dalle Strutture Sanitarie entro le ore 9.20 per la produzione degli stessi, precisando in modo dettagliato la presenza di diete;
- c) a consegnare i pasti completi con idonei mezzi di trasporto nei tempi e modi di cui all'art. 5 del presente Capitolato. In particolare le merci devono essere trasportate, confezionate o imballate, alle temperature previste;
- d) a pagare tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o possono colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio del servizio;
- e) a rispettare tutte le leggi ed i regolamenti vigenti in materia;
- f) a sollevare la Società Sanitaservice ASL FG S.r.l. da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivargli per mancato adempimento degli obblighi ricadenti su di essa; con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che Sanitaservice ASL FG S.r.l. dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice o da questa rimborsati;
- g) a relazionare periodicamente, almeno con cadenza trimestrale o su specifica richiesta, sull'andamento generale del servizio oggetto del presente Capitolato e sui risultati di eventuali controlli di campionatura;
- h) a consegnare il proprio manuale di HACCP ex D.Lgs 155/1997 e ss. mm.ii.;
- i) ad assumere l'obbligo di preparare e consegnare nei tempi e modalità previsti dal presente Capitolato i pasti caldi al personale incaricato della distribuzione dei pasti suddetti.
- j) a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di ristorazione insiste.

La Ditta Appaltatrice sarà considerata responsabile dei danni da lei o dalle derrate fornite o dai suoi dipendenti, o dai suoi mezzi o dai pasti da lui stesso prodotti e per mancate prevenienze venissero arrecati agli utenti ed alle cose, durante il periodo di vigenza contrattuale, tenendo al riguardo sollevata la Società Sanitaservice ASL FG S.r.l. da ogni responsabilità ed onere.

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad assicurare l'espletamento di tutti i servizi a lei affidati nella misura più idonea, sollecita ed efficiente, nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza.

In particolare, la Ditta Appaltatrice si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della

tecnica, per garantire, in ossequio al Testo Unico sulla sicurezza D.Lgs. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esercizio dei servizi e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza Sanitaservice ASL FG S.r.l. da ogni qualsiasi responsabilità.

La Ditta Appaltatrice è inoltre tenuta, in presenza di servizi Sanitaservice ASL FG S.r.l. certificati secondo le norme ISO, ad assicurare lo svolgimento degli interventi ad essi attinenti nel pieno rispetto di dette procedure certificate. Sono a completo carico della Ditta i seguenti oneri:

- divise per il personale impiegato;
- tessere di riconoscimento, secondo quanto disposto dalla normativa vigente;
- fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, previsto dalle normative vigenti, in particolare dal Testo Unico sulla Sicurezza D. Lgs. 81/2008.

## **ART. 8 - AUTORIZZAZIONI E CONTROLLO**

La Ditta Appaltatrice dovrà possedere tutte le autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalle vigenti normative che disciplinano la materia.

La vigilanza sulle forniture competerà alla Società Sanitaservice ASL FG S.r.l. ed al personale tecnico dell'ASL di Foggia competente per territorio, per tutto il periodo dell'affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Sanitaservice ASL FG S.r.l. potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini, al Centro di Cottura, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione delle derrate.

La Società si riserva il diritto di effettuare i controlli, in qualsiasi momento e senza preavviso. Per una maggiore funzionalità nel controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire al personale di Sanitaservice ASL FG S.r.l., incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali di stoccaggio o produzione, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione. I controlli non devono comportare interferenza nello svolgimento della produzione dei pasti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio della Società, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta Appaltatrice verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per la Società.

## **ART. 9 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

All'inizio del rapporto contrattuale la Ditta Appaltatrice deve designare e quindi comunicare a Sanitaservice ASL FG S.r.l. per iscritto i nominativi delle persone aventi funzioni di supervisor-responsabili. In particolare si richiede un "Responsabile di servizio" per Sanitaservice ASL FG S.r.l., che dovrà avere un'esperienza almeno triennale in posizione di coordinatore, che dovrà

essere rintracciabile nei giorni di svolgimento del servizio, dalle ore 7,00 fino alle ore 19.00, anche mediante telefono cellulare.

Il “Responsabile di servizio” ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all’accertamento di eventuali danni.

Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Responsabile operativo, dovranno intendersi fatte direttamente alla Ditta Appaltatrice.

Il Responsabile di servizio concorda con il Referente di Sanitaservice ASL FG S.r.l. i giorni esatti della settimana e le fasce orarie definitive relative ai servizi ordinari per ogni Struttura Sanitaria.

## **ART. 10 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Tutto il personale adibito al servizio affidato deve essere alle dipendenze e sotto la diretta ed esclusiva direzione della Ditta Appaltatrice.

La stessa è responsabile del comportamento e della riservatezza del proprio personale il quale dovrà risultare professionalmente capace e fisicamente valido.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato, conoscere le norme d’igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed essere formato così come previsto dai CAM. **A tal fine si richiedono le seguenti specificità:**

- Personale addetto alla preparazione dei pasti. La Ditta Appaltatrice, per l’effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare personale in numero tale da assicurare qualità e tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Nel caso dovesse risultare insufficiente a garantire i detti requisiti prestazionali richiesti, la Ditta Appaltatrice ha l’obbligo di aumentare il numero di addetti senza oneri aggiuntivi per la Sanitaservice ASL FG S.r.l. Per ciascun punto di cottura deve essere previsto un Cuoco ed un Aiuto Cuoco. Il Cuoco deve aver maturato almeno 3 (tre) anni di esperienza professionale in analoga mansione, in servizi di Ristorazione aziendale di analoghe dimensioni della Struttura Sanitaria nella quale si intende impiegare la risorsa. L’Aiuto Cuoco deve aver maturato almeno 1 (uno) anno di esperienza professionale in analoga mansione, in servizi di Ristorazione aziendale;
- Personale addetto al trasporto dei pasti. La Ditta Appaltatrice per l’effettuazione del Servizio di trasporto dei pasti agli utenti, deve organizzare il Servizio ed il personale in modo tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso.

Nel caso in cui la prima rilevazione dovesse avere esito negativo, la Committente procederà ad effettuare ulteriori verifiche a campione nell’arco dei successivi 30 giorni solari. Nel caso in cui nell’arco di questo periodo si dovessero verificare ulteriori due esiti negativi (complessivamente tre esiti negativi pari a 2 più quello iniziale) alla Ditta Appaltatrice sarà applicata la penale indicata all’art. 18.

La Ditta Appaltatrice resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla produzione, al confezionamento, al porzionamento ed alla consegna dei pasti alle Strutture Sanitarie, sollevando Sanitaservice ASL FG S.r.l. da qualsiasi responsabilità in proposito.

La Ditta Appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale calzature, copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni, paragrembiule ecc. idonei al servizio, nonché mascherine e guanti monouso.

Il personale addetto alla manipolazione ed alla consegna dei pasti non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione dei pasti in consegna. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

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

Il personale della Ditta deve essere in possesso del certificato di idoneità alla mansione rilasciata dal medico competente aziendale ai sensi del Testo Unico sulla Sicurezza D.Lgs. 81/08.

In tal senso Sanitaservice ASL FG S.r.l. ha la facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio. In caso di inadempimento accertato dagli organi competenti, Sanitaservice ASL FG S.r.l. si riserva la facoltà di risolvere il contratto e di procedere all'aggiudicazione al fornitore che sia risultato secondo in graduatoria.

Tutto il personale addetto al servizio è tenuto ad esibire permanentemente un tesserino di riconoscimento che riporti nome, foto e Ditta da cui dipendono (D.lgs. 81/08 art 26 comma 8, art. 5 L. 136/2010 ss.mm.).

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Appaltatrice deve comunicare per iscritto al "Responsabile delle prestazioni" di Sanitaservice ASL FG S.r.l. i nominativi delle persone che saranno impiegate nel servizio con l'indicazione, per ciascuna unità di personale, degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio) e alla Struttura Sanitaria al quale ogni lavoratore è destinato nonché il nominativo del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi dell'art.4, c. 4, lett. a) del Testo Unico sulla sicurezza D.Lgs. 81/08 e del medico competente, con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco in tutti i casi di sostituzione temporanea, trasferimento o cessazione dal servizio.

Il personale è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti; in particolare, dovrà evitare di prendere visione dei documenti custoditi negli uffici ed avrà l'obbligo di riconsegnare ogni oggetto smarrito che risulti rinvenuto nell'espletamento del servizio.

Sanitaservice ASL FG S.r.l. può richiedere la sostituzione delle persone non gradite, qualora, a proprio insindacabile giudizio, non osservino un comportamento corretto o non offrano sufficienti garanzie di riservatezza. Nel caso di esercizio di tale facoltà, la Ditta Appaltatrice deve provvedere alla sostituzione delle persone non gradite entro e non oltre cinque giorni dal ricevimento della comunicazione. E' richiesta, per servizi urgenti improvvisi, la continuità di presenza di personale di pronto intervento, della Ditta Appaltatrice, facilmente rintracciabile.

## **ART. 11 - ASSUNZIONE E TRATTAMENTO DEL PERSONALE**

La Ditta Appaltatrice dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti, e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio in oggetto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza e di igiene del lavoro, assumendone a suo carico tutti gli oneri relativi.

Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016 e nel rispetto dei principi sanciti dall'Unione Europea, la Ditta Appaltatrice, nel rispetto del CCNL di settore - dovrà prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'impresa uscente, ma solo ove richiesto dalla natura e dal dimensionamento delle prestazioni affidate e ove il numero e la qualifica degli addetti sia armonizzabile con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri unici, il registro infortuni e eventuale altra documentazione relativi al personale adibito al servizio nel rispetto della normativa sulla privacy.

In caso di inottemperanza a tale obbligo, Sanitaservice ASL FG S.r.l. ha la facoltà di segnalare la situazione alla competente direzione provinciale del lavoro.

La Ditta Appaltatrice si obbliga, ancorché cooperativa e pure nei confronti dei propri soci - lavoratori, a rispettare tutte le condizioni normative e retributive, nessuna esclusa, del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro in vigore per i propri dipendenti, anche se non sia aderente alle organizzazioni che lo hanno sottoscritto e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione economica e sindacale, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

Il presente affidamento è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio di affidamento previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative.

La Ditta Appaltatrice si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Alla Direzione Provinciale del Lavoro gli offerenti potranno rivolgersi per ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro, ai sensi della normativa vigente.

## **ART. 12 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO**

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente affidamento, la Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza ed igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D. Lgs. 81/08.

La Ditta Appaltatrice dovrà, in particolare, dimostrare di avere assolto a tutti gli obblighi in materia di sicurezza ed in particolare di aver effettuato:

- la nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- la nomina del Medico Competente con conseguente attuazione del programma di sorveglianza sanitaria (se prevista);
- la nomina degli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza;
- la redazione del documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D. Lgs 81/08;
- l'individuazione e fornitura dei dispositivi di protezione individuale ai lavoratori per mansione;
- l'informazione e la formazione dei lavoratori prevista dal D. Lgs 81/08;

- l'attivazione delle coperture assicurative e previdenziali per ciascun lavoratore;
- di essere in possesso di specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al D. Lgs 81/08, di macchine, attrezzature e opere provvisorie che potranno essere impiegate per lo svolgimento dell'attività;
- che i lavoratori impiegati per lo svolgimento dell'attività fanno parte (alla data di avvio dell'attività) dell'elenco dei lavoratori risultanti dal libro unico ed hanno relativa idoneità sanitaria allo svolgimento della mansione prevista dal D. Lgs 81/08.

Sanitaservice ASL FG S.r.l., prima dell'avvio dell'attività fornirà (in conformità a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 81/08) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui l'appaltatore è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

### **ART. 13 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**

Nel rispetto di quanto indicato in sede di offerta la Ditta esecutrice deve proporre un proprio sistema di autocontrollo sulla corretta applicazione delle procedure, tempi e piani di lavoro da applicare all'affidamento oggetto del contratto in linea con quanto indicato nel Sistema di autocontrollo previsto dalla Stazione Appaltante.

Prima dell'inizio del servizio oggetto dell'affidamento e ogni qualvolta vengano apportate modifiche alle procedure la Ditta Appaltatrice deve fare validare detto piano da Sanitaservice ASL FG S.r.l., che può chiedere eventuali integrazioni coerenti con il piano, senza incremento del corrispettivo di contratto.

Le risultanze del sistema di autocontrollo devono essere scritte, chiare ed univoche e visionabili in ogni momento dal personale e del Referente di Sanitaservice ASL FG S.r.l. o da suoi incaricati al controllo. Rimane altresì a carico della Ditta Appaltatrice la gestione completa, per ogni Struttura Sanitaria servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dai regolamenti contenuti nel "pacchetto igiene", in particolare il Regolamento (CE) 852/2004 e dalle procedure basate sui principi del sistema HACCP.

La Ditta Appaltatrice dovrà effettuare, per tutta la durata dell'affidamento, controlli analitici, come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire a Sanitaservice ASL FG S.r.l. che si riserva la facoltà di controllare e verificare la buona esecuzione del servizio ed il rispetto delle scadenze degli interventi, con l'ausilio di incaricati scelti a sua discrezione, riservandosi inoltre la facoltà di avvalersi, ritenendolo opportuno, dell'opera di esperti estranei alla stessa.

### **ART. 14 - DIVIETI E SUBAFFIDAMENTO**

E' assolutamente vietata la cessione del contratto, salvo quanto disposto dal D.Lgs. 50/16 ss.mm.ii.

Per la cessione dei crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, si applica quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/16 ss.mm.ii.

Il subaffidamento è ammesso, previa autorizzazione di Sanitaservice ASL FG S.r.l., a condizione che il concorrente abbia indicato, all'atto dell'offerta, le parti del servizio che intende subappaltare.

Il subaffidamento è disciplinato dall'art. 106 del D.Lgs. 50/16 e ss.mm.ii.

E' fatto obbligo della Ditta Appaltatrice di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti della Ditta subappaltatrice, copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/16 ss.mm.ii.

Qualora la Ditta Appaltatrice non trasmetta le fatture quietanziate del subappaltatore entro il predetto termine, Sanitaservice ASL FG S.r.l. sospenderà il successivo pagamento a favore degli affidatari.

Il subaffidamento non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri della Ditta, la quale rimane l'unica e sola responsabile, nei confronti di Sanitaservice ASL FG S.r.l. della perfetta esecuzione del contratto e nei confronti della quale verranno comunque effettuati i pagamenti anche relativi alla parte di servizio subappaltato.

La cessione ed il subaffidamento non autorizzato costituiscono motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per Sanitaservice ASL FG S.r.l. ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

## **ART. 15 - FATTURE E LORO PAGAMENTO**

La fatturazione dovrà essere mensile posticipata, sulla base dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione dei servizi deve essere emessa dalla sede della Ditta Appaltatrice, distintamente per i vari centri di costo sulla base delle indicazioni di Sanitaservice ASL FG S.r.l.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato, entro 60 giorni dalla data di ricevimento tramite mail, all'indirizzo: [fatturazione@sanitaserviceasflg.it](mailto:fatturazione@sanitaserviceasflg.it), previa verifica della regolarità contributiva e fiscale della Ditta Appaltatrice e acquisizione del visto del Responsabile delle Strutture Sanitarie che attesti la regolarità dei servizi svolti.

La Ditta Appaltatrice si impegna ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 ss.mm.ii., a fornire a Sanitaservice ASL FG S.r.l. ogni informazione utile a tal fine ed in particolare:

- ad utilizzare un conto corrente dedicato acceso presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a., ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, comunicati a Sanitaservice ASL FG S.r.l. tempestivamente e, comunque, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative al presente contratto, nonché negli stessi termini le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, impegnandosi a comunicare ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'affidamento su detto conto;
- ad effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, riportante il codice identificativo di gara, fatto salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della legge citata.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce causa di risoluzione del contratto (art. 3 comma 9-bis L. 136/2010 ss.mm.).

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della L. 136/2010 ss.mm., l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm. procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per causa di forza maggiore, o comunque derivante da causa non imputabile alla Società, non potrà dare titolo alla Ditta Aggiudicataria della richiesta degli interessi di mora.

Le fatture devono essere intestate a: Sanitaservice ASL FG S.r.l., Viale Fortore 1<sup>a</sup> traversa - 71122 Foggia (FG); le fatture sono soggette a scissione dei pagamenti ai sensi dell'art. 17 -ter del DPR 633/72. Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm.

## **ART. 16 - RESPONSABILITA' E RISARCIMENTO DANNI - ASSICURAZIONI**

La Ditta Appaltatrice è sempre direttamente responsabile di ogni danno, a persone e/o a cose, che possano derivare a Sanitaservice ASL FG S.r.l. ed a terzi dallo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, sollevando Sanitaservice ASL FG S.r.l. da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico della Ditta Appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione dei servizi, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa Ditta e restando del tutto esonerata Sanitaservice ASL FG S.r.l., il tutto fatto salvo quanto previsto dall'art. 26, comma 4 del D. Lgs 81/08.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da Sanitaservice ASL FG S.r.l. in contraddittorio con il Responsabile di Servizio della Ditta Appaltatrice, in modo da consentire alla stessa di esprimere la propria valutazione; in caso di assenza del Responsabile di Servizio, Sanitaservice ASL FG S.r.l. procede agli accertamenti in presenza di due testimoni, anche dipendenti della stessa, senza che la Ditta Appaltatrice possa sollevare eccezioni di sorta.

La polizza per i rischi professionali, con un massimale di € 5.000.000,00, deve obbligatoriamente prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della Ditta Aggiudicataria.

Sanitaservice ASL FG S.r.l. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che possa accadere al personale della Ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo la Ditta dovrà stipulare una polizza di responsabilità civile del datore di lavoro (RCO) con un massimale non inferiore ad Euro 1.000.000,00. La Ditta aggiudicataria assume l'impegno a stipulare le polizze assicurative di cui sopra e consegnarle a Sanitaservice ASL FG S.r.l. prima dell'avvio dei servizi e forniture del presente appalto.

Qualora le polizze prevedano rate di premio scadenti durante il periodo di affidamento, saranno consegnate entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate le copie delle quietanze di avvenuto pagamento del premio, in alternativa alla specifica polizza di cui sopra la Ditta

Aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate ai commi precedenti e produrre una appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto di affidamento e alle medesime condizioni di cui ai precedenti commi, contenente la precisazione che non vi sono limiti al numero di sinistri, né limiti al massimale annuo per danni.

Tutte le polizze assicurative dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte di Sanitaservice ASL FG S.r.l.

Sono a carico dell'esecutore tutte le misure, comprese le opere provvisorie, e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nella esecuzione dell'affidamento. L'onere per il ripristino di opere o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti è a totale carico dell'esecutore, indipendentemente dall'esigenza di adeguata copertura assicurativa.

## **ART. 17 - CAUZIONI DEFINITIVE**

Ai sensi dell'articolo 103, D.Lgs. n. 50/16 E S.M.I., è richiesta idonea garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva. La fideiussione, a scelta dell'offerente, potrà essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

Essa dovrà essere presentata in originale a Sanitaservice ASL FG S.r.l. prima della formale sottoscrizione del contratto e dovrà essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al Decreto del Ministero delle attività produttive 12 marzo 2004, n. 123.

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

La cauzione definitiva verrà svincolata ai sensi e secondo le modalità definite dall'art. 103, del D.Lgs. 50/16 e ss.mm.ii.

Sanitaservice ASL FG S.r.l. potrà avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, per le spese delle prestazioni da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate in corso d'esecuzione in confronto ai risultati della liquidazione finale. L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale della Società, fermo restando la facoltà della Ditta Appaltatrice di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia fideiussoria è tempestivamente reintegrata qualora, in corso d'esecuzione, sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Società.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere proporzionalmente ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre è integrata del pari proporzionalmente in caso di aumento degli stessi.

## ART. 18 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Qualora Sanitaservice ASL FG S.r.l. riscontrasse inadempienze agli obblighi contrattuali assunti ovvero violazioni di disposizioni contenute nel presente Capitolato, provvederà alla formale contestazione per iscritto, alla Ditta Appaltatrice.

Questa potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro dieci giorni dal ricevimento della contestazione. Ove a giudizio di Sanitaservice ASL FG S.r.l. le controdeduzioni risultassero insoddisfacenti, saranno applicate le seguenti penalità:

- da € 20,00 a € 30,00 per ogni mancato pasto giornaliero (Giornata alimentare);
- da € 155,00 a € 1.550,00 in rapporto alla gravità dell'inadempienza e dalla recidività, per manifesta irregolarità o per esiti di campionature di derrate da cui risulti la non corrispondenza ai requisiti previsti dal contratto, per mancata o insufficiente consegna delle derrate;
- € 500,00 per prestazione insoddisfacente o non conforme al Capitolato; la penale si applica per singola Struttura Sanitaria e per singolo intervento;
- € 500,00 per ogni mancato impiego del numero minimo di personale previsto nell'offerta, per Struttura Sanitaria;
- € 500,00 per mancata reperibilità del Responsabile di servizio;
- € 1.000,00 per mancata corrispondenza alle norme vigenti in materia di dati risultanti dalle analisi di laboratorio sui prodotti di consumo utilizzati, così come previsto dal presente Capitolato;
- € 250,00 per ogni giorno di ritardo nella comunicazione dei dati sul personale di cui al precedente art. 10;
- € 400,00 per ritardo immotivato, rispetto a quanto programmato per singola Struttura Sanitaria e per singolo intervento;
- € 1.000,00 per ogni giornata di mancata effettuazione del servizio, non motivata, per singola Struttura Sanitaria e per infrazioni gravi che si dovessero verificare.
- € 1.000,00 per mancato rispetto delle disposizioni relative alle temperature di conservazione dei pasti ed al raffreddamento di prodotti cotti ai sensi del Capitolato e della normativa vigente;
- € 1.500,00 per variazioni del menù giornaliero non motivate e/o di valore economico inferiore non concordata con Sanitaservice ASL FG S.r.l.;
- € 1.000,00 per ostacolo all'accesso da parte degli incaricati di Sanitaservice ASL FG S.r.l. ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.

In aggiunta alle suddette penalità, Sanitaservice ASL FG S.r.l., fatto sempre salvo il diritto al risarcimento del danno subito, può comunque procedere all'esecuzione d'ufficio, totale o parziale, dei mancati o carenti servizi contestati, addebitando alla Ditta appaltatrice l'eventuale maggiore costo sostenuto rispetto a quanto contrattualmente pattuito.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati ovvero sul deposito cauzionale; in questo ultimo caso la cauzione dovrà essere tempestivamente integrata.

La misura complessiva della penale non può superare il 10% dell'importo contrattuale, pena la facoltà, per Sanitaservice ASL FG S.r.l., di risolvere il contratto in danno alla Ditta Appaltatrice e procedere all'affidamento del servizio al fornitore classificatosi secondo in graduatoria.

## **ART. 19 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Sanitaservice ASL FG S.r.l. si riserva la facoltà di risolvere immediatamente il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., a tutto danno e rischio della Ditta appaltatrice, e di provvedere conseguentemente all'affidamento al fornitore classificatosi secondo in graduatoria nei seguenti casi:

- mancato avvio del servizio nel termine prefissato;
- applicazione di n. 3 penalità di cui al precedente art. 18, tenendo conto della gravità delle inadempienze;
- subappalto dei servizi e/o cessione, anche parziale, del contratto stesso non autorizzati ;
- quando di fatto la Ditta abbandoni i servizi senza giustificato motivo;
- quando la Ditta incorra in gravi inadempienze agli obblighi assunti;
- fallimento della Ditta e/o altre procedure concorsuali;
- perdita di uno o più requisiti richiesti per l'ammissione alla gara;
- laddove si verifichi un fatto a carico della Ditta appaltatrice che possa dar luogo ad un procedimento penale per frode, compresa l'eventualità che Sanitaservice ASL FG S.r.l. venga a conoscenza di analogo procedimento posto in essere dall'autorità giudiziaria su denuncia di terzi;
- uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della ditta;
- errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti; interruzione non motivata del servizio;
- gravi e ripetuti disservizi nella consegna dei pasti da parte della ditta;

Fatto salvo quanto sopra esposto e quanto previsto dalla normativa vigente in tema di risoluzione contrattuale, è facoltà di Sanitaservice ASL FG S.r.l. risolvere il contratto, con conseguente perdita del deposito cauzionale costituito e fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno subito, in ogni altro caso in cui si verifichino inadempienze gravi e/o reiterate, dirette o indirette, alle disposizioni di legge, ai regolamenti ed agli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato, con particolare riferimento al trattamento del personale addetto al servizio. Nel caso in cui Sanitaservice ASL FG S.r.l. proceda alla risoluzione del contratto, la Ditta si impegna, in caso di espressa richiesta Della Società, a proseguire l'intervento fino al nuovo affidamento del servizio da parte di Sanitaservice ASL FG S.r.l.

## **ART. 20 - RECESSO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

La Ditta appaltatrice è tenuta all'accettazione, in qualsiasi momento, del recesso unilaterale dal contratto o della cessione di tutto o parte dello stesso, ai sensi di legge, salvo l'obbligo del preavviso di almeno tre mesi, qualora Sanitaservice ASL FG S.r.l. intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato, in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel settore, o qualora intenda procedere alla costituzione di una società che si occupi della gestione di tutti o parte dei servizi oggetto dell'appalto.

Sanitaservice ASL FG S.r.l. può inoltre recedere dal contratto d'appalto per motivi di pubblico interesse o per diversa gestione dei servizi pubblici locali determinata da obblighi di legge in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal codice civile.

In caso di recesso di Sanitaservice ASL FG S.r.l., l'impresa appaltatrice ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente eseguiti, secondo le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 codice civile.

La Ditta appaltatrice può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice.

## **ART. 21 – ONERI CONTRATTUALI**

Sono a carico della Ditta Appaltatrice tutte le spese per la stipulazione del contratto e qualsiasi imposta o tassa, presente o futura, esclusa l'I.V.A., secondo le leggi vigenti derivanti dalla stipulazione dei contratti.

## **ART. 22 – DEFINIZIONE CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra la Sanitaservice ASL FG S.r.l. e la Ditta appaltatrice in merito all'interpretazione e/o esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, non risolvibili in via amichevole, competente è il Foro di Foggia.

## **ART. 23 – ENTI CERTIFICATORI PRODOTTI BIOLOGICI**

I prodotti biologici dovranno possedere la certificazione rilasciata da uno di questi Enti:

1. CODEX
2. BIOS
3. SUOLO E SALUTE
4. ICEA
5. BIOAGRICERT
6. ECOGRUPPO ITALIA
7. CCPB
8. SIDEL CAB
9. ABCERT
10. QC
11. VALORITALIA
12. SIQURIA
13. CEVIQ
14. AGROQUALITA'

## **ART. 27 – DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto non previsto nel presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme vigenti nelle materie oggetto del presente capitolato.

I dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla

L. 241/90 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente. I dati giudiziari raccolti saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii.

In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato decreto.

S'intende che la Ditta appaltatrice sia a conoscenza delle disposizioni previste dal presente capitolato e non sarà quindi ammessa alcuna ignoranza in merito.

#### **ALLEGATI:**

- ALLEGATO "A" Caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igienico sanitarie prescritte per le derrate alimentari da utilizzarsi per la preparazione dei pasti oggetto di gara di affidamento";
- ALLEGATO "B" DUVRI.

Il Collaboratore Tecnico  
Sanitaservice ASL FG S.r.l.  
Rag. Lucia Lucci

Il Responsabile del Procedimento  
Sanitaservice ASL FG S.r.l.  
rag. Giovanni Petta