



**AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE  
DEI COLLI  
MONALDI – COTUGNO – CTO  
NAPOLI**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI  
DEGENTI RICOVERATI NEGLI OSPEDALI D. COTUGNO E CTO.

## **Indice**

- ART. 1 OGGETTO, DURATA E IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO**
- ART. 2 UBICAZIONE DELL'IMPIANTO PER I SERVIZI DI CUCINA**
- ART. 3 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**
- ART. 4 OBBLIGO DELLA RICOGNIZIONE DEI LUOGHI SEDE DELL'APPALTO ED ASSEGNAZIONE LOCALI ALL'APPALTATORE**
- ART. 5 CONTINUITA' DEL SERVIZIO**
- ART. 6 CONTROLLI E PENALI**
- ART. 7 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO APPALTATORE**
- ART. 8 QUALITA' E QUANTITA' DEL VITTO E COMPOSIZIONE PASTI**
- ART. 9 APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**
- ART. 10 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**
- ART. 11 MODIFICA DELLE TABELLE DIETETICHE**
- ART. 12 UTILIZZAZIONE PARZIALE DEL SERVIZIO**
- ART. 13 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**
- ART. 14 PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**
- ART. 15 STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA**
- ART. 16 COPERTURA ASSICURATIVA**
- ART. 17 PAGAMENTI**
- ART. 18 REVISIONE DEI PREZZI**
- ART. 19 DIVIETO CESSIONE APPALTO, SUBAPPALTO E AVVALIMENTO**
- ART. 20 PERSONALE A CARICO DELL'APPALTATORE**
- ART. 21 LIBRETTO SANITARIO**
- ART. 22 NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**
- ART. 23 CONTROLLI**
- ART. 24 INFRAZIONI E PENALI**
- ART. 25 FORO COMPETENTE**
- ART. 26 RICHIAMO AD ALTRE NORME**

## **ART. 1 OGGETTO, DURATA E IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO**

L'AORN Ospedali dei Colli intende concedere in appalto, per la durata di trentasei mesi, alle condizioni e con le modalità di cui appresso, il servizio di preparazione dei pasti, confezionamento (prestazioni principali) e distribuzione dei pasti (prestazione secondaria), dovuti ai degenti ricoverati presso l'Ospedale D. Cotugno e l'Ospedale CTO.

L'importo complessivo dell'appalto è stato stimato in € 2.455.000,00, IVA esclusa, di cui €18.900,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

## **ART. 2 UBICAZIONE DELL'IMPIANTO PER I SERVIZI DI CUCINA**

L'impianto per la preparazione ed il confezionamento del vitto ai degenti, dovrà essere ubicato nel territorio del Comune di Napoli, ove sono ubicati gli Ospedali da servire, come indicato nelle tabelle di cui al successivo art. 3.

## **ART. 3 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio in oggetto comprende tutte le operazioni inerenti alla produzione, al confezionamento e alla distribuzione del vitto destinato ai degenti.

L'appaltatore dovrà descrivere dettagliatamente l'impianto di preparazione e confezionamento nonché, le modalità con cui intende svolgere le operazioni di conservazione degli alimenti, preparazione, confezione e distribuzione. Dovrà, inoltre, tenere conto delle necessità di offrire agli utenti vitto con i prescritti elevati standard igienici e dietetici, nonché di comforts per quanto concerne la facilità di consumazione (tipo vassoi, posateria, bevande, etc.).

A titolo indicativo si precisa che il numero dei posti letto, in dotazione delle strutture ospedaliere, è distribuito come segue:

| OSPEDALI      | N. RO POSTI LETTO | DEGENZA ANNUA |
|---------------|-------------------|---------------|
| COTUGNO       | 274               | 37.700        |
| CTO           | 100               | 19.300        |
| <b>TOTALI</b> | <b>374</b>        | <b>57.000</b> |

I dati di cui sopra non hanno valore esaustivo: la loro funzione è unicamente quella di consentire ai concorrenti l'individuazione approssimativa delle dimensioni del servizio.

L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta alla somministrazione di tutte le maggiori quantità di pasti che dovessero occorrere all'AO, ai prezzi ed alle condizioni di cui agli articoli di gara tutti, senza che possa pretendere compensi o muovere eccezioni nel caso di minori quantità richieste.

Inoltre, la frequenza di distribuzione giornaliera del vitto ai degenti dovrà articolarsi in n°3 (tre) momenti e precisamente:

- Prima colazione : dalle ore 7.30 alle ore 8.00;
- Pranzo : dalle ore 12.30 alle ore 13.00;
- Cena : dalle ore 18.30 alle ore 19.30.

Il tempo intercorrente fra l'ultima fase di confezionamento del vitto e consegna dello stesso direttamente al posto letto del degente dovrà essere tale da non alterare la sua temperatura ottimale e le qualità nutrizionali ed organolettiche.

A tale scopo, su ogni singola confezione, dovrà essere apposta idonea etichetta adesiva riportante anche il luogo di confezionamento, la data, l'ora ed il reparto ospedaliero di destinazione.

#### **ART. 4 OBBLIGO DELLA RICOGNIZIONE DEI LUOGHI SEDE DELL'APPALTO ED ASSEGNAZIONE LOCALI ALL'APPALTATORE**

Le ditte che intendono partecipare alla presente gara, dovranno obbligatoriamente effettuare una ricognizione sul posto, mediante propri rappresentanti, previe prenotazioni telefoniche alle Direzioni Sanitarie dell'Ospedale D. Cotugno (tel. 0817067260) e dell'Ospedale CTO (n. 0817068517) dal lunedì al venerdì ore 9.00-13.00, per prendere visione dei luoghi, delle preesistenze tecnologiche e di ogni altro elemento utile alla compilazione dell'offerta tecnico-economica.

Al termine di tale ricognizione firmeranno apposito modulo, all'uopo predisposto, da allegare alla documentazione amministrativa come attestazione dell'avvenuta ricognizione.

L'A.O. mette a disposizione dell'impresa i locali identificati nelle piantine allegate, situati ciascuna struttura ospedaliera non arredati, necessari per lo svolgimento del servizio.

La consegna dovrà risultare da apposito verbale sottoscritto fra le parti.

Si specifica che l'arredo dei locali, nonché di tutti i lavori necessari per l'adeguamento tecnico impiantistico e di manutenzione ordinaria e tutte le utenze (acqua, luce, telefono, ecc.) sono a totale carico dell'impresa. Sono a carico di quest'ultima anche le richieste e l'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie previste dalla legge.

L'A.O. si riserva il diritto di accedere in ogni momento, tramite propri incaricati, nei suddetti locali al fine di esperire i controlli che riterrà necessari e opportuni alla presenza di persona incaricata dall'impresa.

L'impresa ha l'obbligo di custodire i locali di cui sopra e tutto quanto in essi contenuto, sia di sua proprietà che di proprietà dell'A.O.

L'A.O. si ritiene sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà dell'impresa o dei dipendenti dello stesso, in conseguenza di furti od altri fatti dolosi di terzi, ecc.

Alla fine del rapporto contrattuale, i locali dovranno essere riconsegnati integri, in perfetto stato di conservazione e pulizia con spese a carico dell'impresa.

#### **ART. 5 CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

L'Appaltatore si obbliga alla preparazione, confezione e distribuzione dei pasti senza interruzione per qualsiasi circostanza. In nessun caso potrà, quindi, sospendere o interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi causa di forza maggiore.

#### **ART. 6 CONTROLLI**

Periodicamente, l'AORN effettuerà controlli sulla qualità del servizio prestato, affinché siano garantite prestazioni tali da assicurare un'immagine costante e di stile del servizio.

In particolare i controlli verteranno:

- sul rispetto della normativa vigente in materia;
- sulla conformità dei pasti serviti a quanto richiesto negli atti di gara tutti;
- sulla qualità nutrizionale ed igienica del pasto;
- sul rispetto dell'ambiente, per garantire le norme igieniche e di sicurezza;
- sull'obbligo di fornire i piani d'autocontrollo e le schede di monitoraggio agli incaricati dell'ospedale, in conformità alle disposizioni di legge;
- sull'ottemperanza di tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di "personale dipendente", nonché di quanto previsto dai contratti collettivi nazionali di categoria.

L'AORN si riserva la facoltà di effettuare o fare effettuare da laboratori di propria fiducia, in qualunque momento, prima, dopo o durante l'esecuzione dell'appalto, verifiche atte ad evidenziare la rispondenza delle merci fornite a quanto previsto dagli atti di gara tutti.

Le spese inerenti alla prova di verifica dei requisiti, qualunque sia l'esito della stessa, s'intenderanno sempre a carico dell'Appaltatore.

Per i controlli successivi, le spese saranno a carico dell'AORN, se il campione corrisponderà ai requisiti del presente Capitolato Speciale, ovvero alle norme legislative e regolamentari vigenti. In caso contrario saranno a carico dell'Appaltatore.

Per consentire l'individuazione di eventuali cause di tossinfezione, l'Appaltatore dovrà provvedere al prelievo e alla conservazione, almeno per 72 ore, in contenitori sterili forniti dal Gestore stesso, con le modalità stabilite dall'Azienda Sanitaria Locale, di campioni di tutti gli alimenti prodotti e somministrati nelle diverse strutture.

Le derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'Appaltatore a propria cura e spese.

In caso di mancata sostituzione, oltre alle penali previste, non sarà liquidato il relativo corrispettivo.

#### **ART. 7 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO APPALTATORE**

Il tipo del servizio individuato dall'AORN, è caratterizzato da: preparazione e confezionamento del vitto in strutture dell'Appaltatore e/o gestite dall'appaltatore, nonché distribuzione dello stesso al posto letto dei degenti ricoverati presso le strutture di cui all'art. 3.

L'Appaltatore, pertanto, dovrà prevedere anche l'utilizzo di carrelli termici attivi e di autoveicoli idonei al trasporto del vitto.

I carrelli proposti dovranno, per dimensioni, peso e caratteristiche adattarsi alle strutture degli Ospedali D. Cotugno e CTO.

In particolare, dovranno corrispondere alle capacità e dimensioni dei montacarichi/ascensori già in essere nelle diverse strutture interessate al servizio.

Per l'espletamento del servizio di cui alla presente procedura, l'Appaltatore dovrà seguire, in sede operativa, tutte le direttive della Direzioni Mediche degli Ospedali D. Cotugno e CTO, ovvero del personale dalle stesse incaricato.

In particolare, l'Appaltatore dovrà provvedere a:

- 1) Acquisto delle derrate e di quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio d'alimentazione;
- 2) Preparazione, cottura, porzionamento e fornitura dei pasti richiesti per quantità e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi;
- 3) Approntamento delle diete speciali, su richiesta della DMPO;
- 4) Fornitura su richiesta delle Direzioni Mediche di Presidio Ospedaliero dei prodotti dietetici e di tutti gli alimenti necessari, anche non elencati nel dietetico;
- 5) Tutte le operazioni e prestazioni, anche non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per l'espletamento del servizio, per tutte le strutture interessate;
- 6) La fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio ivi compresi i vassoi, la posateria e i bicchieri che dovranno essere monouso e della migliore qualità nonché, possibilmente, tutto assemblato in un unico contenitore.

## **ART. 8 QUALITA' E QUANTITA' DEL VITTO E COMPOSIZIONE PASTI**

L'appaltatore si obbliga a corrispondere il vitto ai degenti secondo le quantità previste nelle tabelle dietetiche giornaliere allegate al presente capitolato, utilizzando esclusivamente derrate le cui caratteristiche merceologiche sono indicate nella relazione tecnica allegata all'offerta.

Ogni pasto (pranzo o cena) per i degenti dovrà prevedere: Primo piatto, Secondo piatto, Contorno, Frutta/Dessert, Bevande (acqua) e Pane.

In occasione delle seguenti festività: Natale, Santo Stefano, Capodanno, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Patrono della città, Ferragosto, dovrà essere predisposto, senza alcun onere aggiuntivo, un menù speciale, comprensivo d'antipasto, vino, panettone o colomba o dolce, spumante.

L'AORN si riserverà, comunque, di apportare eventuali variazioni che riterrà opportune, comportanti costi equivalenti, per quanto riguarda grammature, tipologia, derrate, composizioni menù, ecc.

## **ART. 9 APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (latte UHT, scatolame in genere, surgelati, formaggi, sfarinati e prodotti da forno etc.) deve essere effettuato con una regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione. Le modalità di approvvigionamento dovranno essere indicate nella relazione tecnica allegata all'offerta.

## **ART. 10 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

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

## **ART. 11 MODIFICA DELLE TABELLE DIETETICHE**

L'AORN si riserva il diritto di modificare in ogni momento le tabelle dietetiche a seconda delle esigenze cliniche, dandone comunicazione all'Appaltatore a mezzo lettera raccomandata. Ove tali modifiche importino variazione nei costi stabiliti nelle tabelle per ciascun tipo di diete, l'Appaltatore notificherà all'AORN, in base alle variazioni proposte eventuali aumenti o diminuzioni di prezzo che saranno poi concordati tra le parti.

## **ART. 12 UTILIZZAZIONE PARZIALE DEL SERVIZIO**

L'AORN corrisponderà all'Appaltatore per ciascun tipo di dieta l'importo unitario giornaliero o frazione di esso nel caso che il paziente per effetto della dimissione o per qualsiasi altro motivo non usufruisca dell'intero servizio.

## **Art. 13 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

La ditta concorrente dovrà presentare la propria offerta indicando il prezzo offerto per una giornata alimentare, suddividendo lo stesso in percentuale fra colazione, pranzo e cena: Il prezzo offerto si intenderà riferito indistintamente a qualunque delle diete allegate. Dovranno essere quotate anche alcune aggiunte alimentari, nel caso di richiesta successiva della Amministrazione per far fronte ad eventuali necessità.

## **ART. 14 PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La procedura per l'affidamento del presente appalto è quella aperta ai sensi dell'art. 55 del d.lgs. 163/2006.

Il criterio di aggiudicazione prescelto é quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. 163/2006.

Nella valutazione per la determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa si terrà conto di quanto di seguito riportato:

Elementi di valutazione.

**A. modalità e caratteristiche organizzative, tecniche ed operative del servizio – 60,00 punti**

**B. prezzo complessivo offerto – 40,00 punti**

**A.** Il punteggio relativo all'elemento di valutazione delle caratteristiche organizzative, tecniche ed operative del servizio, max 60,00 p., verrà attribuito in base ai seguenti criteri e sottocriteri, per ciascuno dei quali è previsto uno specifico valore ponderale (punteggi e sub-punteggi):

| <b>rif.</b> | <b>criteri</b>  | <b>sub<br/>rif.</b> | <b>subcriteri</b>   | <b>punteggio max</b> |
|-------------|---|---------------------|---|----------------------|
| <b>A1</b>   | <b>Gestione organizzativa del servizio e qualità dei prodotti</b> | A1.1                | Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari, elenco dei fornitori e delle relative certificazioni.   | 2,00                 |
|             |   | A1.2                | Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari.  | 5,00                 |
|             |   | A1.3                | Modalità di conservazione delle derrate.  | 2,00                 |
|             |   | A1.4                | Modalità di gestione del personale.   | 2,00                 |
| <b>A2</b>   | <b>Piano operativo e modalità di espletamento del servizio</b>    | A2.1                | Procedure di gestione delle prenotazione dei pasti.   | 5,00                 |
|             |   | A2.2                | Procedure di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti.   | 6,00                 |
|             |   | A2.3                | Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e numero dei mezzi di trasporto utilizzati.  | 6,00                 |
|             |   | A2.4                | Procedure di raccolta differenziata, trasporto e conferimento dei rifiuti e/o residui dei pasti.  | 2,00                 |
|             |   | A2.5                | Piano di emergenza da attivare qualora i centri di produzione pasti, per causa di forza maggiore, non siano in grado di svolgere la normale attività produttiva o per problemi relativi al servizio di trasporto.                     | 2,00                 |
| <b>A3</b>   | <b>Personale</b>  | A3.1                | Numero di dipendenti presenti nel punto di produzione pasti e addetti alla distribuzione per ogni singolo Ospedale nell'arco della giornata con indicazione dei relativi livelli di responsabilità e qualifiche per singolo Ospedale. | 2,00                 |
|             |   | A3.2                | Monte ore mensile complessivo dei dipendenti distinto nei relativi livelli di   | 2,00                 |

|           |  |      |  |              |
|-----------|--|------|--|--------------|
|           |  |      | responsabilità.  |              |
| <b>A4</b> | <b>Centri cottura esterni, attrezzature e tecnologie</b>                 | A4.1 | Caratteristiche tecniche e funzionali dei centri di cottura esterni.                             | 6,00         |
|           |  | A4.2 | Tecnologie ed attrezzature offerte per l'espletamento del servizio.                              | 6,00         |
|           |  | A4.3 | Qualità e caratteristiche delle stoviglie e dei materiali monouso.                               | 6,00         |
| <b>A5</b> | <b>Gestione informatizzata del servizio e procedure di autocontrollo</b> | A5.1 | Caratteristiche hardware dedicato.   | 2,00         |
|           |  | A5.2 | Caratteristiche software dedicato.   | 2,00         |
|           |  | A5.3 | Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio e per garantire la qualità del servizio. | 2,00         |
|           |  |      | <b>TOTALE</b>  | <b>60,00</b> |

Ai fini della determinazione del punteggio relativo alla qualità, la Commissione Giudicatrice attribuirà a ciascun subcriterio un coefficiente di risultato dell'offerta.

Tale coefficiente sarà determinato dalla commissione in maniera discrezionale, facendo ricorso alla seguente griglia di valutazione:

| <b>GIUDIZIO</b>         | <b>ottimo</b> | <b>adeguato</b> | <b>sufficiente</b> | <b>parzialmente adeguato</b> | <b>inadeguato</b> |
|-------------------------|---------------|-----------------|--------------------|------------------------------|-------------------|
| <b>VALORE ASSEGNATO</b> | 1,00          | 0,75            | 0,50               | 0,25                         | 0,00              |

I coefficienti attribuiti ad ogni subcriterio di valutazione saranno, poi, moltiplicati per il valore rappresentato dal peso/punteggio previsto per quella caratteristica dalla stazione appaltante.

La sommatoria dei valori così calcolati determinerà il punteggio di valutazione tecnica.

Non si procederà all'offerta economica del concorrente che non abbia raggiunto la sufficienza relativa al punteggio complessivo per la qualità, fissata a punti **30,00**.

Alle ditte che avranno formulato il prezzo più basso saranno attribuiti punti 40,00; alle altre offerte punteggi inversamente proporzionali, calcolati in base alla seguente formula:

$$P_u = \frac{P_m \times 40,00}{P}$$

dove:  $P_u$  = punteggio;  $P_m$  = prezzo minimo tra quelli offerti;  $P$  = prezzo offerto dalla ditta presa in considerazione

Per la determinazione del prezzo si terrà conto di quanto indicato nel disciplinare di gara.

Sarà dichiarato aggiudicatario provvisorio il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, dato dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascuno dei due elementi di valutazione previsti.



L'assegnazione sarà a favore del candidato che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto nel combinato qualità/prezzo.

L'amministrazione si riserva di aggiudicare anche in presenza di un'unica offerta valida, se ritenuta conveniente.

L'amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione – ove ciò sia ritenuto conveniente – senza che ciò comporti alcun diritto di rivalsa, risarcimento o indennizzo di sorta a favore dei concorrenti.

Nel caso di riscontrata partecipazione singola, ai fini della predetta valutazione di convenienza, il concorrente potrà essere obbligato a fornire i dati di fornitura presso altre strutture sanitarie pubbliche e/o private secondo le indicazioni richieste dalla Stazione Appaltante.

Si rammenta che nei casi in cui l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tutti gli elementi oggetto di giudizio qualitativo, unitamente ai prezzi, costituiscono obbligo contrattuale.

#### **ART. 15 STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA**

L'Appaltatore dovrà, alla stipula del contratto ed a garanzia degli obblighi assunti, prestare cauzione definitiva, stabilita nella misura del 10% dell'importo appaltato, secondo quanto stabilito dall'art. 113 del D. Lgs. n. 163 del 12/4/2006 .

Il contratto avrà durata triennale a partire dalla data di attivazione del servizio.

Il termine iniziale del contratto decorrerà, a tutti gli effetti, dal 1° del mese successivo alla data di richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Azienda Ospedaliera.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto cedono a carico dell'Appaltatore.

#### **ART. 16 COPERTURA ASSICURATIVA**

L'Affidatario dovrà adottare ogni precauzione ed ogni mezzo necessario ad evitare danni a persone o cose, restando a suo carico ogni azione necessaria a riparare i danni arrecati.

E' sempre direttamente responsabile di qualsiasi contravvenzione alla normativa relativa al servizio oggetto dell'appalto.

Fermo restando la propria responsabilità per danni cagionati a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio, l'Affidatario dovrà provvedere a stipulare apposita polizza assicurativa a garanzia dei rischi per responsabilità civile, nei confronti di persone e cose, con un massimale non inferiore a €2.500.000,00 per singolo sinistro, dalla quale l'A.O. è compresa nel novero dei terzi.

Nel caso di polizza già posseduta dall'Affidatario, la stessa dovrà essere integrata con apposita appendice da cui risulta l'A.O. Dei Colli tra i beneficiari.

Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, deve essere consegnata in copia conforme contestualmente alla stipula del contratto.

#### **ART. 17 PAGAMENTI**

I prezzi indicati nell'offerta costituiscono il corrispettivo unitario che l'AORN si impegna a pagare all'Appaltatore per gli obblighi tutti assunti con il presente appalto.

L'importo effettivamente corrisposto sarà pertanto ricavato dal prodotto di tali prezzi per il numero delle corrispondenti diete somministrate risultante dalla contabilità all'uopo predisposta e riscontrata, per la parte di rispettiva competenza, dalle Direzioni Mediche dei due Ospedali.

I pagamenti saranno effettuati a favore dell'Appaltatore in base alla contabilità analitica mensile debitamente documentata e corredata dalle fatture per la liquidazione vistate dalle Direzioni Mediche degli Ospedali D. Cotugno e CTO, con le quali si attesta che il servizio è stato erogato secondo contratto.

Tutti i movimenti finanziari connessi al servizio in argomento dovranno essere registrati su conti correnti dedicati ed effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con gli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Ai fini di tale tracciabilità, gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il Codice Identificativo di Gara (CIG) indicato dall'A.O.

Il prestatore del servizio è tenuto a comunicare al Servizio Bilancio dell'A.O. (fax n. 0817062315) gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

Nel caso di ritardo di pagamento si applicherà il saggio degli interessi previsto dalla normativa in materia.

#### **ART. 18 REVISIONE DEI PREZZI**

I prezzi proposti potranno essere soggetti a revisione annuale, da effettuarsi ai sensi dell'art. n. 115 del d. lgs. n. 163/2006 e rimarranno fissi per i primi dodici mesi di esecuzione del servizio.

La richiesta di revisione, al fine dell'attivazione del procedimento di cui sopra, costituisce preciso onere a carico del fornitore; la stessa dovrà recare una analisi di mercato e di andamento dei prezzi dei fattori produttivi supportata da idonea documentazione a dimostrazione della effettiva necessità di adeguamento dei prezzi.

Non saranno accolte istanze prive delle giustificazioni di cui sopra.

#### **ART. 19 DIVIETO CESSIONE APPALTO, SUBAPPALTO E AVVALIMENTO**

L'Appaltatore non potrà, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il Servizio ad altra impresa salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. n. 163/2006. Nel caso di contravvenzione al divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto nei rapporti con l'Amministrazione dell'AORN, salvo, per la stessa, la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo con diritto alla rifusione di ogni eventuale danno.

Il subappalto è ammesso nei limiti di cui all'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006. In caso di subappalto i pagamenti saranno eseguiti esclusivamente in favore dell'Appaltatore (affidatario) al quale è fatto obbligo di trasmettere, entro venti giorni dai pagamenti ricevuti dall'AORN, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso affidatario corrisposti al subappaltatore.

L'istituto dell'avvalimento, previsto dal codice dei contratti pubblici, è consentito per i requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, secondo l'art. 49 del D. Lgs. n. 163/2006.

#### **ART. 20 PERSONALE A CARICO DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore dovrà provvedere alla condotta effettiva del servizio in appalto con personale idoneo ed adeguato numericamente alle necessità (con eventualmente la previsione di almeno una postazione fissa all'interno dei locali di ciascun ospedale) e pertanto risponde dell'idoneità del medesimo personale.

Per il personale di cui al presente articolo l'Appaltatore ha il dovere di corrispondere le retribuzioni, tutti gli oneri previdenziali, assicurativi e di provvedere ad ogni altro adempimento, presentazione ed obbligazione inerente il rapporto di lavoro, secondo le leggi ed i contratti di categoria vigenti, restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'AORN.

L'Appaltatore si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modificazioni ed integrazioni e, in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località.

Si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

L'Appaltatore si impegna a documentare quanto sopra allorché l'AORN lo richieda.

Il personale suddetto è alle dipendenze dell'Appaltatore e, pertanto, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti dell'AORN.

#### **ART. 21 LIBRETTO SANITARIO**

Tutto il personale impiegato dall'Appaltatore, di cui al precedente art. 21, dovrà essere fornito di libretto sanitario secondo le vigenti disposizioni ed in particolare il personale adibito alla preparazione, manipolazione e distribuzione di alimenti e di bevande dovrà essere sottoposto a visita medica preventiva e alle vaccinazioni d'obbligo (art. 262 R.D. 27/7/1934 N. 1265). Tale libretto dovrà essere sempre regolarmente aggiornato e tenuto a disposizione per eventuali controlli sia da parte delle Autorità Sanitarie che da parte dell'AORN.

#### **ART. 22 NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'impresa relativamente alle prestazioni effettuate per l'espletamento dell'appalto dovrà osservare le disposizioni di legge in materia di sicurezza del lavoro dettate dal D. Lgs. 81/2008, nonché le norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

Ciascun concorrente è obbligato a prendere visione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), predisposto dall'A.O. e facente parte della documentazione di gara.

Tale documento contiene le principali informazioni/prescrizioni che dovranno essere adottate dall'impresa aggiudicataria al fine di eliminare le interferenze in ottemperanza al d. lgs. 81/2008 ed andrà a costituire, dopo la sottoscrizione delle parti, un allegato al contratto.

Il DUVRI potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della A.O.

Tale documento potrà, inoltre, essere aggiornato, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative delle prestazioni connesse alla fornitura.

Non potrà essere iniziata alcuna prestazione del presente appalto se non a seguito dell'azione di cooperazione e coordinamento fra il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'A.O. e il Rappresentante dell'impresa aggiudicataria.

Pertanto, prima dell'inizio dell'appalto, dovrà essere acquisita copia dei documenti di rischio elaborati dall'A.O., dovrà essere eseguita un'attenta visita dei locali dei luoghi oggetto del servizio per una ponderata valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, dovranno essere

individuare idonee misure di prevenzione e protezione ed effettuare opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio e, in generale dovranno essere compiuti tutti gli adempimenti previsti dal d. lgs. 81/2008.

In generale l'Impresa si obbliga a provvedere, a sua cura, a tutti gli apprestamenti occorrenti, per garantire, in ossequio al d. lgs. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione 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 provvisorie ed esonerando di conseguenza l'A.O. da qualsiasi responsabilità.

In particolare l'impresa dovrà dotare il personale di appositi indumenti e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione alle attività svolte e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Dovrà impartire ai propri dipendenti precise istruzioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti interessati al servizio e presentare al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Sicurezza dell'A.O. la documentazione prevista dal d. lgs. 81/2008 entro 30 giorni dall'avvio dell'appalto.

L'A.O. ha facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti in merito e di sospendere i pagamenti qualora riscontrassero irregolarità imputabili alla ditta

#### **ART. 23 CONTROLLI**

L'AORN si riserva il diritto, attraverso le Direzioni Mediche dei due Ospedali, di controllare a campione ed analizzare in ogni momento, qualità e quantità degli approvvigionamenti sia delle derrate che dei cibi cotti; l'igiene generale e lo stato degli ambienti e delle attrezzature; il personale presente e quant'altro possa attenersi, sia dal punto di vista organizzativo che operativo, al corretto funzionamento del Servizio dal punto di vista igienico sanitario ed amministrativo.

Eventuali rilievi negativi, emergenti dai controlli, costituiranno obbligo per l'Appaltatore per l'immediata attuazione di interventi correttivi quali, ad esempio il ritiro dei prodotti contestati.

La mancata osservanza degli obblighi di cui innanzi comporta l'applicazione delle penali di cui al successivo art.

#### **ART. 24 INFRAZIONI E PENALI**

In caso d'accertato inadempimento, di ritardo nello svolgimento del servizio o di prestazione resa in modo insoddisfacente o di carenze organizzative ed operative, l'AORN potrà applicare – a sua esclusiva discrezione – una penale del valore tra € 250,00 ed € 5.000,00 in relazione alla gravità dell'infrazione contestata.

Si riportano di seguito una casistica di infrazioni che determinano l'applicazione di una penale prestabilita:

- qualità merceologica non corrispondente a quella stabilita dal contratto € 750,00 per infrazione;
- peso non corrispondente alle grammature contrattuali € 750,00 per infrazione;
- mancato rispetto del menù (dovuto non a causa di forza maggiore) e non comunicato tempestivamente alle Direzioni Sanitarie € 250,00 per infrazione;
- ritardo nella consegna dei pasti oltre il limite stabilito € 300,00 per ritardi entro i 20 min. a cui si aggiungono € 50,00 per ogni 5 minuti successivi;
- carenze delle condizioni igieniche riscontrate nella fornitura e distribuzione dei cibi, mancata osservanza delle condizioni igieniche dei locali assegnati al fornitore, delle attrezzature € 1.000,00 per infrazione.

Laddove, a seguito di ispezioni da parte di organi di vigilanza (ASL, NAS, ecc.), fossero irrogate sanzioni all'Appaltatore per inadempienze di qualsiasi genere, sarà dall'AORN, comunque, applicata una penale di € 2.500,00 per il danno all'immagine subito.

Tutte le penali e/o sanzioni saranno applicate, previa comunicazione in cui si enunceranno i motivi della decisione, dalle Direzioni Mediche di Presidio Ospedaliero per le rispettive parti di competenza, fatto salvo in ogni caso il maggior danno.

Nel caso di gravi e comprovate infrazioni, contestate per iscritto dalle Direzioni Sanitarie dei due Ospedali, senza che l'Appaltatore si adegui a quanto richiesto ovvero al reiterato manifestarsi della fattispecie innanzi ipotizzata, dovendosi ritenere tale comportamento assolutamente lesivo e pregiudizievole al buon andamento del rapporto negoziale, l'AORN si riserva il diritto di dichiarare risoluto il contratto con la riserva dei danni a carico dell'Appaltatore, mediante comunicazione con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o con atto stragiudiziale notificato nell'osservanza delle norme di legge.

Per l'irrogazione delle penali e/o sanzioni, ovvero per la richiesta di risarcimento del maggior danno subito, l'AORN potrà rivalersi anche sull'importo delle fatture emesse e in attesa di liquidazione.

#### **ART. 25 FORO COMPETENTE**

Il Foro competente, per ogni controversia che potrebbe insorgere relativamente all'appalto, è quello di Napoli.

#### **ART. 26 RICHIAMO AD ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento alle disposizioni legislative in materia di pubblici servizi.