



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

**CAPITOLATO TECNICO**, ALLEGATO AL CAPITOLATO D'ONERI PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA ASP – VIA TORRACA, 2 – 85100 POTENZA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PP.OO. DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

**(Allegato 1)**

**CIG:** \_\_\_\_\_



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

## **SOMMARIO**

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto**
- Art. 2- Importo a base d'asta**
- Art. 3 – Durata dell'appalto**
- Art. 4 – Preparazione dei pasti, menù, veicolazione e modalità di esecuzione del servizio**
- Art. 5 – Quantità dei pasti – giorni e orari di erogazione del servizio**
- Art. 6 – Obiettivi e attività di miglioramento**
- Art. 7 – Composizione pasto e prezzi**
- Art. 8 – Igiene della produzione**
- Art. 9 – Divieto di riciclo e di asportazione**
- Art.10 – Manipolazione e cottura**
- Art. 11- Operazioni preliminari**
- Art. 12- Linea refrigerata**
- Art. 13- Condimenti**
- Art. 14 – Responsabilità e assicurazioni**
- Art. 15- Spese inerenti il servizio**
- Art. 16- Centro di cottura esterno**
- Art. 17 – Accessi e controlli**
- Art. 18- Personale**
- Art. 19- Coordinamento del servizio**
- Art. 20- Organico**
- Art. 21 – Reintegro personale mancante**
- Art. 22 – Vestiario del personale**
- Art. 23 – Idoneità del personale**
- Art. 24 – Igiene del personale**
- Art. 25 – Controllo della salute degli addetti**
- Art. 26 – Rispetto della normativa**
- Art. 27 – Condizioni ambientali**
- Art. 28 – Applicazioni contrattuali**
- Art. 29 – Addestramento e formazione**
- Art. 30 – Sicurezza**
- Art. 31 – Divieto di scarico**
- Art. 32 – Rifiuti**
- Art. 33 – Servizi igienici e spogliatoio del personale**
- Art. 34 – Impiego di energia**



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

**Art. 35 – Pulizia attrezzature**

**Art. 36 – Cauzione**

**Art. 37 – Penali**

**Art. 38 – Abbandono del servizio**

**Art. 39 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

**Art. 40 – Pagamenti**

**Art. 41 – Oneri fiscali**

**Art. 42 – Cessione del credito**

**Art. 43 – Stipulazione del contratto e documenti che ne fanno parte integrante**

**Art. 44 – Disdetta del contratto da parte dell'impresa**

**Art. 45 – Subappalto e cessione del contratto**

**Art. 46 – Scioperi e causa di forza maggiore**

**Art. 47 – Licenze ed autorizzazioni**

**Art. 48 – Definizione delle controversie – Foro competente**

**Art. 49 – Norma di rinvio**

**Art. 50 – Informativa ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003**



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

**Fanno parte integrante del presente Capitolato:**

- ✓ Caratteristiche qualitative minime – Alleg. 2
- ✓ Menù – Alleg. 3
- ✓ Tabelle dietetiche speciali – Alleg. 4

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto la fornitura di pasti caldi e beni di vettovagliamento a degenti e personale dipendente dei **PP. OO. di Lauria (Pz) e Maratea (Pz)**, da preparare e somministrare tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, negli orari stabiliti e concordati con la Direzione Medica Ospedaliera.

**SI PRECISA CHE** la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti **in propri locali (Centro di Cottura esterno) idonei e già autorizzati** all'esercizio dei servizi oggetto di gara, nonché idoneamente arredati e attrezzati dalla stessa Ditta, di tutto il necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, senza alcun onere o spesa per questa Azienda Sanitaria Locale.

**SI PRECISA** altresì che presso i suddetti Presidi Ospedalieri non potrà essere messo a disposizione alcun locale per lo sporzionamento dei pasti, per cui gli stessi dovranno giungere alla sedi Ospedaliere già in **contenitori monoporzioni** in grado di garantire l'igiene e mantenere integre le caratteristiche qualitative ed igienico-alimentari del pasto e con mezzi idonei e muniti delle autorizzazioni necessarie previste dalle leggi in materia.

In particolare l'appalto ha per oggetto:

- Il servizio di ristorazione per i degenti ospedalieri (colazione, pranzo, cena, menù dializzati);
- Il servizio di ristorazione ai pazienti ricoverati in regime di Day Hospital;
- Il servizio mensa per i dipendenti e per le persone nominativamente autorizzate;
- Il servizio di ristorazione ai familiari dei ricoverati o ad altre utenze autorizzate dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza (ASP).

**Il servizio è articolato in un UNICO LOTTO – CIG: \_\_\_\_\_**

Fermo quanto previsto La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie cure e spese, a:

- coordinamento e direzione del servizio di ristorazione autonomo attraverso i propri responsabili;
- acquisto, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate alimentari di assoluta prima scelta e qualità necessarie per la preparazione e il confezionamento di tutti i pasti;
- approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare necessario alla fornitura del servizio;
- la preparazione delle diete ordinarie e speciali da somministrare ai pazienti ricoverati che prevede la somministrazione dei pasti mediante il sistema del "vassoio personalizzato" con l'utilizzo di appositi, specifici materiali: vassoi termici, carrelli, ecc., nonché di contenitori vitto di tipo monouso di alta qualità tecnica. Per quanto riguarda la colazione, essa dovrà essere consegnata alle cucinette di reparto con l'impiego di apposite attrezzature per la distribuzione, nonché di materiali, sempre di tipo "a perdere", in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge e indeformabili;
- organizzazione delle attività di preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura dei pasti (colazione inclusa) su vassoi personalizzati destinati alle cucinette dei reparti di degenza;
- consegna dei medesimi alle cucinette di reparto attraverso l'utilizzo di appositi carrelli portavassoi termici, tenendo presente la criticità dei percorsi degli ospedali;
- al ritiro dei vassoi e delle stoviglie dalle cucinette dei reparti;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, con ovvia esclusione dei materiali monouso;
- riassetto e pulizia del locale mensa e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti;
- al lavaggio e sanificazione dei locali, attrezzature e materiale occorrente per la distribuzione dei pasti;



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

- effettuazione, con cadenza almeno trimestrale, di adeguati interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati;
- effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alla direzione medica ospedaliera) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- attivazione di un sistema di autocontrollo secondo quanto espressamente previsto dalle vigenti disposizioni di legge comunitarie e nazionali in materia di autocontrollo (H.A.C.C.P.);
- adeguamento della propria organizzazione lavorativa a quanto espressamente previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 ed eventuale messa a norma e manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio, secondo la tipologia e le procedure specificate dal R.S.P.P. aziendale;
- fornire le attrezzature ed il materiale necessario all'attivazione del sistema di distribuzione dei pasti con vassoio personalizzato;
- fornitura di tutti i materiali di consumo necessari per le operazioni di pulizia;
- **trasporto, dal PUNTO DI COTTURA ESTERNO ai Presidi Ospedalieri (Lauria e Maratea), con propri mezzi in possesso delle autorizzazioni di legge, mediante utilizzo di contenitori in grado di garantire l'igiene e mantenere integre le caratteristiche qualitative ed igienico-alimentari del pasto.** *Si precisa che i mezzi di trasporto impiegati ed i contenitori dovranno garantire la massima tenuta termica e facilità di pulizia e sanificazione, perciò la Ditta dovrà dotarsi di appositi furgoni e contenitori rispondenti ai requisiti previsti dal Reg. Ce 852/04, Allegato 2° Capitolo IV, e per i cibi consumati caldi dovrà essere mantenuta una temperatura di 65° C, mentre per i cibi da consumarsi freddi una temperatura inferiore ai 10° C;*
- **Consegna del pasto dal Centro di cottura (esterno) alla Sede di somministrazione (cucinette di reparto e locale mensa dipendenti) entro un intervallo di tempo di 30 minuti circa (comunque non oltre 40 minuti – A PENA DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA SDAPA -);**
- alla fornitura di stoviglie e piatti monouso di alta qualità tecnica ed estetica;
- impiego dei generi alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di Legge vigente in materia;
- confezione delle diete ordinarie e speciali richieste dall'Ente Appaltante secondo quanto previsto dal vigente dietetico per degenti e dipendenti;
- confezione dei pasti e distribuzione dei vassoi con modalità self-service (o in alternativa servizio al tavolo) per i dipendenti, nella stessa composizione quantitativa indicativamente rappresentata nei menù tipo, prevedendo inoltre il riordino dei tavoli per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa; ed il costante rifornimento della quantità necessaria su ogni tavolo di olio, aceto, sale, pepe e stuzzicadenti in confezione monodose;
- gestione di tutte le prestazioni occorrenti per la distribuzione dei pasti ai dipendenti o alle persone esterne autorizzate o del servizio di somministrazione pasti ai tavoli del locale mensa per i dipendenti;
- ogni altra operazione o prestazione, anche se non esplicitamente indicata, che risultasse necessaria per il corretto svolgimento del servizio dell'appalto.

#### **ART. 2 – IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo complessivo riferito all'intera durata contrattuale (massimo mesi 12), comprensivo di ogni onere e spesa è stabilito in **€ 195.000,00 oltre IVA. Detto importo costituisce base d'asta.**

Non sono ammesse offerte in aumento sui totali a base d'asta sopra indicati.

#### **ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO**

Il contratto di fornitura del servizio di cui trattasi, avrà **durata fino ad un massimo di mesi 12 (ANNI 1)**, decorrenti dalla data di inizio di erogazione del Servizio.

SI PRECISA CHE, il Contratto per la fornitura del servizio oggetto del presente appalto potrà essere risolto in qualsiasi momento, anche prima della sua naturale scadenza e senza che la Ditta aggiudicataria possa richiedere indennizzi di sorta, nel caso in cui venga attivato il Contratto relativo al medesimo servizio dalla Stazione Unica Appaltante Regionale SUA RB.



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

Nell'eventualità si verificassero mutamenti radicali nell'attività delle Sedi Ospedaliere interessate alla fornitura del Servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà della S.A., l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza potrà procedere alla risoluzione del contratto, previo avviso di almeno 30 giorni.

#### **ART. 4 - PREPARAZIONE DEI PASTI, MENU', VEICOLAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno illustrare dettagliatamente le modalità tecniche di organizzazione del servizio che saranno valutate dalla Commissione Giudicatrice.

I pasti da somministrare dovranno essere preparati in un Centro di cottura esterno (vedi art.16).

I menù settimanali/quindicinali e le grammature sono riferite a diete normali e speciali e sono intesi per colazione, pranzo e cena.

La Ditta aggiudicataria, per la formulazione dell'offerta, dovrà far riferimento alle tabelle menù e dietetiche, nonché alle caratteristiche minime dei generi alimentari di cui agli allegati 1-2-3- e 4, che formano parte integrante del presente Capitolato Tecnico.

**Tutti gli oneri relativi alla gestione del Centro di cottura esterno, di cui all'art. 16, alla fornitura e manutenzione di tutte le attrezzature, alla fornitura del vettovagliamento, degli alimenti, agli oneri per il personale e per la gestione degli automezzi utilizzati sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.**

La Ditta dovrà garantire che:

- i locali del centro di cottura esterno e le attrezzature siano mantenuti idonei e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia sanitaria per tutta la durata del contratto;
- gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e quelli ordinari e straordinari sulle attrezzature siano effettuati a regola d'arte;
- il personale indossi, durante le fasi di preparazione e confezionamento dei pasti, camice e copricapo in colore bianco ed usare apposita mascherina protettiva monouso;
- il servizio sia effettuato, in tutte le fasi dalla produzione dei pasti all'assemblaggio, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie in vigore e, in particolar modo, in osservanza delle vigenti disposizioni di legge comunitarie e nazionali in materia di **H.A.C.C.P./AUTOCONTROLLO**, con espresso esonero delle relative spese e responsabilità da parte dell'ASP. L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'implementazione immediata dell'autocontrollo (H.A.C.C.P.);
- le derrate ed i generi di vitto utilizzati nella produzione dei pasti siano di ottima qualità e prodotti da primarie Aziende e largamente rappresentate sul mercato. L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di sostituire immediatamente quei prodotti che l'Amministrazione non dovesse accettare, con altri aventi le caratteristiche desiderate.

Ed inoltre:

- La Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione ogni utile informazione sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti forniti;
- qualora, per motivi tecnici (quale ad es. la rottura della attrezzatura occorrente) non sia possibile preparare una determinata pietanza, la stessa potrà essere sostituita con altra, che dovrà possedere un equivalente valore sia economico che nutrizionale, concordata con la Direzione Sanitaria Ospedaliera;
- i pasti dovranno essere porzionati, secondo i menu giornalieri e le grammature stabilite nelle tabelle allegate (allegati 1-2-3 e 4 e quindi confezionati in appositi contenitori isotermici, idonei al contenimento di alimenti ed in grado garantire la igienicità ed il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65° per le pietanze calde e da 0° a +8° per quelle refrigerate sino al momento del consumo;
- la Ditta dovrà provvedere al ritiro dei carrelli contenenti i vassoi sporchi, i contenitori e di quant'altro utilizzato per la veicolazione, distribuzione e consumazione dei pasti direttamente presso i locali in cui erano stati consegnati, il lavaggio e la disinfezione degli stessi, la pulizia del locale mensa dipendenti, ove presente;
- durante il trasporto, i vassoi suddetti saranno contenuti in appositi carrelli chiusi;



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

- i vassoi dovranno essere singoli, termici e personalizzati con etichetta riportante il numero del letto.
- latte, caffè d'orzo, camomilla e the previsti nella prima colazione e diete speciali dovranno essere consegnati in contenitori termici muniti di rubinetto dosatore in materiale per alimenti comprese le scodelle per 1<sup>a</sup> colazione;
- la fornitura dovrà comprendere per ogni singolo pasto un tris di posate, bicchiere e tovagliolo a due veli monouso;
- tutti i contenitori a diretto contatto con il cibo (piatti, bicchieri, posate od altro) dovranno essere del tipo monouso, in materiale pesante e sufficientemente rigido, in modo da non creare inconvenienti ai pazienti nella consumazione del pasto stesso e conformi ai requisiti di legge;
- la cottura di tutte le vivande dovrà avvenire in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi;
- all'atto delle consegna alle cucinette di reparto dovrà essere sottoscritto, per accettazione e conformità a quanto ordinato, da parte dei capisala responsabili o loro delegati, regolare documento accompagnatorio in duplice copia;
- la D.A. dovrà garantire il mantenimento in ottime condizioni igienico-ambientali di tutte le aree utilizzate dall'appaltatore comprendenti: sala mensa ove presente e spazi comunicanti.

#### **ART.5 - QUANTITA' DEI PASTI - GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, giorni festivi compresi.

La quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo bisogno dell'Ente in relazione al numero dei pazienti ricoverati o in trattamento D.H. e dei dipendenti che utilizzano la mensa.

**A TITOLO ORIENTATIVO**, possono essere indicate le seguenti quantità riferite ad un fabbisogno complessivo presunto per un massimo di mesi 12:

##### **PRESIDIO OSPEDALIERO DI LAURIA (Pz)**

- **Colazioni** (solo per i degenti):..... n. 7.600
- **Pranzi** (solo per i degenti):..... n. 8.900
- **Cene** (solo per i degenti):..... n. 7.690
- **Mensa dipendenti** (solo pranzo):.....n. 660
- **Menù dializzati**:..... n. 5.350

##### **PRESIDIO OSPEDALIERO DI MARATEA (Pz)**

- **Colazioni** (solo per i degenti):..... n. 8.400
- **Pranzi** (solo per i degenti):..... n. 8.390
- **Cene** (solo per i degenti):..... n. 8.450
- **Mensa dipendenti** (solo pranzo):.....n. 1.200
- **Menù dializzati**:..... n. 1.560

La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire, alle stesse condizioni di gara, il servizio ristorazione ai degenti ed ai dipendenti anche nel caso in cui il numero di pasti da somministrare sia inferiore o superiore a quello sopra indicato.

Essa dovrà fornire solo ed esclusivamente il numero di pasti che giornalmente verranno richiesti dalla Direzione Sanitaria o dal personale all'uopo delegato dalla stessa in base alle effettive presenze ed espressi analiticamente in colazione, pranzo e cena. Il numero delle colazioni sarà comunicato entro le ore 18.00 della sera antecedente la somministrazione.

**Il compenso da corrispondere alla D.A. per le prestazioni di cui sopra sarà quello relativo a colazione, pranzo o cena, a seconda del caso, così come indicato nell'offerta economica calcolato esclusivamente sulla base dei pasti effettivamente consumati.**



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

Nessun compenso spetterà a titolo di indennizzo per le eventuali maggiori o minori quantità di pasti erogati a confronto del preventivato.

Su richiesta dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza la Ditta aggiudicataria dovrà organizzare e gestire eventi particolari quali coffe-break, buffet, ecc. secondo le modalità operative e le condizioni economiche che verranno concordate, di volte in volta con il medesimo.

**Il numero dei pasti per pranzo (pazienti e dipendenti) saranno comunicati entro le ore 8.30 di mattina (pranzo) ed entro le ore 14.00 per la cena.**

**La consegna dovrà avvenire, salvo eventuali indicazioni diverse che fornirà la Direzione Medica Ospedaliera, entro i seguenti orari: 7.00 -7.30 (colazione), 12.00-12,30 (pranzo), 17.30-18.00 (cena).**

**Eventuali modifiche agli orari saranno concordate tra la Ditta aggiudicataria e la Direzione Medica Ospedaliera.**

La Ditta aggiudicataria si impegna, in accordo con la Direzione Medica Ospedaliera interessata ad erogare in orari diversi da quelli sopra indicati:

- a) alcune prestazioni con carattere di specialità e collegate ad esigenze di regime dietetico specifico segnalato dai medici;
- b) pasti freddi, la cui composizione sarà definita una tantum, per i ricoverati, i dipendenti e gli autorizzati dopo gli orari utili per la prenotazione.

#### **ART. 6 - OBIETTIVI E ATTIVITA' DI MIGLIORAMENTO**

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato e gestito secondo le indicazioni, sia tecniche che qualitative, previste e riportate dal presente Capitolato Tecnico di gara e relativi allegati.

Tali indicazioni sono da considerarsi come standard minimi richiesti.

In ogni caso durante la gestione contrattuale l'A.S.P. di Potenza potrà promuovere verifiche sistematiche presso l'utenza al fine di accertare l'indice di gradimento del servizio.

L'Azienda Sanitaria Locale di Potenza persegue il miglioramento dei servizi offerti. La misurazione del grado di soddisfazione del cliente costituisce, pertanto, un parametro importante al fine di verificare la qualità del servizio offerto dal gestore e di migliorarlo continuamente.

La Ditta aggiudicataria dovrà, quindi proporre un metodo d'indagine sulla soddisfazione del servizio che, una volta validato dalla Direzione Aziendale, dovrà venir applicato nel periodo contrattuale.

I dati risultanti dall'indagine dovranno essere utilizzati per la costruzione di obiettivi di miglioramento del servizio.

Il miglioramento della qualità deve essere inteso come un'attività continua che mira ad una sempre più alta efficacia ed efficienza dei processi gestiti.

Anche le strategie per il raggiungimento degli obiettivi dovranno essere concordate con la Direzione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza.

Tra le strategie di miglioramento della qualità la Ditta aggiudicataria dovrà gestire le non conformità derivanti dal servizio erogato, siano esse rilevate dall'A.S.L. di Potenza nell'ambito dei periodici controlli effettuati, siano esse derivanti dall'applicazione del proprio sistema di autocontrollo.

Dovranno essere di conseguenza gestite tutte le azioni correttive e preventive che possono derivare da non conformità o a seguito di altre azioni di miglioramento.





REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

La Ditta aggiudicataria dovrà registrare in un supporto informatico tutte le non conformità ed:

- elaborare periodicamente i dati
- tenere sotto controllo lo stato di avanzamento delle soluzioni adottate
- tenere sotto controllo lo stato di avanzamento delle azioni correttive e preventive
- trasmettere i dati alla Direzione Medica Ospedaliera e all'U.O.C. Provveditorato/Economato mediante report con periodicità trimestrale.

#### **ART. 7 - COMPOSIZIONE PASTO E PREZZI**

La giornata alimentare è composta da:

- a) per i degenti, "1^ Colazione, Pranzo e Cena" e sarà diversificata in diete normali e speciali per come analiticamente specificato nelle tabelle menù/grammature allegate al presente Capitolato;
- b) per il personale dipendente, dal solo Pranzo;
- c) per i dializzati, "panino imbottito+the", da somministrare all'ora della 1^ colazione e all'ora del pranzo.

Nessun'altra spesa dovrà gravare sul prezzo richiesto ad eccezione dell'IVA che sarà a carico dell'A.S.P. di Potenza.

L'aggiudicazione avverrà, per unico lotto secondo le modalità specificate all'art. 9 del Capitolato d'Oneri, ovvero con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, secondo la ripartizione tra punteggio tecnico ed economico, precisata nell'allegato n. 6 ("SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE").

I prezzi dovranno essere unici sia per le diete normali che per quelle speciali e rimanere fissi ed invariati per tutta la durata del contratto (fatto salvo quanto precisato al successivo art. 40).

#### **ART. 8 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

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

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

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

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

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

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc. dovrà



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

far uso di mascherine.

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

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

**Il Centro di Cottura esterno dovrà necessariamente predisporre al suo interno uno specifico spazio idoneo e dedicato alla sola preparazione dei pasti per celiaci, che verranno richiesti alla bisogna, agli stessi prezzi di aggiudicazione offerti in gara (giornata alimentare).**

#### **ART. 9 - DIVIETO DI RICICLO E DI ASPORTAZIONE**

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

E' fatto divieto assoluto di asportare, a qualsiasi titolo, i residui della lavorazione e preparazione dei cibi ed i residui dei pasti, ancorché integri.

Lo smaltimento degli stessi, con particolare riguardo agli olii esausti, deve avvenire secondo le norme vigenti. Particolare cura sarà data alla raccolta differenziata.

E' fatto assoluto divieto di riutilizzare gli olii di cottura.

#### **ART. 10 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

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

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

#### **ART. 11 - OPERAZIONI PRELIMINARI**

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C - + 4° C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

#### **ART. 12 - LINEA REFRIGERATA**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1 e 6 ° C.

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

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

#### **ART. 13 - CONDIMENTI**

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

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

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

#### **ART.14 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

Ai fini dell'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà essere assicurata contro i danni a cose o persone che venissero arrecati dal proprio personale nell'espletamento del servizio.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta aggiudicataria, il quale ne è il sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'A.S.L. di Potenza o in solido con questa; è escluso ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'ASL medesima e di ogni indennizzo.

Fermo restando, inoltre, l'onere a carico della Ditta Aggiudicataria di qualsiasi altra assicurazione obbligatoria per legge, resta inteso che, dalla data di inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria esonera e solleva espressamente l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza ed i suoi dipendenti da ogni responsabilità verso gli agenti e gli operai da essa dipendenti e verso terzi, per infortuni e danni che comunque potessero verificarsi in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

**L'esecuzione del servizio si intende subordinata all'osservanza delle disposizioni vigenti, con particolare riferimento a:**

- **D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, concernente la sicurezza sul luogo di lavoro;**
- **Igiene dei prodotti alimentari - Sistema HACCP;**
- **Legge 68/99, che disciplina il diritto al lavoro dei disabili**
- **eventuali ulteriori normative che verranno emanate durante l'espletamento del servizio;**
- **regolamento CE 852/2004 e DGR Basilicata n. 1288/2011 e s.m.i.**

Prima dell'inizio del servizio verrà effettuata una ricognizione congiunta, tra il Responsabile della Ditta Aggiudicataria e il personale incaricato dalla S.A., per l'individuazione dei rischi specifici sul luogo di lavoro.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla S.A. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria. Nel novero dei terzi sono ricompresi i degenti, familiari aventi diritto, personale dipendente e/o convenzionato della Stazione appaltante.

**La Ditta aggiudicataria si assume anche le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.**

A tale fine la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione RCT/RCO, che preveda anche una copertura per



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

tutti i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto e, in particolare, per danni da avvelenamento, tossinfezioni alimentari, nonché per la conduzione dei locali, incendio e scoppio con i seguenti massimali:

- RCT massimale unico di 1,5 (unovirgolacinque) milioni di euro;
- RCO per sinistro 1,5 (unovirgolacinque) milioni di euro (con il limite per persona 500.000,00 euro).

In ogni caso resta a completo carico della Ditta aggiudicataria qualsiasi risarcimento, anche oltre i limiti di polizza, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente appaltante.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

#### **ART. 15 - SPESE INERENTI IL SERVIZIO**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Sono ancora a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

La Ditta è tenuta a:

- Mettere in atto i necessari provvedimenti di prevenzione e protezione dei lavoratori
- Garantire la piena efficienza, anche mediante il rinnovo e/o il potenziamento, delle attrezzature, impianti, stoviglie, ecc.
- Fornire quanto necessario per garantire un servizio completo, rispondente alle normative di legge e adeguato alle esigenze ospedaliere.

L'Ente non riconoscerà alla Ditta rimborsi e/o indennizzi di sorta per gli interventi di cui sopra.

I guasti e le anomalie che dovessero registrarsi nell'utilizzo degli impianti dovranno comunque essere tempestivamente segnalati alla Direzione Sanitaria dei Presidi Ospedalieri, nonché al Referente ASP dei servizi di Cucina.

La Ditta avrà cura di predisporre la modulistica necessaria per le ordinazioni ed i consumi. Detti moduli saranno formati graficamente in modo tale da soddisfare le esigenze delle due parti contraenti e pertanto decisi in contraddittorio tra le parti.

E' a totale carico della Ditta aggiudicataria l'onere della manutenzione ordinaria dei locali in cui la stessa eroga il servizio.

#### **ART. 16 - CENTRO DI COTTURA ESTERNO**

La Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente mettere a disposizione della Stazione appaltante un **CENTRO DI COTTURA ESTERNO ubicato in un luogo ad una distanza tale da garantire la consegna dei pasti alle cucinette di reparto e ai locali del P.O. dedicati alla mensa dei dipendenti, entro un tempo di circa 30 minuti (comunque non oltre 40 minuti) dal loro confezionamento.**

La mancata o l'intempestiva disponibilità del centro di cottura esterno preposto comporterà la risoluzione immediata del contratto, l'incameramento dell'intera cauzione definitiva versata a titolo penitenziale fatto salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti dalla Stazione appaltante.

Il Centro di cottura esterno, i contenitori per l'asporto dei prodotti sfusi, i mezzi di trasporto all'atto della gara dovranno essere dotati dell'autorizzazione/ idoneità sanitaria, come da normativa vigente e fermo restante eventuali successive vulture delle medesime autorizzazione come richiesto al capoverso successivo.

L'autorizzazione sanitaria del Centro di cottura esterno, dei contenitori per l'asporto dei prodotti sfusi, dei mezzi di trasporto, dovranno essere intestate all'Impresa o, in caso di ATI/ RTI, ad almeno una delle Ditte facenti parte dell'ATI/RTI.



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

**Tutte le spese derivanti dall'eventuale attivazione e gestione del centro di cottura esterno, ivi compresi gli eventuali canoni di locazione e le spese di trasporto necessarie alla veicolazione dei pasti e delle stoviglie restano a completo carico dell'Impresa.**

**IN FASE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, LA NON INDICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ESTERNO È CAUSA DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA.**

#### **ART. 17 - ACCESSI E CONTROLLI**

Il controllo e la vigilanza sul servizio di ristorazione (degenti e dipendenti) compete all'A.S.L. di Potenza per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa.

La vigilanza ed i controlli saranno effettuati dal personale dell'A.S.L. di Potenza o da altro personale incaricato dalla medesima, che eseguirà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale comprensive del livello di conoscenza teorico pratico.

L'A.S.L. di Potenza potrà realizzare in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio il controllo del servizio erogato dall'arrivo delle merci alla consegna del prodotto al paziente ed in mensa dipendenti. Nel caso in cui il punto cottura sarà al di fuori della competenza territoriale della ASL di Potenza, la stessa potrà richiedere al Servizio di Igiene Pubblica della ASL territorialmente competente ove insiste la sede di ubicazione del punto di cottura della Ditta aggiudicataria, eventuali verifiche e/o controlli.

**La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ASP di Potenza in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.**

**In particolare gli organismi preposti all'effettuazione di tali controlli, attraverso propri incaricati o referenti, sono:**

- **Il Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. territorialmente competente;**
- **La Direzione Medica Ospedaliera;**
- **La Direzione Amministrativa Ospedaliera;**
- **La Direzione dell'U.O.C. Provveditorato/Economato;**
- **La Direzione dell'U.O.C. Attività Tecniche;**
- **Il R.S.S.P. Aziendale;**
- **Il Referente Tecnico/Amministrativo di Presidio;**
- **Il Referente dei servizi di mensa e cucina dell'Ambito di Lagonegro.**

In particolare la S.A. si riserva la facoltà a suo insindacabile giudizio e in qualsiasi momento di:

- Controllare ed analizzare la quantità degli alimenti di stoccaggio e di lavorazione, nonché dei cibi cotti;
- controllare il peso delle razioni e la loro rispondenza ai requisiti del menù;
- controllare la pulizia dei locali, la sanificazione, l'organizzazione dello stoccaggio, della lavorazione dei tempi di preparazione;
- controllare la rispondenza del personale presente con il numero di unità, distinto per qualifica, indicato nell'elenco fornito dal gestore;
- controllare qualunque altro elemento del contratto che direttamente o indirettamente rientri nel servizio oggetto di gara;

Inoltre la S.A. si riserva di effettuare:

- controllo organolettico delle merci (verifica dell'aspetto, temperatura, integrità delle confezioni);
- controllo documentale (es. etichettatura e rintracciabilità);
- verifica della idoneità dei mezzi di trasporto (pulizia, temperatura, registrazione sanitaria, promiscuità delle derrate etc.);
- corrispondenza delle derrate a quanto previsto dal Capitolato.



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e spese.

**La Ditta aggiudicataria provvederà a conservare, alla temperatura di 4°C per 48 ore, un campione rappresentativo degli alimenti che compongono il pasto del giorno, in appositi contenitori chiusi.**

**Tali contenitori devono essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.**

**Le modalità di prelevamento dei campioni saranno di volta in volta concordate con il personale di controllo dell'A.S.L. di Potenza.**

**Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta aggiudicataria fornirà al personale dell'A.S.L. di Potenza incaricato tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.**

**Qualora l'A.S.L. di Potenza dovesse accertare che gli alimenti forniti risultino in tutto o in parte di qualità inferiore e/o di caratteristiche diverse da quelle stabilite in sede di aggiudicazione o non conformi alla normativa vigente, la D.A. sarà tenuta alla immediata sostituzione degli stessi.**

**In questa eventualità l'A.S.L. di Potenza provvederà a redigere apposito verbale in triplice copia in contraddittorio con l'addetto del gestore e il verbale, darà atto, ove del caso, del procedimento di prelievo dei campioni.**

**Nel caso in cui il Direttore della D.A. o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Amministrazione effettuerà egualmente i controlli e la Ditta non potrà contestare le loro risultanze.**

**Ad analisi avvenute, la S.A. provvederà a comunicare alla D.A., mediante la consegna del referto, gli eventuali risultati che possano configurare una violazione del presente Capitolato o una irregolarità del servizio.**

**La D.A. dovrà far pervenire entro 5 giorni solari dalla comunicazione, le eventuali controdeduzioni ai rilievi mossigli.**

**Trascorso detto termine, la S.A. emetterà il provvedimento di sua competenza.**

**Le spese di tali analisi sono a carico della Ditta aggiudicataria.**

**La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire periodicamente le analisi microbiologiche degli alimenti e comunicarle formalmente all'A.S.L. di Potenza.**

**La periodicità dei controlli deve essere indicata nel manuale di autocontrollo o in altra documentazione che deve essere prodotta dalle ditte in gara e verrà valutata dalla Commissione giudicatrice.**

**L'A.S.L. di Potenza si riserva di effettuare, quando lo ritiene opportuno, analisi di laboratorio per l'accertamento dei limiti microbiologici di accettabilità prescritti dalle norme tecniche e/o delle direttive sanitarie emanate in materia.**

**L'A.S.L. di Potenza si riserva la facoltà di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso, il personale presente ed in particolare:**

- **il rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;**
- **il rispetto delle temperature di preparazione e distribuzione;**
- **il rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali;**
- **il rispetto delle configurazioni organizzative e gestionali previste nel progetto tecnico presentato dal gestore;**
- **il rispetto del piano di manutenzione presentato in sede di gara;**
- **il rispetto del piano di formazione;**



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

- la verifica dell'autocontrollo effettuato dal gestore.

**Gli inadempimenti verranno contestati formalmente attraverso dei rapporti di non conformità ed il gestore dovrà provvedere alla loro risoluzione. Nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o nel caso le stesse si ripetano, l'A.S.L. di Potenza applicherà le penali previste.**

Per garantire gli accessi in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro) copia delle chiavi dei locali, ove messi a disposizione da parte della ASP, dovranno essere disponibili presso il Referente Medico della Direzione Sanitaria Ospedaliera e il Referente Tecnico-Amministrativo del Presidio.

#### **ART. 18 - PERSONALE**

La Ditta assume ogni impegno nei confronti dei dipendenti assunti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi. Viene pertanto esclusa la costituzione di ogni vincolo di lavoro subordinato con l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza.

La Ditta è direttamente ed esclusivamente responsabile dell'attività svolta in esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato qualunque sia il rapporto di lavoro intercorrente con il personale che esegue il servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, la S.A. ha la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria stessa la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto.

In tal senso la Ditta aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

**La Ditta aggiudicataria solleva l'A.S.L. di Potenza da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'A.S.L. o in solido con questo, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza o di ogni indennizzo.**

Il personale addetto alla cucina e distribuzione dei pasti deve indossare camice e cuffia e deve essere idoneo a svolgere il servizio.

Il numero di addetti al servizio deve essere tale da assicurare il regolare svolgimento del servizio stesso, per non creare ritardi nella erogazione dei pasti e disservizi.

In caso di assenza di personale, la sostituzione deve avvenire in tempo utile per garantire il regolare espletamento del servizio previa informativa alla Direzione Sanitaria Ospedaliera e al Referente ASP per i Servizi di cucina dell'Ambito di Lagonegro.

**La Ditta aggiudicataria è tenuta alla piena osservanza del C.C.N.L. applicabile.**

La Ditta si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri paga, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai lavori del servizio appaltato.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, l'ASP di Potenza avrà la facoltà di rescindere il contratto, con incameramento dell'intero deposito cauzionale versato a titolo di penalità, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

#### **ART. 19 - COORDINAMENTO DEL SERVIZIO**

Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un Coordinatore/Responsabile della Ditta Aggiudicataria con una qualifica professionale ed esperienza pregressa idonea a svolgere tale funzione che garantirà, in modo continuativo, la presenza in loco. Il Responsabile dovrà mantenere un fattivo e continuo rapporto di collaborazione con gli organi aziendali preposti al controllo sui servizi appaltati al fine di evitare ogni qualsiasi interruzione nell'erogazione del servizio di ristorazione.





REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

Le comunicazioni di eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Direzione Medica Ospedaliera e/o dagli organismi di cui al precedente art. 17 al suddetto personale operativo si intendono come direttamente presentate alla Ditta aggiudicataria.

In caso di assenza o di impedimento per qualsiasi ragione del Coordinatore/Responsabile del servizio esso dovrà essere sostituito con altra figura professionale di pari livello e preparazione.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare il nominativo del Coordinatore/Responsabile del servizio, nonché l'indirizzo e numero telefonico presso il quale sarà reperibile dalle ore 7.00 alle ore 21.00 di tutti i giorni inclusi i festivi per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, ed a comunicarne altresì ogni variazione.

#### **ART. 20 - ORGANICO**

L'organico, che deve essere per quantità e qualità professionale coerente con quanto indicato nel progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'impresa in sede di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L., dovrà essere costante durante tutta la durata dell'appalto.

L'elenco nominativo del personale della Ditta, aggiornato periodicamente per le variazioni che dovessero intervenire, dovrà essere consegnato al momento dell'attivazione del servizio alla Direzione Sanitaria dei Presidi Ospedalieri e al Referente ASP per i Servizi di cucina dell'Ambito di Lagonegro e dovrà precisare la qualifica professionale di ciascun addetto e il numero di ore settimanali di lavoro.

**Il personale impiegato dalla Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio, non stabilisce alcun rapporto giuridico di lavoro con l'ASP.**

#### **ART. 21 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE**

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, la Ditta dovrà entro 24 ore provvedere al reintegro del personale mancante.

#### **ART. 22 - VESTIARIO DEL PERSONALE**

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42) e antinfortunistica (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per il confezionamento degli alimenti, per i lavori di pulizia e per le operazioni di distribuzione.

Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi, mentre per gli addetti alla distribuzione dovranno essere bianchi con bordo rosso (per differenziarli dagli altri operatori che accedono ai reparti).

La Ditta deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

**Gli addetti al servizio di cui trattasi dovranno portare in modo visibile un tesserino di riconoscimento contenente il nome della Ditta aggiudicataria e quello del dipendente.**





REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

#### **ART. 23 - IDONEITA' DEL PERSONALE**

Tutto il personale addetto alla manipolazione e al confezionamento degli alimenti dovrà essere in regola con gli obblighi di aggiornamento previsti dal Regolamento CE 852/2004.

#### **ART. 24 - IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed al confezionamento e distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in confezionamento.

Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale.

Gli indumenti da lavoro sono i copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica dei capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

#### **ART. 25 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'ASP di Potenza si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria l'avvenuta verifica della idoneità alla specifica mansione del proprio personale dipendente.

La S.A. si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio, nel rispetto delle normative vigenti.

#### **ART. 26 - RISPETTO DELLA NORMATIVA**

La Ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta deve in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta dovrà comunque tenere indenne la S.A. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta ed i suoi dipendenti.

Sarà cura della Ditta aggiudicataria provvedere alla formazione del proprio personale circa le modalità di buona prassi igienica da seguire in tutte le fasi di produzione e distribuzione degli alimenti.

In particolare l'Appaltatore deve curare che il proprio personale:

- vesta decentemente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- consegni immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenute nell'ambito dell'ospedale, al proprio Responsabile diretto che le dovrà consegnare alla Direzione Sanitaria.
- segnali subito, agli organi competenti della S.A. ed al proprio Responsabile diretto, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un contegno corretto;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

- segnali immediatamente al Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione aziendale dell'Ambito Territoriale di Lagonegro qualsiasi accadimento o anomalie riscontrate nell'adempimento del Servizio nei confronti del Piano di Sicurezza e del Piano di Coordinamento della Sicurezza;
- si adegui tassativamente alle disposizioni aziendali dell'appaltatore e della Stazione Appaltante ed al rispetto delle norme contenute nel D. Leg.vo 81/2008 e s.m.i.

#### **ART. 27 - CONDIZIONI AMBIENTALI**

Con la presentazione dell'offerta, nonché successivamente del contratto, l'appaltatore dichiara di essere dedotto e di aver tenuto in debito conto di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze annesse che possono avere influenza sulla esecuzione del contratto e sulle determinazione dei prezzi.

#### **ART. 28 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

L'Impresa aggiudicataria deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicati le disposizioni del vigente C.C.N.L. relative alle condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

#### **ART. 29 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE**

Al fine di valutare le capacità organizzative le ditte in gara dovranno proporre nel progetto tecnico un piano di formazione da attivare entro 15 giorni dalla data di inizio del contratto.

Le informazioni che dovranno essere contenute in tale piano sono:

- gli argomenti trattati nei vari corsi di formazione
- i destinatari del corso
- il profilo professionale dei docenti che saranno impiegati
- il periodo (orientativo) di svolgimento

Argomenti obbligatori del corso di formazione saranno le norme igieniche per la preparazione dei pasti e le norme in materia di sicurezza oltre a tutte le procedure della Ditta aggiudicataria riguardanti la produzione dei pasti.

#### **ART. 30 - SICUREZZA**

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio, il Gestore dovrà elaborare e consegnare all'A.S.L. di Potenza copia del documento sulla valutazione dei rischi specifici elaborato in ottemperanza a quanto previsto dall'art. n.4, comma 2, lett.a) del D. Leg.vo 81/2008.

#### **ART. 31 - DIVIETO DI SCARICO**

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido di cucina, ove presente, e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

#### **ART. 32 - RIFIUTI**

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche.

#### **ART. 33 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE**

I servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi a doppio scomparto.

Deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispenser di carta asciugamani.



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

#### **ART. 34 - IMPIEGO DI ENERGIA**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte della Ditta deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri comando e delle saracinesche di intercettazione.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

#### **ART. 35 - PULIZIA ATTREZZATURE**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con materiale appropriato e dovrà terminare con l'asciugatura dell'attrezzatura.

#### **ART. 36 - CAUZIONE**

La Ditta aggiudicataria, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 103 "*Garanzie definitive*" del D.Lgs. n. 50/2016, per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità precisate nel citato art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **ART. 37 - PENALI**

Qualora nel corso dei controlli e delle verifiche sullo svolgimento del servizio siano riscontrate inadempienze valutate di lieve entità, l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza diffiderà la Ditta aggiudicataria ad attenersi ad un corretto assolvimento dei compiti contrattuali.

La S.A. si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto nei casi di grave inadempimento a cui si fa esplicito riferimento nel presente Capitolato e quando, in relazione a ciò, la Ditta aggiudicataria sia stata richiamata per almeno 2 (due) volte, mediante raccomandata con A.R., senza che questi abbia compiutamente e tempestivamente risolto le problematiche contestategli.

In caso di risoluzione del contratto, ai sensi del presente articolo, la Ditta aggiudicataria risponderà dei danni che da tale risoluzione anticipata possono derivare alla S.A..

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, la S.A. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Euro 150,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- Euro 150,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche. Si precisa altresì che tale violazione non ha valenza solo amministrativa ma anche penale in quanto si potrebbe ravvisare il reato di frode in pubblica fornitura;
- Euro 150,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature. Si precisa altresì che tale violazione non ha valenza solo amministrativa ma anche penale in quanto si potrebbe ravvisare il reato di frode in pubblica fornitura ;
- Euro 150,00 per ogni caso di fornitura di stoviglie, posate, materiale monouso con caratteristiche qualitative inferiori a quelle proposte in offerta o, comunque, di scarsa qualità;
- Euro 150,00 per ogni mancato rispetto delle norme relative al vestiario del personale;
- Euro 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- Euro 200,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, derattizzazione, pulizia, controllo qualità;
- Euro 200,00 per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio;
- Euro 200,00 per mancato rispetto delle norme relative al comportamento del personale;



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

- Euro 8000,00 per ogni mancato rispetto dell'organico del personale.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata o alla terza contestazione per lo stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da semplice contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà facoltà di replicare con sue controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni solari dal ricevimento della contestazione inviata dall'ASP di Potenza.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'ASP di Potenza mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento, sia se la penalità si riferisce all'erogazione del servizio di ristorazione, sia se si riferisce ad altre inadempienze contrattuali.

L'applicazione della penalità di cui sopra non pregiudica i diritti spettanti alla S.A. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'ASP di Potenza potranno essere comunicate alla Ditta a mezzo fax.

**E' fatto obbligo di comunicazione a mezzo raccomandata AR soltanto nei casi di risoluzione contrattuale.**

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

#### **ART. 38 - ABBANDONO DEL SERVIZIO**

**La Ditta aggiudicataria per nessuna ragione può sopprimere o non eseguire il servizio.** Qualora ciò si verificasse, l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza avrà diritto oltre a trattenere il corrispondente importo per il servizio non eseguito e la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno a spese della Ditta aggiudicataria, il servizio necessario per il regolare andamento dei servizi ove l'impresa appositamente diffidata non ottemperi agli obblighi assunti.

#### **ART. 39 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La Stazione Appaltante si riserva di richiedere la risoluzione del contratto in qualsiasi momento per comprovata inadempienza da parte della Ditta aggiudicataria delle clausole contrattuali disciplinate dal Capitolato Tecnico e qualora si verificassero fatti che rendano impossibile la prosecuzione del contratto stesso.

Si applicano le disposizioni del capo XIV° del Titolo II° del Libro Quarto del Codice Civile.

Le parti convengono espressamente che il contratto potrà risolversi ex art. 1456 c.c. mediante diffida da notificarsi a mezzo lettera A.R., qualora ricorrano le seguenti fattispecie:

1. mancata osservanza delle norme sul subappalto previste al successivo art. 46;
2. in caso di mancata attivazione del servizio nei termini e con le modalità previste nel presente Capitolato;
3. applicazione di n.3 penali per una sola delle violazioni previste dal già richiamato art. 38;
4. utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto;
5. 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
6. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
7. gravi danni prodotti ai locali, ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente;
8. assenza non giustificata superiore a 2 (due) giorni solari del Coordinatore del servizio (salvo comprovate cause di forza maggiore);
9. grave negligenza o frode dell'appaltatore nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

10. cessione dell'Azienda, cessazione di attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
11. sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
12. in caso di eventuali provvedimenti dell'Autorità amministrativa con i quali verrà pronunciata la revoca, il ritiro, la decadenza, la sospensione o l'annullamento delle autorizzazioni di legge già rilasciate all'Impresa aggiudicataria.
13. motivi d'interesse pubblico avvalendosi della facoltà prevista all'art.1671 del C.C., tenendo indenne l'aggiudicatario dalle spese sostenute, dei lavori o forniture eseguite e dei mancati guadagni;
14. in caso di esito negativo del controllo della veridicità delle dichiarazioni rese dall'Impresa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.
15. nel caso in cui venga meno anche uno solo dei requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
16. nel caso in cui vengano meno i requisiti di idoneità professionale e/o le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
17. nei casi previsti dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016;
18. in caso di adesione al sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP) ai sensi dell'art. 26 della Legge 488/1999 e successive modificazioni;
19. ogni altra fattispecie eventualmente prevista nel Capitolato d'onori e nel presente Capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Ente, in forma di lettera raccomandata.

In caso di risoluzione anticipata per colpa della Ditta aggiudicataria, oltre alla perdita immediata della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Azienda dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di scioglimento o di liquidazione della Ditta aggiudicataria, la S.A., a suo insindacabile giudizio, avrà il diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto, a danno della società in liquidazione, quanto la continuazione a carico dell'eventuale nuova Impresa subentrata.

In caso di fallimento della Ditta o di ammissione della stessa a procedure concorsuali in genere, il contratto si riterrà rescisso di pieno diritto a far data dal giorno dell'avvio delle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto della S.A. di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati e di pretendere il risarcimento dei danni.

In caso di morte del titolare della Ditta aggiudicataria, gli eredi saranno tenuti all'adempimento degli oneri contrattuali del de cuius in via fra loro solidale.

In caso di risoluzione del contratto per colpa dell'aggiudicatario, la S.A. provvederà ad aggiudicare il servizio utilizzando, ove possibile, la graduatoria di gara, addebitando i maggiori oneri che ne dovessero derivare all'Impresa inadempiente.

**SI PRECISA CHE**, il Contratto per la fornitura del servizio oggetto del presente appalto potrà essere risolto in qualsiasi momento, anche prima della sua naturale scadenza e senza che la Ditta aggiudicataria possa richiedere indennizzi di sorta, nel caso in cui venga attivato il Contratto relativo al medesimo servizio dalla Stazione Unica Appaltante Regionale SUA RB.

Nell'eventualità si verificassero mutamenti radicali nell'attività delle Sedi Ospedaliere interessate alla fornitura del Servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà della S.A., l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza potrà procedere alla risoluzione del contratto, previo avviso di almeno 30 giorni.

#### **ART. 40 - PAGAMENTI**

L'importo contrattuale sarà quello determinato in via presuntiva in sede di aggiudicazione, considerata la sua possibile variabilità, soprattutto per quanto riferito alle giornate di degenza e al numero dei dipendenti che usufruiscono del servizio



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

mensa.

Tale importo potrà, quindi, subire aumenti o diminuzioni nel corso dell'appalto anche oltre il quinto d'obbligo e ciò senza che l'Impresa aggiudicataria possa richiedere alcun compenso di sorta oltre quello determinato dalla effettiva contabilità riscontrata.

**I prezzi offerti dalla Ditta Aggiudicataria in sede di gara, rimarranno fissi ed invariati per tutta la durata contrattuale.**

I pagamenti saranno effettuati a seguito di emissione di regolare fattura (elettronica), **DISTINTA PER PRESIDIO OSPEDALIERO**, corredata da attestato di regolare esecuzione da parte del settore economato.

Alla fine di ogni mese la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare alla S.A., sulla base dei buoni d'ordine, il numero delle singole prestazioni erogate, distinguendo tra colazioni, pranzi/cestini per i ricoverati in regime di day hospital e simili, pranzi mensa dipendenti, cene, nonché precisando gli eventuali generi alimentari ulteriori consegnati.

La comunicazione avverrà attraverso moduli appositamente predisposti a cura e spese dell'Impresa ed ai quali saranno allegati i relativi buoni d'ordine.

L'appaltatore emetterà fatture mensili posticipate (**DISTINTE PER PRESIDIO OSPEDALIERO**) tenendo separati nelle stesse gli importi dei vari servizi erogati. La fattura dovrà riportare il codice CIG.

Faranno parte degli atti contabili, le comunicazioni della Direzione Medica ospedaliera, riferite al numero dei pasti erogati ai degenti ospedalieri.

I moduli di cui sopra costituiscono base per la conseguente fatturazione.

L'Azienda Sanitaria Locale di Potenza provvederà al pagamento delle fatture sempre che non intervengano contestazioni sulla loro regolarità, quanto prima e comunque, non oltre 60 gg. dalla data di ricevimento al protocollo del documento contabile.

**Tutte le fatture devono essere trasmesse in formato elettronico.**

Nella fattura dovrà essere indicato il conto effettivo sul quale appoggiare le relative operazioni, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal D.L. 12/11/2010, convertito in Legge, con modificazioni, dalla Legge 17/12/2010, n. 217 sulla "Tracciabilità dei flussi finanziari". Al fine di consentire alle Ditte l'emissione della fattura elettronica, si riportano, nel seguito le credenziali dell'Azienda Sanitaria:

<b>Denominazione Ente</b>	<b>Azienda Sanitaria Locale di Potenza ASP</b>
<b>Codice Univoco Ufficio</b>	<b>UFGKRGX</b>
<b>Nome dell'Ufficio</b>	<b>Uff_eFatturaPA</b>
<b>Codice fiscale del servizio di F.E.</b>	<b>01722360763</b>
<b>Ultima data di validazione del C.F.</b>	<b>30/04/2013</b>
<b>Data di avvio del servizio</b>	<b>31/03/2015</b>
<b>Regione dell'ufficio</b>	<b>Basilicata</b>
<b>Provincia dell'ufficio</b>	<b>Pz</b>
<b>Comune dell'Ufficio</b>	<b>Potenza</b>
<b>Indirizzo dell'ufficio</b>	<b>Via Torraca, 2</b>
<b>Cap dell'ufficio</b>	<b>85100</b>

Per maggiori informazioni circa le specifiche tecniche e la normativa di riferimento sulla fattura elettronica, si rimanda al sito **[www.fatturapa.gov.it](http://www.fatturapa.gov.it)**.

E' fatto obbligo alla ditta di indicare il recapito postale, precisare le modalità con le quali la Tesoreria dell'Azienda Sanitaria dovrà effettuare il pagamento, comunicare eventuali intervenuti cambiamenti. L'Azienda Sanitaria declina ogni responsabilità per il mancato incasso da parte della Ditta di pagamenti non pervenuti per omissione o intemperatività della predetta comunicazione. Il pagamento delle fatture, ove non avvengano contestazioni sulle forniture e/o sulle relative fatture, avverrà





REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

conformemente a quanto stabilito con Decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18/03/2008 (G.U. n. 63 del 14/03/2008) e successivi aggiornamenti, con il quale è stato adottato il regolamento disciplinante gli adempimenti cui sono tenute le Amministrazioni Pubbliche per effettuare pagamenti superiori ad € 10.000,00.

Il pagamento delle fatture avverrà secondo quanto disposto dal D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e successive modifiche portate dal D.Lgs 09/11/2012, n. 192 entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture o se successivo, dalla data di conclusione delle verifiche di conformità /regolare esecuzione, previa avvenuta acquisizione del D.U.R.C. regolare e verrà disposto con mandato esigibile presso il Tesoriere Cassiere dell'Azienda Sanitaria.

L'Azienda Sanitaria non potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportano i codici C.I.G. ai sensi del comma 2, art.25 D.L. 66/2014, convertito nella Legge 89/2014.

La DA non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

In caso di contestazione sul servizio e/o sulle relative fatture, la decorrenza del termine di pagamento resta sospesa fino alla definitiva eliminazione delle cause ostative derivanti da fatti imputabili esclusivamente alla Ditta.

L'eventuale ritardo del pagamento delle fatture da parte dell'Azienda Sanitaria non può essere invocato dalla DA quale motivo per la sospensione del servizio o per ritardare o sospendere gli emolumenti dovuti al personale dipendente.

Qualora la DA sia un raggruppamento temporaneo d'impresa, i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati unitariamente all'impresa mandataria o capogruppo, e non distintamente a ciascuna impresa raggruppata in rapporto alla parte di prestazione.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 30 comma 5 del D.Lgs 18/04/2016, n. 50, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente della Ditta o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del D.Lgs n. 50/2016, impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Azienda Sanitaria trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'Azienda Sanitaria della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al suddetto personale (art. 30 comma 6 del D.Lgs n. 50/2016), il responsabile unico del procedimento invita per iscritto la Ditta inadempiente a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'Azienda Sanitaria paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto.

L'Azienda Sanitaria al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità i pagamenti alla Ditta cui sono state contestate inadempienze nella esecuzione del servizio, sino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

La durata della sospensione non sarà superiore ai due mesi dal momento della relativa notifica che avverrà in forma amministrativa.

#### **ART. 41 - ONERI FISCALI**

L'imposta sul valore aggiunto (IVA) è a carico dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza alla quale la Ditta dovrà addebitare in fattura ai sensi dell'art. 18 della Legge 20 ottobre 1972, n. 633 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutti gli altri oneri tributari riferiti al contratto ed allo svolgimento del servizio, sono invece a carico dell'imprenditore.

#### **ART. 42 - CESSIONE DEL CREDITO**

La Ditta aggiudicataria con la sottoscrizione del contratto, si obbliga a non cedere a terzi i crediti ad esso derivanti dal presente appalto senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza.

In caso di cessione del credito la Ditta dovrà notificare all'Azienda Sanitaria Locale di Potenza copia legale dell'atto di cessione, il quale non potrà avere effetto se non dopo l'adozione della relativa presa d'atto da parte dell'Azienda Sanitaria.



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

La cessione del credito senza la preventiva approvazione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza rende inefficace il contratto di cessione nei confronti dell'Azienda medesima.

#### **ART. 43 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DOCUMENTI CHE NE FANNO PARTE INTEGRANTE**

Con l'aggiudicatario verrà stipulato un Contratto nella forma della Lettera-Contratto secondo l'uso del commercio, secondo quanto stabilito dall'ASP di Potenza con comunicazione resa alla Ditta Aggiudicataria.

Tutte le spese sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Faranno parte integrante del contratto:

- il provvedimento amministrativo di aggiudicazione;
- copia della polizza R.C.T/RCO citata nel presente Capitolato;
- la ricevuta comprovante il versamento del deposito cauzionale definitivo.
- Il presente Capitolato tecnico completo di tutti gli allegati anche se non materialmente accluso.

#### **ART. 44 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA**

Qualora la Ditta aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Alla Ditta verrà inoltre addebitata la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei lavori oggetto del presente Capitolato ad altre ditte concorrenti a titolo di risarcimento danni.

#### **ART. 45 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

E' ammesso il subappalto nei limiti e con le modalità previste dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **ART. 46 - SCIOPERI E CAUSA DI FORZA MAGGIORE**

L'Azienda Sanitaria Locale di Potenza ha la facoltà di disdettare il presente contratto nei casi previsti nel presente Capitolato tranne che per cause di forza maggiore e per scioperi.

Verificandosi tali casi, La Ditta aggiudicataria riconoscerà il diritto all'Azienda Sanitaria di trattenere in via straordinaria una cifra da stabilirsi sulla distinta dei costi, quale minore onere.

In caso di scioperi del personale della Ditta o di altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio di emergenza al fine di garantire la somministrazione dei pasti ai degenti e dipendenti.

#### **ART. 47 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI**

LA DITTA AGGIUDICATARIA DEVE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTE LE LICENZE E AUTORIZZAZIONI NECESSARIE PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO RICHIESTO DAL PRESENTE CAPITOLATO, E DOVRÀ GARANTIRE IL RISPETTO DI TUTTE LE EVENTUALI NORME CHE NEL TEMPO VERRANNO EMANATE.

La Ditta deve dare comunicazione al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Ambito Territoriale di Lagonegro dell'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, con le modalità previste dalla vigente normativa.

#### **ART. 48 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE**

Al contenzioso che dovesse insorgere tra l'appaltatore e la stazione appaltante relativamente a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del contratto si applicano gli istituti previsti agli artt. 205-206-208-209 del D.Lvo n.50/2016.

In caso di azione giudiziaria il Foro competente, in via esclusiva, è il Foro di Potenza.

#### **ART. 49 - NORMA DI RINVIO**

Per quanto non previsto specificatamente nella documentazione di gara, si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.





REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

**ART. 50 - INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS. N. 196/2003**

Ai sensi dell'art. 13 comma 1 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in riferimento al procedimento instaurato dalla presente gara, si informa che:

- a) le finalità e modalità di trattamento dei dati sono esclusivamente dedite all'instaurazione del procedimento di aggiudicazione della gara;
- b) la conseguenza di eventuale rifiuto dei dati richiesti, comporta l'esclusione dalla gara stessa;
- c) i soggetti o le categorie di soggetti che potranno venire a conoscenza dei dati inerenti le offerte presentate sono:
  - #il personale dell'Azienda Sanitaria Locale implicato nel procedimento;
  - #i concorrenti che partecipano alla gara;
  - #ogni altro soggetto che abbia interesse, ai sensi della Legge n. 241/90 e s.m.i.;
- d) l'Impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto;
- e) l'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio;
- f) l'Impresa è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti;
- g) in caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione Contraente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto, il contratto fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare;
- h) l'Impresa potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore stesso a gare e appalti;
- i) l'Impresa si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza;
- j) i trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

F.to Il Direttore  
dell'U.O.C. Provveditorato/Economato  
Dr. Antonio PENNACCHIO