

AZIENDA OSPEDALIERA "G. RUMMO"
VIA DELL'ANGELO N. 1
82100 - BENEVENTO

CONTRATTO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN FAVORE DEI DEGENTI E
DEI DIPENDENTI DELL'A.O. G. RUMMO

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilasedici, il giorno 5 del mese di giugno , in Benevento presso la sede amministrativa dell'Azienda Ospedaliera G. Rummo di Benevento davanti a me dott.ssa Ida Ferraro , nata a Benevento il 21/09/1965 , dirigente Area Affari generali e Legali dell'Azienda Ospedaliera nonchè Ufficiale Rogante dell'Azienda, designata con delibera n.847 del 26/09/2014 che ne ho accertato l'identità e la capacità giuridica sono presenti:

Antonio Fazio, nato a Ivrea (TO) il 11/12/1966 in rappresentanza della GEMEAZ ELIOR S.P.A. con sede in Milano Via Venezia Giulia 5/A, c.f. 05351490965 , iscritta alla Camera di Commercio, industria , artigianato ed agricoltura di Milano con il numero di repertorio economico amministrativo 1815258 , nel contesto del presente atto indicato come "Società";

E

l' Azienda Ospedaliera G. Rummo di Benevento sita in via dell'Angelo, 1 Benevento, (P.I e cod. fiscale 01009760628) , indicata più brevemente in seguito come "Azienda" rappresentata dalla dott.ssa Maria Nicoletta Mercuri , nata a Benevento il giorno 28/06/1963, nella qualità di delegata del legale



rappresentante giusta delibera di delega n. 1199 del 23/11/2016 domiciliata, per la carica, presso la sede dell'Azienda stessa;

per il servizio di DI RISTORAZIONE IN FAVORE DEI DEGENTI E DEI DIPENDENTI DELL'A.O. G. RUMMO da svolgersi all'interno dell'Area dell'Azienda

PREMESSO CHE

Il presente contratto trae causa dalla delibera 1237 del 16/12/2016 dell'Azienda con cui è stata aggiudicato alla Società per la durata di 36 mesi (tre anni) più sei mesi di proroga tecnica a decorrere dalla data di stipula del presente contratto , al costo per giornata alimentare completa di euro 14,26 ,il servizio di ristorazione in favore dei degenti e dei dipendenti dell'AO G.Rummo –CIG n. 5725373742 (fasc. 189/2014) da svolgersi all'interno dell' Azienda e dagli atti e documenti tecnico amministrativi nel presente contratto richiamati che formano parte integrante e sostanziale del contratto stesso anche se al medesimo materialmente non allegati, documenti tutti che le parti dichiarano comunque di ben conoscere, e per quanto occorre, accettare senza eccezione o riserva alcuna;

nella delibera 1237 del 16/12/2016 si è proceduto alla stima del costo complessivo dell'appalto per l'intero periodo contrattuale (36 mesi) tenendo conto non solo del prezzo offerto per la giornata alimentare completa ma anche del fatto che la gara de qua è stata indetta per un importo presunto per tutta la durata dell'appalto pari ad euro 4.300.000,00 +IVA come per legge, comprensivo per l'intero periodo di euro 86.000,00 +IVA per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso determinato sulla scorta dell'andamento del fatturato degli anni precedenti;

per tali motivi il costo complessivo dell'appalto è stato stimato in complessivi euro 5.040.000,00 IVA compresa ;

che per la Società è stata inoltrata dall'Area Provveditorato ed Economato richiesta di dichiarazione antimafia ex art. 91 del DL 159/2011 in data 13/02/2017 alla BDNA (Banca Dati Nazionale Antimafia) attraverso il sistema informatico Si.Ce.Ant (prot. 0021459) ed alla data di stipula del presente contratto

non è pervenuta alcuna comunicazione in merito. Tuttavia, ai sensi dell'art. 92 del D.Lgs. n. 159/2011 trascorsi trenta giorni dal ricevimento della richiesta di informazione antimafia da parte della Prefettura competente la stazione appaltante può procedere ugualmente alla stipula del contratto anche in assenza della stessa informazione , purché sotto condizione risolutiva e, in caso di informazione interdittiva , ha l'obbligo di recedere dal contratto salvo il pagamento del valore delle opere già eseguite ed il rimborso delle spese sostenute per l'esecuzione del rimanente , nei limiti delle utilità conseguite;

che è stata verificata la regolarità contributiva previa acquisizione del DURC richiesto in data 20/02/2017 e con scadenza 20/06/2017,

che è stata prodotta dichiarazione in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari acquisita agli atti dell'Area provveditorato ed Economato. Il mancato utilizzo del bonifico bancario ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

che il Capitolato Speciale di appalto ed i relativi allegati ed il disciplinare di gara , ancorchè non materialmente allegati formano parte integrante e sostanziale del presente atto;

Che la Società, al fine dell'applicazione dell'art. 53 comma 16 ter dlgs.vo 165/01, introdotto dalla legge 190/2012 (attività successiva alla cessazione del rapporto di lavoro pantouflage), non ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, non ha attribuito, incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Azienda nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Detti componenti della cui identità personale e poteri io Ufficiale Rogante sono certo, senza la presenza dei testimoni, per espressa rinuncia fattane dagli stessi, convengono e stipulano quanto segue:

ARTICOLO 1

OGGETTO

Il presente contratto disciplina l'espletamento del servizio DI RISTORAZIONE IN FAVORE DEI DEGENTI E DEI DIPENDENTI DELL'A.O. G. RUMMO

L'appalto ha per oggetto:

- la conduzione e la gestione del servizio di ristorazione, sia per quanto riguarda la rilevazione delle prenotazioni, cottura, preparazione, confezionamento e distribuzione al letto del degente dei pasti;
- la mensa dei dipendenti dell'Azienda;
- il ritiro e lo sbarazzo delle suppellettili utilizzate per l'erogazione del servizio, la pulizia dei locali di preparazione e consumazione dei pasti – limitatamente alla mensa dei dipendenti – il tutto per sette giorni settimanali e per tutta la durata contrattuale.

Il servizio dovrà essere effettuato con una metodologia operativa tale da consentire, tra l'altro:

- la conformità alla vigente normativa sulla produzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- il mantenimento del cibo ad una corretta e costante temperatura, dalla cucina fino alla distribuzione dei pasti al letto dei degenti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto per l'Azienda è il dott. Pasquale Ferro in qualità di Dirigente UOC Organizzazione Servizi Ospedalieri (di seguito OSO) così come disposto con delibera di aggiudicazione 1237/2016.

ARTICOLO 2

DURATA e RINNOVO

Il contratto avrà la durata di TRE anni a decorrere dalla data di stipula del contratto

Lo stesso contratto non è tacitamente rinnovabile.

Il corrispettivo si intende fisso ed invariabile nel primo anno di validità del servizio.

Esso potrà essere soggetto ad adeguamento, con cadenza annuale, solo a decorrere dall'inizio del secondo anno e degli anni successivi, applicando la variazione percentuale, in misura delle variazioni

annuali ISTAT, applicabili alla gara in questione, sull'indice del mese di scadenza dell'anno considerato rispetto al corrispondente mese dell'anno precedente. La richiesta di adeguamento dovrà essere rivolta all'Amministrazione mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Alla richiesta dovrà essere allegata copia della dichiarazione dell'ISTAT attestante gli aumenti intervenuti. Sono prive di effetti le richieste presentate senza alcuna documentazione. Ciò ai sensi degli artt.7 e 115 del D.Lgs. 163/2006.

Le presenti disposizioni escludono l'applicazione dell'art.1664 c.c., nonché ogni altra norma di revisione prezzi.

Si precisa che, come risulta da delibera 379 del 17/04/2014 di indizione della gara e come da documentazione agli atti di ufficio dell'Area Provveditorato ed Economato, l'Azienda è stata espressamente autorizzata dalla SO.RE.SA. S.p.A. (Società Regionale per la Sanità), con nota prot. nU 002259 del 28/01/2014 , ad espletare autonoma procedura di gara in virtù di richiesta avvenuta con la nota 19614 del 19/11/2013 meglio precisata con la nota del 19/11/2013 per la durata contrattuale di anni tre con la previsione , tuttavia, della clausola risolutiva espressa, che nel presente contratto espressamente si prevede senza alcun onere per l'Azienda e su semplice comunicazione, del relativo contratto di affidamento per il caso in cui la stessa società proceda ad aggiudicare gara centralizzata per analogo servizio .

La Società sarà tenuta a prestare il servizio in regime di proroga tecnica, alle medesime condizioni pattuite, per i 6 (sei) mesi successivi alla scadenza del contratto, su semplice richiesta dell' Azienda qualora nel termine ordinario di scadenza del contratto non sia possibile stipulare nuovo contratto di appalto .

ARTICOLO 3

NORME REGOLATRICI

L'appalto dovrà essere espletato in osservanza:

- delle prescrizioni contenute nel bando, nella lettera di invito, nel capitolato e relativi allegati, nel



disciplinare di gara , dall'offerta economica e dal progetto tecnico (di seguito indicati come "offerta economica" e "progetto tecnico") presentato dalla Società agli atti dell'Area Provveditorato ed Economato dell'Azienda da considerarsi parti integranti e sostanziali del presente contratto anche se non

materialmente allegati;

-delle prescrizioni contenute nel presente contratto di appalto;

- dalle vigenti disposizioni di legge e di regolamento sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato;

- dalla Direttiva 2004/18/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31/03/2004 relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, di forniture e di servizi;

- dal Dlgs 12/04/2006 n. 163 concernente il "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE come modificato da Legge 12/07/2006 n.

228 e s. m. i.

- dai RR.DD. n. 2440 del 18/11/1923 e n. 827 del 23/05/1924 per quanto non modificati o abrogati dal codice dei contratti;

- dal D.p.R. 28/12/2000 n. 445 concernente il "Testo Unico delle Disposizioni Legislative in materia di Documentazione Legislativa";

- dalla Legge del 12/03/1999 n.68 disciplinante le "Norme per il Diritto al Lavoro dei Disabili";

- dalla Legge 31/05/1965 n. 575 e s.m.i. e dal Dlgs. 08/08/1994 n.490 (normativa antimafia);

- dal Codice Civile e dalle altre disposizioni inerenti alla materia contrattuale ed alla normativa in materia di pubbliche forniture per quanto non regolato e previsto dalle precedenti fonti normative.

La Società è in ogni caso obbligata a conformarsi alla normativa emanata in corso d'opera.

Si richiamano il codice di comportamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62, art. 2 co. 3 ed il codice di comportamento aziendale e sue eventuali modifiche ed aggiornamenti da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente contratto ancorchè non materialmente allegati, che la Società dichiara di osservare e rispettare.

ARTICOLO 4

CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere espletato in conformità alle disposizioni contenute nel presente contratto ed alla vigente normativa in materia.

La preparazione dei pasti dovrà corrispondere in maniera ottimale ai valori dietetici, nutrizionali e calorici previsti per le varie patologie e dovrà comunque avvenire nel rispetto qualitativo e quantitativo indicati dall' Azienda .

Inoltre, l'espletamento del servizio dovrà corrispondere, oltre a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia ed alle disposizioni del presente contratto, al dietetico dell'Azienda Ospedaliera allegato al capitolato per :

- composizione bromatologica della dieta normoenergetica;
- grammature;
- indicazioni merceologiche sulle derrate alimentari;
- menù settimanale invernale;
- menù settimanale estivo;
- menù festivi e/o quanto proposto dalla Ditta aggiudicataria nell'offerta con modalità migliorative.

Locali per l'espletamento del servizio.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'Azienda pone a disposizione della Società i locali di cui alle planimetrie allegate al capitolato attualmente adibiti ad uso cucina e mensa dipendenti, nello stato in cui si trovano. I locali verranno ceduti, per la durata dell'appalto, a titolo di comodato d'uso gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice civile.

La Società potrà apportare durante la valenza contrattuale eventuali modifiche ai locali solo previa espressa autorizzazione scritta da parte dell'Azienda e senza che le stesse diano diritto a rimborso o risarcimento alcuno. Alla scadenza del contratto tutte le varianti edili apportate a carico della Società resteranno di proprietà dell'Azienda senza che la Società stessa possa pretendere rimborso o risarcimento di alcun genere.

Il verbale di consegna dei locali sottoscritto dalle parti in data 12/04/2017 viene allegato (all.1) e ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Attrezzature ed impianti per l'espletamento del servizio.

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente contratto, l'Azienda pone a disposizione della Società gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature di cui all'allegato D del capitolato ubicate nei locali attualmente adibiti e/o destinati a cucina e mensa aziendale, nello stato in cui si trovano ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento. Dette attrezzature verranno cedute, per la durata dell'appalto, a titolo di comodato d'uso gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice civile.

Il verbale di consegna delle attrezzature sottoscritto dalle parti in data 14/02/2017 prot 1484 viene allegato in copia (all.2) al presente contratto e ne costituisce parte integrante e sostanziale

La Società a proprie spese, senza alcun rimborso da parte dell'Azienda, è obbligata a porre in essere le opere murarie ed impiantistiche, e ad acquistare le attrezzature, i mobili e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nell'osservanza del progetto di gara presentato

Ai fini di dimensionare il servizio, si riportano i seguenti dati:

La media giornaliera dei degenti è di ca. 300, e del personale dipendente e/o ospite, che usufruisce del solo pranzo, è di ca. 25.

La Società dovrà provvedere in conformità alla vigente normativa ed alle disposizioni del presente contratto:

- a) alla gestione della prenotazione dei pasti, prevedibilmente con informatizzazione del servizio;
- b) all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario all'espletamento del servizio da fornitori che rispettano la normativa HACCP;
- c) alla preparazione, cottura, confezionamento dei pasti, nel rispetto scrupoloso e totale (durante tutta la fase produttiva e distributiva) delle norme HACCP;
- d) alla distribuzione dei pasti fino al posto letto dei degenti, attenendosi ai seguenti orari:

ORARIO ESTIVO (aprile - ottobre)

- prima colazione dalle 7,30 alle 8,30
- pranzo dalle 12,30 alle 13,30
- cena dalle 19,00 alle 20,00

ORARIO INVERNALE (novembre - marzo)

- prima colazione dalle 7,30 alle 8,30
- pranzo dalle 12,00 alle 13,00
- cena dalle 18,30 alle 19,30

Detti orari potranno variare sulla indicazione dell'OSO, in relazione a necessità organizzative ed in funzione delle necessità stagionali.

L'orario di ristorazione presso la mensa dei dipendenti andrà dalle ore 13,00 alle ore 15,00, salvo eventuali variazioni;

e) al trasporto, consegna e successivo (dopo il pasto) ritiro dei carrelli e dei vassoi (e loro trasporto fino alle cucine) ai/dai posti letto dei degenti. Il ritiro di vassoi e carrelli deve avvenire entro 1 ora dall'ultima consegna con la medesima sequenza della distribuzione. Si precisa che i vassoi dovranno obbligatoriamente essere utilizzati per ciascuno dei tre pasti giornalieri,

f) al lavaggio e stivaggio carrelli, vassoi, contenitori, stoviglieria, ed alle operazioni di pulizia, sanificazione e disinfestazione degli ambienti utilizzati per la produzione dei pasti, etc.;

g) alla fornitura di tutto il materiale necessario al fine di assicurare l'espletamento del servizio secondo i canoni previsti dal presente contratto.

h) allo smaltimento in proprio dei rifiuti assicurando la raccolta differenziata

STRUTTURA DEI MENU' TIPO PER I DEGENTI:

La Società deve fornire il servizio comprendente preparazione e distribuzione dei pasti secondo le modalità illustrate nell'offerta e deve assicurare inoltre la distribuzione, di acqua minerale in quantità non inferiore a 1 lt. die/paz. (½ lt. di acqua per dipendente e/o ospite).



La variabilità dei menù, per quanto riguarda la dieta routinaria, dovrà essere quindicinale, dovrà prevedere un minimo di scelta tra tre primi, tre secondi e tre contorni per ciascun pasto, ed essere disponibile nei reparti di degenza per consentire la scelta da parte dell'utente.

La Società è tenuta ad assicurare la fornitura di menù per particolari ricorrenze speciali (Capodanno, Epifania, Pasqua, Santo Patrono, Natale), previa approvazione dell'OSO.

Per la quantità delle vivande, relative a tutti i menù giornalieri si fa riferimento alle tabelle dietetiche di cui all'allegato A del Capitolato.

La "giornata alimentare " sarà così composta:

- a) Colazione: caffè, o orzo, the, o latte, e kit comprendente, in confezioni monodose: marmellata o gelatina di frutta o miele, fette biscottate, zucchero, posate monouso, tovagliolo;
- b) Pranzo degenti e dipendenti: dovrà prevedere una scelta tra 3 primi, 3 secondi e 3 contorni ed, inoltre, frutta fresca di stagione e pane in idonea confezione monodose.
- c) Altrettanto dicasi per la cena degenti.

La Società dovrà garantire in qualsiasi momento della giornata, purché collocabile nell'arco temporale che va dalle 8,00 alle 19,00 la fornitura di pasti in caso di ricoveri non prevedibili in fase di prenotazione dei pasti o di degenti in sosta al pronto soccorso . Tale servizio verrà effettuato a semplice richiesta da parte dei reparti di degenza (Capo Sala o delegato) e prevedere un menù standard definito:

- un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane; acqua minerale e frutta.

La Società dovrà accettare la disdetta delle prenotazioni da parte dei reparti di degenza entro i seguenti orari:

- ore 11,00 per il pranzo

- ore 16,00 per la cena

ARTICOLO 5

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE, TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL VITTO.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti ed alle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e di quanto prescritto nel manuale HACCP.

I generi alimentari devono offrire assolute garanzie di freschezza e qualità.

La qualità dei principali generi da utilizzare non può essere inferiore a quella stabilita nella tabella B allegata al capitolato.

Tutti gli altri generi alimentari devono possedere le caratteristiche merceologiche per essere definiti di prima qualità secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Per le carni e gli altri prodotti alimentari, per i quali devono assolversi obblighi di carattere sanitario prima della loro immissione al consumo, possono essere richieste da parte dell'Azienda le certificazioni di rito.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete. La Società deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Azienda idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche e comunque i fornitori dovranno garantire il rispetto delle prescrizioni HACCP.

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uopo destinati; alla Società spetta il controllo a 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.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (latte UHT, scatolame in genere, surgelati, formaggi e

insaccati in monoporzioni, sfarinati e prodotti da forno) deve essere effettuato con frequenza regolare tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente immissione sul mercato.

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

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

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla legge vigente anche per quanto riguarda la protezione dei punti di aerazione. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate con il divieto che il personale effettui più operazioni contemporaneamente.

Le carni, le verdure, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. I prodotti cotti e refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C. e 4° C.. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al DPR 23.08.82 n.777 e seguenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

Il personale adibito alle preparazioni e distribuzione delle diete dovrà fare uso di mascherine, copricapo e guanti monouso.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le preparazioni di conservazione, di manipolazione, di cottura e di distribuzione degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale ed organolettica.

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

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, escluse le verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e +4° C ;

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui vengono consumate o il giorno precedente purché conservata sottovuoto;

La carne trita deve essere preparata nei locali della cucina e non può essere conservata come tale; lo stesso dicasi per il formaggio grattugiato.

Le seguenti operazioni: il lavaggio ed il taglio della verdura, l'impanatura, le porzionature di salumi e di formaggi devono avvenire nella stessa giornata di consumo.

Per la cottura deve essere impiegato solo idoneo pentolame in acciaio inox. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

La Società deve presentare, per tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le modalità d'uso indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Comunque, durante l'operazione di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente



vietato detenere nelle zone su indicate detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

La Società deve effettuare un intervento di disinfezione ambientale, disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio, e poi con cadenza almeno trimestrale; deve comunque attenersi a quanto stabilito nel manuale HACCP per ogni turno giornaliero di servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dallo stesso personale che effettua preparazione dei pasti. Il Personale che effettua pulizia o lavaggio deve inoltre indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

La Società dovrà assicurare in ogni momento a sua cura e spese:

- la perfetta pulizia dei locali destinati al Servizio, dei servizi igienici annessi, e delle attrezzature fisse e mobili;
- il lavaggio e la disinfestazione degli arredi;
- il lavaggio dei carrelli termici, dei vassoi, della utensileria e quanto altro necessario per assicurare il servizio;
- il lavaggio delle divise del proprio personale.

Gli scarti della lavorazione delle derrate dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori della raccolta. Nessun contenitore di rifiuti (sacchetti, pattumiere, scatoloni, o altro) dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali dei centri di produzione nell'ambito del cortile di pertinenza, ma dovrà essere conferito direttamente nei cassonetti dell'ASIA. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

I rifiuti solidi derivanti dalla consumazione dei pasti dei degenti e dei dipendenti seguiranno lo stesso iter.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della Società, che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

I locali di stoccaggio, di produzione di consumo ed i servizi igienici, docce e spogliatoio, divisi per sesso,

dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette monouso ed i lavabi devono erogare con sensore automatico l'acqua.

Il servizio deve essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento dei massimi benefici sia per l'utente esterno, sia per il personale interno.

Dovrà essere garantita la qualità dell'appalto nei singoli processi di lavorazione e modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

ARTICOLO 6

PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Società si avvale di personale idoneo e adeguato numericamente alle necessità, che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità. Dichiara di assumere prioritariamente alle proprie dipendenze lo stesso personale impiegato nel servizio alle dipendenze dell'appaltatore uscente

La Società ha fornito la lista nominativa del personale dipendente agli atti dell'Area Provveditorato ed Economato da intendersi parte integrante e sostanziale del presente atto anche se non materialmente allegata, con l'indicazione della qualifica professionale di ciascun addetto e l'impegno in numero-ore previsto e si impegna a segnalare tempestivamente all'OSO ogni variazione nominativa.

Il personale munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, a completo carico della Società, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti diagnostici e alle vaccinazioni previste dalle norme in materia, per l'esercizio di tutte le attività connesse alla ristorazione.

L'Azienda si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni. Si riserva, inoltre, il

diritto di richiedere alla Società di prendere immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti. In tal caso, la Società provvederà a quanto deciso in contraddittorio.

È onere della Società provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale.

La Società si farà carico del controllo di tutte le norme igieniche sul vestiario e del rispetto delle stesse da parte del personale dipendente (D.P.R. 327/80 art. 42- D.Lgs. 626/94, così come modificato dalla normativa successiva, ed in particolare dal D.Lgs. 81/08).

Gli addetti al servizio di cui trattasi dovranno portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Società, con badge di riconoscimento.

In nessun caso il predetto personale, potrà accampare alcun diritto nei confronti dell'Azienda anche nel caso di fallimento della Società, poiché trattasi di rapporto di lavoro instauratosi con la Società.

Deve essere comunque sempre assicurata per tutta la durata del contratto, la presenza costante dell'organico dichiarato in fase d'offerta. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo da trasmettere all'OSO, con frequenza trimestrale.

La direzione del servizio oggetto del presente contratto deve essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che deve essere reperibile h.24 per sette giorni su sette compresi i festivi che la Società individua nella persona del sig Felicianonio Cusano quale responsabile con facoltà di predisporre tutti gli adempimenti previsti contrattualmente ed il sig. Dott. Gaetano Elefante quale responsabile per la qualità aziendale. Tali referenti dovranno mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Azienda al controllo dell'andamento del servizio.

A tale scopo i referenti individuati incaricati dovranno essere dotati di telefono cellulare e dovranno controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio.

In ogni caso di assenza o impedimento degli incaricati, la Società dovrà comunicare per iscritto (anche tramite fax) all'OSO il nominativo, l'indirizzo e il recapito telefonico del suo sostituto.

COMPORAMENTO

La Società e il suo personale dovranno mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito ai pazienti ed alla organizzazione e attività svolte dalla Azienda, durante l'espletamento del servizio.

La Società dovrà assumere i necessari provvedimenti nei confronti dei propri dipendenti, a seguito di segnalazioni scritte, agli stessi riferite da parte dell'Azienda.

I dipendenti della Società che presteranno servizio nei settori e nelle strutture dell'Azienda, saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, sia nei confronti degli assistiti che degli operatori sanitari, ed agire in ogni occasione con diligenza professionale così come richiesto dal servizio.

La Società inoltre, si impegna ad impiegare personale che osservi diligentemente le norme e le disposizioni disciplinari dell'Azienda impegnandosi nel contempo a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte dell'Azienda.

In particolare, la Società deve curare che il proprio personale:

- Abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- Consegni immediatamente i beni, ritrovati all'interno dell'Azienda, qualunque sia il loro valore o stato, al proprio responsabile diretto che dovrà consegnarli al personale dell'Azienda ;
- Segnali subito agli organi competenti dell'Azienda ed al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- Non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- Rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- Rispetti il divieto di fumare.

ARTICOLO 7

OBBLIGHI DELLA SOCIETA'

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità della Società, che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'Azienda.



La Società risponde, inoltre, direttamente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che nell'espletamento dell'attività svolta possono derivare all'Azienda, ai commensali, agli stessi dipendenti della Società o ai terzi in genere. La Società è tenuta a sollevare l'Azienda da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Sono a carico della Società tutti gli oneri richiamati agli articoli del presente contratto.

In particolare, la Società si impegna a provvedere :

1. a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritti di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire l'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nella presente contratto; per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni in materia;
2. a tutte le spese inerenti e concernenti l'espletamento del servizio, tra cui: spese registrazioni contratti, bolli, copie, quelle occorrenti per il rilascio di tutte le autorizzazioni necessarie;
3. all'assicurazione per danni a cose o a persone nonché all'Azienda per l'espletamento del servizio;
4. a tenere i registri contabili e fiscali a norma di legge;
5. alla manutenzione dei locali, impianti, apparecchi ed attrezzature utilizzati per il servizio, fatta salva la responsabilità per danni riconducibili all'Azienda;
6. alla formazione ed al periodico aggiornamento di tutto il personale per garantire il buon andamento del servizio;
7. ad ottemperare agli obblighi imposti dalla vigente normativa a tutela del personale impegnato (medico competente, ufficio igiene, vaccinazioni, responsabile della prevenzione e sicurezza, etc.);
8. al rispetto degli obblighi di legge sui D.P.I. per il personale operante;
9. al rispetto degli obblighi di legge sui mezzi di protezione ambientale (zanzariere, filtri, ricambi d'aria, etc.);
10. al servizio di pulizia dei locali concessi in comodato per l'espletamento del presente servizio, delle attrezzature, delle stoviglie, etc.;

11. alla periodica disinfestazione;

12. a porre in essere, a proprie spese, senza alcun rimborso da parte dell'Azienda, le opere murarie ed impiantistiche, e ad acquistare le attrezzature, i mobili e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nell'osservanza della vigente normativa in materia.

Oltre agli specifici oneri prescritti nel presente contratto e dalle vigenti leggi in materia, sono a completo carico della Società:

- a) Svolgimento del servizio a proprio rischio, con propri mezzi tecnici, capitali ed organizzazione;
- b) Acquisto, trasporto e confezionamento delle derrate alimentari, nel rispetto della normativa in materia;
- c) Fornitura ed integrazione del materiale frangibile (piatti, bicchieri, vassoi, oliere, mestoli e qualunque altro accessorio alla gestione);
- d) Fornitura dei materiali ed impianti danneggiati per colpa della Società e del proprio personale;
- e) Fornitura di stoviglie a perdere nei casi necessari (es. Malattie infettive) o quando motivi tecnici non consentono l'uso di quello frangibile su richiesta del direttore della Unità operativa (tale fornitura non comporta modifiche del prezzo);
- f) Realizzazione e stampa del menù su carta colorata e con decori tipografici concordata con l'OSO e sua distribuzione agli utenti;
- g) Ottemperanza agli obblighi imposti dalla normativa sull'autocontrollo alimentare HACCP,(manuale autocontrollo alimentare – classe igienica – modalità di controlli), ai sensi del D.Lgs. n.155/1997, anche, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da adottarsi per garantire la sicurezza degli impianti e la igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

Il corrispettivo per tutti gli oneri sopra specificati è da ritenersi interamente conglobato nel corrispettivo pattuito.

ONERI A CARICO DELL'AZIENDA

Sono a carico dell'AZIENDA le spese per:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura del gas;
- la fornitura del vapore;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda;
- il riscaldamento dei locali;
- l'utenza telefonica urbana;

Eventuali carenze o disservizi non dipendenti dalla Società, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Azienda, che provvederà alle soluzioni più adeguate. Le spese per i tributi sui rifiuti saranno a carico della Società.

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

La Società dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria corrente intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, le attrezzature e gli impianti ed arredi in perfetto stato d'uso.

Sono posti a carico della Società gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente della Società.

La Società provvederà altresì alla manutenzione straordinaria direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

Per manutenzione straordinaria devono intendersi opere di impermeabilizzazione, di rifacimento impianti, di ripristino pavimenti e piastrellature, di attrezzatura delle pareti, di revisione impianti refrigeranti, di revisione impianti: riscaldamento, ventilazione aspirazione, ecc...

In ogni caso, la Società dovrà segnalare tempestivamente all'OSO ed all'Area Tecnico manutentiva la

necessità di intervento straordinario.

ARTICOLO 8

SCIOPERI O SOSPENSIONI PER CAUSA DI FORZA MAGGIORE

Il servizio di ristorazione e di somministrazione dei pasti, con le stesse modalità caratteristiche e tipologia di prodotti e numeri oggetto di aggiudicazione, deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 12.6.90 n. 146.

In nessun caso è previsto che il servizio subisca interruzione, ivi comprese eventuali agitazioni e rivendicazioni dei dipendenti della Società.

ARTICOLO 9

SICUREZZA

E' fatto obbligo alla Società, al fine di garantire la sicurezza sul luogo di lavoro esonerando di conseguenza l'Azienda da ogni responsabilità in merito, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori ex D.Lgs. 626/94, così come modificato dalla normativa successiva, ed in particolare dal D.Lgs. 81/08.

La Società deve predisporre a fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, copricapi, guanti e DPI, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle norme di sicurezza.

Al termine della preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature e le apparecchiature presenti nella cucina dovranno essere deterse e disinfettate; particolare cura dovrà essere prestata alle fasi di risciacquo.

E' da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente contratto anche se non materialmente



allegato il DUVRI stilato stilato dall'*Azienda* (SPP-allegato 2A-B-C-D del disciplinare di gara) ed allegato al capitolato accettato , condiviso e sottoscritto dalla *Società* ed adeguato con i dati e le valutazioni della *Società* al fine di realizzare la "elaborazione unica condivisa" che la stessa legislazione prevede .

ARTICOLO 10

RESPONSABILITA'

L'*Azienda* sarà esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale della *Società* nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere si intende già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni od altro che, in relazione all'espletamento del servizio o causale ad esso connesse, derivassero all'*Azienda* o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della *Società*.

La società è tenuta a stipulare, a proprie spese, presso primaria Compagnia di Assicurazione, le seguenti polizze:

1. Polizza assicurativa dei locali, impianti ed attrezzature messi a disposizione dell'*Azienda*, contro i danni derivati da rischi per incendi, esplosioni, scoppio e rischio locativo, anche se derivanti da dolo o colpa grave del proprio personale, con un massimale non inferiore a € 4.500.000,00;
2. Polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, che copra tutti i rischi R.C.T. nell'ambito della gestione servizio di ristorazione, conduzioni degli impianti e somministrazione degli alimenti prodotti, con un massimale non inferiore a € 5.200.000,00 a copertura anche dei rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, nonché copertura R.C. verso prestatori d'opera con massimale adeguato alle retribuzioni del personale;
3. Polizza assicurativa per guasti macchina ed eventuali danni causati da negligenza ovvero da uso

improprio da parte del personale dipendente e/o da eventuali atti di sabotaggio o vandalici per un valore di € 780.000,00. La polizza deve contenere l'espressa rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Azienda.

Onde garantire l'Azienda di quanto sopra, La Società ha provveduto alla stipulazione di polizza assicurativa n 283617507 emessa dalla Compagnia Generali Italia e certificato di polizza n. 1763/44/73375133 emessa dalla compagnia UnipolSai a copertura di tutti i rischi derivanti dall'espletamento del servizio consegnata all'Azienda Ospedaliera agli atti dell'Area Provveditorato ed Economato da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente contratto ancorchè non materialmente allegata. La Società si impegna a rinnovare di anno in anno la polizza sino alla conclusione del contratto trasmettendo all'Azienda per il tramite dell'OSO, la relativa quietanza di pagamento.

ARTICOLO 11

VERIFICHE E CONTROLLI

DIRITTO DI CONTROLLO. E' facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contenute nel presente contratto.

Inoltre, ha facoltà di disporre, senza limite di orario, la presenza presso i locali di produzione dei pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

ORGANISMI DI CONTROLLO. Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'Azienda: OSO, Servizio Prevenzione e Protezione, Dietiste.

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI. I controlli saranno mirati alla ricerca di specie batteriche patogene (salmonelle, schighelle, stafilococchi, eneterotossici, etc.) o occasionalmente tali, al controllo merceologico e bromatologico, temperatura, etc..

I controlli saranno articolati, a titolo esemplificativo, nel seguente modo:

a) Controlli a vista del servizio

b) Controlli analitici.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Azienda potranno effettuare prelievi di alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di idoneo laboratorio; i controlli analitici potranno riguardare anche il monitoraggio contestuale ed in sequenza di uno o più alimenti nelle varie fasi di articolazione del servizio: stoccaggio, manipolazione, cottura, trasporto, distribuzione. Gli addetti al controllo devono essere muniti di idoneità sanitaria o altro documento equivalente rilasciato dall'Azienda. Essi dovranno altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli apposito camice bianco e copricapo.

I controlli potranno dare luogo al blocco di derrate. Gli incaricati dall'Azienda provvederanno a farli custodire in magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento ". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni.

METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'. Gli addetti effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi devono avvenire alla presenza dei responsabili di cucina della Società con apposito verbale firmato dalle parti. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

CONTESTAZIONI. L'OSO farà pervenire alla Società, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di comunicazione la Società non fornisce nessuna controprova probante, l'Azienda applicherà le penali previste dal presente contratto.

CONTROLLO DI QUALITA' DELLA SOCIETA'. LA Società' prima dell'inizio del servizio, dichiarerà di eseguire per proprio conto il servizio di controllo di qualità come previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 e seguenti. I risultati di detti controlli dovranno essere consultabili dall'OSO.

ARTICOLO 12

INADEMPIENZE E PENALITA'

La Società nell'esecuzione del servizio avrà obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso ed alle disposizioni del presente contratto.

Ove non ottemperi a tutti gli obblighi di cui sopra, la Società è tenuto al pagamento di una penalità in rapporto alla gravità della inadempienza.

Le penali verranno comminate mediante nota di addebito, previa contestazione scritta delle inadempienze da parte dell'OSO. La Società avrà 15 gg., dalla data di ricevimento della predetta contestazione, per presentare le proprie controdeduzioni. Nel caso in cui dette controdeduzioni non siano ritenute soddisfacenti dall'OSO o nel caso in cui La Società non vi ottemperi entro il termine predetto, l'Area Provveditorato ed Economato applicherà la penale prevista. La penale verrà detratta dall'importo della fattura relativa al periodo in cui si sono verificate le inadempienze.

Delle penali applicate sarà data comunicazione alla Società a mezzo Raccomandata AR O A MEZZO PEC.

Potranno essere applicate, tra l'altro, le seguenti penalità:

- analisi della qualità merceologica: qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto, penale di € 260,00;
- analisi di quantità: se il peso valutato non corrisponde alle grammature contrattuali si applica una penale di € 260,00;
- menù: il mancato rispetto dei menù (dovuto non a causa di forza maggiore) e non comunicato tempestivamente all'OSO, comporta una penale di € 260,00; sono a carico della Società anche eventuali



spese dovute ad accertamenti effettuati da organi istituzionali esterni all'Azienda.

- locali ed attrezzature delle cucine: la mancata osservanza delle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature della cucina, nonché la carente manutenzione delle attrezzature, comporta una penale di € 520,00;
- cibi e contenitori: carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione e fornitura dei cibi, comportano una penale di € 260,00,
- personale: la mancata reperibilità del Responsabile della mensa, il mancato rispetto delle norme sul personale ed il mancato impegno alla formazione del personale comporta una penale di € 520,00, sono a carico della Società anche eventuali spese dovute ad accertamenti effettuati da organi istituzionali esterni all'Azienda;
- consegna dei pasti: ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre 10 minuti dall'orario previsto comporta una penale da € 6,00 a € 60,00 a seconda della gravità del ritardo;
- piano di sanificazione: il mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia e controllo di qualità comporta una penale di € 520,00.

Le penali suddette verranno comunque applicate, salvo il ricorso in via giurisdizionale, qualora si riscontrassero anche violazioni a norme legislative. L'Azienda si riserva la facoltà di risolvere, ex art. 1456 codice civile, il contratto qualora, dopo l'applicazione di tre penalità e successiva "diffida ad adempiere" per iscritto, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità.

ARTICOLO 13

RISOLUZIONE

L'Azienda potrà richiedere la risoluzione del contratto:

- a) Per motivi di interesse pubblico;
- b) In caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni

contrattuali;

c) In caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;

d) In caso di cessione dell'Azienda, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione coatta a carico della Società;

e) Nei casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;

f) In qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 c.c. e per qualsiasi motivo tenendo indenne la Società dalle spese sostenute, dei lavori eseguiti, dei mancati guadagni;

g) nell'ipotesi in cui dovesse pervenire dalla competente Prefettura informazione antimafia interdittiva;

h) nell'ipotesi in cui dovesse pervenire e/ o essere accertata inottemperanza agli obblighi di cui alla legge 68/99;

i) in tutti gli altri casi di risoluzione previsti nel presente contratto;

l) La Società, inoltre, incorre nella decadenza del contratto quando:

- venga a perdere i requisiti di idoneità richiesti per svolgere il servizio;
- effettui l'esercizio con gravi irregolarità per cause non dipendenti da forza maggiore;
- dopo l'applicazione di tre penali previste nel presente contratto;
- per gravi irregolarità amministrative.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'Azienda il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della Società inadempiente. L'affidamento avviene in favore della Ditta che segue in graduatoria di gara stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato alla Società nelle forme prescritte, con l'indicazione dei nuovi termini contrattuali affidati e degli importi relativi.

Alla Società inadempiente saranno addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse saranno prelevate dal deposito cauzionale e ove questo non bastasse,

da eventuali crediti della Società, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni dell'impresa.

Nel caso di minore spesa nulla compete alla Società inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime la Società dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

L'Azienda , in ogni caso, avrà facoltà di risolvere il contratto ai sensi degli articoli 1454 e 1662 del C.C. mediante semplice lettera raccomandata, previa messa in mora con concessione del termine di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, nel caso in cui si verifichi una delle ipotesi previste dal presente contratto e dagli atti in esso richiamati.

La cauzione definitiva verrà incamerata a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ARTICOLO 14

CORRISPETTIVO

Il prezzo unitario relativo alla giornata alimentare degenti completa , comprensivo di tutti gli oneri , al netto della sola IVA di legge è pari ad euro 14,26 (euro quattordici/26) +IVA così scomposta

- a) colazione euro 1,71
- b) pranzo euro 6,56
- c) cena euro 5,99

comprensivo degli oneri di sicurezza come da offerta economica della Società da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente contratto ancorchè non materialmente allegata.

Come da premessa il costo complessivo dell'appalto è stato stimato in complessivi euro 5.040.000,00 IVA compresa .

DEGENTI

Umane.

Alla fine di ogni mese, non oltre il giorno 15 del mese successivo, la Società dovrà consegnare all'ufficio competente dell'Azienda ossia l'Area Provveditorato ed Economato, unitamente alle fatture, i riepiloghi mensili delle prestazioni rese, allegando i documenti che costituiscono la convalida per la fatturazione.

Nel caso di violazione degli obblighi contrattuali, l'Azienda può sospendere, previa contestazione delle inadempienze nell'esecuzione d'appalto, i pagamenti fino a quando la Società non provveda a rimuovere la causa della contestazione, fermo restando l'applicazione di eventuale penale.

OSPITI

È fatto divieto alla Società di erogare pasti in favore di terzi, salvo esplicita autorizzazione dell'Azienda.

In tal caso, sarà applicato lo stesso importo previsto per i degenti se per l'intera giornata, o per i dipendenti se per il solo pasto.

La Società dovrà predisporre apposito modulo sul quale dovrà essere evidenziato il numero dei pasti erogati per gli ospiti.

Ai sensi di quanto previsto dal disciplinare di gara (art. 14 punto c) il prezzo indicato in offerta per il pranzo relativo (a2) alla giornata alimentare completa per i degenti sarà applicato anche per il pranzo dei dipendenti e/o ospiti, con la decurtazione di almeno il 25%, e con l'applicazione dell'IVA al 4%.

I prezzi unitari offerti devono intendersi comprensivi di tutti gli oneri a carico della Società previsti nel capitolato speciale d'appalto e nel presente contratto e proposti nell'offerta, ad esclusione solo dell'I.V.A..

La Società dichiara il prezzo contrattuale remunerativo e comprensivo di ogni spesa e di ogni onere di qualsiasi natura sia tecnica che economica e comunque connessa con l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto e per tutta la durata del servizio.

ARTICOLO 15

FATTURAZIONE e PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture avverrà di regola entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche da parte dell'Azienda secondo la vigente normativa.

In ogni caso, ai fini della liquidazione, le fatture saranno sottoposte preventivamente al l'OSO per la verifica ed attestazione delle prestazioni effettuate e riportate nelle fatture stesse.

ARTICOLO 16

CESSIONE DEI CREDITI

È vietata alla *Società* la cessione del credito a terzi in qualsiasi forma., salvo autorizzazione scritta dell'*Azienda* .

Qualora si rilevasse una cessione di credito non autorizzata, la Società sarà automaticamente ritenuto gravemente inadempiente, e l'*Azienda* potrà risolvere il contratto.

ARTICOLO 17

SPESE CONTRATTUALI

Sono ad esclusivo carico della *Società* senza diritto di rivalsa tutte le spese, imposte, tasse, dipendenti dal contratto (registrazione, imposta di bollo, diritti fissi di segreteria, ecc.) inerenti e conseguenti la stipulazione del presente contratto.

ARTICOLO 18

CAUZIONE

La Società a garanzia dell'esatto ed integrale adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il presente contratto, ai sensi delle vigenti disposizioni, ha costituito un deposito cauzionale in misura ridotta del 50% per possesso di certificazione di qualità, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 113 co. 1 e 75 co.7 del dlgs.vo 163/06, mediante polizza fideiussoria n. 2156270 del 01/02/2017 di euro 252.000,00 da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente contratto ancorchè non materialmente allegata

La cauzione definitiva sta a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento di danni derivante dall'inadempimento delle obbligazioni stesse nonché del rimborso delle somme che l'Azienda dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La società è tenuta a reintegrare la cauzione di cui l'Azienda si sia avvalsa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto, entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda. In caso di inadempimento a tale obbligo l'Azienda ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.

E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione qualora la cauzione risultasse insufficiente.

ARTICOLO 19

OBBLIGHI DI RISERVATEZZA E DI SEGRETEZZA

I dati forniti dalla Società vengono acquisiti ai fini della stipulazione del contratto e dell'esecuzione dello stesso, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale. I trattamenti avverranno a cura del Responsabile del trattamento con l'utilizzo di supporti sia cartacei che informatici.

L'Azienda, titolare del trattamento dei dati, nomina la Società responsabile esterno del trattamento dei dati, ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

Sarà fatto obbligo alla Società di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso

da parte dell'Azienda Ospedaliera.

In particolare, la *Società* dovrà:

Mantenere la più assoluta riservatezza sui documenti, informazioni e altro materiale;

Non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento dell'attività contrattuale.

Ha inoltre 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, 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 presente contratto. E' responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti. La *Società*

si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla legge n.675/96, dal D.L.vo n.196/2003 e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza. In caso di perdita di riservatezza sui dati, la *Società*

risponderà per ciascun evento con l'applicazione delle penali previste durante

l'esecuzione del contratto e, successivamente, con il risarcimento dei danni. Qualora la violazione sia di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali, l'*Azienda* può

risolvere con effetto immediato il contratto. L'impresa aggiudicataria potrà citare i termini essenziali del contratto laddove ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'impresa stessa a gare e

appalti.

Ai sensi del Decreto Legislativo del 30.06.2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), i dati personali forniti dalla *Società* saranno raccolti presso l'*Azienda* per le finalità inerenti la gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.



ARTICOLO 20

SUBAPPALTO

In virtù di quanto previsto dall'art. 13 del disciplinare di gara la Società, con nota acquisita dall'Area provveditorato ed Economato in data 12/12/2016 n. 25140 ha comunicato le seguenti quote di subappalto per le seguenti ditte:

Manutentecno S.a.S 0,96%

Indaco s.r.l. 0,25

Chelab s.r.l. 0,11

ed ha successivamente prodotto i relativi contratti, trasmessi dall'Area Provveditorato ed Economato all'Area Affari Generali e Legali con nota n. 7285 in data 30/03/2017, che vengono allegati al presente contratto quali parti integranti e sostanziali (all. 3 contratto Manutentecno- all.4 contratto Chelab-all.5 contratto Indaco).

Nei predetti contratti è presente clausola con cui i sub appaltatori si assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla vigente normativa (art. 3 comma 9 d.l. 136/10)

L'Azienda non provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori ed i pagamenti verranno effettuati dalla Società che dovrà trasmettere all'Azienda, entro venti giorni dal relativo pagamento, copia delle fatture quietanzate, emesse dai subappaltatori.

ARTICOLO 21

FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere nell'esecuzione del servizio è competente, esclusivamente, il Foro di Benevento ed il TAR Campania.

E richiesto, io Ufficiale Rogante ho ricevuto e reso pubblico questo atto del quale ho dato lettura alle parti

contraenti, le quali, da me interpellate, lo approvano e con me lo sottoscrivono.

Questo atto, da me ufficiale rogante scritto a mezzo di personal computer e sottoscritto digitalmente si compone sin qui di n. 35 facciate intere e di n. 17 righe della presente.

Gemeaz Elios s.p.a

per il legale rappresentante

Sig. Antonio Fazio

Azienda Ospedaliera G.Rummo- Benevento

per delega del Legale rappresentante

(delibera 1199 del 23/11/2016)

Dott.ssa Maria Nicoletta Mercuri

Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1341 del codice civile, le parti espressamente accettano le clausole contrattuali di cui agli articoli: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21.

Letto, confermato e sottoscritto.

Gemeaz Elios s.p.a

per il legale rappresentante

Sig. Antonio Fazio

firmato digitalmente

Azienda Ospedaliera G.Rummo- Benevento

per delega del Legale rappresentante

(delibera 1199 del 23/11/2016)

Dott.ssa Maria Nicoletta Mercuri

firmato digitalmente

Letto, confermato e sottoscritto.

l'Ufficiale Rogante

dott.ssa Ida Ferraro

firmato digitalmente





AZIENDA OSPEDALIERA "G. RUMMO" BENEVENTO

OSPEDALE RIJEVO NAZIONALE (D.P.C.M. 254/93)
D.E.A. DI II LIVELLO (L.R. 11.1.95 N. 2)

VIA DELL'ANGELO

ALL 1

Benevento, 12 aprile 2017

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN FAVORE DEI DEGENTI E DEI DIPENDENTI DELL'AZIENDA

VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI

In data odierna, alla presenza dei Sigg.:

- arch. Filippo Serino, Dirigente dell'Area Tecnico Manutentiva dell'Azienda "G. Rummo";
- Dott. Feliciano Cusano, Referente Aziendale della GEMEAZ ELIOR Spa;

si provvede alla consegna dei locali alla Società GEMEAZ ELIOR Spa, aggiudicataria della Gara a procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione in favore dei degenti e dei dipendenti dell'Azienda "G. Rummo" di Benevento.

Con la sottoscrizione del presente Verbale il Dott. Cusano, referente Aziendale della GEMEAZ ELIOR Spa, conferma che i locali nello stato in cui vengono consegnati non presentano vizi, difetti od ostacoli alla realizzazione del Servizio e corrispondono a quanto risulta dalla Planimetria, parte integrante del presente Verbale (Allegato C), allegata agli Atti di Gara.

Letto firmato e sottoscritto:

arch. Filippo Serino

dott. Feliciano Cusano





PAD. SAN PIO
PRIMO SEMINTERRATO



ALBERTO C.

alligat
al conto IT
man. li.
valori
consegna
local.
2172-19

AZIENDA OSPEDALIERA "G. RUMMO"
Via dell'Angelo, 1 82100 Benevento
0824 57111 P.Iva e C.F. 01009760628
www.aziendaospedalierarummo.it



Azienda Ospedaliera
G. Rummo - Benevento

ALL. 2

**AREA PROVVEDITORATO ED ECONOMATO
CESPITI-INVENTARIO**

Direttore Dott.ssa. Maria Nicoletta Marcuri
Tel. 0824 57562 - 57549 - Fax 0824 57572
mail: nicoletta.marcuri@ao-rummo.it

Ref. Pirozzi Giovanni Tel. 0824 57540
Fax. 0824 57572 Cell. 3930937116
mail: giovanni.pirozzi@ao-rummo.it

Prot. N. - *4184* DEL 14-02-2017

**Verbale di VERIFICA AVVENUTA CONSEGNA BENI
MOBILI**

Verbale num. 1 Del 13 febbraio 2017

*IL sottoscritto Cusano Felicianonio nella qualita' di responsabile della
cucina in data odierna, ha verificato di avere in consegna, ai sensi e per
gli effetti di legge e di regolamento, i beni mobili sottoelencati:*

Num. Inv.rio A.O. Rummo	Descrizione del Bene
12743	SEDIA
12744	SEDIA
12745	SEDIA
12746	SEDIA
12747	SEDIA
12748	SEDIA
12749	SEDIA
12750	SEDIA
12751	SEDIA
12752	SEDIA
12753	SEDIA
12754	SEDIA
12755	SEDIA
12756	SEDIA
12757	SEDIA
12758	SEDIA
12759	SEDIA
12760	SEDIA

lio lerrano

ol

12761	SEDIA
12762	SEDIA
12763	SEDIA
12764	SEDIA
12765	SEDIA
12766	SEDIA
12768	SEDIA
12769	SEDIA
12770	SEDIA
12771	SEDIA
12772	SEDIA
12773	SEDIA
12774	SEDIA
12775	SEDIA
12776	SEDIA
12777	SEDIA
12778	SEDIA
12779	SEDIA
12780	SEDIA
12781	SEDIA
12782	SEDIA
12783	SEDIA
12784	SEDIA
12785	SEDIA
12786	SEDIA
12787	SEDIA
12788	SEDIA
12789	SEDIA
12790	SEDIA
12791	SEDIA
12792	SEDIA
12793	SEDIA
12794	SEDIA
12795	SEDIA
12796	SEDIA
12797	SEDIA r
12798	SEDIA
12799	SEDIA \
12800	SEDIA
12801	SEDIA
12803	SEDIA
12804	SEDIA
12805	SEDIA
12807	SEDIA
12808	SEDIA
12809	SEDIA
12811	SEDIA
12812	SEDIA
12813	SEDIA
12814	SEDIA
12815	SEDIA
12816	SEDIA

Handwritten signature: Lisa Casanova

Handwritten initials: LC

12817	SEDIA
12818	SEDIA
12819	SEDIA
12820	SEDIA
12821	SEDIA
12822	SEDIA
12824	SEDIA
12826	SEDIA
12827	SEDIA
12829	SEDIA
12830	SEDIA
12832	SEDIA
12833	SEDIA
12834	SEDIA
12836	SEDIA
12837	SEDIA
12838	SEDIA
12839	SEDIA
12840	SEDIA
12841	SEDIA
12842	SEDIA
12843	SEDIA
12844	SEDIA
12845	SEDIA
12846	SEDIA
12848	SEDIA
12849	SEDIA
12850	SEDIA
12851	SEDIA
12852	SEDIA
12853	SEDIA
12854	SEDIA
12855	SEDIA
12856	SEDIA
12857	SEDIA
12858	SEDIA
12859	SEDIA
12860	SEDIA
12861	SEDIA
12862	SEDIA
12863	SEDIA
12864	SEDIA
12865	SEDIA
12866	SEDIA
12867	SEDIA
12868	SEDIA
12869	SEDIA
12870	SEDIA
12871	SEDIA
12872	SEDIA
12873	SEDIA
12874	SEDIA

del Vis. Cam. P. B. n. 1



12875	SEDIA
12876	SEDIA
12877	SEDIA
12878	SEDIA
12879	SEDIA
12880	SEDIA
12881	SEDIA
12882	SEDIA
12883	SEDIA
12884	SEDIA
12885	SEDIA
12886	SEDIA
12887	SEDIA
12888	SEDIA
12889	SEDIA
12890	SEDIA
12891	SEDIA
12892	SEDIA
12893	SEDIA
12894	SEDIA
12895	SEDIA
12896	SEDIA
12897	SEDIA
12898	SEDIA
12899	SEDIA
12900	SEDIA
12901	SEDIA
12902	SEDIA
12903	SEDIA
12904	SEDIA
12905	SEDIA
12906	SEDIA
12907	SEDIA
12909	SEDIA
12910	SEDIA
12911	SEDIA
14167	TAVOLO
14168	TAVOLO
14169	TAVOLO
14170	TAVOLO
14171	TAVOLO
14172	TAVOLO
14175	TAVOLO
14177	APPENDIABITI A MURO
14178	TAVOLO
14179	TAVOLO
14180	TAVOLO
14181	TAVOLO
14183	TAVOLO
14184	TAVOLO
14185	TAVOLO
14186	TAVOLO

De lis anno 1200

14187	TAVOLO
14188	TAVOLO
14190	TAVOLO
14191	TAVOLO
14192	TAVOLO
14193	TAVOLO
14194	TAVOLO
14195	TAVOLO
14196	TAVOLO
14197	TAVOLO
14198	TAVOLO
14199	TAVOLO
14200	TAVOLO
14201	TAVOLO
14202	TAVOLO
14203	TAVOLO
14204	TAVOLO
14205	TAVOLO
14206	TAVOLO
14207	TAVOLO
14209	TAVOLO
14211	TAVOLO
14212	TAVOLO
14213	TAVOLO
14214	TAVOLO
14215	TAVOLO
14216	TAVOLO
14217	TAVOLO
14218	TAVOLO
14219	TAVOLO
14220	TAVOLO
14221	TAVOLO
14225	TAVOLO
14226	TAVOLO
14227	TAVOLO
14228	TAVOLO
14229	TAVOLO
14230	TAVOLO
14231	TAVOLO
14232	TAVOLO
14233	APPENDIABILI A MURO ATRE POSTI
14603	PORTAVASSOIO
17234	APPENDIABILI A MURO ATRE POSTI
18600	SEDIA
18601	APPENDIABILI A MURO ATRE POSTI
18602	APPENDIABILI A MURO ATRE POSTI
18604	TAVOLO INOX A DUE PIANI
18605	TAVOLO INOX A DUE PIANI
18606	TAVOLO
18607	TAVOLO
18608	LAVELLO
18609	ARMADIO INOX

ok
lino lino 12

18610	CARRELLO ACCIAIO
18612	LAVAMANI A PEDALE
18613	CARRELLO PORTAVASSOIO
18614	CARRELLO PORTAVASSOIO
18615	CARRELLO PORTAVASSOIO
18616	CARRELLO INOX
18618	ARMADIO BASSO
18619	ARMADIO TRE POSTI
18620	ARMADIO
18621	ARMADIO
18622	ASCIUGAMANO ELETTRICO
18623	SPECCHIO
18625	SPECCHIO
18626	TAVOLO
18627	BANCO INOX 2 PIANI
18630	BANCO CON DUE PENTOLE DA 100L.
18634	TAVOLO ACC. 2 PIANI
18635	TAVOLO ACC.
18650	TAVOLO
18651	TAVOLO
18656	SCAFFALATURA 5 PIANI
18657	TAVOLO INOX
18658	ARMADIO METALLICO
18659	ARMADIO METALLICO
18662	TAVOLO INOX
18663	TAVOLO CALDO IN ACC.
18667	TAVOLO INOX
18669	SCAFFALATURA INOX
18670	CARRELLO INOX
18671	CARRELLO INOX
18681	TAVOLO INOX
18682	TAVOLO INOX
18683	TAVOLO INOX
18687	CELLA FRIGO
18688	CELLA FRIGO
18689	CELLA FRIGO
18690	CELLA FRIGO
18691	APPENDIASBITO
18692	SCAFFALATURA METALLICA
18693	SCAFFALATURA METALLICA
18694	SCAFFALATURA METALLICA
18695	TAVOLO
18697	SCRIVANIA
18700	CARRELLO TRAINO
18702	APPENDIASBITO A MURO

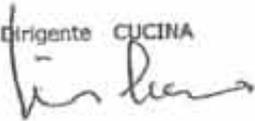
o di costo CUCINA ha beni inventariati
 I suddetti beni non potranno essere usati o distolti per fini diversi da quelli cui sono destinati e non potranno essere spostati senza previa comunicazione all' Area Provveditorato Economato , che procedera' all'aggiornamento ed integrazione di quello esistente, redigendo un nuovo verbale di consegna. La responsabilita' del consegnatario, in ogni

Alber

bis bene Provveditorato

caso, resta piena e totale fino a quando non se ne sara' dato scarico nei modi di legge.

Il Dirigente CUCINA



I RESPONSABILI DEL PROCEDIMENTO



7





ALL. 3

ADDENDUM ALL'ACCORDO QUADRO AQ n° 16/101133 Rev.1 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA PROGRAMMATA E STRAORDINARIA "LIGHT" DELLE ATTREZZATURE DA CUCINA PRESSO A.O. "G. RUMMO" BENEVENTO

TRA

GEMEAZ ELIOR S.p.A., con sede legale in MILANO, Via Privata Venezia Giulia 5/A, iscritta al Registro delle Imprese di Milano, Codice Fiscale e P.IVA 05351490965 ed al n. 1815258 del Repertorio Economico Amministrativo (R.E.A) di Milano, in persona del/dei procuratori all'uopo abilitati, (di seguito GEMEAZ o committente)

E

La MANUTENTECNO S.A.S con sede legale in Castellammare di Stabia (Na), Via Annunziatella, 7, iscritta al Registro delle Imprese di Napoli, Codice Fiscale e Partita IVA 02523631212, ed al n. 494627 del Repertorio Economico Amministrativo (R.E.A) di Napoli, in persona del/dei procuratori all'uopo abilitati, (di seguito MANUTENTECNO e/o l'Appaltatore) di seguito congiuntamente denominate anche "Parti"

PREMESSO

CHE con scrittura privata in data 01/11/2016 le Parti hanno stipulato un accordo quadro n° 16/101133 Rev.1 per l'affidamento del servizio di manutenzione ordinaria programmata e straordinaria "light" delle attrezzature da cucina presso i clienti pubblici e privati delle Società del Gruppo Elior;

CHE la committente è divenuta aggiudicataria del contratto pubblico d'appalto per lo svolgimento del servizio di ristorazione in favore dei degenti e dei dipendenti dell'A.O. "G. Rummo" di Benevento – CIG 5725373742

CHE il presente rapporto configura un'ipotesi di sub-appalto ex art. 118 del D.LGS. 163/2006 e che la committente ha dichiarato negli atti della procedura di gara la propria intenzione di subappaltare il servizio di manutenzione ordinaria programmata e straordinaria "light" delle attrezzature da cucina;

CHE la committente intende quindi affidare al fornitore il predetto servizio di manutenzione ordinaria programmata e straordinaria "light" delle attrezzature da cucina;

CHE il fornitore è perfettamente a conoscenza della disciplina relativa alle modalità di svolgimento del servizio di cui al predetto contratto d'appalto ed atti allegati;

CHE il presente contratto è soggetto alla disciplina sulla tracciabilità dei flussi finanziari relativi ai contratti d'appalto di lavori, servizi e forniture pubbliche di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e succ. mod. ed int.;

Tutto ciò premesso, si conviene e stipula quanto segue:

1. Valore giuridico delle premesse

Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente contratto integrativo.

2. Oggetto del Contratto

La committente affida al fornitore, che accetta e si obbliga ad eseguire, il servizio di manutenzione ordinaria programmata e straordinaria "light" delle attrezzature da cucina di cui al predetto contratto d'appalto stipulato dalla committente, in conformità alla disciplina ricavabile dagli atti della procedura di gara che si allegano al presente contratto e nel rispetto di quanto già previsto dall'accordo quadro di cui in premessa.

3. Autorizzazione al subappalto - condizione sospensiva dell'efficacia e validità del presente contratto integrativo - cessazione del rapporto principale

L'efficacia e validità del presente contratto integrativo è condizionato al preventivo rilascio dell'autorizzazione al subappalto da parte della stazione appaltante.

Il fornitore dichiara fin d'ora di essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e che nei propri confronti non sussiste alcuno dei divieti di cui all'art. 10 della legge 31.5.1965 n. 575 e s.m.i., impegnandosi a fornire tutta la documentazione prevista dalla legge ai fini del rilascio della predetta autorizzazione nonché per la validità ed efficacia del contratto di sub-appalto.

A seguito del rilascio dell'autorizzazione, e quindi solo in caso di esito positivo dell'iter autorizzativo, la committente comunicherà al fornitore l'avvenuto avveramento della predetta condizione sospensiva ed il contratto potrà quindi essere eseguito.

Il fornitore dichiara di ben conoscere che il presente rapporto, in virtù dello stretto nesso di dipendenza ed accessorietà al contratto di appalto aggiudicato alla committente, si risolverà di diritto nell'ipotesi in cui dovesse cessare, per qualsiasi motivo, il rapporto tra la committente e la stazione appaltante stessa. Verificandosi tale fattispecie, il fornitore avrà diritto al solo pagamento delle prestazioni eseguite, senza che possa pretendere la corresponsione di ulteriori compensi od indennizzi, a nessun titolo.



4. Corrispettivo

Le parti concordano che il corrispettivo per le prestazioni oggetto del presente accordo integrativo è disciplinato dall'art. 7 del richiamato accordo quadro, per un importo annuale presunto pari a € 4.357,72 (quattromilatrecentocimquantasette/72), compresi oneri per la sicurezza.

5 - Obblighi del fornitore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il fornitore, in qualità di subappaltatore nell'ambito del contratto d'appalto di cui in premessa, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il fornitore si impegna quindi al rispetto della disciplina di cui all'art. 13 del predetto accordo quadro e provvederà a comunicare alla committente:

- il conto corrente dedicato anche in via non esclusiva sul quale andranno effettuate le operazioni sia in entrata che in uscita (pagamenti ed incassi) relativamente all'appalto in questione;
- le generalità dei soggetti abilitati ad operare su detto conto.

6. Rinvio alla disciplina dell'accordo quadro ed al contratto d'appalto.

Per quanto non è espressamente previsto e derogato dal presente contratto, valgono le disposizioni di cui all'accordo quadro per l'affidamento del servizio di manutenzione ordinaria programmata e straordinaria "light" delle attrezzature da cucina presso i clienti pubblici e privati delle Società del Gruppo Elior, nonché la disciplina di cui al contratto appalto stipulato dalla committente di cui in premessa.

Il fornitore dichiara quindi di ben conoscere la disciplina relativa alle modalità di svolgimento del servizio di cui al predetto contratto d'appalto ed atti allegati.

Il fornitore conseguentemente con la sottoscrizione del presente contratto si impegna a osservare, per quanto di sua pertinenza, le norme tutte contenute negli atti della procedura d'appalto di cui trattasi. Anche se non materialmente allegati al presente addendum, il contratto d'appalto e gli atti collegati ne costituiranno parte integrante.

Milano, 01/03/2017


GEMEAZ ELIOR S.p.A.


MANUTENTECNO s.a.s.

Manutentecno sas
L'Amministratore



Cognome **DI CAPUA**
 Nome **FRANCESCO D'ASSISI**
 nato il **30/09/1959**
 (atto n. **1151** s. **A**)
 a **CASTELLANARE DI STABIA (NA)**
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **CASTELLANARE DI STABIA**
 Via **VIA MARANO CATELLO 6**
 Stato civile **marito 1.127997 art.2, comma 9**
 Professione
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALISITI
1,78
 Statura
 Capelli **brizzolati**
 Occhi **castani**
 Segni particolari



Firma del titolare
CASTELLANARE DI STABIA **25/09/2007**
 Impresa del libro
 numero numero
 Caricamento di T. All.
 Sindaco
 Dato di C. C. C. C.
 Euro 6, 7

CITTÀ DI CASTELLANARE DI STABIA
 Validità prorogata fino al **24/09/2014**
 (Art. 31 D.L. 112 del 23.6.2001)
 DOTT. **2012**
 SCADDE IL **25/09/2012**
AO3496282
 P.22 Rev. 07/04/07 - 0004

REPUBBLICA ITALIANA
 COMUNE DI
 CASTELLANARE DI STABIA
CARTA D'IDENTITÀ
N° AO3496282
 DI
 DI CAPUA
 FRANCESCO D'ASSISI

ALL. 4

**ADDENDUM ALL'ACCORDO QUADRO AQ n° 16/102337 PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI PRELIEVO CAMPIONI E ANALISI DI LABORATORIO
PRESSO A.O. "G. RUMMO" BENEVENTO**

TRA

GEMEAZ ELIOR S.p.A., con sede legale in MILANO, Via Privata Venezia Giulia 5/A, iscritta al Registro delle Imprese di Milano, Codice Fiscale e P.IVA 05351490965 ed al n. 1815258 del Repertorio Economico Amministrativo (R.E.A) di Milano, in persona del/del procuratori all'uopo abilitati, (di seguito GEMEAZ o committente)

E

La CHELAB s.r.l. COMPANY MANAGED BY MERIEUX NUTRISCIENCES CORP., con sede legale in RESANA (TV), Via Fratla 25, partita IVA e Codice Fiscale n. 01500900269, in persona del suo legale Rappresentante munito degli opportuni poteri, (di seguito "Chelab" o il "fornitore") di seguito congiuntamente denominate anche "Parti"

PREMESSO

CHE con scrittura privata in data 28/09/2016 le Parti hanno stipulato un accordo quadro n° 16/102337 per l'affidamento del servizio di prelievo campioni e analisi di laboratorio presso i clienti pubblici e privati delle Società del Gruppo Elior;

CHE la committente è divenuta aggiudicataria del contratto pubblico d'appalto per lo svolgimento del servizio di ristorazione in favore dei degenti e dei dipendenti dell'A.O. "G. Rummo" di Benevento – CIG 5725373742

CHE il presente rapporto configura un'ipotesi di sub-appalto ex art. 118 del D.LGS. 163/2006 e che la committente ha dichiarato negli atti della procedura di gara la propria intenzione di subappaltare il servizio di prelievo campioni e analisi di laboratorio;

CHE la committente intende quindi affidare al fornitore il predetto servizio di prelievo campioni e analisi di laboratorio;

CHE il fornitore è perfettamente a conoscenza della disciplina relativa alle modalità di svolgimento del servizio di cui al predetto contratto d'appalto ed atti allegati;

CHE il presente contratto è soggetto alla disciplina sulla tracciabilità dei flussi finanziari relativi ai contratti d'appalto di lavori, servizi e forniture pubbliche di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e succ. mod. ed int.;

SA

Tutto ciò premesso, si conviene e stipula quanto segue:

1. Valore giuridico delle premesse

Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente contratto integrativo.

2. Oggetto del Contratto

La committente affida al fornitore, che accetta e si obbliga ad eseguire, il servizio di prelievo campioni e analisi di laboratorio di cui al predetto contratto d'appalto stipulato dalla committente, in conformità alla disciplina ricavabile dagli atti della procedura di gara che si allegano al presente contratto e nel rispetto di quanto già previsto dall'accordo quadro di cui in premessa.

3. Autorizzazione al subappalto - condizione sospensiva dell'efficacia e validità del presente contratto integrativo - cessazione del rapporto principale

L'efficacia e validità del presente contratto integrativo è condizionato al preventivo rilascio dell'autorizzazione al subappalto da parte della stazione appaltante.

Il fornitore dichiara fin d'ora di essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e che nei propri confronti non sussiste alcuno dei divieti di cui all'art. 10 della legge 31.5.1965 n. 575 e s.m.i., impegnandosi a fornire tutta la documentazione prevista dalla legge ai fini del rilascio della predetta autorizzazione nonché per la validità ed efficacia del contratto di sub-appalto.

A seguito del rilascio dell'autorizzazione, e quindi solo in caso di esito positivo dell'iter autorizzativo, la committente comunicherà al fornitore l'avvenuto avveramento della predetta condizione sospensiva ed il contratto potrà quindi essere eseguito.

Il fornitore dichiara di ben conoscere che il presente rapporto, in virtù dello stretto nesso di dipendenza ed accessorietà al contratto di appalto aggiudicato alla committente, si risolverà di diritto nell'ipotesi in cui dovesse cessare, per qualsiasi motivo, il rapporto tra la committente e la stazione appaltante stessa. Verificandosi tale fattispecie, il fornitore avrà diritto al solo pagamento delle prestazioni eseguite, senza che possa pretendere la corresponsione di ulteriori compensi od indennizzi, a nessun titolo.

4. Corrispettivo

Le parti concordano che il corrispettivo per le prestazioni oggetto del presente accordo integrativo è disciplinato dall'art. 7 del richiamato accordo quadro, per un importo annuale presunto pari a € 1.800,00 (milleottocento/00), compresi oneri per la sicurezza.

SA²

5 - Obblighi del fornitore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il fornitore, in qualità di subappaltatore nell'ambito del contratto d'appalto di cui in premessa, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il fornitore si impegna quindi al rispetto della disciplina di cui all'art. 13 del predetto accordo quadro e provvederà a comunicare alla committente:

- il conto corrente dedicato anche in via non esclusiva sul quale andranno effettuate le operazioni sia in entrata che in uscita (pagamenti ed incassi) relativamente all'appalto in questione;
- le generalità dei soggetti abilitati ad operare su detto conto.

6. Rinvio alla disciplina dell'accordo quadro ed al contratto d'appalto.

Per quanto non è espressamente previsto e derogato dal presente contratto, valgono le disposizioni di cui all'accordo quadro per l'affidamento del servizio di prelievo campioni e analisi di laboratorio presso i clienti pubblici e privati delle Società del Gruppo Elior, nonché la disciplina di cui al contratto appalto stipulato dalla committente di cui in premessa.

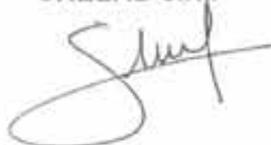
Il fornitore dichiara quindi di ben conoscere la disciplina relativa alle modalità di svolgimento del servizio di cui al predetto contratto d'appalto ed atti allegati.

Il fornitore conseguentemente con la sottoscrizione del presente contratto si impegna a osservare, per quanto di sua pertinenza, le norme tutte contenute negli atti della procedura d'appalto di cui trattasi. Anche se non materialmente allegati al presente addendum, il contratto d'appalto e gli atti collegati ne costituiranno parte integrante.

Milano, 01/03/2017


GEMEAZ ELIOR S.p.A.

CHELAB s.r.l.





ALL. 5

**ADDENDUM ALL'ACCORDO QUADRO AQ n° 16/102343 PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE
PRESSO A.O. "G. RUMMO" BENEVENTO
TRA**

GEMEAZ ELIOR S.p.A., con sede legale in MILANO, Via Privata Venezia Giulia 5/A, iscritta al Registro delle Imprese di Milano, Codice Fiscale e P.IVA 05351490965 ed al n. 1815258 del Repertorio Economico Amministrativo (R.E.A) di Milano, in persona del/dei procuratori all'uopo abilitati, (di seguito GEMEAZ o committente)

E

La INDACO s.r.l., con sede legale in Milano, Via Ludovico Muratori 34, partita IVA e Codice Fiscale n. 05460810962, in persona del suo legale Rappresentante munito degli opportuni poteri, (di seguito il "fornitore")

di seguito congiuntamente denominate anche "Parti"

PREMESSO

CHE con scrittura privata in data 10/10/2016 le Parti hanno stipulato un accordo quadro n° 16/102343 per l'affidamento del servizio di sanificazione ambientale – derattizzazione – deblatizzazione presso i clienti pubblici e privati delle Società del Gruppo Elior;

CHE la committente è divenuta aggiudicataria del contratto pubblico d'appalto per lo svolgimento del servizio di ristorazione in favore dei degenti e dei dipendenti dell'A.O. "G. Rummo" di Benevento – CIG 5725373742

CHE il presente rapporto configura un'ipotesi di sub-appalto ex art. 118 del D.LGS. 163/2006 e che la committente ha dichiarato negli atti della procedura di gara la propria intenzione di subappaltare il servizio di sanificazione ambientale – derattizzazione – deblatizzazione;

CHE la committente intende quindi affidare al fornitore il predetto servizio di sanificazione ambientale;

CHE il fornitore è perfettamente a conoscenza della disciplina relativa alle modalità di svolgimento del servizio di cui al predetto contratto d'appalto ed atti allegati;

CHE il presente contratto è soggetto alla disciplina sulla tracciabilità dei flussi finanziari relativi ai contratti d'appalto di lavori, servizi e forniture pubbliche di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e succ. mod. ed int.;



Tutto ciò premesso, si conviene e stipula quanto segue:

1. Valore giuridico delle premesse

Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente contratto integrativo.

2. Oggetto del Contratto

La committente affida al fornitore, che accetta e si obbliga ad eseguire, il servizio di sanificazione ambientale – derattizzazione – deblatizzazione di cui al predetto contratto d'appalto stipulato dalla committente, in conformità alla disciplina ricavabile dagli atti della procedura di gara che si allegano al presente contratto e nel rispetto di quanto già previsto dall'accordo quadro di cui in premessa.

3. Autorizzazione al subappalto - condizione sospensiva dell'efficacia e validità del presente contratto integrativo - cessazione del rapporto principale

L'efficacia e validità del presente contratto integrativo è condizionato al preventivo rilascio dell'autorizzazione al subappalto da parte della stazione appaltante.

Il fornitore dichiara fin d'ora di essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e che nei propri confronti non sussiste alcuno dei divieti di cui all'art. 10 della legge 31.5.1965 n. 575 e s.m.i., impegnandosi a fornire tutta la documentazione prevista dalla legge ai fini del rilascio della predetta autorizzazione nonché per la validità ed efficacia del contratto di sub-appalto.

A seguito del rilascio dell'autorizzazione, e quindi solo in caso di esito positivo dell'iter autorizzativo, la committente comunicherà al fornitore l'avvenuto avveramento della predetta condizione sospensiva ed il contratto potrà quindi essere eseguito.

Il fornitore dichiara di ben conoscere che il presente rapporto, in virtù dello stretto nesso di dipendenza ed accessorietà al contratto di appalto aggiudicato alla committente, si risolverà di diritto nell'ipotesi in cui dovesse cessare, per qualsiasi motivo, il rapporto tra la committente e la stazione appaltante stessa. Verificandosi tale fattispecie, il fornitore avrà diritto al solo pagamento delle prestazioni eseguite, senza che possa pretendere la corresponsione di ulteriori compensi od indennizzi, a nessun titolo.

4. Corrispettivo

Le parti concordano che il corrispettivo per le prestazioni oggetto del presente accordo integrativo è disciplinato dall'art. 7 del richiamato accordo quadro, per un importo annuale presunto pari a € 4.000,00 (quattromila/00), compresi oneri per la sicurezza.



5 - Obblighi del fornitore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il fornitore, in qualità di subappaltatore nell'ambito del contratto d'appalto di cui in premessa, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il fornitore si impegna quindi al rispetto della disciplina di cui all'art. 13 del predetto accordo quadro e provvederà a comunicare alla committente:

- il conto corrente dedicato anche in via non esclusiva sul quale andranno effettuate le operazioni sia in entrata che in uscita (pagamenti ed incassi) relativamente all'appalto in questione;
- le generalità dei soggetti abilitati ad operare su detto conto.

6. Rinvio alla disciplina dell'accordo quadro ed al contratto d'appalto.

Per quanto non è espressamente previsto e derogato dal presente contratto, valgono le disposizioni di cui all'accordo quadro per l'affidamento del servizio di sanificazione ambientale – derattizzazione – deblattizzazione presso i clienti pubblici e privati delle Società del Gruppo Elior, nonché la disciplina di cui al contratto appalto stipulato dalla committente di cui in premessa.

Il fornitore dichiara quindi di ben conoscere la disciplina relativa alle modalità di svolgimento del servizio di cui al predetto contratto d'appalto ed atti allegati.

Il fornitore conseguentemente con la sottoscrizione del presente contratto si impegna a osservare, per quanto di sua pertinenza, le norme tutte contenute negli atti della procedura d'appalto di cui trattasi. Anche se non materialmente allegati al presente addendum, il contratto d'appalto e gli atti collegati ne costituiranno parte integrante.

Milano, 01/03/2017


GEMEAZ ELIOR S.p.A.


INDACO s.r.l.

Data di scadenza 10/02/2026

AX 3040040



ITALIA - 1994

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI
MILANO

CARTA D'IDENTITA'
N° AX 3040040

DI

VANETTI
AMBROGIO

Cognome VANETTI
Nome AMBROGIO
data di nascita 10/02/1964
 Sesso M
 Stato civile S
 Città Cittiglio
 Cittadinanza ITALIANA
 Residenza MILANO
 Via MURATORI LODOVICO N. 53
 Professione IMPRENDITORE
 Uomini e Donne
 Stato civile S
 Capelli BRIZZOLATI
 Occhi CASTANI
 Segni particolari



Firma del titolare *Ambrogio Vanetti*
Milano il 17/11/2015

Impresa che emette
l'identità
Buro 3,42

IL DIRIGENTE
SILVANO STRANIERA
Silvano Straniera

