



Regione Puglia
OSPEDALI RIUNITI
Azienda Ospedaliero – Universitaria
FOGGIA

Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

ALLEGATO 2

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
QUINQUENNALE DELLA GESTIONE GLOBALE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE
STRUTTURE DEGLI STABILIMENTI
DELL’AZIENDA OSPEDALIERO –
UNIVERSITARIA “OSPEDALI RIUNITI” DI
FOGGIA -

Schema di Contratto



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

N. _____ di Repertorio

CONTRATTO MEDIANTE ATTO PUBBLICO AMMINISTRATIVO PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ATTIVARE PRESSO LE STRUTTURE DEGLI STABILIMENTI DELL'AZIENDA OSPEDALIERO – UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" DI FOGGIA

L'anno _____, il giorno _____ del mese di _____, alle ore _____
In Foggia, presso gli Uffici della Direzione dell'Area Gestione del Patrimonio dell'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" IN Viale L. Pinto s.n.c. innanzi a me _____, Funzionario della Struttura Operativa Area gestione del Patrimonio, nella sua qualità di Ufficiale Rogante a ciò delegato dal Direttore dell'Area gestione del Patrimonio ai sensi dell'art. 23, comma 5 dell'atto Aziendale approvato con deliberazione n. 948 del 12/9/2006;

SONO PRESENTI I SIGNORI

- **MINORE Rag. Pasquale**, nato a Spinazzola (BA) il 02/01/1947, nella qualità di Direttore *pro tempore* dell'Area Gestione del Patrimonio dell'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA (di seguito denominata "**Azienda**") domiciliato per la carica presso la sede legale della predetta " Azienda " in Foggia al Viale L. Pinto s.n.c. Cod. Fisc. E Part. IVA n. 022118910715;
- _____ nella sua qualità di _____ della Ditta aggiudicataria _____ (di seguito nominata, per brevità, anche "**Fornitore**") con sede legale in _____, via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, P. IVA _____, domiciliata ai fini del presente atto in _____, via _____, in persona del _____ legale rappresentante Dott. _____, nella sua qualità di impresa mandataria capo-gruppo del Raggruppamento Temporaneo tra, oltre alla stessa, la mandante _____, sede legale in _____, Via _____, capitale sociale Euro _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, P. IVA _____, domiciliata ai fini del presente atto in _____, via _____, e la mandante _____, sede legale in _____, via _____, capitale sociale Euro _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, P. IVA _____, domiciliata ai fini del presente atto in _____, via _____, giusta mandato collettivo speciale con rappresentanza autenticato dal notaio in _____, dott. _____, repertorio n. _____.

PREMESSO



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

- a) che con Determinazione del Direttore dell'Area Gestione del Patrimonio n° _____ del _____ è stata indetta pubblica gara a procedura aperta per l'affidamento della **GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ATTIVARE PRESSO LE STRUTTURE DEGLI STABILIMENTI DELL'AZIENDA**, ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 di cui al Bando di gara pubblicato sulla GUCE in data _____;
- b) che con Determinazione del Direttore dell'Area Gestione del Patrimonio n° _____ del _____ il **"Fornitore"** è risultato aggiudicatario della procedura di cui sopra e, per l'effetto, ha manifestato espressamente la volontà di impegnarsi a fornire i beni e a prestare i servizi ed eseguire i lavori di adeguamento strutturale oggetto del presente contratto alle condizioni, modalità e termini stabiliti nel presente contratto;
- c) che il **"Fornitore"** dichiara che quanto risulta dal presente contratto e dai suoi allegati, nonché dal bando di gara e dal disciplinare di gara, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da fornire e, in ogni caso, ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell'offerta;
- d) che il **"Fornitore"** ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale;

Tutto ciò premesso, tra le parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Articolo 1

Valore delle premesse e degli allegati

1. Le premesse di cui sopra, gli atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.
2. Costituiscono, altresì, parte integrante e sostanziale del contratto l'Offerta Tecnica del **"Fornitore"**, l'Offerta Economica del "Fornitore", nonché il Bando, il Disciplinare di Gara ed allegati e il Disciplinare Tecnico completo ed allegati tutti della **"Azienda"**.

Articolo 2

Definizioni

1. Nell'ambito del contratto si intende per:
 - **AZIENDA/ENTE/ OSPEDALE** = la Azienda –Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI".
 - **DITTA CONCORRENTE/CONCORRENTE/SOGGETTO CONCORRENTE/SOGGETTO PARTECIPANTE** = la ditta partecipante alla presente gara.
 - **APPALTATORE/AGGIUDICATARIO-A/DITTA/" FORNITORE "**: il Fornitore della presente gara.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

- **UNITA' OPERATIVA/STRUTTURA /S.O.C.** = Divisione, Struttura Operativa Complessa, Servizio appartenente a qualunque Stabilimento dell'Azienda –Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di Foggia;
 - **RESPONSABILE Struttura/U.O.** : Direttore o Dirigente o in sua assenza altro Dirigente Medico all'uopo delegato ovvero Caposala della S.O.C. , Servizio dell'Azienda –Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI";
 - **OFFERTA TECNICA:** la proposta tecnico organizzativa della "**Fornitore**" che forma parte integrante e sostanziale del presente atto.
2. Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne il caso in cui il contesto delle singole clausole del contratto disponga diversamente.

Articolo 3

Norme regolatrici e disciplina applicabile

1. L'esecuzione delle prestazioni e dei servizi connessi oggetto della presente scrittura sono regolati in via graduata:
 - a) dalle clausole del presente atto e dai suoi allegati che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con il "**Fornitore**" relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
 - b) dalle norme in materia di Contabilità dello Stato e della disciplina settoriale degli appalti di forniture comunitaria, nazionale, regionale;
 - c) dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.
2. Le clausole del contratto sono sostituite, modificate od abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi che entreranno in vigore successivamente.

Articolo 4

Oggetto

Con il presente atto il "**Fornitore**" si obbliga irrevocabilmente nei confronti della Stazione Appaltante a fornire – con le caratteristiche tecniche e di conformità di cui alla propria Offerta Tecnica ed all'Offerta Economica, nonché a prestare i servizi connessi, nella misura richiesta:

1. In particolare, formano oggetto del contratto le sottototate prestazioni meglio specificate nel Disciplinare Tecnico e nell'offerta tecnica della "**Fornitore**":

n. _____ ;

n. _____ ;

n. _____ ;

n. _____ ;

fornitura di tutti i servizi relativi alla gestione globale del servizio di RISTORAZIONE installazione, eventuali parametrizzazione e personalizzazione del sistema informativo, manutenzione, attivazione operativa, assistenza tecnica ed help desk, formazione e



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

addestramento per tutte le categorie di prestatori e di utilizzatori del sistema/apparecchiature così come dettagliate nel Disciplinare Tecnico, supporto alle attività di organizzazione, avvio e coordinamento del servizio.

2. Le attività di cui al presente contratto non sono affidate al **"Fornitore"** in esclusiva e, pertanto la **"Azienda"**, in caso di inadempienza agli obblighi previsti dal presente contratto, nel rispetto della normativa vigente, potrà affidare, in tutto o in parte, le stesse attività anche a soggetti terzi diversi dal medesimo **"Fornitore"**.
3. Ferme restando le condizioni contrattuali con il presente atto stabilite, la **"Azienda"** ha facoltà di richiedere al **"Fornitore"**, nel periodo di efficacia del presente atto, l'aumento delle prestazioni contrattuali rispetto a quelle espressamente indicate nel presente atto nei limiti in vigore per le forniture in favore della Pubblica Amministrazione, alle condizioni, corrispettivi e termini stabiliti nel presente atto e comunque fino a concorrenza del limite di cui all'art. 27, commi 1 e 3 del DM Tesoro 28 ottobre 1985. In particolare l'eventuale erogazione di attività aggiuntive, relative ai servizi tecnico-professionali di supporto all'organizzazione, all'avvio alla gestione ed al coordinamento delle attività, sarà calcolata sulla base delle quotazioni indicate e/o desumibili dall'Offerta Economica.

Articolo 5

Utilizzazione del contratto

1. La gestione funzionale del Servizio verrà effettuata dalla **"Azienda"** con la quale il **"Fornitore"** dovrà procedere a svolgere e coordinare tutte le attività e le prestazioni previste dal presente atto. In particolare le fasi di collaudo di tutte le tecnologie offerte saranno svolte congiuntamente dal **"Fornitore"** e dal personale incaricato della predetta **"Azienda"**, la quale verificherà la corrispondenza e conformità delle forniture e dei servizi tecnici con quanto previsto in sede di Offerta Tecnica. Alla **"Azienda"** spetterà:
 - a) procedere alla liquidazione delle fatture maturate dal **"Fornitore"**;
 - b) garantire l'adempimento delle obbligazioni formali previste nel presente contratto.
2. È a carico del **"Fornitore"** ogni onere e rischio di controllo sulla legittimità dei soggetti con cui la stessa verrà a rapportarsi nel corso dell'esecuzione del contratto; qualora il **"Fornitore"** dia esecuzione a disposizioni e/o prestazioni emessi da soggetti non legittimati le stesse non verranno riconosciute ad ogni effetto ed alcun diritto potrà essere vantato dal **"Fornitore"** nei confronti della **"Azienda"**.
A tal fine contestualmente alla stipula del contratto la **"Azienda"** provvederà a comunicare al **"Fornitore"** i nominativi del personale abilitato.

Articolo 6

Modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

In considerazione degli obblighi assunti dal **"Fornitore"** in forza del contratto, le comunicazioni con la **"Azienda"** potranno essere formalizzate con la ricezione da parte del **"Fornitore"** dei documenti relativi trasmessi dalla medesima a mezzo lettera, fax, o altro mezzo anche elettronico ritenuto idoneo e comunque disciplinato dalla normativa vigente o che dovesse entrare in vigore con particolare riferimento a quella applicabile alle Amministrazioni Pubbliche.

Articolo 7

Durata

Il rapporto contrattuale, che si instaura ad ogni effetto a far tempo dalla data di sottoscrizione del presente contratto avrà validità per un periodo di mesi 60 (sessanta) a far tempo dalla data di attivazione effettiva del Sistema, a seguito di collaudo positivo o dalla eventuale diversa data concordata tra le parti.

In ogni modo, nel caso di esaurimento del periodo contrattuale previsto, la **"Fornitore"** dovrà obbligatoriamente proseguire nella esecuzione della prestazione, a scadenza avvenuta, sino alla aggiudicazione della nuova gara ed alle medesime condizioni contrattuali per un periodo temporale comunque non superiore al quinto d'obbligo temporale, anche in assenza di apposito preavviso formale.

Articolo 8

Condizioni della fornitura e limitazione di responsabilità

1. Sono a carico del **"Fornitore"**, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla prestazione delle attività e dei servizi oggetto del contratto, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi, anche se materialmente non menzionata, o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi compresi quelli relativi ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione contrattuale.
2. Il **"Fornitore"** garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto e nei suoi Allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto medesimo.
3. Le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nei Disciplinari di gara e nella Offerta Tecnica del **"Fornitore"**, entrambi allegati al presente atto. In ogni caso, il **"Fornitore"** si obbliga ad osservare nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero divenire obbligatorie successivamente alla stipula del contratto.
4. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, qualora emanate antecedentemente alla data fissata per la



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

presentazione delle offerte anche nel caso in cui dovessero produrre effetti obbligatori successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del **"Fornitore"**, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre ed il **"Fornitore"** non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti della **"Azienda"**, assumendosene il medesimo "Fornitore" ogni relativa alea.

5. Il **"Fornitore"** si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la **"Azienda"** da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza vigenti.
6. Le attività contrattuali da svolgersi presso le Strutture Operative interessate, della **"Azienda"** e dei soggetti che verranno coinvolti nel procedimento così come specificate nei disciplinari di gara e nell'Offerta Tecnica del **"Fornitore"** dovranno essere eseguite senza interferire con le normali attività prestazionali: le modalità ed i tempi dovranno comunque essere concordati con la Direzione della Struttura Operativa stessa.
Il **"Fornitore"** si impegna, pertanto, ad eseguire le predette prestazioni salvaguardando le esigenze dei suddetti soggetti, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alla attività lavorativa in atto.
7. Il **"Fornitore"** rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dalla Struttura Operativa destinataria dei servizi oggetto della gara;
8. Il **"Fornitore"** si impegna ad avvalersi, per la prestazione delle attività contrattuali, di personale formato che potrà accedere, qualora necessario, nei locali della Struttura Operativa nel rispetto di tutte le relative prescrizioni e procedure di sicurezza e accesso, fermo restando che sarà cura ed onere del **"Fornitore"** verificare preventivamente tali prescrizioni e procedure.
9. Il **"Fornitore"** si obbliga a consentire alla **"Azienda"** nonché alla Struttura Operativa ed a quanti previsti nei successivi articoli, attraverso il personale all'uopo incaricato, di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Articolo 9

Obbligazioni generali del "Fornitore"

1. Il **"Fornitore"** si obbliga, oltre a quanto previsto nelle altre parti del contratto, a:
 - a) fornire le prestazioni oggetto del contratto ed a prestare i servizi connessi, impiegando tutte le strutture ed il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nel contratto, negli Allegati e negli atti di gara;



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

- b) manlevare e tenere indenne la **"Azienda"** dalle pretese che i terzi dovessero avanzare in relazione ai danni derivanti dal malfunzionamento dei beni oggetto del contratto, ovvero in relazione a diritti di privativa vantati da terzi;
 - c) predisporre tutti gli strumenti e le metodologie, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di servizio, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza, nonché atti a consentire alla **"Azienda"** ed alla Struttura Operativa utilizzatrice, per quanto di propria competenza, di monitorare la conformità delle forniture alle norme previste nel contratto, ed, in particolare, ai parametri di qualità previsti;
 - d) nell'adempimento delle proprie prestazioni ed obbligazioni osservare tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che a tale scopo saranno predisposte e comunicate dalla **"Azienda"**;
 - e) comunicare tempestivamente le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione del contratto, indicando analiticamente le variazioni intervenute ed i nominativi dei nuovi responsabili.
2. il **"Fornitore"** si obbliga ad eseguire la prestazione dei servizi oggetto del contratto in tutti i luoghi che verranno indicati dalla **"Azienda"**, anche successivamente alla data di stipula del presente contratto, fermo restando che i servizi dovranno essere eseguiti con continuità anche in caso di eventuali variazioni della consistenza e della dislocazione della sede di detti soggetti.

Articolo 10

Obbligazioni specifiche del "Fornitore"

Il **"Fornitore"**, utilizzando la propria organizzazione tecnica ed amministrativa e le proprie risorse, si obbliga a dare esecuzione alla propria Offerta Tecnica ed in particolare:

- a) **a provvedere** alla gestione quinquennale del servizio globale di RISTORAZIONE presso le diverse UU. OO. e Strutture della **"Azienda"**, compreso il servizio inerente alla distribuzione del pasto ai Dipendenti che ne facciano richiesta;
- b) **a provvedere**, secondo le modalità descritte nel disciplinare Tecnico ed in quello di Gara, al collaudo tecnico funzionale degli adeguamenti strutturali ed impiantistici offerti, nonché di tutte le tecnologie previste nell'offerta tecnica e di quelle per le quali ne viene inoltrata richiesta da parte della **"Azienda"**;
- c) **a provvedere**, secondo i piani presentati in sede di Offerta Tecnica, alla formazione ed al supporto di tutti gli operatori addetti al servizio;
- d) **ad** attivare il sistema prestazionale entro i tempi previsti dal piano di avviamento presentato in sede di offerta e comunque entro e non oltre **180 giorni** solari dalla data di sottoscrizione del contratto;

Articolo 11

Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

1. Il **"Fornitore"** si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. In particolare, il **"Fornitore"** si impegna a rispettare nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal contratto le disposizioni di cui al D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.
2. Il **"Fornitore"** si obbliga ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili alla data di stipula del presente contratto alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.
3. Il **"Fornitore"** si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.
4. Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano il **"Fornitore"** anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente contratto.
5. Il **"Fornitore"** si impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 cod. civ., a far rispettare gli obblighi di cui ai precedenti commi del presente articolo anche agli eventuali esecutori di parte delle attività oggetto del contratto.

Articolo 12

Modalità e termini di esecuzione degli obblighi contrattuali

1. Per l'esecuzione delle prestazioni indicate nel Disciplinare Tecnico e nell'Offerta Tecnica il **"Fornitore"** si obbliga a rispettare le modalità di seguito stabilite ed esattamente nei luoghi indicati nell'ordinativo di fornitura;
2. la esecuzione di ciascuna attività prestazionale, nei luoghi indicati nei disciplinari di gara, nell'Offerta Tecnica, nelle disposizioni di volta in volta emanate si intende comprensiva di ogni onere e spesa, ivi compreso a titolo esemplificativo e non esaustivo, delle attività di trasporto, imballaggio, facchinaggio;
3. i pasti, per i quali si rende necessario il trasporto, viaggiano a rischio e pericolo del **"Fornitore"**, il quale dovrà, pertanto, adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare che le stesse subiscano danni durante il trasporto;
4. in esecuzione di quanto previsto dal presente atto il **"Fornitore"** dovrà procedere all'attivazione dei servizi oggetto del contratto entro i tempi previsti dal piano di avviamento presentato in sede di offerta e comunque non oltre **180** giorni solari a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto, pena l'applicazione delle penali di cui oltre. Resta inteso che le attività relative alla manutenzione delle apparecchiature



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

per l'intero periodo di vigenza contrattuale verranno avviate successivamente alla data del collaudo/verifica con esito positivo;

5. nell'eseguire la prestazione oggetto dell'appalto, il **"Fornitore"** potrà proporre, evidenziandole e motivandole in modo specifico, variazioni migliorative rispetto a quanto indicato nei disciplinari di gara senza alcuna variazione di prezzo rispetto alla Offerta Economica presentata in sede di gara.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di accettare le variazioni proposte. Alle variazioni apportate, senza il prescritto benestare della medesima Stazione Appaltante potrà essere ordinato il ripristino delle condizioni iniziali a cura e spese della **"Fornitore"**.

Il Referente della **"Azienda"**, a suo insindacabile giudizio, potrà proporre varianti al progetto. In tal caso è fatto obbligo alla ditta assoggettarvisi e proporre all'approvazione del predetto Referente, nei termini indicati, il nuovo Piano di progetto esecutivo rimodulato ed il relativo piano economico rimodulato nei limiti previsti dal precedente art. 4.

Le varianti alla prestazione potranno essere disposte dalla **"Azienda"**:

- per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni di legge o regolamentari;
- per cause impreviste o imprevedibili o per la intervenuta possibilità di utilizzare protocolli non esistenti al momento dell'offerta che potrebbero determinare, senza aumenti di canoni, significativi miglioramenti alle attività;
- per il manifestarsi di errori o omissioni nel Disciplinare Tecnico che possano pregiudicare la prestazione;
- per nuove esigenze emerse dall'effettuazione delle attività.

La esecutività della variante progettuale sarà comunicata al **"Fornitore"** in via amministrativa dal Referente della **"Azienda"**.

Articolo 13

Assistenza al Collaudo

L'operazione di Assistenza al collaudo è intesa a verificare, per ciascuna apparecchiatura di nuova introduzione:

- la conformità al tipo, ai modelli e alle quantità descritte nell'Offerta Tecnica del **"Fornitore"**;
- le condizioni di funzionamento, sulla scorta delle prove funzionali stabilite per ciascun tipo di apparecchiatura e procedure attuative, oltre ad eventuali Sw indispensabili per il funzionamento delle apparecchiature stesse.

In caso di collaudo non positivo di apparecchiature e/o Sw da cui dipende il loro funzionamento la **"Fornitore"** dovrà redigere, possibilmente in contraddittorio con la Ditta fornitrice l'apparecchiatura stessa, apposita relazione da cui possano evincersi le motivazioni



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

del mancato positivo collaudo e proporre soluzioni, anche diverse, finalizzate alla risoluzione della problematica.

Per eventuali esigenze della la **"Fornitore"** potrà addivenire a collaudi parziali.

Articolo 14

Modalità di svolgimento del Servizio di Ristorazione

Il servizio di Ristorazione costituente la prestazione, è di tipo globale e quindi tendente al risultato ottimale del servizio stesso oggetto dell'appalto.

Esso comprende

Tempi di intervento per manutenzione alle apparecchiature e sistemi informatici

Gli interventi tecnici di manutenzione e di ripristino delle funzionalità delle apparecchiature dovranno essere effettuati secondo i seguenti tempi:

- a) per malfunzionamenti relativi alle apparecchiature e/o al software applicativo, tali da impedirne l'utilizzo (guasti bloccanti), il tempo di intervento e ripristino delle funzionalità del sistema è pari ad un massimo di 12 ore;
- b) per malfunzionamenti relativi alle apparecchiature e/o software applicativo che ne limitano parzialmente la funzionalità (guasti non bloccanti), il tempo di intervento e ripristino della funzionalità è pari ad un massimo di tre giorni.

In ogni caso deve essere garantita la prestazione non potendo sospendere qualunque attività che abbia immediata incidenza sul Servizio oggetto dell'Appalto.

Articolo 15

Ruolo delle Aree

Per quanto nel presente contratto disposto, la Direzione sanitaria, il Dirigente di qualunque Struttura Operativa destinataria del Servizio, l'Area gestione del Patrimonio e l'Area gestione Tecnica assumono in nome e per conto della **"Azienda"** un ruolo di supervisione e controllo del corretto adempimento, applicazione ed esecuzione del contratto anche attraverso soggetti o gruppi di lavoro all'uopo delegati.

Articolo 16

Corrispettivi, condizioni migliorative

1. I corrispettivi contrattuali dovuti al **"Fornitore"** dalla **"Azienda"** sono indicati nell'Offerta Economica che qui si intende riportata ed in particolare:

- a)
- b)
- c)
- d)
- e)



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

2. Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, e gli stessi sono dovuti unicamente al **"Fornitore"** e, pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali subfornitori o subappaltatori di servizi non potranno vantare alcun diritto nei confronti della Stazione Appaltante. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al **"Fornitore"** dall'esecuzione del contratto, dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.
3. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal **"Fornitore"** in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, per il primo anno di valenza contrattuale, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico il **"Fornitore"** di ogni relativo rischio e/o alea, per gli anni successivi e per ognuno di essi, alla naturale scadenza, il canone mensile sarà incrementato o decrementato, ai sensi dell'art. 44 della L. 724/94, della percentuale determinata dall'ISTAT.
4. Il **"Fornitore"** non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati;
5. Tutte le Apparecchiature acquisite e utilizzate dal **"Fornitore"** saranno trasferiti al patrimonio della **"Azienda"** senza alcun compenso, al termine del contratto, decorrente dalla data di decorrenza dello stesso.
6. Gli eventuali software applicativi si intendono trasferiti alla **"Azienda"** in licenza d'uso illimitata in termini di tempo e di utenti, e senza alcun limite di utilizzo presso le proprie strutture, al termine del contratto, decorrente dalla data del collaudo positivo.

Articolo 17

Fatturazione e pagamenti

1. 1. Il pagamento dei corrispettivi di cui al precedente articolo sarà effettuato dalla **"Azienda"** in favore del **"Fornitore"** sulla base delle fatture emesse da quest'ultimo conformemente alle modalità previste dalla normativa, anche secondaria, vigente in materia, nonché nel presente atto oltrechè sulla base della documentazione probatoria comprovante l'esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali.
2. 2. Il pagamento delle prestazioni, così come quotate nell'offerta economica del **"Fornitore"**, verrà effettuato successivamente alla data di avvio del servizio.
3. In particolare, la fatturazione dovrà essere mensile.
4. Ciascuna fattura emessa dal **"Fornitore"** dovrà contenere il riferimento al presente contratto, e dovrà essere intestata e spedita alla **"Azienda"**. A detta fattura dovrà essere allegato un elaborato contenente i seguenti report in forma analitica e riepilogativa:
 - 4.0 Stabilimento cui è riferito il servizio fatturato;
 - 4.1 Struttura di degenza;



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

- 4.2 Pasti distribuiti distinti per colazioni, pranzi, cene, generi supplementari, D.H. , Diete Speciali
- 4.3 L'elaborato allegato alla fattura dovrà essere attestato da ciascun Direttore di Struttura o da persona dallo stesso delegata con apposita nota scritta, anch'essa allegata alla singola fattura.
5. L'importo delle predette fatture verrà corrisposto secondo la normativa vigente in materia e, comunque, entro i termini proposti in sede di gara a far tempo dalla data di ricevimento della fattura, e bonificato sul conto corrente n. _____, intestato al "Fornitore", presso _____, A.B.I. _____, C.A.B. _____.
6. Il "**Fornitore**", sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente note le variazioni che si verificassero circa le modalità di accredito di cui sopra; in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni venissero pubblicate nei modi di legge, il "**Fornitore**" non potrà sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.
7. Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardo nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il "**Fornitore**" potrà sospendere la prestazione dei servizi e, comunque, delle attività previste nel contratto a pena di risoluzione.

Articolo 18

Trasparenza

1. Il "**Fornitore**" espressamente ed irrevocabilmente:
 - a) dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del presente contratto;
 - b) dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del contratto stesso;
 - c) si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione del presente contratto rispetto agli obblighi con esse assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il "**Fornitore**" non rispettasse gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del presente contratto, lo stesso si intenderà risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 cod. civ., per fatto e colpa del "**Fornitore**", che sarà conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

ART. 19

Modalità di controllo, verifica e valutazione



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

I controlli potranno essere, ad insindacabile giudizio della **"Azienda"**, sia di processo che di risultato:

- L'obiettivo dei controlli di processo riguarda la verifica della corretta applicazione di tutte le specifiche tecniche e procedurali.
- L'obiettivo dei controlli di risultato è di verificare che il livello di qualità del servizio erogato corrisponda agli standard qualitativi prefissati.

E' facoltà della **"Azienda"** effettuare, in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dal **"Fornitore"**, a quanto previsto dal presente capitolato, dal progetto/offerta e dall' allegato Piano Guida.

Controlli di risultato:

Il Sistema di controllo di risultato scelto dalla " Azienda " prevede delle soglie di conformità per la misurazione del livello di qualità prefissato per i processi/servizi del servizio globale di ristorazione. Per ogni processo/servizio individuato si definisce la popolazione di controllo e il relativo periodo di controllo così come meglio specificato nel Piano Guida.

Il metodo di campionamento statistico è stato sviluppato secondo le indicazioni delle seguenti norme, aggiornamenti compresi:

- ISO 2859-1:1993 Sampling procedures for inspection by attributes – Sampling schemes indexed by acceptance quality limit (AQL) for lot by lot inspection
- ISO 2859-2:1993 Sampling procedures for inspection attributes – Sampling plans indexed by limiting quality (LQ) for isolated lot inspection
- ISO 3534-1:2000 Statistics – Vocabulary and symbols – Probability and general statistical terms
- ISO 3534-1:2000 Statistics – Vocabulary and symbols – Statistical quality control

Il piano di campionamento scelto è un piano di campionamento semplice a livello 2.

Il Sistema di controllo di risultato definisce gli indicatori e gli strumenti utilizzati per la valutazione delle prestazioni.

I risultati dei controlli hanno lo scopo di valutare la qualità del servizio e correggere le inadempienze; inoltre essi costituiscono elemento per l'applicazione delle penali e delle clausole inerenti la risoluzione del contratto.

Sarà utilizzato, tramite il contributo della società di consulenza fiduciaria della **"Azienda"**, il **"Sistema di gestione e controllo del risultato SCS®"**.

Tale sistema di gestione e di controllo del risultato utilizzerà le metodiche e la strumentazione prevista dalle normative sopra menzionate, dal Piano Guida, e dal "Manuale di riferimento per il controllo del servizio" attraverso la compilazione in contraddittorio di griglie di controllo relative alle singole attività prese in esame.

A tal fine **"Fornitore"** dovrà fornire alla **"Azienda"** il sistema informatizzato di controllo di risultato, costituito da:

Software in grado di effettuare un campionamento statistico, procedere al sorteggio delle "aree" da prendere in esame per effettuare il controllo, gestire griglie di valutazione con le relative soglie di accettabilità, produrre statistiche e bilanci di controllo.

Strumentazione per la misurazione dei risultati (Bassometro, scala di Bacharach,, Bioluminometro, Termometri e Sonde ad infissione).

Hardware costituito da PC completi di monitors e stampanti.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

Sarà altresì a carico del **"Fornitore"** l'onere economico conseguente all'affidamento da parte della **"Azienda"** alla società di consulenza, della progettazione ed implementazione del "Sistema di Controllo di risultato SCS®" attraverso l'analisi, la definizione e la messa a punto, degli elementi costituenti il "Manuale di riferimento per il controllo del servizio" in relazione ai contenuti del presente Capitolato e del Piano Guida integrati con la soluzione progettuale proposta dal **"Fornitore"**.

La progettazione ed implementazione del Sistema di Controllo comprenderà anche:

L'installazione, il caricamento dati, l'addestramento all'uso del software sui PC.

La formazione del personale della **"Azienda"** addetto al controllo.

La formazione del personale del **"Fornitore"** addetto al contraddittorio.

La manutenzione e la taratura degli strumenti utilizzati per il controllo.

L'aggiornamento del sistema software e la sua manutenzione.

L'Azienda aggiudicataria al termine dell'appalto trasferirà in proprietà a titolo gratuito, alla **"Azienda"** il Sistema e gli strumenti di controllo. Per l'intero periodo contrattuale sarà a carico del **"Fornitore"** ogni manutenzione ed eventuale aggiornamento nonché quant'altro necessario al fine di garantire un ottimale funzionamento del Sistema di Controllo .

Qualora il sistema o gli strumenti non siano consegnati in buono stato d'uso al termine dell'appalto o non sia stata curata la manutenzione, la **"Azienda"** potrà addebitare le eventuali spese di manutenzione e/o sostituzione trattenendole dai corrispettivi dovuti o dal deposito cauzionale.

I controlli di risultato verranno effettuati con periodicità stabilite dalla **"Azienda"** e saranno eseguiti in contraddittorio tra la medesima ed il personale specificatamente incaricato dall'Azienda aggiudicataria.

Allo scopo la **"Fornitore"** garantisce la presenza di un proprio Responsabile operativo da essa specificatamente delegato . Il personale addetto al controllo avrà approfondita conoscenza dei servizi di ristorazione e del sistema di controllo adottato dalla **"Azienda"**.

Il "Sistema di controllo di risultato" sopra descritto applicato al servizio oggetto del presente contratto, verrà utilizzato dagli addetti al controllo della **"Azienda"**.

L'implementazione del sistema di controllo con la fornitura del software e degli strumenti di misura dovrà avvenire entro 90 giorni dalla data di aggiudicazione dell'Appalto dei servizi oggetto del presente Capitolato.

Si evidenzia che il costo di consulenza, fornitura ed implementazione del "Sistema di controllo di risultato" (conforme al Piano Guida sopra citato) è pari ad Euro 104.600,00 (Centoquattromilaseicento) oltre IVA dovuta per legge.

Tale prezzo dovrà essere tenuto in considerazione dalle ditte che partecipano alla gara, in quanto facente parte delle spese fisse concorrenti alla determinazione della cifra economica stabilita.

ART. 20
(Monitoraggio ed Autocontrollo)

La **"Fornitore"** deve rispettare gli standard di prodotto, e garantire la qualità e conformità richiesta dal presente capitolato. La **"Fornitore"** è sempre tenuta a fornire, a richiesta della **"Azienda"**, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa della derrata alimentare al fine di poter determinare la conformità dei prodotti utilizzati.

Dovrà inoltre garantire la rintracciabilità dei prodotti alimentari così come previsto dalla Norma UNI 10039 del 2001. Il **"Fornitore"** dovrà provvedere all'effettuazione delle analisi previste (come requisiti minimi) nel Piano Guida che saranno a suo completo carico e dovranno essere effettuate in laboratori pubblici o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti.

ART. 21
Customer Satisfaction

E' inoltre facoltà della "Azienda" istituire, qualora ne ravvisi la esigenza, la "Commissione mensa". A questa spetta il compito di validare i controlli di risultato attraverso due ulteriori criteri di monitoraggio :

- verbali di rilevazione
- formulario di "customer satisfaction"

In tale evenienza si procederà annualmente a designare i membri autorizzati ad accedere alle cucine ed alle zone interessate dalle attività di distribuzione durante la preparazione e la somministrazione dei pasti, i quali di volta in volta attraverso l'utilizzo di schede di rilevazione, compileranno i verbali di rilevazione sopra citati.

La "Azienda" comunicherà preventivamente alla "Fornitore" i nominativi delle persone componenti il Comitato mensa.

Le ispezioni della Commissione mensa saranno effettuate senza alcun preavviso; i membri della Commissione saranno accompagnati dagli addetti al controllo del **"Fornitore"** che pur potendo ispezionare quanto previsto nelle schede di rilevazione, non dovranno interferire o intralciare l'attività del personale della **"Azienda"**. L'accesso alle cucine sarà consentito a condizione che vengano adottate idonee misure di prevenzione al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico sanitario. A tale scopo il **"Fornitore"** si impegna a mettere a disposizione gli indumenti necessari per le ispezioni.

Il **"Fornitore"** si impegna a predisporre schede di rilevamento e un formulario di *customer satisfaction* per rilevare il livello di gradimento del servizio. Il testo ed i contenuti delle schede e dei formulari è approvato o modificato dal **"Azienda"**.

Semestralmente il **"Azienda"**, la Commissione mensa e il **"Fornitore"** si incontreranno al fine di esaminare i dati emersi dal controllo di risultato e dai controlli della Commissione mensa al fine di verificare la compatibilità e qualora non vi sia, per determinare le azioni correttive per garantire che la qualità rilevata e quella attesa siano convergenti.

L'esito delle riunioni comuni saranno verbalizzate con l'annotazione delle eventuali azioni da intraprendere a cui il **"Fornitore"** è tenuto a dar corso pena l'applicazione di penali così come previsto nel presenta Capitolato.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

Articolo 22

Inadempimenti contrattuali: Penalità

Il " Azienda " farà pervenire alla "**Fornitore**" per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni conseguenti ai controlli effettuati ed ai rilievi mossi dai tecnici; comunicherà altresì eventuali prescrizioni, alle quali la "**Fornitore**" dovrà uniformarsi nei tempi che il " Azienda " indicherà.

Essendo i controlli effettuati in contraddittorio, la "**Fornitore**" dovrà effettuare le contro-deduzioni in fase di effettuazione del controllo nulla potendo opporre dopo l'avvenuta contestazione.

Saranno comunque applicabili le norme relative alle penali, nonché alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Delle penali applicate sarà data comunicazione alla "**Fornitore**".

L'applicazione delle penali avverrà in modo automatico attraverso l'emissione di una nota di addebito ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 633/72.

L'ammontare della penalità sarà dedotto dai crediti dell'impresa fino a concorrenza degli stessi; se superiore, l'eccedenza verrà trattenuta dalla cauzione definitiva. Nel caso d'incameramento totale o parziale della cauzione, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare entro il termine fissato dalla "**Azienda**".

La penale verrà detratta dall'importo della fattura relativa al periodo in cui si sono verificate le inadempienze.

In caso di esecuzione del servizio in modo non conforme agli standard qualitativi prescritti, la "**Azienda**" si riserva di applicare il seguente calcolo per la determinazione della penale.

$$\text{IR} = \frac{\sum \frac{\text{Risultati aree controllate o fasi di processo} < \text{alle soglie}}{\text{LOA atteso delle aree o fasi di processo} < \text{alle soglie}}}{\text{Numero delle aree o fasi di processo controllate} < \text{alle soglie}}$$

Questo indice viene calcolato in caso di rifiuto del lotto ed è relativo alle categorie di zona / area o fase di processo rifiutate.

Esso riflette lo scarto tra la qualità erogata e la qualità attesa.

La penale sarà calcolata moltiplicando il canone relativo al lotto rifiutato nel periodo di riferimento per 1 meno l'indice di rifiuto.

Se l'indice di rifiuto è pari o inferiore a 0,40 non verrà riconosciuto il canone del lotto di controllo.

Sono comunque applicabili e cumulabili le seguenti penali:

- **Per mancata fornitura, da parte della azienda aggiudicataria, del Sistema di controllo di risultato e della relativa consulenza necessaria alla progettazione ed implementazione del medesimo entro 90 giorni dall'aggiudicazione**



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

dell'appalto, verrà applicata una penale esattamente pari al costo del Sistema di controllo di risultato (costo esplicitato all'Articolo "Modalità di controllo, verifica e valutazione").

- Penale da Euro 10.000 a Euro 25.000 in caso di utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente
- Penale di Euro 6.000 in caso di utilizzo di alimenti contaminati parassitologicamente.
- Penale di Euro 1.000 per ogni mancato approntamento o mancata somministrazione di diete speciali per patologie, allergie e motivi etico – religiosi.
- Penale di Euro 6.000 per ogni giorno di mancata prestazione del servizio (parziale o totale) e per ogni struttura interessata dal disservizio in caso di grave ritardo nella consegna delle derrate alimentari, dei pasti o di mancata distribuzione dei pasti.
- Penale di Euro 5.000 in caso di mancati prelievi di campioni rappresentativi dell'intero pasto.
- Penale di Euro 10.000, per il mancato rispetto dei tempi di adeguamento funzionale e di messa a norma dei locali e degli impianti delle cucine e delle strutture interessate al servizio di ristorazione.
- Penale di Euro 5.000 in caso di mancata produzione di documentazione obbligatoria.
- Penale di Euro 1.000 per ogni giorno di ritardo nella trasmissione del Piano di Autocontrollo (HACCP) del Piano della Qualità e del Piano di Sicurezza.
- Penale di Euro 200 per ogni mancanza del cartellino di riconoscimento del personale o per ogni divisa non conforme
- Penale di Euro 5.000 in caso di mancata applicazione di quanto prescritto nel verbale della Commissione mensa (ART. 20)
- Penale di Euro 2.000 in caso di esito negativo della "customer satisfaction" (ART. 21)
- Penale di Euro 1.000,00 in caso di mancata e/o ritardata eliminazione di guasti non bloccanti;
- Penale di Euro 5.000,00 in caso di mancata e/o ritardata eliminazione di guasti bloccanti;

Le penali sono cumulabili tra loro e verranno addebitate in occasione del primo pagamento utile, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni provocati.

Per quanto concerne la fornitura di prodotti biologici, non si prevede penale quando la copertura non è inferiore al 90% di quanto dichiarato nel progetto / offerta, si prevede una penale pari a 2,00 Euro per ogni pasto quando la copertura non è inferiore al 70% di quanto dichiarato nel progetto / offerta, si procede all'applicazione di una penale pari a 4,00 Euro a pasto, quando la copertura è inferiore al 70% di quanto dichiarato nel progetto / offerta.

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 2090/91 recepito dal DPR 24/05/1992 n° 338, confezionato in imballi originali comprovanti la biologicità tramite attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

Articolo 23

Cauzione definitiva

1. Con la stipula del contratto ed a garanzia degli obblighi assunti con il perfezionamento di ogni singolo rapporto di prestazione, il **"Fornitore"**, a mente e termini di quanto stabilito dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, è tenuto a costituire entro la data stabilita per la stipula del contratto, pena l'applicazione delle penali di cui sopra, una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale con le modalità stabilite dal disciplinare di gara.
2. Tale garanzia fideiussoria dovrà essere vincolata per tutta la durata del contratto, costituita in una delle forme stabilite dalla L. n. 348/1982 e coprire anche eventuali ulteriori ordinativi di prestazioni della .
3. Tale garanzia fideiussoria dovrà quindi essere prestata:
 - mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa alle seguenti necessarie condizioni:
 - essere incondizionata e irrevocabile;
 - prevedere la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta", obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta della , ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa;
 - prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all'art. 1944, comma 2 cod. civ.;
 - avere copertura anche per il recupero delle penali contrattuali.
4. La garanzia fideiussoria si intende estesa a tutti gli accessori del debito principale, ed è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni del **"Fornitore"**, anche future ai sensi e per gli effetti dell'art. 1938 cod. civ., nascenti dall'esecuzione degli obblighi rivenienti dall'aggiudicazione del Servizio.
5. In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal **"Fornitore"**, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che la **"Azienda"**, fermo restando quanto previsto nel precedente articolo 18, ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e, quindi, sulla fideiussione per l'applicazione delle penali.
6. Ciascuna garanzia prestata opera nei confronti della **"Azienda"** a far data dalla sottoscrizione del presente contratto e nei limiti degli importi nello stesso previsto.
7. La garanzia opera per tutta la durata del contratto, e, comunque, fino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal medesimo contratto; pertanto, la garanzia sarà svincolata, previa deduzione di eventuali crediti della **"Azienda"**, per quanto di ragione, verso il **"Fornitore"**, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

8. In ogni caso il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dalla **"Azienda"**.
9. Qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il **"Fornitore"** dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 15 (giori) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte della **"Azienda"**.

Articolo 24

Proprietà dei beni

1. La **"Azienda"**, con riferimento all'aggiudicazione dell'appalto e a conclusione del contratto acquisisce al proprio patrimonio la licenza d'uso dei software utilizzati dalla Ditta per la conduzione del servizio, nonché tutte le apparecchiature acquisite ad integrazione di quelle esistenti ovvero in sostituzione di quelle dichiarate fuori uso .

Articolo 25

Riservatezza

1. Il **"Fornitore"** ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature e 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.
2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del contratto.
3. L'obbligo di cui al comma 1 del presente articolo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
4. Il **"Fornitore"** è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti di questi ultimi, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.
5. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la **"Azienda"**, 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.
6. Il **"Fornitore"** potrà menzionare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del **"Fornitore"** stesso a gare e appalti.
7. Il **"Fornitore"** si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto del d. lgs. 196/2003 e s.m.i. e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di sicurezza e riservatezza dei dati personali. Qualunque violazione in merito comporterà la risoluzione del contratto e la denuncia alle competenti autorità.

Articolo 26

Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

1. Il **"Fornitore"** assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni – che non siano cagionati con dolo o colpa grave ovvero riferibili a caso fortuito ovvero forza maggiore - eventualmente subiti da parte di persone, tanto dipendenti del **"Fornitore"** stesso quanto della **"Azienda"**, causati dalle prestazioni oggetto del presente contratto, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
2. Il **"Fornitore"**, inoltre, deve obbligatoriamente stipulare o comunque dichiarare di essere in possesso di una polizza assicurativa, dedicata alla copertura dei servizi di cui al presente contratto, con massimale pari a € 2.500.000,00 per ciascun sinistro a beneficio della **"Azienda"** e dei terzi, per l'intera durata del presente contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile del medesimo **"Fornitore"** in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto. In particolare detta polizza tiene indenne la , ivi compresi i loro dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno il **"Fornitore"** possa arrecare nell'esecuzione di tutte le attività di cui al contratto. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per la **"Azienda"**, pertanto, qualora il **"Fornitore"** non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il presente contratto si risolverà di diritto con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Articolo 27
Risoluzione

1. A prescindere dalle cause generali di risoluzione dei contratti di Servizio la **"Azienda"** potrà risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al **"Fornitore"** con raccomandata a/r, nel caso di mancato adempimento delle prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente atto e nei suoi Allegati.
2. In ogni caso, la **"Azienda"** si riserva il diritto, senza onere alcuno per sé, di risolvere anticipatamente il contratto, in qualunque momento, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, nonché nei seguenti casi:
 - a) qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal **"Fornitore"** nel corso della procedura di gara di cui alle premesse;
 - b) nel caso di mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte della **"Azienda"**;



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

- c) azioni giudiziarie per violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro la **"Azienda"**;
 - d) violazione del divieto di cessione del contratto e dei crediti.
3. In tutti i casi di risoluzione di cui ai commi precedenti, la **"Azienda"** ha diritto di ritenere definitivamente la cauzione definitiva, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del **"Fornitore"** per il risarcimento del danno.

Articolo 28

Recesso

1. La **"Azienda"** ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al **"Fornitore"** con lettera raccomandata a. r., nei casi di:
- a) mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici;
 - b) giusta causa.
2. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
- i) qualora sia stato depositato contro il **"Fornitore"** un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del **"Fornitore"**;
 - ii) qualora il **"Fornitore"** perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici e, comunque, quelli previsti dal Bando di gara e dai Disciplinari di gara relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto il **"Fornitore"** medesimo;
 - iii) qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del **"Fornitore"** siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
 - iv) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto e/o ogni singolo rapporto attuativo.
3. Dalla data di efficacia del recesso, il **"Fornitore"** dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per la **"Azienda"**.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

4. In caso di recesso da parte della **"Azienda"**, il **"Fornitore"** ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ..

Articolo 29

Subappalto

1. Il **"Fornitore"**, nei limiti ed alle condizioni di cui al Disciplinare di gara, potrà avvalersi del subappalto esclusivamente per l'esecuzione, in tutto o in parte, delle seguenti prestazioni contrattuali:
- o adeguamento (eventuale), sul piano impiantistico e strutturale, dei locali presso cui saranno attivati i centri di cottura e/o di distribuzione per il corretto adempimento del presente contratto.
 - o servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature utilizzati per la esecuzione del Servizio appaltato.
 - o ritiro trasporto e riconsegna delle apparecchiature per le quali è necessario procedere alla manutenzione presso il laboratorio del **"Fornitore"**;
2. Il **"Fornitore"** si avvarrà ai fini di cui al comma precedente dei soggetti di seguito indicati:
- o _____
 - o _____
 - o _____
3. L'affidamento delle suddette attività a terzi non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali del **"Fornitore"**, che rimane responsabile in solido nei confronti della **"Azienda"**, per l'esecuzione di tutte le attività contrattualmente previste nel presente atto, nei disciplinari tecnici e nella Offerta Tecnica presentata in sede di gara.
4. Il **"Fornitore"** è responsabile dei danni che dovessero derivare alla **"Azienda"** o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.
5. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del contratto i requisiti richiesti dal Bando di gara e/o dal Disciplinare di gara.
6. Valgono in ogni caso le disposizioni di cui all'art. 18 Legge n. 55/1990.

Articolo 30

Divieto di cessione del contratto e dei crediti

1. E' fatto assoluto divieto al **"Fornitore"** di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto. Sono fatte salve le disposizioni previste dall'art 1220 e seguenti del C.C. in materia di cessione del credito.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

2. In caso di inadempimento da parte del **"Fornitore"** degli obblighi di cui al precedente comma, la **"Azienda"** ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Articolo 31

Brevetti industriali e diritti d'autore

1. Il **"Fornitore"** assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui.
2. Qualora venga promossa nei confronti della una azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti su beni acquistati, il **"Fornitore"** si obbliga a manlevare e tenere indenne la **"Azienda"**, assumendo a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, inclusi i danni verso terzi, le spese giudiziali e legali a carico del medesimo contraente.
3. La **"Azienda"** si impegna ad informare prontamente il **"Fornitore"** delle iniziative giudiziarie di cui al precedente comma; in caso di difesa congiunta, il **"Fornitore"** riconosce al medesimo contraente la facoltà di nominare un proprio legale di fiducia da affiancare al difensore scelto dal **"Fornitore"**.

Articolo 32

Responsabile della fornitura

1. Il **"Fornitore"**, all'atto della stipula del presente atto, si obbliga a nominare entro 20 giorni dalla stipula del contratto un Responsabile delle prestazioni che sarà il referente responsabile nei confronti della **"Azienda"** e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il **"Fornitore"** stesso.
2. Resta inteso che, per parte sua, la **"Azienda"** individuerà il proprio referente.
3. Alla data di stipula del presente atto il **"Fornitore"** dovrà inoltre rendere noto il nominativo, il numero di telefono e l'indirizzo di e-mail del Responsabile della fornitura.

Articolo 33

Evoluzione tecnica

1. Il **"Fornitore"** si impegna ad informare periodicamente e tempestivamente la **"Azienda"** sulla evoluzione tecnica dei beni oggetto del contratto e delle conseguenti possibili variazioni da apportare alle prestazioni dei servizi oggetto del medesimo contratto.

Articolo 34

Clausola compromissoria

1. Ogni controversia che dovesse insorgere in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione del contratto sarà devoluta alla decisione di un Collegio Arbitrale.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

2. Nel caso che la controversia sia tra due sole parti - intendendosi ricorrere questo caso anche quando una delle parti è composta da più soggetti che dichiarino per iscritto comunanza di interessi e nominino congiuntamente un arbitro - il Collegio arbitrale sarà composto di tre arbitri, nominati uno per ciascuna delle parti ed il terzo, con funzioni di Presidente, di comune accordo dai primi due; in caso di mancata nomina del secondo arbitro entro giorni venti dalla nomina del primo e/o di mancato accordo sulla nomina del terzo arbitro entro giorni venti dall'ultima accettazione, il secondo e/o il terzo arbitro verranno designati dal Presidente del Tribunale del capoluogo ove ha sede la "**Azienda**", previo ricorso della parte più diligente.
3. Qualora la controversia dovesse insorgere fra tre o più parti, ciascuna di esse nominerà un proprio arbitro con le modalità e nei termini sopra stabiliti. Gli arbitri così nominati procederanno di comune accordo alla nomina di un arbitro - che avrà le funzioni di Presidente - se le parti in lite saranno in numero pari, o di due arbitri - tra i quali verrà scelto il Presidente - se le parti in lite saranno in numero dispari; in difetto di accordo o in caso di mancata nomina di uno o più degli arbitri, alla nomina vi provvederà il Presidente del Tribunale del capoluogo ove ha sede la "**Azienda**", con le modalità ed i termini sopra stabiliti.
4. La sede del Collegio Arbitrale sarà il capoluogo ove ha sede la "**Azienda**".
5. Gli arbitri giudicheranno secondo il diritto ed osservando le norme del codice di procedura civile e dovranno pronunciare il lodo entro il termine di giorni novanta dalla accettazione della nomina; tale termine resterà sospeso dal 1 agosto al 15 settembre e dal 20 dicembre al 10 gennaio di ciascun anno.
6. Qualora la controversia dovesse sorgere durante l'esecuzione di talune delle prestazioni oggetto dell'aggiudicazione, il "**Fornitore**" sarà comunque tenuto a proseguire nell'esecuzione degli stessi, senza poter in alcun modo sospendere o ritardare la loro esecuzione; restando inteso che, qualora il "**Fornitore**" si rendesse inadempiente a tale obbligo, il contratto si potrà risolvere di diritto.

Articolo 35

Foro competente

1. Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il "**Fornitore**" e la "**Azienda**", in relazione a materie non deferibili al giudizio arbitrale di cui all'articolo precedente, rimarrà competente il Foro ove ha sede legale la "**Azienda**".

Articolo 36

Trattamento dei dati, consenso al trattamento

1. Ai sensi di quanto previsto del d. lgs. 196/2003 in tema di trattamento di dati personali, le parti dichiarano di essersi preventivamente e reciprocamente informate prima della



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

- sottoscrizione del presente contratto circa le modalità e le finalità dei trattamenti di dati personali che verranno effettuati per l'esecuzione del contratto medesimo.
2. Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.
 3. La **"Azienda"** esegue il trattamento dei dati necessari alla esecuzione del contratto, in ottemperanza ad obblighi di legge.
 4. Il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.
 5. Con la sottoscrizione del contratto, le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicate oralmente tutte le informazioni previste dall'art. 10 della medesima normativa, ivi comprese quelle relative ai nominativi del responsabile e del titolare del trattamento e le modalità di esercizio dei diritti dell'interessato previste dal D Lgs. 196/2003.

Articolo 37

Oneri fiscali e spese contrattuali

1. Sono a carico del **"Fornitore"** tutti gli oneri anche tributari e le spese contrattuali relative al contratto ivi incluse, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelle notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc. ad eccezione di quelle che fanno carico alla per legge.
2. Il **"Fornitore"** dichiara che le prestazioni di cui trattasi sono effettuate nell'esercizio di impresa e che trattasi di operazioni soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto, che il **"Fornitore"** è tenuto a versare, con diritto di rivalsa, ai sensi del D.P.R. n. 633/72; conseguentemente, al contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'articolo 40 del D.P.R. n. 131/86, con ogni relativo onere a carico del **"Fornitore"**.

Articolo 38

Clausola finale

Il presente atto costituisce manifestazione integrale della volontà negoziale delle parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, avendone negoziato il contenuto, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme le medesime clausole e, comunque, qualunque modifica al presente atto non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante atto scritto, inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole del contratto non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.



Procedura aperta per l'affidamento quinquennale della gestione globale del Servizio di RISTORAZIONE

CIG:01299359BE

Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento del contratto da parte della **"Azienda"** non costituisce in nessun caso rinuncia ai diritti spettanti che la medesima si riserva comunque di far valere nei limiti delle prescrizioni riportate nel presente atto.

Con il presente atto si intendono regolati tutti i termini generali del rapporto tra le parti; in conseguenza esso non verrà sostituito o superato dagli eventuali accordi operativi attuativi o integrativi e sopravvivrà ai detti accordi continuando, con essi, a regolare la materia tra le parti; in caso di contrasti le previsioni del presente atto prevarranno su quelle degli atti di sua esecuzione, salvo diversa espressa volontà derogativa delle parti manifestata per iscritto.

___, li ___ ___ ___

PER L'AZIENDA

IL "Fornitore"

Il sottoscritto ___, quale procuratore e legale rappresentante del "Fornitore", dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati; ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 cod. civ., dichiara altresì di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni di seguito elencate: Articolo 3 (Norme regolatrici e disciplina applicabile), Articolo 4 (Oggetto), Articolo 5 (Utilizzazione del contratto), Articolo 7 (Durata), Articolo 8 (Condizioni della fornitura e limitazione di responsabilità), Articolo 10 (Obbligazioni specifiche del "Fornitore"), Articolo 11 (Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro), Articolo 12 (Modalità e termini di esecuzione degli obblighi contrattuali), Articolo 16 (Corrispettivi, condizioni migliorative, revisione prezzi patto di riscatto), Articolo 17 (Fatturazione e pagamenti), Articolo 19 (Penali), Articolo 20 (Cauzione definitiva), Articolo 21 (Proprietà dei prodotti), Articolo 22 (Riservatezza), Articolo 23 (Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa), Articolo 24 (Risoluzione), Articolo 25 (Recesso), Articolo 26 (Subappalto), Articolo 27 (Divieto di cessione del contratto e dei crediti), Articolo 31 (Clausola compromissoria), Articolo 32 (Foro competente), Articolo 33 (Trattamento dei dati, consenso al trattamento), Articolo 34 (Oneri fiscali e spese contrattuali), Articolo 35 (Clausola finale).

Foggia, ___ ___ ___

IL "Fornitore"