

SCHEMA DI CONTRATTO
per la gestione del servizio di ristorazione in favore della ASL 10 Firenze

Titolo I - Oggetto e clausole generali

1. Definizioni

Nel contesto del presente documento, per brevità, si intenderanno:

- Per “Comune” : il Comune di Bagno a Ripoli;
- Per “ASF”: l'Azienda Sanitaria di Firenze;
- Per “Soggetti appaltanti”: Comune e ASF
- Per “Appaltatore”: l'Impresa o il Consorzio o il Raggruppamento Temporaneo di Imprese che risulterà aggiudicataria/o del servizio di ristorazione collettiva di cui al presente appalto;
- Per "Schema di Contratto": il presente documento;
- Per “Centro cottura principale” o “CCP”: Il Centro di cottura dove verranno prodotti i pasti oggetto di appalto
- Per Centro Cottura Comunale o “CCC”: i locali del Centro di cottura comunale di via Don Perosi;
- Per “Centro di stoccaggio pasti”: i locali di stoccaggio, porzionamento e smistamento attualmente ubicati presso l'ospedale di Ponte a Niccheri
- Per “Terminale semplice o TS” : il luogo ove avviene la distribuzione dei pasti e gli spazi di pertinenza
- Per RSA: Residenza Sanitaria Assistita
- Per SSS: Struttura Socio Sanitaria

2. Oggetto

Costituisce oggetto del presente contratto:

L'affidamento del Servizio di Ristorazione per l'ASF destinato a degenti dei presidi ospedalieri, dipendenti, ospiti di R.S.A e S.S.S, da effettuarsi secondo le modalità, prescrizioni e specifiche tecniche di cui al presente contratto ed agli Allegati nn. 1, 2, 3 e 4

Sono esplicitamente compresi nel servizio appaltato:

- la fornitura di tutte le attrezzature, arredi, mezzi di trasporto e distribuzione, stoviglie, posateria e quant'altro connesso al servizio;
- la distribuzione ai dipendenti dell'ASF in mensa;
- la manutenzione ordinaria di tutti i locali utilizzati per il Servizio per tutto il periodo dell'appalto.

Il subappalto del servizio oggetto del presente appalto è vietato, tranne che, nei limiti ed alle condizioni di cui all'art. 118, D. Lgs. 163/2006, per le attività di trasporto e distribuzione.

In tal caso, l'Amministrazione non provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite; quest'ultimo è tenuto ad ottemperare agli obblighi di cui all'art. 118, comma 3 del D. Lgs 163/2006.

3. Specifiche tecniche

Sono parte integrante e sostanziale del presente contratto le specifiche tecniche contenute negli allegati, componenti il CSA, di seguito elencati:

Allegato n. 1 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 2 – Composizione del menù e tabelle dietetiche

Allegato n. 3 – Elenco Strutture da servire

Allegato n. 4 – Organizzazione del servizio di ristorazione per le strutture dell'azienda sanitaria di Firenze

4. Durata

L'Appalto avrà la durata di anni 9 (nove) a decorrere dalla data di sottoscrizione del presente contratto; il servizio decorrerà dalla cessazione del rapporto con l'attuale gestore, prevista per il 1° settembre 2011

Nel caso in cui, al termine del contratto, i soggetti appaltanti non fossero riusciti a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo e, in ogni caso, per non più di nove mesi dalla scadenza.

5. Importo contrattuale

Ai soli fini della determinazione dell'importo contrattuale, complessivamente è stimato un numero di pasti quantificabile, in **n. 1.130.000** pasti somministrati annualmente, nelle seguenti tipologie:

Tipologia utenza	Tipologia pasto	Pasti annui
Degenti Presidi ospedalieri		695000
di cui:	Diete normobilanciate	490000
	Diete liquide	4000
	Diete speciali	201000
Utenti RSA e SSS		160000
di cui:	Diete normobilanciate	115000
	Diete speciali	45000
Dipendenti ASF		275000

Il quantitativo dei pasti espresso è relativo ai dati di previsione per l'anno in corso ma potrà variare nel corso del periodo di appalto in funzione delle esigenze dei committenti nei limiti previsti dalla normativa vigente (quinto d'obbligo).

L'eventuale variazione del numero dei pasti (in più o in meno) non potrà costituire giustificazione per una mancata o carente erogazione del servizio, né per una richiesta di indennizzo o revisione dei prezzi.

L'appaltatore è tenuto ad adeguare le autorizzazioni sanitarie dei diversi locali utilizzati in funzione dei pasti richiesti in ciascun anno.

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio della ASF per la parte di Ristorazione.

6. Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto è quello offerto in gara dall'appaltatore salve le eventuali revisioni di cui al successivo punto 8.

Nel prezzo del pasto è compreso tutto quanto previsto dal presente capitolato; in nessun caso è ammessa la fatturazione di prezzi/pasto superiori a quelli offerti in gara dall'appaltatore comprensivi delle eventuali revisioni annuali.

Il prezzo del pasto è inteso IVA esclusa.

7. Modalità di pagamento e liquidazione

Giornalmente l'appaltatore dovrà trasmettere, con apposito programma compatibile con il sistema informatico della Committente:

- numero dei pasti erogati ai degenti ospedalieri, suddivisi in: diete normobilanciate, diete liquide e diete speciali;
- numero dei pasti erogati ai degenti delle Residenze Sanitarie e Servizi Socio Sanitari, suddivisi in: diete normobilanciate, diete liquide, diete speciali;
- numero dei pasti erogati ai dipendenti ASL.

Mensilmente, entro il 5 del mese successivo, l'appaltatore provvederà all'emissione di regolare fattura in cui saranno riportati i conteggi del mese col dettaglio richiesto dai Committenti.

Saranno fatturati a parte eventuali servizi aggiuntivi specificandone la causale concordata e gli estremi dell'atto di incarico ove esistente.

I pagamenti saranno effettuati a termini di legge. L'ente si riserva di negoziare in sede di contratto il pagamento a 90 gg.dal ricevimento della fattura

8. Revisione periodica del prezzo

I prezzi unitari saranno quelli indicati dall'aggiudicatario in sede di offerta economica; sugli stessi sarà operata una revisione, al termine di ciascun anno di vigenza, ai sensi dell'art. 115, D. Lgs 163/2006. La prima revisione sarà effettuata decorso un anno a far data dall'aggiudicazione definitiva del servizio.

Titolo II - Caratteristiche del Servizio

Per le caratteristiche del servizio si rinvia integralmente all'Allegato 4.

Titolo III – Utilizzazione locali

9. Locali, utenze, manutenzioni e pulizie

Spettano all'appaltatore tutte le manutenzioni ordinarie dei terminali di distribuzione e la manutenzione/sostituzione di tutte le attrezzature utilizzate per il servizio.

Spettano alla ASF le manutenzioni straordinarie sui locali di proprietà. Previa autorizzazione scritta in merito alla congruità degli interventi e della spesa, l'appaltatore può sostituirsi alla ASF in interventi di sua competenza, in motivati casi di urgenza o di pregiudizio sul corretto svolgimento del servizio.

L'appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione ordinarie e straordinarie

dei locali messi a disposizione dalla ASF. L'appaltatore dovrà inoltre realizzare a proprio carico tutte le necessarie operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati.

Sono a carico dell'appaltatore anche le operazioni di lavaggio e sanificazione delle stoviglie, dei vassoi e di tutte le attrezzature utilizzate compresa la sanificazione dei carrelli.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

I locali relativi ai terminali di distribuzione sono attualmente già predisposti per la gestione delle operazioni connesse al servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato.

Spetta all'appaltatore ottenere entro i tempi di avvio del servizio le relative autorizzazioni igienico sanitarie in relazione ai locali utilizzati. Resta a carico dell'appaltatore l'adeguamento delle autorizzazioni in relazione a variazioni qualitative e quantitative del servizio.

Titolo IV– Obblighi normativi

10. L'appaltatore dovrà adottare il sistema di autocontrollo (HACCP) ed assicurare l'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di:

- igiene e sanità degli alimenti e delle bevande
- rintracciabilità ai sensi del regolamento CE 178/02
- direttiva allergeni
- sicurezza e salute dei lavoratori durante il lavoro (decr. Lgs 81/08 e s.m.i.)
- ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori e degli utenti.

L'appaltatore dovrà individuare tutte le figure relative alla sicurezza previste dalla normativa dandone comunicazione agli enti appaltanti.

E' a carico dell'appaltatore l'affissione presso i locali di produzione di cartelli illustranti le principali norme antinfortunistiche.

Sono tra l'altro a carico dell'appaltatore la valutazione del rischio incendio relativamente agli ambienti assegnati, le misure di prevenzione, controllo, verifica e manutenzione, la predisposizione delle procedure d'emergenza e del piano di evacuazione, che dovranno essere coordinati con quelli previsti dalle scuole nei terminali di cottura.

11. Rispetto normativa 81/08

E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia elaborando il Documento di Valutazione dei Rischi per tutte le strutture ove opera proprio personale e partecipandolo ai propri dipendenti.

Resta a carico dell'Appaltatore redigere il Piano della Sicurezza, una copia del quale, dovrà essere trasmessa ai soggetti appaltanti.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio l'appaltatore dovrà comunicare il nominativo del Responsabile della sicurezza per il proprio personale e per tutte le altre figure previste dalla normativa di riferimento.

Titolo V – Personale

12. Organico

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione/trasporto/distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione degli ambienti, con proprio personale, in conformità a quanto espresso nel progetto tecnico presentato in fase di gara in relazione a numero, mansioni, livello e monte-ore nelle diverse sedi di svolgimento del servizio.

Il personale che l'Appaltatore destinerà all'esecuzione del servizio dovrà possedere capacità fisiche e professionali per un soddisfacente espletamento del servizio medesimo. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero tali modalità.

L'Appaltatore dovrà, inoltre:

1. sia prima che durante l'esecuzione del contratto, addestrare il proprio personale, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente contratto e del CSA, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e alle prescrizioni in esso previsti;
2. comunicare annualmente ai soggetti appaltanti, per la relativa approvazione, a mezzo lettera raccomandata, la consistenza numerica e la qualifica del personale, nonché tutte le eventuali variazioni. Il personale eventualmente inserito dovrà possedere qualifiche ed esperienze professionali non inferiori a quelle del personale sostituito;
3. fornire ai soggetti appaltanti, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale suddiviso per qualifica con indicazione degli orari di lavoro secondo il progetto gestionale presentato in sede di gara;
4. provvedere alla sostituzione del personale non ritenuto idoneo dagli enti appaltanti per comprovati motivi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere;
5. esibire, a semplice richiesta della ASF le ricevute mensili degli stipendi pagati ai dipendenti, le ricevute di pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio che dovrà risultare iscritto nei libri paga dell'Appaltatore;
6. garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti nonché le disposizioni che venissero emanate dal legislatore in corso d'appalto.

13. Reintegro

Il personale addetto al servizio dovrà essere costantemente presente, come numero, mansioni e monte ore, sui luoghi di lavoro, in funzione di un corretto espletamento del servizio. Qualora il numero di assenze dovesse far mancare l'organico minimo previsto nelle diverse fasi del servizio, l'Appaltatore dovrà, nel termine di giorni uno, provvedere al reintegro del personale mancante con altro di equivalente professionalità. A tal proposito l'Appaltatore deve indicare il numero di personale minimo sempre presente nei diversi turni e nelle diverse sedi, suddiviso per qualifica e mansione.

In ogni caso l'appaltatore si impegna ad evitare ritardi nella distribuzione dei pasti all'utenza.

14. Qualifiche direttive ed organizzative

L'Appaltatore dovrà affidare il coordinamento del servizio, in modo continuativo ed a tempo pieno, ad un Direttore che sarà il diretto interlocutore della ASF per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Tale figura dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un

servizio equivalente a quello oggetto del presente CSA.

Le figure professionali con responsabilità direttive e organizzative potranno essere sostituite solo in caso di stretta e comprovata necessità. L'Appaltatore dovrà dare tempestiva comunicazione alla ASF nel caso in cui il Direttore venga sostituito. In tale ipotesi la sostituzione dovrà avvenire con altro Direttore di pari professionalità.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze fatte dal la ASF al Direttore e ad esso notificate si intenderanno come presentate all'Appaltatore stesso.

L'Appaltatore deve individuare un sostituto del Direttore in caso di assenza o impedimento, in modo da garantire la presenza di un responsabile per tutta la durata del contratto, in tutte le fasce di svolgimento del servizio.

Il Direttore mantiene un contatto continuo con gli uffici degli enti appaltanti preposti al controllo del servizio; è specifica responsabilità del Direttore comunicare tempestivamente tutte le difformità riscontrate.

Il/La Dietista dovrà essere in possesso di un diploma di Laurea in Dietistica o Titolo equipollente ai sensi della L. 42/99, nonché in possesso di esperienza almeno quadriennale nell'ambito della ristorazione scolastica e/o ospedaliera.

Il/la dietista dovrà obbligatoriamente essere previsto e mantenuto in organico per tutta la durata dell'appalto.

15. Vestiario e dispositivi di protezione

L'Appaltatore dovrà dotare il personale di idonei indumenti di lavoro come previsto dalle vigenti norme per il servizio di ristorazione (cuffie, camici, guanti, calzature di protezione/sicurezza, mascherine) nonché di eventuali altri dispositivi di protezione individuale previsti a seguito valutazione rischi di cui L 81/2008

Durante l'esecuzione dell'attività il personale a contatto con il pubblico dovrà portare in modo visibile una targhetta di riconoscimento riportante anche il logo dell'appaltatore.

16. Formazione

L'appaltatore deve garantire la formazione continua in relazione alla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., conservando in ogni sede copia del piano di autocontrollo. E' inoltre tenuto a presentare un piano di formazione/addestramento continuo del personale, per l'intera durata del contratto, specificando il numero annuo minimo di ore formazione garantito per ciascun profilo.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D. Lgs 81/2008 nonché alla Delibera della regione Toscana n. 1.388 del 27/12/2004, l'Appaltatore deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in maniera costante per l'intera durata dell'appalto così come indicato ed illustrato in fase di gara, dando annualmente riscontro agli enti appaltanti della formazione effettivamente svolta.

17. Applicazione contratti di lavoro

Il presente appalto è sottoposto all'osservanza delle norme in materia di cessazione/cambio appalto e salvaguardia dell'occupazione previste dalla normativa e dalla contrattazione collettiva vigente tra le associazioni imprenditoriali di categoria e le OO.SS. dei lavoratori più rappresentative

L'appaltatore si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore turismo e ristorazione collettiva e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Appaltatore non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione

dell'Appaltatore stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora la ASF da ogni onere e responsabilità. Se l'appaltatore è Cooperativa dovrà osservare le predette disposizioni anche nei confronti dei soci.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dalla ASF o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro competente, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro competente non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, l'Appaltatore non potrà opporre eccezioni alla ASF né avrà titolo al risarcimento dei danni. L'appaltatore in osservanza di ogni norma in materia di lavoro solleva espressamente la ASF da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni e ogni altro adempimento previsto dalla normativa vigente a carico dell'Appaltatore stesso.

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali compresi quelli per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico della ASF in solido con la ASF, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della ASF medesima. La ASF si riserva, altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

Titolo VI – Controlli, Penali e Risoluzione

18. Controllo di qualità interno

L'Appaltatore dovrà essere in possesso di un documentato ed adeguato piano di autocontrollo ai sensi della normativa in vigore ed è tenuto ad adottare ogni utile accorgimento al fine di garantire le migliori caratteristiche di qualità, condizioni igieniche e sicurezza alimentare.

L'appaltatore dovrà mantenere attivo per l'intera durata contrattuale tale sistema di controllo qualità capace di individuare, nell'attività richiesta dal presente Contratto, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza del servizio garantendo che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza alimentare, individuando tra l'altro un responsabile del controllo interno.

In tal senso l'appaltatore dovrà effettuare audit programmati sul servizio tramite apposite check list preventivamente consegnate al proprio personale di vigilanza e controllo interno. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, messi eventualmente a disposizione dell'autorità sanitaria ed inviati periodicamente agli organi preposti al controllo qualità dei soggetti appaltanti.

Annualmente l'appaltatore è tenuto a produrre una Relazione sull'andamento del servizio che, tra l'altro, dia conto delle procedure di controllo attivate, degli esiti e delle azioni correttive messe in atto in seguito ai rilievi effettuati.

19. Diritto di controllo della ASF

E' facoltà della ASF effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli specifici (sia presso il CCP che presso gli altri Centri e terminali) per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali e alle normative vigenti in materia.

La ASF comunicherà all'appaltatore qualifiche e nominativi dei soggetti preposti al controllo, siano essi interni o esterni all'Ente. Per l'effettuazione dei controlli tali soggetti dovranno indossare vestiario adeguato sotto il profilo igienico-sanitario.

20. Tipologie del controllo

La ASF si riserva di effettuare controlli, secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di apparecchiature e attraverso l'asporto di campioni, in relazione a:

- a. condizioni igienico sanitarie dei locali
- b. le procedure di sanificazione
- c. lo stato funzionale e igienico delle attrezzature
- d. numero, qualifiche e igiene del personale
- e. analisi di controllo su materie prime e prodotti finiti
- f. modalità di conservazione delle materie prime e prodotti non alimentari
- g. modalità di conservazione dei pasti refrigerati
- h. modalità di preparazione e somministrazione pasti
- i. rispetto standard grammature
- j. gestione diete speciali
- k. logistica di servizio (trasporti, riattivazione, lavaggio)
- l. quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza del presente contratto.

Durante i controlli i tecnici incaricati potranno effettuare prelievi in duplice campione di prodotti alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. Qualora i relativi referti risultassero non conformi ai parametri stabiliti le spese dei controlli verranno addebitate all'appaltatore, fatte salve le penali previste dal presente capitolato.

I soggetti incaricati dell'effettuazione dei controlli sono tenuti a non rivolgere alcun rilievo diretto al personale dipendente dall'appaltatore, se non in caso di necessità determinate da emergenze o dall'inosservanza di normative che ponga a rischio gli utenti e/o gli operatori stessi.

Il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dai soggetti appaltanti.

I soggetti appaltanti faranno pervenire per scritto all'appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni comunicando altresì eventuali prescrizioni con i tempi di adeguamento e le penali eventualmente applicate.

I soggetti appaltanti effettueranno anche controlli attraverso rilevazioni del grado di soddisfazione degli utenti, promuovendone la partecipazione e rilevando osservazioni utili al miglioramento del servizio. Tutti questi elementi saranno periodicamente portati a conoscenza dell'appaltatore per concordare azioni di miglioramento con particolare attenzione all'individuazione di soluzioni che non comportino aumenti di spesa.

21. Applicazione penali

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge, la Committente si riserva di applicare le seguenti penalità:

- per ogni giorno di ritardo rispetto al termine previsto per l'allestimento del CCP e dei terminali: fino a € 500,00
- per ogni violazione di quanto stabilito dai menù: fino a € 500,00
- per ogni violazione di quanto previsto dalle Tabelle merceologiche e dai limiti di contaminazione microbica: fino a € 1.000,00
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione: fino a € 500,00
- per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o altro previsto dalla normativa in materia: fino a € 1.000,00
- per ogni mancato rispetto del piano di Autocontrollo: fino a € 1.000,00
- per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: fino a € 1.000,00
- per ogni ingiustificato ritardo superiore ai 20 min. rispetto agli orari previsti nella programmazione dell'attività: fino a € 500,00

Oltre alle penali suddette che sono esplicative e non esaustive del sistema di sanzioni, i soggetti appaltanti si riservano l'applicazione di penali congrue per altre violazioni delle norme del presente Contratto ove l'appaltatore non provveda a sanare la situazione nei tempi comunicati per scritto. L'accertamento dei fatti che danno origine alle penali verrà effettuato dagli incaricati della Committente, senza possibilità di contestazione da parte dell'Impresa, salvo errori manifesti, prova contraria o mala fede.

L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che la ASF intenda eventualmente intraprendere.

22. Cause di risoluzione del contratto e clausola risolutiva

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 cod. civ. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 cod. civ., le seguenti fattispecie:

- ritardo superiore a 30 giorni rispetto al termine previsto per l'allestimento del CCP e dei terminali di cottura;
- ingiustificata o ripetuta mancata consegna dei pasti presso uno o più terminali di distribuzione;
- apertura di una procedura concorsuale (di fallimento) a carico dell'Impresa o di altre procedure derivanti da insolvenza;
- cessione o cessazione dell'attività dell'impresa;
- mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dell'Impresa, fatte salve le deroghe previste;
- mancata attivazione del servizio entro i termini richiesti dal presente contratto;
- esito negativo di una indagine di soddisfazione degli utenti. Si intende negativo l'esito di una indagine su campione significativo da cui emerga che una percentuale di utenti interpellati superiore al 50% (cinquantapercento) non sia soddisfatta del servizio;
- gravi inosservanze delle norme igienico-sanitarie, accertate dalla Stazione Appaltante e/o da organismi all'uopo predisposti (ASL, NAS, Vigili Urbani etc...);
- episodi di intossicazione alimentare in cui sia riscontrata dai committenti una qualche responsabilità dell'appaltatore;
- utilizzo ripetuto di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e degli integrativi locali;
- danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dei Committenti dovuti a un uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- ingiustificata non ottemperanza, entro 15 giorni, alle prescrizioni dei Committenti in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- interruzione non motivata del servizio;
- ripetuto rifiuto di accesso presso i locali di produzione ai responsabili del Controllo della Qualità.
- eventuali provvedimenti dell'Autorità giudiziaria competente, con i quali verrà pronunciata a carico dell'Impresa, l'impossibilità di contrattare con la P.A.;
- ripetuta inosservanza di quanto indicato nell'offerta o reiterate inadempienze che comportino problemi all'esecuzione dell'attività delle strutture dei Committenti;
- in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

Al verificarsi delle sopraindicate ipotesi, la ASF solleciterà l'appaltatore a dare specifica motivazione scritta ed a ripristinare le carenze segnalate, nel termine di giorni 15(quindici); trascorso tale termine, esaminate le eventuali giustificazioni dell'appaltatore, la ASF potrà deliberare la risoluzione del contratto, con comunicazione scritta, in forma di lettera raccomandata, al soggetto appaltatore da parte dell'Organo competente della ASF.

Il contratto sarà pertanto risolto di diritto, con effetto immediato, al momento in cui detta comunicazione perverrà all'indirizzo del soggetto appaltatore.

In ognuno dei casi citati nel presente articolo la ASF potrà trattenere senz'altro, a titolo di penale, il deposito cauzionale e potrà addebitare inoltre le maggiori spese derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di ulteriore risarcimento danni.

La ASF, nel caso di risoluzione del contratto, avrà la facoltà di utilizzare, per sé o per altri cui intenda affidare il servizio, tutti i materiali e le attrezzature introdotti dall'Impresa negli spazi messi a disposizione, per assicurare la continuità del servizio e per costituire una maggiore garanzia per i danni derivanti dalla risoluzione del rapporto negoziale.

E' quindi rigorosamente e assolutamente vietato all'appaltatore l'asporto dei beni già introdotti, se non previa autorizzazione formale della ASF. L'appaltatore dovrà garantire e organizzare il passaggio delle consegne all'Impresa subentrante, senza creare alcun disservizio e ripercussioni igienico sanitarie.

Titolo VII – GARANZIE

23. Cauzione contrattuale

L'Appaltatore produce cauzione definitiva ex art. 113 D.Lgs. n. 165/06, pari al 10% dell'importo contrattuale, rilasciata da, con validità fino alla data di emissione dell'attestazione della regolare esecuzione del contratto da parte della ASF.

24. Responsabilità ed assicurazioni

L'Aggiudicatario si assume ogni responsabilità civile e penale per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Contratto per la "preparazione e somministrazione di pasti per degenti e dipendenti ospedalieri". Dovranno essere compresi in garanzia tutti i danni comunque riconducibili al servizio richiesto dal presente contratto.

A tale scopo si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la ASF deve essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da patologie di origine alimentare, intossicazioni alimentari, e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, comprese garanzia smercio (cattiva conservazione) ed RC prodotti (difetto di fabbricazione o produzione) per i generi alimentari direttamente prodotti dall'Aggiudicatario, nonché il risarcimento integrale dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti da incendio.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.

La polizza dovrà inoltre prevedere le seguenti estensioni di garanzia:

- danni da incendio cagionati da incendio di cose dell'Assicurato con un limite di risarcimento non inferiore ad € 500.000,00;
- danni a cose in consegna e custodia con limite di risarcimento non inferiore ad € 300.000,00;
- RC personale di tutti i dipendenti - RCO con max almeno 1.000.000,00 per dipendente infortunato

La ASF è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro, che dovessero accadere al personale dipendente dell'Aggiudicatario, durante l'esecuzione del servizio; a tale riguardo qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo del contratto. Copie della polizza dovranno essere consegnata agli Enti entro la data di inizio del servizio.

Titolo VIII – CLAUSOLE FINALI

25. Fornitura documentazione per contributi CE

L'Appaltatore è tenuto a fornire alla ASF tutte le informazioni necessarie al recupero dei contributi CEE

26. Spese del contratto

Ogni spesa relativa e conseguente alla stipulazione del presente contratto è posta a carico dell'appaltatore.