



























I suddetti documenti devono essere inseriti in una busta che deve recare esternamente e ben visibile la seguente scritta:

**“BUSTA A contenente i documenti per l’ammissione alla gara”.**

Tale busta deve essere ben chiusa in modo da garantirne l’integrità.

#### **Articolo 17 - Busta “B”: Documenti per la valutazione della qualità**

Pena l’automatica esclusione dalla gara, il concorrente deve presentare un elaborato tecnico-gestionale da inserire nella busta B.

Il suddetto elaborato deve evidenziare la qualità del servizio, voce alla quale sarà attribuibile un punteggio complessivo massimo di Punti 50.

Il punteggio minimo per essere dichiarati idonei e quindi ammessi alla fase finale di valutazione del prezzo è di Punti 26 su 50.

Pertanto, non verranno aperte le buste C dei Concorrenti esclusi dalla fase finale della gara avendo conseguito un punteggio inferiore a Punti 26 su 50.

#### **I punti saranno assegnati come sotto indicato:**

**Massimo Punti 30 su 50** per il progetto gestionale che deve indicare le modalità con cui il Concorrente intende svolgere i servizi in appalto (sia il servizio principale che i due servizi eventuali). In particolare, per quanto concerne il servizio principale, si deve evidenziare il numero degli Addetti che verranno utilizzati giornalmente con le rispettive qualifiche professionali e le fasce orarie di impiego.

Il Concorrente deve inoltre evidenziare che provvederà alla immediata sostituzione dei propri Addetti che, per qualsiasi motivo (ferie, malattia, infortunio, riposi, permessi, ecc.) dovessero assentarsi dal servizio.

Il Concorrente deve anche documentare di svolgere sul territorio antistante la città di Pavia attività di ristorazione per ciascuna delle quali si dovrà indicare il numero degli Addetti utilizzati con le relative qualifiche professionali.

**Massimo Punti 15 su 50** per la valutazione dei servizi aggiuntivi e migliorativi che siano economicamente quantificabili e che non comportino alcun onere aggiuntivo per l’Ente.

**Massimo Punti 5 su 50** per la valutazione del programma di formazione ed aggiornamento dei propri Addetti volto a migliorare l’attività degli stessi.

Il suddetto elaborato non deve superare le 10 pagine, fogli A4, no fronte/retro, digitate in formato corpo 12, massimo 30 righe per pagina.

Il suddetto elaborato deve essere inserito in una busta che deve recare esternamente e ben visibile la seguente scritta: **"Busta B contenente l'elaborato tecnico"**.

Tale busta deve essere ben chiusa in modo da garantirne l'integrità.

L'elaborato tecnico verrà valutato in seduta riservata da apposita Commissione Giudicatrice il cui motivato giudizio è assolutamente discrezionale e non sindacabile.

### **Articolo 18 - Busta "C": Offerta economica**

Il Concorrente deve presentare la propria offerta economica da inserire nella Busta C.

L'offerta, su carta legale o resa tale, deve essere redatta così come di seguito indicato:

" Spett.le  
A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia  
Viale Matteotti, 63  
27100 Pavia

**OGGETTO:** Procedura aperta per l'appalto di un servizio complesso che include:

- Un Servizio Principale consistente nella preparazione dei pasti serali da svolgere per 365 giorni all'anno presso la Cucina Centrale dell'A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia e nella preparazione di tutti i pasti (prima colazione, pranzo e cena) da svolgere di domenica;
- Un primo Servizio eventuale (da effettuare su richiesta dell'Ente in caso di emergenza) consistente nella preparazione di 1.100 pasti giornalieri da svolgere presso idoneo Centro di Cottura dell'Appaltatore con successivo trasporto dei pasti stessi alle tre Strutture interessate;
- Un secondo Servizio eventuale (da effettuare su richiesta dell'Ente in caso di emergenza) consistente nel trasporto dei pasti preparati presso la Cucina Centrale dell'Ente all'Istituto di Cura S. Margherita ed al Centro Polivalente Gerolamo Emiliani.

**La scrivente Ditta ..... con sede legale in .....**

Via ..... Cod. Fisc. ....

Partita IVA .....in persona del proprio Legale Rappresen-  
tante Signor ..... nato a .....

il ....., avendo preso attenta visione del capitolato spe-  
ciale e del D.U.V.R.I., che si approvano senza riserve ed incondizionatamente in  
ogni loro parte, formula la propria offerta in relazione alla gara in oggetto:

Euro.....+ IVA 10% all'anno per il servizio principale.

Euro.....+ IVA 10% per il costo unitario di ogni singolo pasto in  
caso di svolgimento del primo servizio eventuale.

Euro.....+ IVA 20% per il costo giornaliero in caso di  
svolgimento del secondo servizio eventuale (il prezzo stesso sarà dimezzato qualora  
il servizio venga svolto soltanto per il trasporto del pranzo o per il trasporto dei pasti  
serali).

**I prezzi offerti devono intendersi onnicomprensivi e remunerativi per la Ditta.**

**Luogo, data**

**Firma leggibile per esteso  
del Legale Rappresentante  
e timbro della Ditta"**

Tutti gli importi indicati in offerta devono essere espressi in cifre ed in lettere con due decimali.

Si ribadisce che i prezzi offerti devono intendersi onnicomprensivi includendo, tra l'altro, tutti i costi ed oneri relativi al servizio nel suo complesso, le spese accessorie ed ogni tassa e imposta dovuta (tranne l'IVA).

Qualora nell'offerta vi sia discordanza fra l'importo in cifre e quello in lettere, sarà considerata valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Ente.

L'offerta economica, e nient'altro, deve essere inserita dentro una busta che all'esterno deve riportare, ben visibile, la seguente scritta:

**"Busta C contenente l'offerta economica".**

Tale busta deve essere ben chiusa in modo da garantirne l'integrità.

All'elemento "prezzo" di cui all'offerta economica sarà attribuibile un punteggio massimo di Punti 50 da ripartire nel seguente modo:

- Punti 40 su 50 per il prezzo del servizio principale;
- Punti 5 su 50 per il prezzo di cui al primo servizio eventuale;
- Punti 5 su 50 per il prezzo di cui al secondo servizio eventuale.

Al prezzo più basso offerto per il servizio principale, espresso in termini assoluti rispetto al prezzo a base di gara, sarà attribuito il punteggio massimo di Punti 40 su 50. Agli altri prezzi saranno attribuiti punteggi via via decrescenti, calcolati secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Prezzo più basso} \times 40}{\text{prezzo più alto}}$$

Al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso per il primo servizio eventuale sarà attribuito il punteggio massimo di 5 punti. Per le altre offerte si procederà secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Prezzo più basso} \times 5}{\text{prezzo più alto}}$$

Al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso per il secondo servizio eventuale sarà attribuito il punteggio massimo di 5 punti. Per le altre offerte si procederà secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Prezzo più basso} \times 5}{\text{prezzo più alto}}$$

#### **Articolo 19 - Cause non sanabili di automatica esclusione dalla gara**

In aggiunta agli altri casi previsti dal presente Capitolato e da altre norme imperative, sarà automaticamente escluso dalla gara:

- Il Concorrente il cui plico pervenga all'Ufficio Contratti dell'Ente oltre il perentorio termine di scadenza tassativamente fissato alle **ore 12.00 di martedì 13 settembre 2011**;
- Il Concorrente la cui busta A non contenga la prescritta dichiarazione;
- Il Concorrente il cui Centro Cottura abbia una distanza superiore a Km. 20 da una o più delle tre Strutture interessate (Casa di Riposo Pertusati, Istituto di Cura S.Margherita, Centro Polivalente Gerolamo Emiliani);



- Il Concorrente che nell'anno 2008 non abbia svolto Servizi di Ristorazione (da comprovarsi mediante idonea documentazione) a favore di almeno due Case di Riposo per un totale di almeno 100.000 pasti prodotti per Case di Riposo nello stesso 2008;
- Il Concorrente che nell'anno 2009 non abbia svolto Servizi di Ristorazione (da comprovarsi mediante idonea documentazione) a favore di almeno due Case di Riposo per un totale di almeno 100.000 pasti prodotti per Case di Riposo nello stesso 2009;
- Il Concorrente che nell'anno 2010 non abbia svolto Servizi di Ristorazione (da comprovarsi mediante idonea documentazione) a favore di almeno due Case di Riposo per un totale di almeno 100.000 pasti prodotti per Case di Riposo nello stesso 2010;
- Il Concorrente che non possieda almeno tre veicoli per il trasporto pasti presso il proprio Centro Cottura con le seguenti caratteristiche: furgonatura, coibentazione, larghezza non superiore a metri 2, autorizzazione al trasporto pasti.
- Il Concorrente che non abbia realizzato nel triennio 2008/2009/2010 un fatturato globale risultante dalle dichiarazioni I.V.A. almeno pari ad € 5.000.000,00 al netto dell'I.V.A.;
- Il Concorrente che non abbia presentato le due dichiarazioni bancarie prescritte;
- Il Concorrente che non abbia presentato la copia di idonea certificazione di qualità;
- Il Concorrente che non abbia presentato il documento comprovante il versamento del C.I.G..

Restano ferme le ulteriori cause di automatica esclusione dalla gara previste dal presente Capitolato e da altre norme imperative.

#### **Articolo 20 - Plico da consegnare all'Ente**

La busta A contenente i documenti per l'ammissione alla gara, la busta B contenente la documentazione per la valutazione della qualità e la busta C contenente l'offerta economica devono essere inserite dentro un unico plico che all'esterno deve riportare, ben visibile, la seguente scritta:

**“ NON APRIRE.**

**Contiene i documenti della gara a procedura aperta relativa al Servizio di Preparazione Pasti Serali e servizi complementari eventuali.”**

All'esterno del plico deve essere riportata anche la ragione sociale dell'Impresa concorrente con l'indicazione del numero di fax e del numero telefonico.

Tale plico deve essere ben chiuso e controfirmato dal Legale Rappresentante dell'Impresa sui lembi di chiusura.

Detto plico deve tassativamente pervenire entro il perentorio termine fissato alle ore **12.00 di martedì 13 settembre 2011** al seguente indirizzo:

A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia  
Ufficio Contratti  
Via Emilia, 12  
27100 Pavia

Si ribadisce che l'indicato termine è perentorio e tassativo e non saranno quindi aperti i plichi pervenuti al suddetto indirizzo oltre il termine fissato, qualunque sia la causa del ritardo.

In caso di consegna a mano (ad esempio tramite Corriere) il plico dovrà essere consegnato esclusivamente all'Ufficio Contratti nei giorni feriali tra le ore 8.30 e le ore 12.30.

L'Impresa dovrà predisporre idonea ricevuta indicante la data e l'ora della consegna.

#### **Articolo 21 Procedura di aggiudicazione**

Mercoledì 14 settembre 2011, con inizio alle ore 9.00, presso la Sala Consiglio dell'A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia, in Pavia - Via Emilia 12, si procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile.

I Concorrenti potranno presenziare mediante i propri Legali Rappresentanti o loro delegati.

Da ogni plico verrà estratta la Busta A contenente i documenti per l'ammissione alla gara.

Aperta la busta A ed esaminati i suddetti documenti, per ogni Concorrente verrà decisa l'ammissione alla gara, l'ammissione con riserva alla gara o l'esclusione dalla gara.

Successivamente si procederà al sorteggio di cui all'art. 48, comma 1, del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n°163 e s.m.i..

Ciò fatto, la seduta pubblica sarà dichiarata conclusa.

Di tutte le operazioni svolte si darà atto in apposito verbale.

In tempi successivi, la Commissione Giudicatrice dell'Ente si riunirà in via riservata per procedere all'apertura delle buste B, all'esame degli elaborati tecnici ed alla attribuzione dei relativi punteggi.

Di tutte le sedute riservate si darà atto nei relativi verbali.

Completati tali adempimenti, i Concorrenti saranno convocati a mezzo FAX con un preavviso di 72 ore per l'ulteriore seduta pubblica nel corso della quale, dopo aver dato lettura dei punteggi relativi alla qualità del servizio, si procederà all'apertura delle sole buste C dei Concorrenti idonei avendo conseguito un punteggio non inferiore a Punti 26 su 50. Non saranno quindi aperte le buste "C" dei Concorrenti esclusi dalla gara avendo conseguito un punteggio inferiore a Punti 26 su 50.

I punteggi di cui alle offerte economiche verranno sommati ai punteggi attribuiti alla qualità ottenendo così il risultato complessivo conseguito da ciascun Concorrente.

Sarà quindi dichiarata l'aggiudicazione provvisoria a favore del Concorrente che, avendo conseguito il punteggio più alto, risulta primo in graduatoria.

La gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.

**L'Ente si riserva comunque, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di sospendere, annullare, revocare e non aggiudicare la gara senza nulla dover riconoscere ai Concorrenti e senza che questi possano avanzare pretese di sorta.**

#### **Articolo 22 - Osservanza degli obblighi inerenti il piano H.A.C.C.P.**

L'Appaltatore deve attuare in modo rigoroso tutti gli adempimenti previsti dalla normativa H.A.C.C.P. secondo quanto prescritto dal decreto legislativo 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni.

In particolare, gli Addetti dell'Appaltatore devono controllare, mediante apposito termometro per alimenti, le temperature delle derrate alimentari, sia calde che fredde.

Tali temperature devono essere registrate su apposite schede fornite dall'Ente. Gli Addetti dell'Appaltatore dovranno compilare le schede, archivarle ordinatamente e tenerle a disposizione per i controlli per gli 8 mesi successivi al momento della rilevazione. Tali schede devono essere conservate presso la nostra Cucina Centrale.

Nel caso in cui le temperature non rispettino gli standard di sicurezza igienico-sanitaria, gli Addetti dell'Appaltatore dovranno provvedere al riscaldamento degli alimenti secondo quanto previsto dall'albero delle decisioni del piano di autocontrollo in essere.

Gli Addetti dell'Appaltatore dovranno inoltre compilare le apposite schede, fornite dall'Ente, di avvenuta sanificazione dei locali della cucina e dei carrelli termici.

Anche in questo caso gli Addetti dell'Appaltatore dovranno compilare le schede, archiviarle ordinatamente e tenerle a disposizione per i controlli per gli 8 mesi successivi al momento della rilevazione. Tali schede devono essere conservate presso la nostra Cucina Centrale.

Gli Addetti dell'Appaltatore dovranno inoltre compilare le apposite schede, fornite dall'Ente, di registrazione quotidiana delle temperature delle celle frigorifere.

Anche in questo caso gli Addetti dell'Appaltatore dovranno compilare le schede, archiviarle ordinatamente e tenerle a disposizione per i controlli per gli 8 mesi successivi al momento della rilevazione. Tali schede devono essere conservate presso la nostra Cucina Centrale.

L'Ente potrà effettuare in qualsiasi momento tutti i controlli del caso mediante proprio Personale.

Nel caso in cui le procedure di cui sopra non fossero rispettate, si applicheranno le penali previste.

#### **Articolo 23 - Clausola di gradimento degli Addetti dell'Appaltatore**

In considerazione della particolarità dei servizi oggetto del presente appalto e delle funzioni richieste, il Personale utilizzato dall'Appaltatore dovrà risultare di completa soddisfazione per l'Ente in ordine alle caratteristiche professionali e tecniche (fa parte delle qualità richieste anche la capacità di rapportarsi in modo adeguato con i colleghi e con gli operatori dell'Ente).

A tale scopo l'Appaltatore dovrà consegnare all'Ente il curriculum dei propri addetti prima dell'impiego degli stessi, con l'indicazione di ogni dato utile a consentire la valutazione delle qualità personali e professionali degli addetti.

L'Ente segnalerà all'Appaltatore eventuali inadeguatezze del suo Personale, in rapporto alle funzioni indicate nel presente capitolato. Nel caso in cui non risultasse possibile ovviare a dette inadeguatezze, l'Ente potrà richiederne l'immediata sostituzione.

#### **Articolo 24 - Responsabilità degli Addetti dell'Appaltatore**

Prima di iniziare a prestare servizio, ciascun Addetto dell'Appaltatore, sotto la Sua responsabilità civile e penale, dovrà dichiarare all'Ente, nelle forme di legge, di non trovarsi in situazioni di incompatibilità o conflitto di interessi.

Identica dichiarazione dovrà essere prodotta qualora le condizioni ostative insorgessero durante l'esecuzione delle prestazioni.

La mancata presentazione di dette dichiarazioni impedirà lo svolgimento del servizio e, comunque, provocherà una sanzione a carico dell'Appaltatore di Euro 5.000,00

(cinquemila/00) per ciascun Soggetto interessato, oltre che piena responsabilità in caso di eventuali sanzioni sopportate dall'Ente che ne richiederà il rimborso all'Appaltatore, facendo salva, comunque, la risoluzione immediata del rapporto contrattuale.

## **Articolo 25 - Obbligazioni a carico dell'Appaltatore**

L'Appaltatore dovrà:

1. fornire tutte le coperture assicurative, previdenziali ed assistenziali a garanzia del buon andamento del contratto, esonerando l'Ente da ogni responsabilità. In particolare, l'Appaltatore dovrà garantire che il proprio personale sia tutelato da regolare contratto di lavoro nelle forme previste dalla legge e che il personale stesso sia regolarmente assicurato contro gli infortuni sul lavoro e contro eventuali danni causati a terzi;
2. applicare condizioni retributive almeno pari a quelle minime previste dal contratto collettivo di categoria del settore;
3. presentare ogni mese all'Ente la documentazione relativa alla regolarità contributiva a pena di revoca dell'affidamento del servizio;
4. svolgere il servizio con le modalità stabilite nel presente capitolato così da soddisfare pienamente le esigenze dell'Ente;
5. garantire la continuità del servizio e l'immediata copertura di assenze temporanee, provvedendo alla sostituzione con altro Personale in possesso dei requisiti generali e specifici richiesti;
6. provvedere all'affiancamento con altro Personale già esperto, in modo da non ridurre la qualità del servizio prestato, in caso di introduzione di nuovo Personale;
7. sottoporre a proprie spese il Personale impiegato nel servizio alle visite mediche, analisi e vaccinazioni previste per la specifica categoria di lavoratori, presentando all'Ente la relativa documentazione;
8. garantire che il Personale fruisca dei periodi di riposo previsti dalla vigente normativa e che si rispettino le norme vigenti in materia di ferie, orario di lavoro, pause per maternità e quant'altro obbligatorio in materia;
9. far indossare dal proprio Personale divise e calzature conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza;
10. far utilizzare dal proprio Personale i dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) occorrenti;

11. rimborsare all'Ente tutte le spese e tasse sostenute in relazione alla presente gara;
12. utilizzare Addetti non dipendenti di Enti Pubblici;
13. garantire la riservatezza delle informazioni acquisite in relazione al servizio svolto in conformità e secondo le disposizioni vigenti in materia di "privacy";
14. fornire i termometri per la rilevazione delle temperature.

Nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, nonché nell'utilizzo dei beni, utensili, attrezzi e macchinari impiegati a qualsivoglia titolo, l'Appaltatore medesimo dovrà:

- a) rispettare le normative vigenti in materia di sicurezza del lavoro e tutela dei lavoratori, adottando tutte le precauzioni, le cautele e le protezioni necessarie o anche solo opportune a tal fine;
- b) utilizzare unicamente Personale qualificato, opportunamente formato ed idoneo alla mansione ai sensi della vigente normativa;
- c) vigilare, controllare ed esigere il pieno rispetto, da parte del proprio Personale, delle normative di cui alla lettera a).

L'Appaltatore mantiene manlevato ed indenne l'Ente da qualsiasi pregiudizio che dovesse derivare dal mancato, parziale o ritardato adempimento anche di uno soltanto degli obblighi sopra richiamati.

#### **Articolo 26 - Responsabilità dell'Appaltatore e Polizza Assicurativa**

Il servizio in appalto verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'Appaltatore, ivi compresa la responsabilità per eventuali infortuni del Personale addetto, che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito dall'Appaltatore stesso.

L'Ente sarà esonerato da qualunque responsabilità che si riferisca alla gestione del servizio appaltato, per la quale risponderà solo ed esclusivamente l'Appaltatore che sarà responsabile unico per gli eventuali danni, di qualsiasi natura, che i propri dipendenti o collaboratori dovessero provocare o che, comunque, nell'esecuzione del servizio venissero causati a qualunque persona e/o cosa.

L'Appaltatore dovrà quindi provvedere alla pronta riparazione dei danni stessi o, in mancanza, al loro risarcimento, esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità al riguardo.

L'Appaltatore deve possedere idonea polizza assicurativa di responsabilità civile a copertura di ogni possibile danno causato all'Ente o a terzi nello svolgimento dei servizi appaltati.

Tale polizza deve avere massimali non inferiori a quelli sotto indicati:

- massimale non inferiore a € 3.000.000,00= (tremilioni/00=) per sinistro;
- massimale non inferiore a € 3.000.000,00= (tremilioni/00=) per persona;
- massimale non inferiore a € 3.000.000,00= (tremilioni/00=) per animali o cose.

Qualora l'Appaltatore non dovesse provvedere al risarcimento ovvero alla rimessa nel primitivo stato, ove possibile, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Ente sarà autorizzato a provvedere direttamente, con onere a carico dell'Appaltatore, trattenendo il relativo importo dalle fatture ed irrogando una penale aggiuntiva corrispondente, nel massimo, ad € 50.000,00 (cinquantamila/00).

#### **Articolo 27 - Impegno a carico del Concorrente ed a carico dell'Ente**

Il Concorrente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta mentre l'Ente non assumerà verso questi obbligo alcuno se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessari avranno conseguito piena efficacia giuridica con il Provvedimento di aggiudicazione definitiva.

#### **Articolo 28 - Referente dell'Appaltatore**

Prima di iniziare il Servizio, l'Appaltatore dovrà notificare per iscritto all'Ente il nominativo del proprio incaricato che fungerà da "Referente" in relazione al presente appalto.

L'Appaltatore dovrà comunicare anche i numeri del telefono fisso e del cellulare del Referente, il Suo numero di fax ed il Suo indirizzo di posta elettronica, così da poterlo contattare tempestivamente in caso di necessità.

Il Referente sarà l'interlocutore dell'Ente per qualsiasi problematica riguardante l'appalto.

Ogni comunicazione o contestazione fatta al Referente, si intenderà fatta direttamente all'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà indicare anche il Soggetto incaricato di sostituire il Referente in caso di assenza dello stesso.

#### **Articolo 29 - Raggruppamenti Temporanei di Imprese**

In caso di aggiudicazione dell'appalto ad un raggruppamento temporaneo di imprese, è



fatto obbligo che la conduzione e l'organizzazione dei servizi siano svolte dall'impresa mandataria.

Ogni Impresa partecipante al Raggruppamento Temporaneo deve possedere, a pena di esclusione dalla gara, tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, fatta eccezione per il dato relativo al fatturato triennale e per il dato relativo al numero dei pasti prodotti a favore di Case di Riposo.

L'Impresa mandataria dovrà nominare un proprio Referente in conformità a quanto previsto dal Capitolato Speciale.

L'Impresa mandataria sarà l'unica autorizzata ad emettere fatture nei confronti dell'Ente.

Non sarà quindi consentita la fatturazione parziale dei servizi da parte delle singole imprese mandanti componenti il raggruppamento temporaneo.

Per quanto qui non previsto, deve farsi riferimento a quanto stabilito in materia dall'articolo 37 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e s.m.i..

### **Articolo 30 - Fatture e pagamenti**

Le fatture dovranno essere intestate ed inoltrate a:

A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia  
R.S.A. Pertusati  
Viale Matteotti, 63  
27100 Pavia

Partita IVA : 02030350181

Il pagamento delle fatture, una volta constatata la regolarità delle stesse, avverrà entro novanta giorni dalla data di ricevimento delle fatture.

L'importo forfettario annuale contrattuale verrà corrisposto in 12 rate mensili di uguale importo.

L'Ente non potrà aderire a richieste di cessioni di credito né ad emissione di mandati di pagamento a favore di Soggetti diversi dall'Appaltatore, fatto salvo quanto stabilito dalla vigente normativa in materia.

### **Articolo 31 - Inadempimenti, contestazioni e penali**

In ogni caso di inadempimento o non esatto adempimento o ritardo nell'adempimento delle obbligazioni facenti carico all'Appaltatore, previa contestazione scritta da comunicarsi al Referente dell'Appaltatore, l'Ente applicherà una penale di importo



variabile da un minimo di € 50,00 (cinquanta/00) sino ad un massimo di € 10.000,00 (diecimila/00), a seconda della gravità del fatto.

Considerata l'estrema gravità delle conseguenze a carico dei Pazienti e dell'Ente, la penale sarà di € 50.000,00 (cinquantamila/00) qualora l'Appaltatore non effettui il primo servizio eventuale.

Parimenti, per gli stessi motivi, la penale sarà di € 50.000,00 (cinquantamila/00) qualora l'Appaltatore non effettui il secondo servizio eventuale.

Le suddette penali potranno essere applicate più volte nel corso del periodo di durata contrattuale.

L'importo delle penali sarà prelevato dalle fatture non ancora saldate o, in alternativa, dovrà essere versato all'Ente.

L'Ente si riserva comunque in ogni caso di richiedere il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.

#### **Articolo 32 - Risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile (Clausola Risolutiva Espressa)**

In presenza dei necessari presupposti, l'Ente procederà alla risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'articolo 1.456 del Codice Civile, comunicando all'Appaltatore con lettera Raccomandata A.R. di avvalersi della Clausola Risolutiva Espressa.

Si procederà come sopra indicato in ogni caso di grave inadempienza contrattuale, ad esempio qualora:

- L'Appaltatore violi anche per una sola volta i propri obblighi retributivi, contributivi, assicurativi e fiscali;
- L'Appaltatore utilizzi personale in situazione di incompatibilità;
- L'Appaltatore lasci scoperto anche per una sola volta il servizio principale;
- L'Appaltatore non effettui il primo servizio eventuale;
- L'Appaltatore non effettui il secondo servizio eventuale;
- L'Appaltatore violi quanto prescritto in materia di cessione del contratto;
- L'Appaltatore violi quanto prescritto in materia di subappalto;
- L'Appaltatore violi anche per una sola volta quanto prescritto in materia di sicurezza;

- L'Appaltatore venga sanzionato con almeno tre penali;
- L'Appaltatore non superi il periodo di prova di mesi uno.

In caso di risoluzione di diritto del contratto è ovviamente fatto salvo il diritto dell'Ente al risarcimento dei danni subiti.

### **Articolo 33 - Cessione del contratto**

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 116 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e s.m.i., è vietato all'Appaltatore cedere in tutto o in parte il contratto.

Qualora tale divieto sia violato, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento dei danni, il contratto si intenderà risolto di diritto.

### **Articolo 34 - Subappalto**

L'Appaltatore potrà subappaltare il servizio in misura non superiore al trenta per cento dell'importo complessivo del contratto, nel rigoroso rispetto di quanto previsto dall'articolo 118 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e s.m.i..

Il subappaltatore dovrà fatturare all'Appaltatore e non all'Ente.

### **Articolo 35 - Cauzione definitiva**

Prima di iniziare il servizio il Concorrente aggiudicatario deve costituire una cauzione definitiva in conformità a quanto prescritto dall'articolo 113 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e s.m.i..

### **Articolo 36 - Stipulazione del contratto**

Come previsto dall'articolo 11, ultimo comma, del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e s.m.i., l'Ente ed il Concorrente Aggiudicatario stipuleranno apposito contratto mediante scrittura privata.

Tutte le relative spese, nessuna esclusa, sono a carico del Concorrente aggiudicatario.

### **Articolo 37 - Riservatezza**

L'Appaltatore e l'Ente si impegnano a non divulgare le informazioni di cui verranno reciprocamente a conoscenza nell'ambito del contratto, fatti salvi eventuali obblighi del-

l'Ente di fornire informazioni a terzi e la pubblicità prevista dalla vigente normativa.

### **Articolo 38 - Protezione dei dati personali**

L'Appaltatore si impegna a garantire il rispetto delle disposizioni di cui al Decreto Legislativo 196/2003 e di tutti i provvedimenti attuativi o interpretativi emanati dal Garante in materia di tutela del diritto alla riservatezza dei dati personali e/o sensibili trattati nello svolgimento delle prestazioni oggetto del presente appalto.

L'Appaltatore sarà pertanto responsabile per tutti i danni derivati all'Ente e a terzi dalla violazione delle suddette disposizioni.

### **Articolo 39 - Foro competente**

Per qualsiasi controversia inerente la presente gara è competente esclusivamente il Foro di Pavia.

### **Articolo 40 - Informazioni**

Le informazioni sulla presente gara possono essere richieste esclusivamente per iscritto tramite posta elettronica ([provveditore@asppavia.it](mailto:provveditore@asppavia.it)) o tramite Fax (0382-381301).

### **Articolo - 41 - Norma finale**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, valgono le vigenti norme in materia, tra cui in particolare quelle di cui al Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e s.m.i. e quelle di cui al Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n° 81 e ss.mm.ii..