

**AZIENDA USL DELLA ROMAGNA**

**CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DI PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO  
PER I FABBISOGNI DELL'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA – AMBITI DI RIMINI E FORLI'**

INDICE

- ART. 1 – OGGETTO
- ART. 2 – QUANTITA'
- ART. 3 – PERIODO DI PROVA
- ART. 4 – REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO
- ART. 5 – PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO – NORME IGIENICHE
- ART. 6 – CONTROLLI E HACCP
- ART. 7 – VERIFICHE ISPETTIVE
- ART. 8 – CONSEGNE
- ART. 9 – PENALITA'
- ART. 10 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 11 – RESPONSABILITA' DEL FORNITORE

#### **ART. 1 – OGGETTO**

Oggetto del presente capitolato tecnico è la fornitura di pane fresco e prodotti da forno per i fabbisogni dei presidi ospedalieri dell'ambito di Rimini e di Forlì, come meglio precisato nell'allegato A1.

Nel suddetto allegato sono indicati inoltre i fabbisogni annui e la frequenza delle consegne che dovranno essere effettuate nell'arco del periodo contrattuale di mesi 18.

Nell'allegato A2 sono riportate le caratteristiche merceologiche richieste in ordine ai prodotti in oggetto che rappresentano gli standard qualitativi minimi.

Si precisa che oggetto dell'aggiudicazione del contratto per entrambi i lotti saranno esclusivamente i prodotti corrispondenti ai nn. 1 – 2 – 3 - 4 riportati negli allegati A1) e A2).

I prodotti elencati dal n. 5 al n. 14 non sono oggetto di aggiudicazione, ma vincoleranno il fornitore, se aggiudicatario, per l'eventuale acquisto nel corso di validità del contratto.

#### **ART. 2 – QUANTITA'**

I quantitativi richiesti potranno subire variazioni in più o in meno durante il periodo contrattuale, in quanto gli approvvigionamenti saranno disposti esclusivamente sulla base delle effettive necessità operative delle strutture aziendali; la Ditta aggiudicataria resterà comunque impegnata alle stesse condizioni offerte.

#### **ART. 3 – PERIODO DI PROVA**

La ditta aggiudicataria dovrà superare un periodo di prova di due mesi dall'inizio della fornitura, considerando detti mesi quale periodo di prova necessario per accertare il buon andamento ed esito della fornitura stessa. L'aggiudicazione definitiva rimane pertanto subordinata alla condizione sospensiva dell'esito positivo della prova.

Il periodo di prova si intenderà superato se non sarà intervenuta alcuna comunicazione in merito da parte dell'Azienda U.S.L..

Solo in caso di esito negativo l'Azienda U.S.L. comunicherà alla ditta l'esito negativo della prova e le motivazioni che l'hanno determinato.

In tal caso, l'Azienda USL potrà assumere tutte le conseguenti determinazioni, compresa la richiesta di risarcimento di tutti i danni subiti e subendi ed affiderà, conseguentemente, il contratto per la fornitura in oggetto alla seconda impresa migliore offerente, previa rinegoziazione.

In caso di esito negativo, nulla sarà dovuto alla ditta, eccezion fatta per i pagamenti delle prestazioni effettuate e riconosciute regolari durante il periodo di prova dagli uffici preposti.

Le penalità previste dal presente capitolato si applicano anche al periodo di prova.

#### **ART. 4 – REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO**

La Ditta fornitrice dovrà disporre di un adeguato numero di automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari ai sensi della vigente normativa.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione agli alimenti trasportati.

#### **ART. 5 – PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO – NORME IGIENICHE**

Il personale addetto al trasporto e consegna delle derrate alimentari dovrà curare l'igiene personale ed indossare idoneo abbigliamento riferito alla mansione e dotazioni previste dalla vigente normativa (D.Lgs. 81/08 e s.m.i.).

Il personale addetto dovrà avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Azienda USL ed in caso di contestazione sulla qualità della merce non dovrà opporre rifiuti alle decisioni prese dall'Azienda stessa o dai suoi incaricati e ritirerà immediatamente i prodotti non ritenuti idonei.

#### **ART. 6 – CONTROLLI E HACCP**

La Ditta aggiudicataria dovrà sempre consegnare prodotti di 1^ qualità, garantiti al 100% contro ogni difetto che possa imputarsi comunque alle procedure di produzione, di confezionamento e di stoccaggio da parte della ditta stessa.

I prodotti consegnati dovranno essere conformi a quanto indicato nella documentazione tecnica di gara, alla documentazione tecnica presentata nonché alla campionatura.

Il giudizio sull'accettabilità o meno dei prodotti sarà riservato ai referenti delle dispense/cucine dell'Azienda USL della Romagna – ambiti di Rimini e Forlì.

Agli effetti del collaudo qualitativo, la firma apposta per ricevuta al momento della consegna non esonera la ditta fornitrice dal rispondere di eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'immissione del prodotto al consumo.

L'Amministrazione avrà il diritto di ottenere l'immediata sostituzione della merce risultata inaccettabile, a spese del fornitore, compreso l'eventuale risarcimento dei danni.

Inoltre, l'Amministrazione si riserva la facoltà di sottoporre in qualsiasi momento campioni della merce consegnata ad analisi chimica e batteriologica di laboratorio presso Istituti legalmente riconosciuti al fine di svolgere le opportune verifiche di corrispondenza qualitativa dei prodotti forniti. La Ditta appaltatrice si obbliga ad accettare le relazioni di analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi, oltre alle sanzioni previste nell'apposito articolo del presente capitolato.

La ditta fornitrice dovrà operare in regime di autocontrollo e dovrà pertanto individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

#### ART. 7 – VERIFICHE ISPETTIVE

L'AUSL della Romagna si riserva di effettuare periodicamente, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, controlli di conformità delle forniture e delle attività rese dal Fornitore.

Tali controlli possono essere effettuati mediante proprie strutture o affidando tali attività a Organismi terzi specializzati.

Gli Organismi terzi incaricati per l'effettuazione dei controlli dovranno utilizzare Laboratori di Prova in possesso di autorizzazione del Ministero della Salute per effettuare analisi sugli alimenti e di certificazione ai sensi della Norma Uni Cei En Iso/Iec 17025.

Il Fornitore è obbligato a consentire l'accesso alle proprie strutture e/o mezzi ogni qualvolta si renda necessario ai fini delle attività di controllo.

Il Fornitore deve altresì consentire l'effettuazione delle verifiche ispettive e mettere a disposizione degli Organismi incaricati dall'Amministrazione Contraente tutte le informazioni e i supporti documentali necessari ai fini dell'espletamento dell'attività ispettiva.

Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il Fornitore o con persona da questi delegata.

I controlli potranno riguardare:

- le fasi di produzione;
- lo stato igienico delle attrezzature, degli ambienti e dei mezzi di trasporto;
- le modalità di stoccaggio;
- lo stato igienico-sanitario del personale.

Il Fornitore deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.

I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato tecnico e relativi allegati.

Nel caso in cui l'Organismo di controllo rilevi la non conformità, il Fornitore deve porre in essere le azioni volte alla immediata risoluzione, sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che l'hanno generata.

#### ART. 8 – CONSEGNE

Il pane dovrà essere confezionato in monoporzione con apposito involucro microforato e dovrà essere consegnato – entro 4 (quattro) ore dal momento di fine cottura - in appositi contenitori idonei al trasporto degli alimenti, lavabili, ben puliti e sanificati dalla ditta fornitrice.

L'orario di fine cottura (da non intendersi come fine produzione) dovrà essere riportato nei D.D.T.

I contenitori di cui sopra (ceste) dovranno contenere prodotti per un peso massimo di 10 Kg. ciascuno.

Tale limite di peso sarà sottoposto al controllo periodico del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'AUSL.

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

Le consegne dovranno essere effettuate presso i seguenti indirizzi:

#### **LOTTO 1**

DISPENSA OSPEDALE "INFERMI" DI RIMINI – ingresso autorizzati Via Flaminia

I prodotti dovranno essere consegnati in buste/sacchi di carta distinti per singolo reparto/servizio dell'Ospedale di Rimini, dell'Ospedale di Santarcangelo di Romagna, dell'Ospedale di Novafeltria e Casa Protetta "S. Fantini" di Montescudo, il tutto all'interno dei contenitori (ceste) di cui sopra.

Le indicazioni relative ai reparti/servizi (numero reparti/nome reparto/quantitativi pane/tipologia pane) saranno rese note prima dell'inizio della fornitura.

Le consegne dovranno essere effettuate inderogabilmente nel seguente orario:

- dalle ore 06:30 alle ore 07:00.

#### DISPENSA OSPEDALE “CECCARINI” DI RICCIONE – Corso F.lli Cervi - Riccione

I prodotti dovranno essere consegnati in buste distinte per tipologia di prodotto all'interno dei contenitori (ceste) di cui sopra.

Le indicazioni relative ai quantitativi e tipologia saranno rese note prima dell'inizio della fornitura.

Le consegne dovranno essere effettuate inderogabilmente nel seguente orario:

- dalle ore 07:30 alle ore 08:00;

#### **LOTTO 2**

#### DISPENSA CENTRALIZZATA DEL PRESIDIO OSPEDALIERO MORGAGNI-PIERANTONI DI FORLÌ PADIGLIONE VALSALVA - VIA CARLO FORLANINI N. 34 VECCHIAZZANO – FORLÌ

I prodotti dovranno essere consegnati in ceste distinte per il fabbisogno “reparti” e per il fabbisogno “mensa”.

Le consegne dovranno essere effettuate inderogabilmente nel seguente orario:

- dalle ore 06:30 alle ore 07:00.

Nel caso in cui sopravvengano esigenze diverse da quelle attuali, l'Azienda USL si riserva di aumentare o diminuire i luoghi di consegna, le frequenze indicate e gli orari di consegna, senza che ciò comporti aumenti di spesa per l'Azienda stessa.

Le consegne dei prodotti ordinati dovranno avvenire con frequenza tassativa giornaliera ad esclusione della Domenica e degli altri giorni festivi, salvo disponibilità dichiarata dalla ditta partecipante ad effettuare le consegne anche nelle giornate della domenica e dei giorni festivi.

Tale eventuale disponibilità sarà considerata come elemento migliorativo e, pertanto, soggetto a valutazione qualitativa.

Nel caso in cui i giorni festivi consecutivi siano superiori a due, l'aggiudicatario deve comunque consegnare i prodotti il terzo giorno successivo, anche se festivo.

La Ditta aggiudicataria dovrà consegnare i generi franco dispensa, nei quantitativi di volta in volta richiesti dai Responsabili della dispensa stessa, nei termini e secondo gli orari concordati.

I generi alimentari oggetto del presente capitolato dovranno essere consegnati con le frequenze indicate nell'allegato A1.

Le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate.

La merce dovrà essere scaricata a terra a cura del personale della Ditta fornitrice il quale assisterà alle operazioni di pesatura e al controllo della stessa che sarà effettuato dal personale dipendente dell'Azienda USL.

Sarà fatto assoluto divieto al fornitore di scaricare merci al di fuori dei luoghi deputati e in assenza del personale addetto alla ricezione.

Le merci scaricate nelle suddette condizioni saranno respinte e non pagate, fatti salvi più gravi motivi per il sequestro da parte degli organi preposti.

La merce dovrà essere accompagnata da documento di trasporto, in duplice copia, con l'esatta indicazione:

- della tipologia del prodotto;
- della quantità del prodotto;
- dell'elenco degli ingredienti per ogni tipologia di prodotto;
- dell'ora di produzione del prodotto (intesa come fine cottura).

Copia del documento sarà restituita firmata per ricevuta.

Gli imballi dovranno essere gratuiti e a norma di legge.

Le ceste che si renderanno disponibili a seguito dell'avvio al consumo dei prodotti consegnati dovranno essere ritirate a cura del fornitore.

Trattandosi di servizio pubblico la Ditta dovrà garantire la continuità della fornitura anche in casi eccezionali quali scioperi, blocco dei trasporti, ecc..

La merce dovrà essere fornita a peso netto e corrispondere al peso richiesto; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate. Agli effetti della fatturazione saranno validi i pesi che verranno riscontrati, in contraddittorio, con il fornitore.

Qualora i generi somministrati, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non corrispondenti ai requisiti del contratto, tanto da legittimarne la svalutazione, l'Azienda USL ne darà nota al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi di volta in volta.

#### **ART. 9 – PENALITÀ**

Si precisa che, rispetto quanto garantito in offerta e con riferimento all'importo netto contrattuale, verranno applicate, a titolo esemplificativo, le seguenti penali significando che, per altre eventuali tipologie non esplicitamente previste in questo articolo, si procederà in via analogica:

- mancato rispetto degli standard merceologici – euro 500,00;
- non corrispondenza del peso netto della merce con quello dichiarato nelle bolle di accompagnamento – euro 300,00;
- non corrispondenza della pezzatura richiesta (gr. 30/50/500) – euro 500,00;
- non conformità tra la merce consegnata e la dichiarazione riportata sulla bolla di accompagnamento – euro 300,00;
- fornitura di prodotti alimentari aventi risultati nelle analisi chimiche non conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia – euro 1.000,00;
- qualora la ditta non fornisca il tipo di derrate ordinate dalla Committente – euro 300,00;
- confezionamento delle derrate alimentari non conforme ai parametri del capitolato e alle disposizioni legislative vigenti in materia – euro 1.000,00;
- non rispetto igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari come previsto dalla normativa vigente – euro 1.000,00;
- ritardo rispetto all'orario di consegna tassativo indicato nel presente capitolato – euro 1.000,00;
- mancato rispetto del processo produttivo indicato nella relazione tecnica prodotta – euro 500,00;
- anomalie riscontrate al termine delle verifiche ispettive di cui all'art. 7 – euro 800,00.

L'importo massimo della penale non sarà comunque superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale, coerentemente a quanto previsto dal comma 4 dell'art. 113 bis del D.Lgs. 50/2016; qualora lo superasse, si potrà dar corso alla procedura di risoluzione del contratto. Delle penali applicate è data comunicazione all'aggiudicatario a mezzo PEC. Le penali sono gestite, alternativamente:

a) attraverso l'incameramento di corrispondente importo detratto dalla cauzione definitiva, che deve essere prontamente reintegrata dall'aggiudicatario;

b) mediante decurtazione del corrispondente importo dal corrispettivo dovuto per le forniture eseguite emettendo nota di addebito "fuori campo iva" ai sensi dell'art. 15, D.P.R. 633/72.

Senza l'adozione di alcuna formalità, inoltre, l'Azienda potrà ricorrere all'acquisto del bene presso altre ditte addebitando nel contempo al fornitore inadempiente l'eventuale differenza tra il prezzo pagato ed il prezzo contrattuale.

Il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Parimenti, l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude in alcun modo il diritto della stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti o delle maggiori spese sostenute in dipendenza dell'inadempimento contrattuale.

Nel caso in cui, in corso di esecuzione del contratto, l'importo complessivo delle penali applicate sia di importo superiore - singolarmente o cumulativamente con riferimento al valore contrattuale - all'1%, è prevista, ai sensi dell'art. 8 del "Regolamento Anac per la gestione del Casellario Informatico dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture ai sensi dell'art. 213 comma 10, D.Lgs. 50/2016, di cui alla delibera n. 861/2019, modificato con decisione del Consiglio del 29/07/2020", l'obbligo per la Stazione appaltante di comunicazione all'Anac.

#### ART. 10 – RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

##### RISOLUZIONE

Ferme le ipotesi di risoluzione previste dagli artt. 108 e ss., del Codice, l'Azienda USL può procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile previa dichiarazione da comunicarsi al fornitore mediante comunicazione all'indirizzo di PEC dallo stesso indicato in sede di registrazione al SATER, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, nei seguenti casi:

- a)** qualora gli accertamenti presso la Prefettura competente risultino positivi;
- b)** inosservanza delle norme in materia di lavoro e previdenza, prevenzione, infortuni, sicurezza;
- c)** frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- d)** violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;
- e)** cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- f)** qualora il fornitore ceda in subappalto le forniture senza la preventiva approvazione;
- g)** qualora durante l'esecuzione del contratto si verificano inadempimenti dovute ad uno o più episodi di "mancata consegna".
- h)** qualora durante l'esecuzione del contratto si verificano inadempimenti dovute ad uno o più episodi definibili "incidente" o "mancato incidente" attribuibili a difettosa produzione del bene consegnato oppure qualora da parte dei Responsabili venga inoltrata segnalazione al Ministero della Salute, previa valutazione da parte dell'Azienda della gravità dell'incidente o mancato incidente e dei danni o possibili danni conseguenti
- i)** mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini prescritti dall'Azienda;
- j)** in tutti i casi previsti della presente lettera invito in ordine alle coperture assicurative richieste in capo al fornitore;
- k)** in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- l)** mancato superamento del periodo di prova di cui sopra;
- m)** in tutti gli altri casi previsti dalla presente lettera invito, nel Capitolato tecnico, nonché dalle norme e dalla documentazione di gara.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'aggiudicatario, l'Azienda ha diritto ad incamerare il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale e di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa in danno dell'aggiudicatario inadempiente. L'affidamento a terzi viene notificato all'aggiudicatario inadempiente tramite PEC con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione delle forniture affidate e degli importi relativi.

All'aggiudicatario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda, rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e ove questo non sia sufficiente da eventuali crediti dell'aggiudicatario.

Nel caso di minore spesa nulla compete all'aggiudicatario inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo o giusta causa.

Si dichiara, per patto espressamente convenuto, che le decisioni per l'applicazione di tutte le penalità e le sanzioni previste nel presente disciplinare e nell'apposito articolo del Capitolato Tecnico saranno prese con semplice provvedimento amministrativo e senza alcuna formalità giudiziaria o particolare pronuncia dell'Autorità Giudiziaria.

#### RECESSO

Ferme le ipotesi di recesso previste dall'art. 109, del Codice, il Committente ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente da ciascun contratto in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 c.c., con un preavviso di almeno venti giorni solari, da comunicarsi al Fornitore, mediante comunicazione all'indirizzo di PEC dallo stesso indicato in sede di registrazione al SATER.

1. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- il deposito contro il Fornitore di 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;

- la perdita dei requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici;

- la condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la pubblica amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio di taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico del Fornitore ovvero gli stessi siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

2. Qualora venga emanata una normativa specifica o qualora i Ministeri competenti arrivino ad un pronunciamento ufficiale sulle certificazioni necessarie, di contenuto sostanzialmente diverso da quello espresso nelle presenti condizioni di fornitura, nel Capitolato Tecnico, nonché, dalle norme e dalla documentazione di gara; l'Azienda USL della Romagna si riserva, fatte le opportune valutazioni, il diritto di recedere dal contratto.

3. L'Azienda USL, può altresì recedere unilateralmente, in tutto o in parte, in caso di mutamenti di carattere organizzativo che abbiano incidenza sull'esecuzione della fornitura o della prestazione dei servizi., o anche per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo provvedimento.

4. Dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per il Committente.

In caso di recesso del Committente, 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 sin d'ora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

#### **ART. 11 – RESPONSABILITÀ DEL FORNITORE**

L'appaltatore, con effetto dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto e proroga) un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di:

- A. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni arrecati a terzi (tra i quali il committente) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore ad Euro 2.000.000 per sinistro e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- danni a cose di terzi da incendio;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore che partecipino all'attività in oggetto a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi (inclusi i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- inquinamento accidentale;
- RC derivante dalla produzione, conservazione e smercio di cibi e bevande;
- dolo e colpa grave delle persone delle quali l'appaltatore si avvale nell'esecuzione dei lavori;

- rinuncia alla rivalsa, salvo il caso di dolo, nei confronti di AUSL, suoi dipendenti, amministratori, collaboratori, ecc.
- B. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'appaltatore si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore ad Euro 2.000.000 per sinistro e Euro 1.000.000 per persona, e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Appaltatore, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Appaltatore stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.