



FONDAZIONE ISTITUTO G. GIGLIO DI CEFALÙ

Prot. *UP 2016/9194U*

Cefalù *9 DIC. 2016*

Spett.Le
Innova S.P.A.
Via Pontina Vecchia Km 31,700
00040 Pomezia
P.IVA 01201141007
Fax 06/9107077
Tel 06/91186
e-mail: innovaspa@legalmail.it

p.c.: Alla Direzione Sanitaria
Al Servizio Infermieristico
Al Servizio Amm. Contabilità e Bilancio
All'Ufficio Tecnico

Oggetto: Affidamento gestione delle cucine per il servizio di ristorazione degenti e soggetti terzi. Ai sensi dell'art. 54 comma 2 del D.Lgs 163/2006 con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs 163/2006 CIG:642419663E

Si comunica che, come da Provvedimento di Direzione Strategia n.2016/819 del *09/12/2016* pubblicato sul sito della Fondazione al Link <https://www.ospedalegiglio.it/bandi-e-appalti>, Codesta Ditta è risultata aggiudicataria dell'appalto del servizio in oggetto, relativo alla procedura aperta del 08/10/2015 per un periodo di due anni a partire dal 14/01/2017, alle seguenti condizioni economiche:

- **Canone mensile per l'uso della cucina e delle relative attrezzature:** € 4.500,00, al netto di qualsiasi onere aggiuntivo per imposte e tasse di legge;
- giornata alimentare: € 10,39+ IVA così dettagliatamente suddiviso:
 - Colazione: € 1,04 + IVA
 - Pranzo: € 4,67 + IVA
 - Cena: € 4,68 + IVA

L'importo contrattuale biennale presunto, dimensionato a 200 posti letti giornalieri è di € 1.516.940,00 oltre Iva.

Voglia, Codesta Ditta produrre entro 15 giorni, in busta chiusa da consegnare al protocollo di questa Fondazione, la seguente documentazione :

- piano dettagliato per ogni servizio che dovrà essere approvato dalla Direzione così come richiesto all'art. 2 del Capitolato di gara;
- Impegno esplicito che, la ditta comunicherà l'eventuale rinvio a giudizio nel corso del rapporto contrattuale, del legale rappresentante o di uno dei dirigenti dell'impresa, per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata. (Nel caso si verificano gli eventi di cui sopra, la Fondazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto, in rispetto dell'art. 2 comma 2 della Legge Regione Sicilia n. 15 del 20/11/08);
- Impegno esplicito che, ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010 comma 8, la ditta si assume la responsabilità degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. (La Fondazione risolverà il presente contratto qualora le transazioni saranno eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa) e indicazione del conto unico su cui fare confluire tutte le somme
- Restituire la presente nota per accettazione del Codice Etico della Fondazione, (pubblicato il 18/12/2008 sul sito della Fondazione all'indirizzo www.hsrgiglio.it alla sezione "Bandi e appalti") (NON allegare il Codice);
- Dichiarazione, ai sensi dell'art.8 del Programma Quadro " Sicurezza e Legalità per lo Sviluppo della Regione Sicilia" di : Impegnarsi, pena recesso del contratto, a collaborare con le Forze di Polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste



UP 2016/P107U

[- 9 DIC. 2016

FONDAZIONE ISTITUTO G. GIGLIO DI CEFALÙ

denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.).

- Copia dell'informativa sul trattamento dei dati personali, pubblicata il 15/04/2010 sul nostro sito www.hsrgiglio.it alla sezione "Bandi e appalti", debitamente firmata per consenso al trattamento dei dati personali.
- Polizza di assicurazione, secondo quanto previsto dall'art. 15 del capitolato speciale della gara di cui sopra, presso una primaria Compagnia di assicurazione che copra: tutti i rischi di danno per incendio, scoppio allagamenti, o altri eventi calamitosi con un massimale pari a € 5.000.000,00 e i rischi RCT compresi eventuali rischi di avvelenamento intossicazioni e tossinfezione alimentare e qualunque ulteriore danno alla salute per gli utenti del servizio nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione, con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per singolo evento;
- piano di manutenzione ordinaria così come richiesto all'art. 17 del capitolato di gara;
- elenco nominativo dei dipendenti così come richiesto al punto 24 del del capitolato di gara;
- piano di formazione così come previsto all'art. 27 del capitolato di gara;
- piano degli interventi di pulizia e sanificazione così come richiesto all'art.44 del capitolato di gara
- schede tecniche dei prodotti così come richiesto all'art. 49 del capitolato di gara;
- DVR e POS così come richiesto all'art. 54 del capitolato di gara;
- D.U.V.R.I. allegato al disciplinare di gara compilato e firmato nelle parti di Vostra competenza;
- piano di emergenza evacuazione così come richiesto all'art. 58 del capitolato di gara
- piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP così come richiesto all'art. 67 del capitolato di gara.
- Costituzione di un deposito cauzionale definitivo ai sensi e con le modalità dell'art. 113 del D.Lgs163/2006.

Si comunica che in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 2 del D.Lgs n. 53 del 2010, la presente aggiudicazione è sottoposta al termine dilatorio di 35 gg, e varrà quale contratto tra le parti. Tale contratto avrà durata di due anni dal 14/01/2017.

Nelle more dell'invio e del controllo della regolarità della suddetta documentazione si prega Codesta Ditta di volersi mettere in contatto con la Direzione Sanitaria (te. 0921920137) e con l'Ufficio Tecnico (0921920476) di questa Fondazione al fine di definire l'organizzazione del Servizio.

Gli impianti, le apparecchiature e gli arredi esistenti funzionali all'appalto ed i relativi locali nello stato di fatto in cui si trovano verranno consegnati con relativo verbale di consegna che verrà redatto dall'Ufficio Tecnico, in contraddittorio, alcuni giorni prima dell'inizio dell'espletamento del servizio previo accordo con l'Ufficio Tecnico.

Codesta ditta entro la data di inizio del nuovo contratto del 14/01/2017 dovrà produrre:

- **tutte le autorizzazioni previste per legge atte a dimostrare la qualificazione come centro pasti della società ROSABLU srl SFIZI DI SICILIA così come richiesto al punto 15.15 del disciplinare di gara e come da Voi comunicato nella documentazione di gara;**
- **tutte le autorizzazioni sanitarie e amministrative funzionali all'esercizio del servizio oggetto del contratto.**

La fatturazione dovrà essere emessa entro 15 gg dal mese successivo a quello di effettiva consegna del materiale. Il relativo pagamento sarà effettuato a 60 gg data fattura. La fattura dovrà essere intestata a Fondazione Istituto G.Giglio di Cefalù – C.da Pietrapollastrà – Pisciotto - 90015 Cefalù. Codesta ditta dovrà indicare in fattura il numero d'ordine di riferimento.

Il pagamento del canone a favore della Fondazione per l'uso dei locali della concessione sarà



FONDAZIONE ISTITUTO G. GIGLIO DI CEFALÙ

corrisposto così come accettato al punto 16.1 lettera b) del disciplinare di gara e con versamento presso Credito Siciliano S.p.A. filiale di Cefalù: IBAN-IT83K030194326000000800499

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto per l'aspetto igienico/sanitario e di qualità è il Direttore Sanitario o un suo delegato.

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto per l'aspetto tecnico (struttura, impianti e beni strumentali) è il Responsabile del Servizio Tecnico.

Il Responsabile della sicurezza sui luoghi di lavoro è l'Ing. Giuseppe Franco.

Il Responsabile per i pagamenti è il Responsabile del Servizio Contabilità e Bilancio.

Vogliate restituire integralmente firmata per accettazione una copia della presente, in accettazione del nostro Codice Etico e del trattamento dei dati personali le cui informative troverete pubblicate sul nostro sito alla sezione Bandi e Appalti (<http://www.hsrgiglio.it/sito/fondazione/bandi-e-appalti>).

Decorsi i 35 gg. dalla data della presente, vogliate restituire integralmente firmata per accettazione, una copia della presente da valere quale contratto ad ogni effetto di legge.

Distinti saluti.

W/RUP
D.ssa Antonella La Barbera

Il Dirigente Amministrativo
D.ssa Leonarda Sausa

Il Direttore Sanitario
Prof. Lorenzo Lupo

X Il Direttore Generale
Prof. Vittorio Virgilio