

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO A TERZI

**DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I
SERVIZI SOCIO- SANITARI DI**

ASP TERRE D'ARGINE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di:

- a) Servizio di ristorazione collettiva per i seguenti servizi socio-sanitari:
 - a) Casa Residenza per Anziani "Ten. L. Marchi" – Via C. Catellani, 9/A Carpi (MO);
 - b) Centro Diurno Anziani "La Cappuccina" di Via Nuova Ponente, 2 - Carpi (MO);
 - c) Centro Diurno Anziani "Le Radici" di Via Nuova Ponente, 2 - Carpi (MO);
 - d) Centro Diurno Dedicato "De Amicis" di Via De Amicis, 59- Carpi (MO);
 - e) Centro Diurno Anziani "R. Rossi" di Via De Amicis, 17 - Novi di Modena (MO);
 - f) Servizio Pasti a domicilio per il Territorio di Novi di Modena;
 - g) Servizio mensa per il personale dipendente di ASP Terre d'Argine

Per i servizi di cui ai punti a) e g) ASP Terre d'Argine mette a disposizione la:

*cucina sita presso la Casa Residenza per Anziani "Ten. L. Marchi"
Via C. Catellani, 9/A – Carpi (MO)*

da utilizzare per la preparazione dei pasti come sotto specificato.

ART. 2 – DEFINIZIONI DEL SERVIZIO

Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'esecuzione del servizio di ristorazione con propria autonoma organizzazione e assumendo tutti gli oneri e i rischi derivanti dalla gestione del servizio.

In particolare, le prestazioni richieste nel presente appalto sono le seguenti.

- a) **Casa Residenza Anziani "Ten. L. Marchi" – Via C. Catellani, 9/A Carpi (MO):**
produzione di pasti per anziani presso la cucina interna con pasti multiporzione; apparecchiatura e sparecchiatura sale da pranzo dei nuclei al piano 1° e al piano 2°; consegna giornaliera delle bottigliette di acqua nelle camere degli ospiti; consegna e ritiro carrelli termici; lavaggio stoviglie utilizzate dagli ospiti dopo la colazione, il pranzo e la cena;
- b) **Centro Diurno Anziani "La Cappuccina" di Via Nuova Ponente, 2 - Carpi (MO):**
produzione - presso Centro Pasti di proprietà o in disponibilità dell'Appaltatore - e consegna di pasti in multiporzione per gli anziani frequentanti il servizio;
- c) **Centro Diurno Anziani "Le Radici" di Via Nuova Ponente, 2 - Carpi (MO):**
produzione - presso Centro Pasti di proprietà o in disponibilità dell'Appaltatore - e consegna di pasti in multiporzione per gli anziani frequentanti il servizio;
- d) **Centro Diurno Dedicato "De Amicis" di Via De Amicis, 59 - Carpi (MO):**
produzione - presso Centro Pasti di proprietà o in disponibilità dell'Appaltatore - e consegna di pasti in multiporzione per gli anziani frequentanti il servizio;
- e) **Centro Diurno Anziani "R. Rossi" di Via De Amicis, 17 - Novi di Modena (MO):**
produzione - presso Centro Pasti di proprietà o in disponibilità dell'Appaltatore - e consegna di pasti in multiporzione per gli anziani frequentanti il servizio;

- f) **Servizio pasti a domicilio per il Territorio di Novi di Modena (MO):**
produzione - presso Centro Pasti di proprietà o in disponibilità dell'Appaltatore - trasporto e consegna a domicilio, di pasti in monoporzione sigillati;
- g) **Servizio mensa per dipendenti ASP Terre d'Argine (amministrativi e addetti ai servizi socio-sanitari):**
produzione pasti presso la cucina della C.R.A. "Ten. L. Marchi" sita Via C. Catellani, 9/A - Carpi (MO)

Per il dettaglio delle modalità organizzative del servizio in ciascuna sede si rinvia alle descrizioni di cui all'Allegato 1 alla Relazione Tecnica.

ART. 3 – FINALITÀ, OBIETTIVI E INQUADRAMENTO NORMATIVO

Il pasto, oltre alla primaria funzione di nutrire in modo adeguato, è certamente ricco di altri valori culturali e relazionali, che la ristorazione collettiva deve salvaguardare.

La ristorazione collettiva ha, infatti, anche un importante ruolo in ambito sanitario: rappresenta uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione in ambito socio-sanitario.

Il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

La ristorazione nelle strutture e nei servizi socio-sanitari deve garantire apporti nutrizionali corretti e adeguati ai reali fabbisogni degli anziani al fine di prevenire e contrastare la vulnerabilità dell'anziano e le sue complicanze.

Le disposizioni normative specifiche sono le seguenti:

- Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 85/2004, Direttiva 89/2003/CE e s.m.i., D.lgs. n.193/07;
- Legge 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici"
- Art.4, comma 3, della Legge 123 del 4/07/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia";
- Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al DM 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente;
- Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) IV Revisione;
- Decreto del Ministero della Salute n. 28/10/2021 "Definizione e aggiornamento delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"
- Legge Regionale n. 29 del 4/11/2002 Emilia Romagna "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva";
- Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo Ministero della Salute 2017;
- Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale (Servizio Sanitario Regione Emilia Romagna Contributo n. 96/2017;

La Ditta aggiudicataria si attiene a quanto prescritto nelle sopraccitate norme per tutto ciò che concerne la gestione del servizio di ristorazione.

ART. 4 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di **3 anni**, con facoltà da parte dell’Azienda di **rinnovo per ulteriori 3 anni**. L’Azienda, infatti, si riserva la facoltà discrezionale di procedere al rinnovo dell’appalto per ulteriori tre anni, da esercitarsi anche in maniera disgiunta, con apposito atto espresso, dandone comunicazione all’aggiudicatario almeno tre mesi prima della scadenza del contratto. Il rinnovo avverrà agli stessi patti e condizioni dell’affidamento oggetto del presente capitolato.

Ai sensi e per gli effetti dell’art.120, commi 10 e 11, del D.lgs. 36/2023, ASP Terre d’Argine si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all’affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni economiche e contrattuali in essere tra le parti.

ART. 5 – CORRISPETTIVI A BASE DI GARA, QUANTIFICAZIONE DEI SERVIZI

I corrispettivi a base di gara sono i seguenti:

SERVIZIO E DESCRIZIONE COSTO	QUANTITÀ ANNUE	PREZZO UNITARIO (IVA esclusa)
CRA MARCHI DI CARPI (giornata alimentare + assistenza pasti)	23000	13,39652
CDA R. ROSSI DI NOVI DI MODENA (Colazione + Pranzo)	4000	5,48121
CDA LA CAPPUCCINA DI CARPI - (Colazione + Pranzo)	6000	5,48121
CDA LA CAPPUCCINA DI CARPI- (Merenda+ Cena)	2250	5,48121
CDA LE RADICI DI CARPI (Colazione + Pranzo)	5750	5,48121
CDA LE RADICI DI CARPI (Merenda + Cena)	2250	5,48121
CDA DEDICATO DE AMICIS DI CARPI (Colazione + Pranzo)	6000	5,48121
PASTI DOMICILIARI NOVI	4500	8,94881
MENSA DIPENDENTI ASP	1000	4,50000

Trattasi di quantità presunte stimate sulla base dello storico e dei dati di frequenza dei Servizi che si prevedono nei prossimi anni. Hanno valore indicativo.

I corrispettivi sopraindicati posti a base di gara sono comprensivi di tutti gli oneri diretti e riflessi conseguenti alla gestione e quindi onnicomprensivi di tutto quanto previsto nel presente capitolato e relativi allegati, ad esclusione degli oneri di sicurezza da interferenza e dell’IVA di legge.

ART. 6 – VALORE PRESUNTO GLOBALE

In considerazione della durata del contratto, specificata all’articolo 4, nonché delle possibili variazioni quantitative di cui alle seguenti note, il valore presunto del contratto, IVA esclusa, è il seguente:

IMPORTO ANNUO PRESUNTO		€ 497.171,37
<i>inclusi oneri per la sicurezza stimati in</i>	<i>€ 400,00</i>	
<i>incluso costo per la manodopera stimato in</i>	<i>€ 208.643,97</i>	

IMPORTO CONTRATTUALE (3 ANNI) <i>inclusi oneri per la sicurezza stimati in</i> € 1.200,00 <i>incluso costo per la manodopera stimato in</i> € 625.931,92	€ 1.491.514,10
Opzione RINNOVO CONTRATTO PER 3 ANNI <i>inclusi oneri per la sicurezza stimati in</i> € 1.200,00 <i>incluso costo per la manodopera stimato in</i> € 625.931,92	€ 1.491.514,10
Opzione PROROGA TECNICA DI 6 MESI <i>inclusi oneri per la sicurezza stimati in</i> € 200,00 <i>incluso costo per la manodopera stimato in</i> € 104.321,99	€ 248.585,68
Opzione eventuale attivazione QUINTO D'OBBLIGO IN AUMENTO	€ 298.302,82
TOTALE VALORE MASSIMO STIMATO DELL'APPALTO (inclusi: rinnovo, proroga tecnica, eventuale attivazione quinto d'obbligo in aumento ed oneri per la sicurezza) <u>esclusa IVA</u>	€ 3.529.916,70

Gli oneri di sicurezza da interferenza sono stimati in € 400,00 per ogni anno contrattuale. Tutti i valori sopraindicati corrispondono a una stima presunta. Tali importi non sono quantificabili con precisione, né è possibile fissarli a priori, in quanto dipendono dal numero di pasti somministrati. Tali importi non determinano in nessun modo e in nessun caso vincolo per ASP Terre d'Argine nei confronti della ditta aggiudicataria, avendo appunto valore meramente indicativo.

Art. 7 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

È ammessa la revisione del prezzo d'appalto.

La revisione si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

La richiesta di revisione in aumento del prezzo dovrà essere formulata dall'operatore economico aggiudicatario dell'appalto e sarà oggetto di riscontro entro il termine di giorni trenta decorrenti dalla richiesta medesima, con apposito provvedimento che, a seguito della predetta istruttoria, potrà disporre il motivato rigetto dell'istanza o il suo accoglimento, con la conseguente determinazione dell'incremento di prezzo da corrispondere.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

Art. 8 – VARIAZIONI QUANTITATIVE DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario è tenuto a fornire i servizi previsti con esclusivo riferimento a quelli che ASP Terre d'Argine chiederà di volta in volta, senza sollevare eccezioni al riguardo o pretendere compensi o indennità di sorta.

Sono ammesse le modifiche al contratto durante il periodo di efficacia, ai sensi dell'articolo 120 del D.lgs. 36/2023 e in particolare:

- a) Aumento o diminuzione delle prestazioni fino ad 1/5 alle stesse condizioni previste nel contratto originario, a seguito di aumento/riduzione del numero delle presenze degli ospiti dei servizi socio-sanitari, ovvero a seguito di apertura/chiusura nuove sedi/strutture e/o sospensione di servizi, in base alle effettive esigenze, e/o per intervenute ragioni organizzative, a condizione che tali modifiche non alterino la natura generale del contratto.

L'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarsi a tali variazioni.

Oltre tale limite, il soggetto aggiudicatario ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto. In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto, a semplice richiesta del soggetto aggiudicatario con comunicazione a mezzo posta elettronica certificata, entro 15 giorni dalla comunicazione stessa. Se l'aggiudicatario non intende avvalersi di tale diritto, è tenuto ad eseguire i maggiori o minori servizi richiesti alle medesime condizioni operative.

Resta inteso che fino ad un aumento o diminuzione delle prestazioni pari a 1/5 dell'importo del contratto il committente può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originale e, in tal caso, l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

- b) Opzione rinnovo: ASP Terre d'Argine si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni per una durata massima di 3 anni.
- c) Proroga tecnica: la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente (durata massima 6 mesi). In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

TITOLO II CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

Art. 9 – CALENDARIO, ORARI PASTI, PRENOTAZIONE, ORARI CONSEGNA

La produzione e il trasporto dei pasti dovranno essere garantiti per l'intero periodo di funzionamento dei servizi interessati e nei giorni previsti (come sotto indicati), potendo tali periodi/giorni subire variazioni da parte di ASP Terre d'Argine, ovvero degli organi competenti, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezione alcuna.

9.1 Calendario di erogazione del servizio

A) Ristorazione servizi socio-sanitari

I servizi agli anziani sono operativi tutto l'anno e, attualmente, funzionanti come sotto indicato.

ASP Terre d'Argine si riserva comunque la possibilità di definire unilateralmente variazioni all'attuale programmazione dei servizi in base a proprie scelte organizzative, o in esito a eventuali disposizioni normative dettate in materia.

A1) Casa Residenza Anziani

Il servizio per gli ospiti della Casa Residenza Anziani è organizzato su 7 giorni settimanali per tutto l'anno, festivi inclusi.

A2) Centri Diurni Anziani

Il servizio per gli ospiti del Centro Diurno Anziani è organizzato su 6 giorni settimanali (dal lunedì al sabato).

A3) Servizio Pasti a domicilio

Il servizio per gli utenti del Territorio di Novi di Modena è organizzato su 7 giorni settimanali per tutto l'anno, festivi inclusi.

B) Servizio mensa dipendenti

Il servizio è attivo per tutto l'anno, di norma su 6 giorni settimanali (dal lunedì al sabato).

9.2 Orari pasti

A) Ristorazione servizi socio-sanitari

A1) Casa Residenza Anziani

- *Colazione*: dalle ore 8:15 alle ore 9:15
- *Merenda di metà mattino*: dalle ore 10:00 alle ore 10:30
- *Pranzo*: dalle ore 11:30 alle ore 12:30
- *Merenda di metà pomeriggio*: dalle ore 16:00 alle ore 16:30
- *Cena*: dalle ore 17:45 alle ore 18:30

A2) Centri Diurni Anziani

- *Colazione*: la colazione è preparata dal personale addetto di ASP Terre d'Argine previa fornitura e consegna, con mezzo idoneo, degli alimenti per le colazioni, le merende del mattino e del pomeriggio, da veicolarsi con la consegna dei pasti giornalieri;
- *Pranzo*: dalle ore 11:45 alle ore 12:30
- *Merenda*: preparazione e distribuzione da parte del personale ASP Terre d'Argine;
- *Cena*: dalle ore 17:45 alle ore 18:30

B) Servizio mensa dipendenti

Il pasto viene fruito di norma dalle ore 13:00 alle ore 14:00.

9.3 Prenotazione dei pasti

A) Ristorazione servizi socio-sanitari

La prenotazione dei pasti presso la Casa Residenza Anziani è effettuata quotidianamente dal personale incaricato di ASP Terre d'Argine, al centro di produzione pasti entro le ore 9:00.

La prenotazione dei pasti per i Centri Diurni Anziani e per gli utenti domiciliari viene fatta settimanalmente; eventuali modifiche vengono comunicate al centro di produzione pasti entro le ore 9:00 del giorno stesso.

B) Servizio mensa dipendenti

La prenotazione del pasto è effettuata da parte del dipendente, di norma con cadenza giornaliera, indicativamente entro le ore 9:00.

9.4 Trasporto e consegna pasti

Il trasporto dal centro di cottura alla sede di fruizione del pasto viene effettuato dall'aggiudicatario con automezzi idonei ed in regola con le norme in materia.

In particolare l'aggiudicatario garantisce mezzi per la veicolazione dei pasti con ridotte emissioni inquinanti e con caratteristiche conformi a quanto previsto dai CAM.

L'aggiudicatario, in sede di offerta, presenta un piano dei trasporti per le consegne presso le singole sedi, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. In particolare, deve essere ridotto al minimo il tempo tra il termine della cottura e l'inizio del trasporto e tra l'inizio del trasporto e la consegna. Inoltre la consegna deve essere effettuata in prossimità dell'orario di somministrazione del pasto e comunque non prima di 20 minuti dall'inizio dello stesso.

Il trasporto e la consegna devono essere previsti per i seguenti servizi:

A) Ristorazione servizi socio-sanitari

I pasti per i **Centri Diurni Anziani** devono essere consegnati presso i locali individuati, a cura dell'aggiudicatario con propri mezzi di trasporto idonei, all'interno di carrelli termici idonei alla conservazione e distribuzione, nei tempi utili per la somministrazione del pasto.

La consegna dei pasti deve avvenire prima della consumazione degli stessi, come indicato all'Allegato 1, con un anticipo di massimo 20 minuti rispetto al tempo di somministrazione del pasto.

I **Pasti domiciliari** devono essere consegnati a domicilio dell'utente in modalità monoporzione sulla base di una prenotazione effettuata con frequenza settimanale.

Non è ammessa una consegna ritardata dei pasti rispetto all'orario di somministrazione degli stessi.

I servizi di Casa Residenza Anziani e Mensa Dipendenti di ASP Terre d'Argine non necessitano del servizio di trasporto pasti, essendo il centro cottura collocato all'interno del servizio.

Per i suddetti servizi la consegna deve avvenire:

- Casa Residenza per Anziani: almeno 10 minuti prima degli orari di consumazione di ciascun pasto;
- Servizio Mensa Dipendenti: almeno 5 minuti prima degli orari di consumazione di ciascun pasto.

9.5 Attività accessorie alla preparazione e al confezionamento dei pasti

L'aggiudicatario deve svolgere le attività accessorie alla preparazione e al confezionamento dei pasti nel modo sottoindicato, mettendo a disposizione un numero idoneo di addetti per lo svolgimento del servizio:

A) Ristorazione servizi socio-sanitari

Per la Casa Residenza Anziani:

- apparecchiatura e sparecchiatura tavoli delle sale da pranzo Nucleo al piano 1° e Nucleo al piano 2°;
- consegna stoviglie pulite e ritiro sporche presso le sale da pranzo Nucleo al piano 1° e Nucleo al piano 2°;
- consegna e ritiro carrelli termici multi porzione presso ciascuna sala da pranzo presente nei 2 Nuclei della CRA;
- consegna giornaliera delle bottigliette di acqua nelle camere degli ospiti;
- lavaggio delle stoviglie utilizzate per i pasti e di tutto il materiale utilizzato nell'apposito locale della Casa Residenza Anziani: attività prevista sia al termine del pranzo, sia al termine della cena;
- trasporto rifiuti ai punti raccolta.

Art. 10 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E STRUTTURA DEI MENÙ

I menù dovranno essere coerenti con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per adulti (LARN) e conformi alle tabelle merceologiche previste dall'Allegato 4, nonché alle tabelle pesi di cui all'Allegato 3 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

I menù dovranno essere rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

I menù dovranno essere validati dal Servizio Igiene degli Alimenti della Nutrizione (SIAN) dell'Azienda USL.

I menù devono essere revisionati annualmente e devono riportare in evidenza i prodotti DOP, IGP, e a filiera corta, nonché gli allergeni.

L'aggiudicatario deve fornire copia digitale dei menù e, se richiesto, anche copie cartacee del menù stampato. In collaborazione con il personale che opera nei servizi, copia del menù dovrà essere esposta nei locali in cui si consuma il pasto.

10.1 STRUTTURA MENÙ- CASA RESIDENZA ANZIANI

Il Servizio di Casa Residenza Anziani ospita anziani gravemente non autosufficienti molti dei quali, presentando difficoltà di masticazione e deglutizione, necessitano di pasti composti da alimenti facilmente tritabili o cremosi.

I menù, differenziati tra autunno/inverno e primavera/estate, dovranno articolarsi su almeno 4 settimane, essere coerenti con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per adulti (LARN) e conformi alle tabelle pesi e merceologiche di cui agli allegati al Capitolato Speciale d'Appalto.

La *GIORNATA ALIMENTARE* è così composta:

Colazione:

- tè, caffè d'orzo, latte fresco intero, caffè latte, pane fresco bianco, yogurt naturale, naturale magro o con frutta, frutta fresca, succhi di frutta zuccherati e non, cereali. In aggiunta ed in confezione monodose: fette biscottate normali ed integrali, biscotti di diversa varietà, grissini, zucchero e dolcificante.

In aggiunta ed in confezione monodose:

fette biscottate normali ed integrali, biscotti di diversa varietà, grissini, zucchero e dolcificante per diabetici nelle quantità decise dalla Dietista dell'Ente o dal SIAN del Distretto, con esclusione pertanto di qualsiasi addebito per extra.

Merende:

- *seconda parte mattina*: orzo, tè, camomilla, succhi di frutta zuccherati e non;
- *primo pomeriggio*: yogurt, succhi di frutta zuccherati e non, macedonia di frutta fresca, gelato (due volte alla settimana da giugno a settembre), tè, camomilla, bevanda fresca a base di sciroppo (es. menta) o una bibita (d'estate), gnocco, pizza, budino alle creme;

In estate, a richiesta e previo accordo, preparazione di meloni o cocomeri a fette una volta la settimana.

- *sera*: camomilla per i richiedenti.

Pranzo:

- un primo a scelta fra i cinque di seguito indicati: semolino o glutinata, pasta in bianco o al pomodoro, pastina in brodo di carne e/o in brodo vegetale, riso in bianco, primo del giorno. A richiesta la pasta del giorno dovrà essere frullata.
- un secondo a scelta fra i tre piatti di seguito indicati: pollo lesso, hamburger, secondo del giorno. In sostituzione del secondo del giorno potranno essere richiesti formaggio tenero o duro (genere su richiesta) e salumi (genere su richiesta). Sempre a richiesta i secondi dovranno essere tritati e/o frullati.
- un contorno a scelta fra quattro (purè di patate, uno al vapore, uno elaborato ed il quarto freddo). A richiesta le verdure del giorno dovranno essere frullate.
- un frutto fresco di stagione (a richiesta frullato) o frutta cotta o budino di vaniglia/cioccolato o mousse di frutta (sempre a richiesta);
- caffè o caffè d'orzo per i richiedenti;
- gelato una volta la settimana (da giugno a settembre).

Cena:

- un primo a scelta fra i tre di seguito indicati: pastina in brodo di carne, minestrone di verdura, primo del giorno. A richiesta la pasta del giorno dovrà essere tritata.
- un secondo a scelta fra i tre piatti di seguito indicati: pollo lesso, hamburger, secondo del giorno. In sostituzione del secondo del giorno potranno essere richiesti formaggio tenero o duro (genere su richiesta) e salumi (genere su richiesta). Sempre a richiesta i secondi dovranno essere tritati e/o frullati.

- un contorno a scelta fra quattro (purè di patate, uno al vapore, uno elaborato ed il quarto freddo). A richiesta le verdure del giorno dovranno essere frullate.
- un frutto fresco di stagione (a richiesta frullato) o frutta cotta o budino di vaniglia/ cioccolato o mousse di frutta (sempre a richiesta).

La giornata alimentare comprende: la fornitura di acqua minerale in confezioni da 1,5 litri e una confezione da 1,5 litri di vino/giorno per persona da consumarsi ai momenti dei pasti, e la fornitura giornaliera di una bottiglia di acqua minerale da 0,5 litri per anziano da posizionare in camera.

Sono altresì compresi: il pane bianco od integrale, i grissini, oltre ad olio extravergine di oliva e di semi, aceto di vino e aceto balsamico, sale e parmigiano reggiano grattugiato in giornata, e dolce (anche specifico per diabetici) nelle domeniche e giornate festive. Al bisogno e su richiesta degli addetti all'assistenza, l'Appaltatore dovrà fornire bibite gassate per gli ospiti che necessitano di tali bevande. In considerazione del valore compensativo degli alimenti, in taluni anziani affetti da problematiche degenerative delle capacità cognitive, l'Appaltatore è tenuto a mettere a disposizione alcuni alimenti, in quantità variabile a seconda del numero degli utenti con le predette caratteristiche, da somministrare a cura del personale di assistenza, su indicazione medica, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: yogurt, biscotti mono-porzione, succhi di frutta, latte, camomilla ecc., il cui costo è da ricomprendere nel prezzo dell'offerta. Tali alimenti, limitatamente alla Casa Residenza Anziani, devono essere disponibili anche in orario notturno.

10.2 STRUTTURA MENÙ - CENTRO DIURNO ANZIANI E PASTI DOMICILIARI

Gli utenti del **Centro Diurno Anziani** - anziani non autosufficienti provenienti dal domicilio che conservano discrete autonomie - e gli utenti anziani/adulti dei **Pasti Domiciliari**, si alimentano autonomamente e gradiscono pietanze saporite della tradizione mediterranea, apprezzandone la varietà e la consistenza.

Il Servizio di ristorazione del Centro Diurno Anziani comprende: colazione, idratazione mattino e merenda del pomeriggio. La colazione viene preparata dal personale del Centro Diurno previa fornitura delle materie prime necessarie, che dovranno essere consegnate settimanalmente al momento della consegna dei pasti multi porzione.

Il **Pasto domiciliare** dovrà essere composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane/grissini, frutta o mousse di frutta, ¼ di vino e acqua minerale; dolce alla domenica in alternativa alla frutta.

I menù, differenziati tra autunno/inverno e primavera/estate, dovranno articolarsi su almeno 4 settimane, essere coerenti con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per adulti (LARN) e conformi alle tabelle pesi e merceologiche di cui agli allegati al Capitolato Speciale d'Appalto.

10.3 STRUTTURA MENÙ - PASTI PER IL PERSONALE

Il **Menù per il personale**, composto da primo o secondo, contorno, pane, frutta e acqua dovrà essere presentato dalle imprese partecipanti col progetto offerta, avendo presente che:

- dovrà essere differente dal menù proposto per gli anziani utenti della Casa Residenza Anziani: le pietanze proposte, per composizione e varietà, devono incontrare il gusto di una popolazione adulta in salute e il necessario apporto calorico, secondo i principi indicati nella dieta mediterranea;
- la presenza verrà segnalata in anticipo mediante prenotazione del pasto.

10.4 BEVANDE

Per quanto concerne le bevande in genere (acqua, bibite sciroppate, succhi di frutta) **dovrà essere fornita in tutto l'arco della giornata la quantità necessaria e sufficiente a garantire una corretta**

idratazione dell'anziano.

In particolare vanno forniti almeno 2 litri di acqua al giorno per ogni anziano in bottiglie da 1,5 litri e ½ litro in PET.

Potranno essere richieste quantità maggiori di acqua per determinate casistiche o in determinati periodi dell'anno.

10.5 VARIAZIONE DEI MENÙ

I menù non possono essere modificati in corso d'anno da parte dell'aggiudicatario, se non in via eccezionale e temporanea, qualora ricorrano le seguenti situazioni:

- impossibilità del reperimento di taluni alimenti, formalmente dimostrata;
- guasto di uno o più impianti di produzione o conservazione alimenti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, interruzioni delle forniture di utenze, o calamità naturali;
- altri eventi, documentabili come imprevedibili e straordinari, che impediscano la preparazione delle portate previste nel menu.

È facoltà di ASP Terre d'Argine, a seguito di istanze provenienti dall'utenza, richiedere all'aggiudicatario di modificare i menù, con piatti equivalenti e aventi le stesse caratteristiche, senza variazioni di prezzo.

Per tutte le variazioni che non abbiano carattere temporaneo, l'aggiudicatario deve acquisire il parere di conformità espresso dal SIAN.

ASP Terre d'Argine, in accordo con il SIAN, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

10.6 DIETE SPECIALI E MENÙ GIORNATE SPECIALI

DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato, le seguenti diete:

- 1) DIETE PER ALLERGIE/INTOLLERANZE O PER ALTRE MOTIVAZIONI MEDICHE: (es. celiachia, diabete, morbo di Crohn, diverticoli, diete iposodiche, ipocaloriche ecc) a seguito prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico di Medicina Generale dell'utente, con indicazione degli alimenti vietati. L'aggiudicatario, tramite il proprio personale professionalmente qualificato, deve pertanto escludere dalla dieta le preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati, elaborando un menù coerente con la prescrizione sanitaria. Sempre su indicazione medica potranno essere richieste anche diete ipercaloriche, iperproteiche, a elevato o ridotto contenuto di fibre, diete sostitutive del pasto standard da somministrare con sonda.
- 2) DIETE ETICO/RELIGIOSE: dovranno essere redatti menù differenziati per tutte le tipologie di dieta etico religiosa: ovvero senza carne, senza carne di maiale, senza carne di bovino, senza carne e pesce, senza alimenti di origine animale, ecc.;
- 3) DIETE IN BIANCO/ALTERNATIVE PER INDISPOSIZIONE: primo in bianco, secondo con parmigiano e prosciutto crudo/cotto, o carne o pesce senza grassi, contorno e frutta;
- 4) DIETE A CONSISTENZA MODIFICATA PER DISFAGICI: prevedono cibi di consistenza morbida e omogenea, che devono essere facilmente masticabili e deglutibili. Devono essere previste modalità di preparazione che evitino che i cibi rilascino piccoli pezzi che potrebbero determinare rischio di aspirazione nelle vie aeree. Secondo quanto previsto dalle Linee di indirizzo nazionale per la

ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica si articolano su 3 livelli:

- Dieta disfagica 1 – alimenti a consistenza liquida
- Dieta disfagica 2 – alimenti semisolidi, omogenei e coesi (frullati e omogenizzati)
- Dieta disfagica 3 – semisolida priva di alimenti difficili

ASP Terre d'Argine, attraverso il Responsabile delle Attività Assistenziali, fornirà le informazioni all'aggiudicatario sulla tipologia di dieta. L'aggiudicatario dovrà dotarsi di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione di tali cibi frullati, curando sia l'aspetto nutrizionale, sia rendendo appetibile la portata.

GIORNATE SPECIALI, COMPLEANNI E ALTRI EVENTI

L'aggiudicatario deve fornire, senza oneri aggiuntivi, un pasto speciale in occasione delle principali **FESTIVITÀ E RICORRENZE** quali:

1^ Gennaio – Capodanno
6 Gennaio – Epifania
Carnevale
19 Marzo – Festa del Papà
Pasqua
Lunedì dell'Angelo
25 Aprile – Festa della Liberazione
1^ Maggio – Festa del Lavoro
Maggio - Festa della Mamma
23 Giugno – San Giovanni
15 Agosto – Ferragosto
1 Novembre – Festa di tutti i santi
24 Dicembre – Vigilia di Natale
25 Dicembre – Natale
26 Dicembre – Santo Stefano
31 Gennaio – Ultimo dell'anno
Santo Patrono

In tali giornate dovranno essere realizzati menù speciali, a seconda della festività, che dovranno seguire il seguente schema:

- primo piatto tipico a base di pasta fresca (es.: tortelli, cappelletti, lasagne, ecc.)
- secondo piatto tipico delle festività o della stagione
- contorno
- pane fresco
- frutta
- dolce
- caffè d'orzo/caffè decaffeinato

FESTE DI COMPLEANNO

Devono essere servite le torte, con bibite, in occasione dei compleanni, che verranno festeggiati di norma almeno 1 volta ogni mese.

ALTRI EVENTI

In occasione di feste a tema o di incontri coi familiari e volontari (massimo n.4 eventi per ogni Servizio), l'impresa aggiudicataria, su richiesta di ASP Terre d'Argine, dovrà mettere a disposizione generi di conforto (ad esempio: bibite, pizzette, salatini, erbazzone, dolci, ecc.) per un numero di

persone che non supererà le 60 unità per la Casa Residenza Anziani e le 40 unità per i Centri Diurni. Inoltre, in occasione delle festività natalizie, ogni servizio predispone un buffet per i familiari (indicativamente n.60 persone), garantendo la presenza di cibi salati e dolci (a titolo esemplificativo: panini, focaccia, pizza, erbazzone, torte).

Art. 11 - LE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a quanto previsto dall'**Allegato 4** – Tabelle merceologiche, al Capitolato Speciale d'Appalto, che prevede anche prodotti DOP, IGP e a filiera corta.

ART. 12 - ALTRI OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E TRASPORTO

I pasti dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria, in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative a ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù definiti con le modalità di cui al presente articolo.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste.

La preparazione e l'approntamento dei cibi dovrà avvenire in "legame fresco-caldo" e il loro confezionamento sarà effettuato in appositi contenitori termici messi a disposizione dall'aggiudicatario.

Nella preparazione dei cibi da asporto dovrà essere adottata ogni iniziativa possibile per garantire la gradevolezza del pasto al momento del consumo. Ad esempio le paste asciutte e i risotti devono essere trasportati al centro di consumo unicamente condite con olio extravergine; il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

L'aggiudicatario dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.

CONTENITORI

Immediatamente dopo l'approntamento, i cibi dovranno essere immessi in vasche di acciaio inox inserite a loro volta in contenitori termoisolanti, atti a mantenere una temperatura controllata di + 65° C per piatti caldi e + 4° per piatti freddi.

La fornitura del materiale per la conservazione e il trasporto e i relativi costi sono a carico dell'aggiudicatario.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature di conservazione degli alimenti.

I contenitori devono essere in polietilene, isotermici, lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno; all'interno dei contenitori in polietilene sono collocati contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e la gradevolezza del cibo.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica a uso alimentare muniti di coperchio.

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal trasporto non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, la ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna degli stessi presso i singoli centri di fruizione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, secondo le caratteristiche di cui all'art.9, punto 9.4.

ART. 13 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

L'aggiudicatario deve garantire la campionatura dei cibi somministrati, con prelievo giornaliero di una porzione degli stessi, da riporre in sacchetti sterili in frigorifero per almeno 72 ore successive al consumo. Ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi. Il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4° C in contenitori ermeticamente chiusi. Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto e lotto di produzione delle materie prime.

Tali campioni sono utilizzati in caso di reclamo.

ART. 14 - GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI

La ditta aggiudicataria dovrà collaborare con ASP Terre d'Argine per mettere in atto ogni iniziativa ritenuta utile allo scopo di diminuire gli sprechi alimentari.

In particolare l'aggiudicatario deve gestire il servizio, osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n.166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

L'aggiudicatario, pertanto, dovrà attivare azioni di monitoraggio analizzando le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari, rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare ad ASP Terre d'Argine.

Sulla base di tali rilevazioni devono essere proposte le azioni correttive che verranno valutate in collaborazione con ASP Terre d'Argine.

TITOLO III

APPARECCHIATURA/SPARECCHIATURA, CONSEGNA E RITIRO PASTI, LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA E IGIENE

ART. 15 – APPARECCHIATURA E SPARECCHIATURA SALE DA PRANZO PRESSO LA CASA RESIDENZA ANZIANI

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà provvedere a consegnare i 2 carrelli portavivande con le stoviglie pulite dalla Cucina alle 2 sale da pranzo al piano primo e al piano secondo.

Con il materiale presente nei suddetti carrelli dovrà apparecchiare i tavoli presenti ai due piani (circa 20 in totale) sia a pranzo che a cena, preoccupandosi che in ogni tavolo siano presenti le bottiglie d'acqua necessarie.

Al termine del pasto il suddetto personale provvederà a sparecchiare, mettendo le stoviglie sporche nell'apposito carrello portavivande che dovrà riportare in cucina per il lavaggio.

Quotidianamente il personale della ditta aggiudicataria dovrà posizionare sui comodini di ogni stanza di degenza una bottiglietta di acqua da 0,5 litri per l'idratazione dell'anziano fuori dai pasti.

ART. 16 – CONSEGNA E RITIRO CARRELLI PER PASTI IN MULTIPORZIONE PRESSO LA CASA RESIDENZA ANZIANI

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà provvedere a consegnare i 2 carrelli termici contenenti i

pasti in multi porzione degli anziani dalla Cucina ai relativi Nuclei, sia a pranzo che a cena (indicativamente alle ore 11:15 e alle ore 17:40).

Al termine dei pasti i carrelli termici dovranno essere riportati presso i locali della Cucina (indicativamente alle ore 12:30 e alle ore 18:30).

Il personale di ASP Terre d'Argine si occuperà del porzionamento e della somministrazione dei pasti agli anziani della Casa Residenza.

ART. 17 - LAVAGGIO STOVIGLIE

Per la Casa Residenza Anziani l'attività di lavaggio delle stoviglie, comprese quelle utilizzate dai fruitori dei pasti, avviene, da parte del personale dell'aggiudicatario, nell'apposito locale attrezzato con lavastoviglie attiguo al locale cucina.

In particolare, le stoviglie (piatti, bicchieri, posate, scodelle, ciotole, ecc.) utilizzate dai fruitori dei servizi, dovranno essere riconsegnate, dopo ogni pasto, perfettamente pulite e nelle corrette quantità nei punti prestabiliti.

Per i Centri Diurni Anziani il lavaggio delle stoviglie viene effettuato dal personale interno, mentre per i Pasti Domiciliari risulta sempre a carico del personale dell'aggiudicatario il lavaggio di tutto il materiale utilizzato per la produzione e il trasporto degli stessi.

ART. 18 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE, ATTIVITÀ PER PREVENZIONE LEGIONELLA

L'aggiudicatario provvede alla pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali assegnati in comodato d'uso, coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto, al riordino e al ripristino delle condizioni igieniche delle cucine, degli eventuali annessi locali, nonché dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei banchi di lavoro, griglie di scarico, dei carrelli utilizzati per la distribuzione dei pasti, ecc.

Deve essere pertanto previsto un programma scritto, di facile consultazione e verifica, che preveda le procedure di pulizia, sanificazione e disinfezione, in modo da garantire che tutte le aree, le attrezzature, il mobilio, ecc. siano convenientemente puliti/sanificati; il personale incaricato deve essere correttamente istruito sui metodi di manutenzione ed i rischi di contaminazione.

Oltre agli interventi giornalieri di pulizia/sanificazione/disinfezione ordinaria, l'aggiudicatario provvederà, a cadenze regolari, agli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione periodici e straordinari delle cappe di aspirazione e filtri, del mobilio di cucina, delle celle frigorifere, dei magazzini, dei serramenti, degli impianti di illuminazione, dei vetri, davanzali e infissi, dei rivestimenti murari, degli zoccolini, delle griglie di scarico, dei montacarichi (se presenti) e alla deragnatura dei locali e di tutte le attrezzature e arredi presenti nei locali assegnati.

Tutti i locali che, in base alle planimetrie allegate, sono messi a disposizione dell'aggiudicatario, devono essere da questo mantenuti permanentemente puliti. Nei bagni concessi in uso, l'aggiudicatario, oltre a provvedere alla pulizia, deve provvedere alle forniture di materiale di consumo necessario, quale a titolo esemplificativo, sapone, carta igienica, salviette a perdere ecc.

Le vie d'accesso e i corridoi nell'immediata vicinanza dei locali di cucina, o in collegamento con essi devono essere mantenuti puliti e le vie di esodo sgombre.

ASP Terre d'Argine ha inoltre messo in atto azioni e prassi organizzative mirate a gestire il rischio legionella all'interno degli impianti idrosanitari dei propri immobili.

L'aggiudicatario pertanto deve provvedere, nei locali di cucina assegnati, alle seguenti attività di gestione del rischio legionella:

- flussaggio almeno settimanale di tutte le utenze di acqua calda sanitaria (lavandini, docce, doccini, bidet ecc), per almeno 5 minuti;
- decalcificazione e sanitizzazione di tutti gli erogatori e flessibili delle docce con anticalcare e successivo ipoclorito, lasciando immersi i componenti per almeno 30 minuti, con azione

meccanica manuale (se necessaria) per rendere più efficace la rimozione dei sedimenti di calcare, con frequenza almeno trimestrale o anche più frequentemente, in base a una ispezione visiva.

Le suddette attività vanno registrate su apposito modulo che riporti la descrizione dell'istruzione operativa, la data di esecuzione dell'intervento e la firma della persona che lo ha eseguito. Tali moduli dovranno essere disponibili in caso di ispezione da parte degli organismi di vigilanza preposti.

Sono a carico della ditta aggiudicataria le operazioni di derattizzazione e monitoraggio insetti striscianti presso i locali della cucina individuati all'art.1.

ART. 19 – MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO

L'aggiudicatario fornisce tutti i prodotti per la pulizia, la sanificazione e la disinfezione dei locali assegnati in comodato d'uso e per il lavaggio delle stoviglie e del pentolame; deve inoltre garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti utilizzati siano conformi alle norme vigenti e che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice.

L'aggiudicatario inoltre fornisce tutti i prodotti e le attrezzature necessarie per la pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole primarie.

In particolare per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, devono essere usati detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali.

L'aggiudicatario dovrà fornire, per ogni centro cottura, n.2 copie di schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia, la sanificazione e il lavaggio. Una copia andrà conservata presso i locali cucina.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale, o in armadi chiusi a chiave, in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse.

Il materiale di manutenzione e di pulizia (scope, mop, carrelli pulizia pavimenti, ecc.), ivi compresi i prodotti chimici, deve essere sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili o le attrezzature.

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare divise appositamente destinate all'uso.

L'aggiudicatario deve provvedere, inoltre, alla fornitura e al lavaggio della biancheria delle cucine (canovacci, asciugamani, teli, vestiario del personale ecc.).

ART. 20 - SMALTIMENTO RIFIUTI

L'aggiudicatario deve fornire, con oneri a proprio carico, i sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti, nonché garantire la corretta raccolta differenziata degli stessi, con conseguente collocazione dei rifiuti negli appositi cassonetti/contenitori, secondo il piano previsto sul territorio comunale.

È a carico dell'aggiudicatario la raccolta e lo smaltimento di oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto della normativa ambientale vigente.

È a carico dell'aggiudicatario lo smaltimento dei rifiuti solidi ingombranti quali contenitori vuoti, cassette, palette o quant'altro non conferibile negli appositi cassonetti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, water ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a carico dell'aggiudicatario.

TITOLO IV

LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI E MANUNTENZIONE

ART. 21 – CONSEGNA ALL’IMPRESA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E UTENSILI

L’Azienda mette a disposizione dell’aggiudicatario, in comodato gratuito, i locali cucina come identificati nella planimetria e gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili (**Allegati 5, e 6**), come risultano dai verbali di consegna che saranno sottoscritti dalle parti all’atto dell’inizio del contratto.

Si precisa che parte delle attrezzature attualmente presenti (**Allegato 6**) non sono di proprietà di ASP Terre d’Argine ma della ditta aggiudicataria dell’appalto in essere (contrassegnati con il colore rosso).

Spetterà quindi alla ditta aggiudicataria integrare le suddette attrezzature necessarie per la produzione dei pasti e lavaggio stoviglie con oneri a proprio carico.

L’appaltatore, in corso di contratto, qualora si verificasse la necessità di sostituzione delle attrezzature esistenti cedute in comodato gratuito da parte di ASP Terre d’Argine, dovrà provvedere, con oneri a proprio carico, alla sostituzione delle stesse con altre aventi caratteristiche idonee al servizio oggetto di appalto. Dette attrezzature al termine dell’appalto resteranno di proprietà dell’Appaltatore.

La procedura di consegna dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili esistenti prevede la stesura di apposito inventario da stilare in contraddittorio. A seguito aggiudicazione dell’appalto, la stazione appaltante predisporrà specifico “*Contratto di Comodato di beni Mobili e Immobili presso la C.R.A. “Ten. L. Marchi”* per la durata del periodo contrattuale, che farà parte integrante dei documenti di contratto. (**Allegato 7**).

ART. 22 – LOCALI

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l’aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali i relativi impianti e a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni agli stessi senza previa autorizzazione di ASP Terre d’Argine.

L’aggiudicatario prende in consegna i locali a lui assegnati nello stato in cui si trovano, è custode dei locali e dei beni concessi in uso e dovrà curare e farne curare dai propri dipendenti la conservazione e l’utilizzo con la massima diligenza, anche in conformità alle normative vigenti in materia di igiene, prevenzione infortuni e sicurezza del lavoro.

L’aggiudicatario non potrà preparare presso la cucina indicata all’art.1 ulteriori pasti se non quelli previsti per i servizi indicati nel presente Capitolato, salvo casi particolari e a seguito di espressa autorizzazione da parte di ASP Terre d’Argine. Qualora sia l’aggiudicatario a richiedere la possibilità di utilizzo della cucina, ASP Terre d’Argine si riserva la facoltà di applicare un canone per l’utilizzo dei locali.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l’accesso al personale estraneo alla produzione, se non debitamente autorizzato da ASP Terre d’Argine.

L’aggiudicatario dovrà ottemperare all’espletamento delle opportune pratiche di autorizzazione per l’esercizio dell’attività stessa (esempio: aggiornamento autorizzazione sanitaria/DIA/notifica).

Prima dell’avvio del servizio, l’aggiudicatario dovrà volturare le autorizzazioni presenti e/o reperire nuove autorizzazioni/notifiche. Eventuali spese sostenute per tale scopo saranno a carico dell’aggiudicatario.

ART. 23 – MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l’aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato le attrezzature e gli arredi esistenti nei locali.

In particolare l’aggiudicatario, con oneri a proprio carico, provvede alla manutenzione ordinaria e

straordinaria delle attrezzature e degli impianti in dotazione, nonché alla sostituzione di quelli danneggiati o usurati in modo tale da non risultare più utilizzabili nel periodo di durata contrattuale.

In caso di impossibilità di riparazione, la sostituzione avverrà con impiego di macchinari e attrezzature a norma CE, idonee tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia, aventi le caratteristiche di risparmio energetico.

L'appaltatore dovrà prevedere un servizio di manutenzione di pronto intervento per contrastare il rischio di blocco degli impianti e guasti alle attrezzature.

L'aggiudicatario dovrà farsi carico della manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi esistenti, intesa sia come riparazione, sia come mantenimento in stato di efficienza e di conformità alle vigenti normative sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'appaltatore, a richiesta della Committenza, è tenuto a mostrare i documenti attestanti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria.

ART. 24 - STOVIGLIE, PENTOLAME, UTENSILERIA E MATERIALE A PERDERE

Eccezion fatta per quanto già in dotazione alla cucina (si potrà prenderne visione durante i sopralluoghi), tutte le ulteriori stoviglie, il pentolame e gli utensili vari mancanti, necessari per la preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché per la perfetta erogazione del servizio, dovranno essere forniti a cura e spese dell'aggiudicatario, ad eccezione di reintegri al bisogno di posate a cura di ASP Terre d'Argine.

Le attrezzature, gli utensili, i taglieri devono essere in materiale a norma per il contatto con gli alimenti, devono avere superfici lisce, non assorbenti, resistenti alla corrosione, in grado di subire ripetuti lavaggi e disinfezioni senza cedere agli alimenti con cui vengono a contatto sostanze tossiche o non desiderate. Il loro impiego e le loro caratteristiche dovranno essere compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. ASP Terre d'Argine, in presenza di particolari emergenze sanitarie, potrà chiedere la somministrazione dei pasti in vassoi in materiale monouso, oltre l'utilizzo di kit posate - bicchiere monouso per ogni singolo utente.

ART. 25 – VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DEL MATERIALE CONSEGNATO

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o indirettamente a locali, impianti, attrezzature o altro materiale consegnato da parte dell'aggiudicatario, quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Azienda provvederà agli interventi necessari, previa comunicazione scritta all'aggiudicatario, addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 20% a titolo di penale.

ART. 26 – RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza naturale del contratto, oppure anche nel caso di scioglimento, o cessazione anticipata per fallimento, o inadempienza dell'aggiudicatario, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario stesso si impegna a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, gli utensili e il pentolame in uso nello stato in cui furono consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato non derivanti dal normale deperimento dell'uso, questi saranno a totale carico dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario deve provvedere direttamente entro 15 giorni lavorativi dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di

inadempienza, l'Azienda provvederà ai ripristini, o ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'aggiudicatario stesso, addebitando l'importo delle spese sostenute maggiorate del 20% a titolo di indennizzo.

Eventuali carenze riscontrate rispetto alle risultanze del verbale di consegna iniziale, formeranno oggetto di valutazione economica in contraddittorio ed i relativi importi saranno addebitati all'aggiudicatario.

Al termine dell'appalto, resteranno di proprietà della ditta aggiudicataria gli arredi e attrezzature acquistati dalla ditta aggiudicataria con propri oneri di cui all'art.23.

ART. 27 – MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, presso l'Azienda.

Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto ad ASP Terre d'Argine, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

TITOLO V PERSONALE

ART. 28 – PERSONALE OBBLIGHI GENERALI

Nell'espletamento dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà avvalersi di proprio personale in numero sufficiente a garantire il regolare e ottimale espletamento dei servizi affidati.

Il personale deve essere in possesso dei seguenti requisiti: età non inferiore ai 18 anni, possesso del titolo di studio necessario e dell'idoneità alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, padronanza della lingua italiana, ottemperanza a tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio.

Il personale impiegato deve inoltre possedere un'adeguata professionalità, affidabilità, esperienza e formazione a svolgere le prestazioni richieste e deve essere a conoscenza dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio.

Come previsto dalla Legge n.123/2007, il personale dell'aggiudicatario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, nonché il ruolo svolto.

L'aggiudicatario dovrà applicare nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio condizioni normative, retributive, previdenziali e assicurative conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti e accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

L'aggiudicatario è sottoposto a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali, prevenzione e sicurezza del lavoro e assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario dovrà applicare verso i propri dipendenti, o, se costituito in forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal contratto collettivo nazionale di categoria e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

L'aggiudicatario si impegna a esibire, a semplice richiesta, le ricevute di pagamento di contributi assistenziali, previdenziali e assicurativi relativi al personale impiegato per la realizzazione del servizio.

Su richiesta di ASP Terre d'Argine, l'aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste, cui potrebbero seguire segnalazioni di irregolarità/inadempienze oltre a misure ulteriori.

ART. 29 – PERSONALE: FIGURE PROFESSIONALI

In particolare l'aggiudicatario è tenuto a dotarsi delle seguenti figure:

1) RESPONSABILE DEL CONTRATTO

Mantiene i rapporti con la committenza e provvede a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza alle prescrizioni di legge e al capitolato.

2) COORDINATORE/RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Gestisce il coordinamento operativo dei servizi, garantendo la massima collaborazione con i servizi di ASP Terre d'Argine; si occupa della pianificazione e controllo del servizio, della gestione del personale, della qualità del servizio;

3) DIETOLOGO O DIETISTA

È una figura specializzata nel settore dell'alimentazione e ristorazione in possesso di un titolo di studio specifico e dotata di adeguata esperienza professionale; svolge funzioni di progettazione e gestione dei menù, nonché delle diete speciali, raccordandosi con il Coordinatore/Responsabile del servizio, e con il SIAN, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche;

4) CUOCHI

In cucina deve essere presente un Cuoco provvisto di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente), con un'esperienza biennale nella gestione di cucine. Il Cuoco deve realizzare e supervisionare la produzione e il confezionamento dei pasti.

5) ALTRO PERSONALE

L'aggiudicatario deve mettere a disposizione:

- Personale addetto alla preparazione dei pasti (in cucina): almeno una figura deve avere titoli di studio adeguati per sostituire il cuoco;
- Personale addetto trasporto e consegna dei pasti a domicilio e presso i Centri Diurni;
- Personale addetto ai servizi di refettorio presso la Casa Residenza Anziani;

Prima dell'inizio di ogni servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere ad ASP Terre d'Argine l'elenco nominativo di tutto il personale adibito al servizio, con le mansioni a cui sarà adibito e gli attestati per lo svolgimento delle mansioni.

Eventuali variazioni dei nominativi devono essere preventivamente comunicate ad ASP Terre d'Argine. ASP Terre d'Argine si riserva la facoltà di verificare i requisiti e le qualifiche, richiedendo l'immediata sostituzione nel caso si rilevino carenze in merito, fatta salva, in ogni caso, l'applicazione delle penali di cui all'art.43.

ART. 30 - DOVERI DEL PERSONALE

Tutto il personale impiegato per il servizio deve:

- possedere adeguata professionalità e conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- seguire scrupolosamente l'igiene personale, in modo particolare il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento;
- tenere all'interno della struttura/servizio ove opera un comportamento ispirato alla serietà,

riservatezza, correttezza, cortesia, disponibilità alla collaborazione e rispettoso nei confronti dei fruitori, delle famiglie e di tutte le figure con le quali si trova a interagire nell'espletamento delle proprie mansioni;

- rispettare tutte le disposizioni inerenti la sicurezza previste dalla normativa vigente;
- rispettare gli aspetti igienico-sanitari;
- rispettare le norme vigenti per il contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 e utilizzare ogni dispositivo di protezione individuale prescritto in relazione alla tipologia di servizio, secondo i protocolli presenti;
- vestire la divisa, e indossare apposito copricapo;
- astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
- mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitarie degli ospiti di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- utilizzare correttamente gli arredi, le attrezzature, gli ausili e i materiali contenuti nei locali sede dei servizi;
- diligentemente economizzare nell'uso di energia elettrica, acqua, e dei consumi in genere.

Art. 31 - SOSTITUZIONI DEL PERSONALE E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario deve garantire la continuità dei diversi servizi, facendosi carico immediatamente delle sostituzioni in caso di assenza, a qualsiasi titolo, del personale, con altro personale di adeguata capacità professionale.

L'aggiudicatario si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del proprio personale, al fine di assicurare continuità relazionale con gli utenti del servizio.

In caso di sostituzione di personale con altro non presente nell'organico comunicato ai sensi dell'art.31, l'aggiudicatario provvede, tempestivamente, ad aggiornare l'elenco.

In ogni caso, ASP Terre d'Argine si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale addetto al servizio ritenuto non idoneo al servizio stesso, o che si sia reso responsabile di inadempienze nelle attività svolte, anche a fronte di segnalazioni pervenute. Nel caso di esercizio di tale facoltà, l'aggiudicatario dovrà provvedere alle sostituzioni entro e non oltre dieci giorni dalla richiesta, salvo situazioni di inadempienze molto gravi che richiedano un allontanamento immediato dell'operatore.

ART. 32 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'aggiudicatario deve assicurare ai propri dipendenti un'adeguata formazione e un aggiornamento professionale periodico.

Il personale deve essere formato per agire nel rispetto del piano di autocontrollo. In particolare il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari deve seguire una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

L'aggiudicatario dovrà formare il personale del settore alimentare mediante l'ottenimento degli attestati dei corsi per alimentaristi.

Ferma restando la formazione obbligatoria, anche per la sicurezza, prevista dalle vigenti normative, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare ulteriore formazione tecnica al personale addetto al servizio, in base alla specifica mansione svolta.

In particolare, in osservanza delle disposizioni contenute nel punto 8 lettera a della parte c) dei CAM e del punto 7 parte e) dei CAM, l'aggiudicatario dovrà svolgere adeguata formazione in merito alle tecniche di cottura per mantenere la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale, per la riduzione dei consumi idrici ed energetici, nonché sulla preparazione di diete speciali, in particolare celiachia, diabete e altre patologie della persona anziana.

Annualmente l'aggiudicatario dovrà predisporre piani di formazione e aggiornamento rivolti a tutto il personale impiegato nel servizio, da trasmettere ad ASP Terre d'Argine.

L'aggiudicatario rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con ASP Terre d'Argine che coinvolgono anche altre figure impegnate sui servizi oggetto del presente appalto, fino ad un massimo di 6 ore annue per ciascun operatore, nonché ad incontri con il personale dei servizi in cui opera, ed eventualmente con gli utenti fruitori dei servizi, allo scopo di raccogliere suggerimenti e proposte finalizzati ad un'ulteriore qualificazione del servizio.

ART. 33 - SICUREZZA

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i, facendosi carico di tutti gli obblighi gestionali di sicurezza imposti dal D.lgs. 81/2008 e norme correlate.

L'aggiudicatario dovrà:

- fornire adeguate informazioni e provvedere alla formazione e addestramento dei propri dipendenti e collaboratori circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- garantire a tutti i soggetti, addetti allo svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro, con particolare riguardo alle attività di sorveglianza, accertamenti sanitari preventivi e periodici, a cura del medico competente, ove previste;
- adottare i protocolli di sicurezza e le misure necessarie in conformità con le normative, tempo per tempo vigenti, in materia di prevenzione da Covid-19;
- fornire i Dispositivi di Protezione Individuale necessari, compresi tutti i Dispositivi necessari per la prevenzione dell'emergenza Covid-19;

L'aggiudicatario è responsabile della sicurezza e incolumità del proprio personale, ivi compresi eventuali volontari e figure assimilabili.

Viene redatto il DUVRI secondo lo schema Allegato 8 per i rischi da interferenza nelle sedi di produzione dei pasti.

In ogni caso l'aggiudicatario deve elaborare il proprio Documento di Valutazione dei Rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Il personale dell'aggiudicatario assegnato alle cucine inserite all'interno dei locali di ASP Terre d'Argine deve essere formato come addetto antincendio rischio medio ed essere in possesso dell'Attestato di formazione per addetto primo soccorso.

L'aggiudicatario effettua, in accordo con il Servizio di Prevenzione e Protezione dei rischi di ASP Terre d'Argine, le prove di evacuazione, sulla base dei piani di emergenza ed evacuazione predisposti. ASP Terre d'Argine si impegna a consegnare all'aggiudicatario le documentazioni che questi richiederà al fine della redazione del Documento di Valutazione dei Rischi di cui al D.lgs. 81/2008.

ART. 34 – CLAUSOLA SOCIALE

Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art.57 del D.lgs. 36/2023.

In caso di aggiudicazione del servizio ad un operatore economico diverso dall'attuale aggiudicatario, il nuovo affidatario si impegna ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale e a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla ditta affidataria stessa e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Nell'Allegato 10 sono riportate le unità lavorative attualmente impiegate nel servizio.

ART. 35 – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

L'aggiudicatario dovrà attenersi a quanto disposto dal DPR 62/2013 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art.54 del D.lgs. 30 marzo 2001 n.165) e dal Codice di Comportamento approvato da ASP Terre d'Argine con deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 9/1 del 24/01/2014.

L'aggiudicatario, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna a osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti sia dal DPR 62/2013, sia dal Codice di Comportamento di ASP Terre d'Argine.

La violazione degli obblighi di cui al DPR 62/2013, nonché al codice di comportamento aziendale, può costituire causa di risoluzione del contratto.

TITOLO VI MONITORAGGI CONTROLLI E PARTECIPAZIONE

ART. 36 - MONITORAGGIO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli standard di prodotto ed a mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente Capitolato e relativi allegati.

L'aggiudicatario è tenuto anche a fornire, su richiesta di ASP Terre d'Argine, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento delle derrate, in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di effettuare campionature sulle materie prime o sui prodotti finiti, anche su richiesta o indicazione di ASP Terre d'Argine. Tali campionature dovranno essere effettuate almeno tre volte all'anno per analisi merceologiche, chimico – fisiche e microbiologiche, presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare a fine anno tali risultati ad ASP Terre d'Argine. Ogni onere connesso è a carico della ditta aggiudicataria.

L'aggiudicatario deve inoltre provvedere alla redazione di tutta la documentazione prevista per gli operatori del settore alimentare:

- procedura di rintracciabilità e relativa documentazione ai sensi del Reg. CE 178/02 e s.m.i., nel rispetto delle linee guida Accordo Stato Regioni del 28 luglio 2005;
- piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. specifico per le attività svolte dalla ditta

L'aggiudicatario deve provvedere agli aggiornamenti periodici previsti della documentazione.

ART. 37 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

È previsto tra gli obblighi dell'aggiudicatario quello di attenersi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, ed in particolare a quanto previsto dal D.lgs. n.193/2007, dotandosi prima dell'inizio del servizio del proprio manuale di autocontrollo basato sul sistema "HACCP", come previsto da Regolamento CE 852/2004 e sm.i, valido per tutti i servizi gestiti, con il quale individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano

individuare, applicare e aggiornare le opportune procedure di sicurezza, le relative registrazioni e le schede di verifica compilate e firmate.

Con la periodicità stabilita dal Piano HACCP l'aggiudicatario deve effettuare tamponi ambientali per verificare l'efficacia del piano di pulizia.

Copia del manuale deve essere fisicamente presente, dal momento dell'inizio del servizio, nei luoghi dove viene svolto il servizio e deve essere messa a disposizione di ASP Terre d'Argine.

Nel piano di autocontrollo, l'aggiudicatario deve indicare la frequenza e la tipologia delle verifiche che intende effettuare e devono essere disciplinati anche gli interventi di pulizia e sanificazione. Dovranno poi essere seguite tutte le procedure e norme igieniche legate al perdurare di eventuali rischi biologici da Covid-19.

Anche la gestione dei rifiuti (materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali adibiti a refettori) deve essere precisata nel piano.

ART. 38 - CONTROLLI DA PARTE DI ASP TERRE D'ARGINE

ASP Terre d'Argine pone in essere tutte le attività di verifica e di controllo sul corretto svolgimento del servizio dell'aggiudicatario rispetto a quanto previsto nel contratto.

In qualsiasi momento, senza alcuna necessità di preavviso, ASP Terre d'Argine, anche tramite soggetti esterni, avrà facoltà di procedere alle verifiche e alle ispezioni che riterrà opportune per accertare la regolare esecuzione del servizio.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'aggiudicatario fornirà al personale degli uffici competenti, incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

In particolare, i controlli possono essere: controlli a vista del servizio, controlli di congruità delle procedure adottate rispetto al piano HACCP, controlli analitici di laboratorio, controlli di degustazione.

A titolo puramente esemplificativo i controlli possono riguardare: le modalità di conduzione del servizio, le caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate dall'aggiudicatario, l'igiene del personale addetto e dei locali, le grammature dei pasti, il rispetto delle temperature degli alimenti, la qualità delle derrate impiegate.

Gli alimenti potranno essere soggetti in ogni momento a controlli da parte di ASP Terre d'Argine, che potrà sottoporli ad analisi presso laboratori pubblici autorizzati, a spese dell'appaltatore.

ASP Terre d'Argine, a seguito dei controlli effettuati, notificherà alla ditta eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro il tempo fissato (indicativamente una settimana), con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni giustificative che possano far modificare le prescrizioni.

In caso di contestazioni saranno applicate le penalità di cui al successivo art.43.

ART. 39 - ALTRI CONTROLLI

Il principale controllo è esercitato dai Servizi di Igiene degli Alimenti (SIAN) delle AUSL territoriali, ma eventualmente anche dal Servizio Igiene Pubblica sempre dell'ASL, piuttosto che dai carabinieri del NAS, ecc.

L'aggiudicatario deve dare comunicazione ad ASP Terre d'Argine dei controlli eseguiti e fornire copia dei verbali dei controlli ispettivi.

TITOLO VII

ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 40 – SCIOPERI E ALTRE INTERRUZIONI DEI SERVIZI

In caso di scioperi, l'aggiudicatario deve segnalare tramite avviso scritto e con anticipo di 5 giorni ad ASP Terre d'Argine la data effettiva dello sciopero programmato.

Essendo la ristorazione un servizio essenziale, l'aggiudicatario deve garantire sempre un servizio di emergenza, concordando con ASP Terre d'Argine le modalità per garantire la fornitura di quanto necessario per la continuità del servizio. Le parti potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di piatti freddi alternativi a quanto previsto dal menu e di analogo valore nutrizionale.

Anche in caso di problemi dovuti a causa di forza maggiore, quali a titolo esemplificativo, interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche, terremoti e altre calamità naturali, anche se non imputabili all'impresa aggiudicataria, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, per tutto il tempo necessario al ripristino funzionale dei locali interessati, rifornendosi presso un centro di cottura proprio o di cui abbia la disponibilità, specificamente dichiarato in sede di gara e con le caratteristiche indicate nel disciplinare di gara.

Al fine di garantire da tali situazioni di emergenza inerenti l'eventuale blocco parziale e/o totale della cucina per qualsiasi causa, l'aggiudicatario deve presentare in sede di offerta il piano con le modalità di esecuzione del servizio nelle suddette situazioni emergenziali.

Nel caso di arbitrario abbandono, interruzione o sospensione del servizio, ASP Terre d'Argine potrà sostituirsi all'aggiudicatario per l'esecuzione del servizio stesso, con rivalsa delle spese a carico dello stesso, oltre alle conseguenti penalità applicabili e all'eventuale risarcimento danni.

Resta salva la responsabilità dell'aggiudicatario per interruzioni di servizio per cause a lui imputabili. In tutti i casi di sospensione del servizio nessun compenso è dovuto alla ditta aggiudicatrice.

ART. 41 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a quanto previsto nei diversi articoli del presente capitolato, sono altresì a carico dell'aggiudicatario e ricompresi nel prezzo offerto i seguenti obblighi:

- garantire il servizio secondo le modalità richieste dal presente capitolato e dall'offerta presentata;
- programmare l'attività conformemente ai progetti presentati in sede di gara, dotandosi dell'organizzazione necessaria per l'espletamento della stessa;
- dotarsi del personale necessario per lo svolgimento del servizio e provvedere al loro coordinamento;
- dotare il proprio personale del necessario vestiario e di tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per lo svolgimento del servizio;
- sostenere le tasse e le imposte comunque derivanti dal servizio;
- adeguare, nei termini stabiliti dal committente, l'organizzazione e la gestione dei servizi, a fronte di nuove disposizioni che dovessero essere eventualmente emanate.

ART. 42 – COMPITI E OBBLIGHI A CARICO DI ASP TERRE D'ARGINE

Sono a carico di ASP Terre d'Argine i seguenti compiti ed oneri:

- fornitura di gas, acqua, energia elettrica nella cucina individuata all'art.1;
- funzioni di indirizzo e programmazione;
- compiti di controllo e di verifica del funzionamento dei servizi, secondo quanto stabilito

- all'art. 38 e seguenti;
- pagamento dei corrispettivi secondo quanto previsto all'art.48.

ART. 43 – PENALI

L'aggiudicatario, nell'esecuzione del servizio richiesto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti previste in materia e a quelle che entreranno in vigore durante il rapporto contrattuale, al presente Capitolato, nonché alle indicazioni impartite dai competenti Uffici di ASP Terre d'Argine durante lo svolgimento del servizio.

ASP Terre d'Argine, in caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali, o di non puntuale adempimento delle stesse, tali da non comportare l'immediata risoluzione del contratto, contesta, in forma scritta, mediante PEC, le inadempienze riscontrate, assegnando un termine, non inferiore a cinque giorni, per la presentazione di controdeduzioni e di memorie scritte.

Qualora non pervengano controdeduzioni o le stesse non siano ritenute valide, a insindacabile giudizio dei Responsabili di ASP Terre d'Argine, si applicano le seguenti penali:

- per mancata consegna o consegna incompleta dei pasti: € 40,00 per ogni pasto mancante e € 25,00 per ogni pasto incompleto;
- utilizzo di derrate alimentari non rispondenti per qualità merceologica e organolettica, per stato fisico, batteriologico alla tabella merceologica: € 500,00 per ogni mancata corrispondenza a seguito verifica;
- etichettatura prodotti non conformi alla vigente normativa € 300,00;
- grammature inferiori a quanto richiesto: € 250,00, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: € 200,00 per menù;
- mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto: € 1.000,00 per ogni mancato prelievo;
- ritardo o anticipo nella consegna dei pasti rispetto a quanto fissato (superiore ai 10 minuti): € 250,00 (tolleranza 2 al mese)
- tossinfezione alimentare: da € 300,00 ad € 10.000,00 a seconda della gravità e numero dei soggetti coinvolti, fatte salve le responsabilità di legge dell'aggiudicatario;
- in caso di ritrovamento di corpi estranei, organici e inorganici nelle derrate € 750,00;
- mancata corrispondenza della temperatura stabilita per lo stoccaggio della materia prima o comunque prevista dalla vigente normativa all'atto della preparazione e trasporto del pasto: € 1.000,00 per ogni verifica;
- carenze igieniche rilevate o segnalate sia in fase di produzione che di distribuzione: € 1.500,00 per ogni verifica;
- mancato approvvigionamento di scorte: € 2.000,00;
- mancato rispetto del piano pulizie e sanificazione: € 1.000,00
- mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P: € 1.000,00;
- non conformità nella raccolta dei rifiuti: € 800,00;
- mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale € 2.000,00;
- mancata sostituzione del personale assente: € 400,00 per ogni unità mancante per ogni giornata di mancata sostituzione;
- ogni altra inosservanza del capitolato: da € 100,00 ad € 3.000,00 a seconda della gravità del comportamento.

Qualora ci sia la reiterazione degli adempimenti, le penali di cui sopra potranno essere raddoppiate.

Per l'applicazione delle penali ci si potrà rivalere sulla cauzione, salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, l'Azienda avrà il diritto di risolvere il contratto.

ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ASP Terre d'Argine risolverà di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- a) la Ditta aggiudicataria non inizi il servizio alla data stabilita nel contratto e/o nella comunicazione di aggiudicazione;
- b) abbandono del servizio senza giustificato motivo, o sospensione non autorizzata del servizio;
- c) mancata copertura assicurativa della polizza prevista all'art.49 del presente capitolato durante la vigenza del contratto;
- d) cessazione dell'attività, oppure concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- e) attribuzione d'incarichi, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, a ex dipendenti di ASP Terre d'Argine che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di ASP Terre d'Argine stesso nei propri confronti;
- f) cessione del contratto o subappalto non autorizzato;

Inoltre ASP Terre d'Argine si riserva di procedere alla risoluzione diretta del contratto, ai sensi dell'Art. 1453 del Codice Civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso inutilmente il quale, il contratto si intende risolto di diritto, qualora la Ditta aggiudicataria:

- si renda colpevole di negligenza e/o frode e/o irregolarità gravi rispetto agli obblighi previsti dal contratto;
- rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti da ASP Terre d'Argine;
- violazione degli obblighi contrattuali non eliminati dopo diffida formale da parte di ASP Terre d'Argine;
- in caso di conclamate irregolarità contributive, del costo del lavoro, della normativa in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro segnalate dagli organismi ispettivi preposti, non proceda alla regolarizzazione/agli adempimenti necessari;
- violi gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i.
- inosservanza delle disposizioni del Codice di Comportamento di ASP Terre d'Argine.

In caso di risoluzione del contratto, ASP Terre d'Argine incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: alla Ditta aggiudicataria sarà riconosciuto il semplice importo del servizio regolarmente svolto fino al giorno della risoluzione. Con la risoluzione del contratto sorgerà in capo ad Asp il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della Ditta aggiudicataria.

Nel caso di risoluzione, ASP Terre d'Argine si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti e, in particolare, si riserva di esigere dalla ditta aggiudicataria il rimborso di eventuali spese sostenute in misura superiore rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti della ditta, senza pregiudizio dei diritti di ASP Terre d'Argine sui beni della ditta aggiudicataria. Nel caso di minore spesa, nulla competerà alla ditta aggiudicataria inadempiente. Qualora la ditta aggiudicataria dovesse abbandonare il servizio in tronco, o disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa ASP Terre d'Argine, oltre alla richiesta di risarcimento dei danni, addebiterà alla ditta aggiudicataria inadempiente l'eventuale maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, e ciò fino alla scadenza naturale del contratto. La somma di cui sopra potrà essere trattenuta dal deposito cauzionale definitivo.

Al contratto si applicano, in ogni caso, gli artt.122 e 123 del D.lgs. 36/2023.

ART. 45 - RECESSO DAL CONTRATTO

ASP Terre d'Argine si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di

recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno due mesi.

In tal caso sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data del recesso.

ASP Terre d'Argine potrà inoltre recedere dal contratto, come previsto all'articolo 1, comma 13, del D.L. 95/2012, convertito nella Legge 135/2012, qualora si rendessero disponibili Convenzioni Consip o Intercent- ER i cui parametri qualità – prezzo siano migliorativi rispetto al contratto in essere. In tal caso si applica quanto previsto dall'art.1, comma 13, del D.L. 95/2012 convertito nella Legge n.135/2012.

ART. 46 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'aggiudicatario che ne è il solo responsabile. A copertura dei rischi del servizio l'aggiudicatario è tenuto a stipulare e a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre alla stazione appaltante e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) le polizze di seguito indicate da esibirsi, preliminarmente, alla stipulazione del contratto. L'aggiudicatario dovrà provvedere in particolare a produrre le seguenti coperture assicurative:

Polizza di Responsabilità Civile (RCT-RCO) – per tutte le attività oggetto di appalto:

- a) polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi dall'affidatario del servizio per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio. La polizza dovrà prevedere:
- massimale unico RCT/RCO non inferiore ad € 5.000.000,00
 - le seguenti estensioni di garanzia:
 - a) danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
 - b) danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
 - c) responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
 - d) danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 50.000,00;
 - e) danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
 - f) i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere assunte in uso da terzi;
 - g) danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine/bar e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 - 1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 - 2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;
 - 3. errata somministrazione non conforme alle prescrizioni della dieta alimentare dell'utente in caso di allergie alimentari
- con un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della ditta affidataria del servizio. Eventuali scoperti o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere posti o considerati a carico dell'ente appaltante e del danneggiato.

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante e non costituirà esimente dell'appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'aggiudicatario del servizio è tenuto a documentare al Servizio competente, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

ART. 47 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario, provvederà a costituire ai sensi dell'art.117 del D.lgs. n.36/2023, prima della sottoscrizione del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, con le modalità previste dall'art.106 del D.lgs. 36/2023.

La cauzione garantisce l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'appalto, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che ASP Terre d'Argine dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento.

La cauzione resterà vincolata, scaduto il contratto, sino a che non sarà definita ogni eventuale eccezione e controversia.

È fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per l'Azienda.

Nessun interesse è dovuto sulle somme costituenti il deposito cauzionale.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Azienda avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

TITOLO VIII ALTRE DISPOSIZIONI

ART. 48 – CORRISPETTIVI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento avverrà applicando, per ogni struttura/servizio, la tariffa offerta dall'aggiudicatario alle giornate alimentari/pasti effettivamente erogati.

Per i pasti consegnati, l'aggiudicatario emetterà bolla di consegna per ogni terminale di distribuzione in duplice copia recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla ditta aggiudicataria l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia delle bolle di consegna dovrà essere inoltrata mensilmente ad ASP Terre d'Argine.

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emetterà una fattura separata per ogni Servizio, con il dettaglio delle giornate alimentari/pasti erogati nel mese.

Gli oneri per la sicurezza annuali così come determinati all'art.5 saranno corrisposti alla fine di ogni anno, previa presentazione di apposita fattura.

Ai sensi dell'art.4, comma 4, del D.lgs. n.231/2002, il pagamento dei corrispettivi avverrà a 60 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura, salvo i casi di contestazione della fattura e i casi di posizione non regolare del DURC di cui al successivo comma.

Prima dei singoli pagamenti, verrà verificata da parte dell'Azienda la regolarità del DURC: nel caso si verifichi una situazione di DURC non regolare, si procederà ai sensi della vigente normativa in caso di inadempienza contributiva.

A norma dell'art.11, comma 6, del D.lgs. 36/2023 sull'importo netto delle prestazioni fatturate sarà operata una ritenuta dell'0,5%, a garanzia dell'adempimento da parte dell'Appaltatore delle norme

dei contratti collettivi di lavoro, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, assicurazione ed assistenza dei lavoratori. Tali somme saranno svincolate in sede di pagamento finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità, previo rilascio del DURC.

In attuazione dell'art.17 bis del D.lgs. 241/1997 l'aggiudicatario dovrà trasmettere, nelle tempistiche previste dalla normativa, le deleghe di pagamento e l'elenco nominativo dei lavoratori di cui al comma 2 dello stesso art.17 bis, oppure in alternativa trasmettere, prima della data di scadenza delle fatture, la certificazione di cui al comma 5 del medesimo articolo.

L'Azienda non rifonde inoltre le spese per commissioni bancarie, né per bolli applicati sulla fattura che sono a carico dell'aggiudicatario. In base all'art.1 commi 209 – 214 della Legge 244/2007 e al Decreto Ministeriale n.55/2013, l'emissione, la trasmissione, la conservazione e l'archiviazione delle fatture emesse nei rapporti con la Pubblica Amministrazione deve essere effettuata esclusivamente in forma elettronica. In ottemperanza al citato Decreto dal 31 marzo 2015 le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica, secondo il formato di cui all'Allegato A del citato DM 55/2013.

La fattura che dovrà essere emessa conformemente all'Allegato B “Regole Tecniche” del DM 55/2013 e trasmessa per mezzo del Sistema di Interscambio, dovrà obbligatoriamente riportare oltre al CIG indicato sul contratto il seguente Codice Univoco Ufficio: UF81JP

In mancanza di tali elementi nella fattura elettronica, ASP Terre d'Argine non potrà procedere al pagamento della fattura stessa.

In base all'art.17 ter DPR 633/1972 introdotto dalla legge di Stabilità 2015 (Legge n.190/2014), cd. “split payment” l'aggiudicatario emetterà fattura con imponibile e IVA. ASP Terre d'Argine corrisponderà alla stessa l'imponibile esposto in fattura, e verserà l'importo dell'IVA direttamente all'Erario. La fattura emessa dall'aggiudicatario dovrà contenere la dicitura “Scissione dei pagamenti – Art. 17-ter del DPR n.633/1972.

L'anticipazione del prezzo è pari al 20% del valore del contratto. Si applicano in tal caso le norme di cui all'art.125, comma 1, del D.lgs. 36/2023.

ART. 49 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutti gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i., fornendo alla stazione appaltante tutti i dati richiesti dalla legge per garantire il rispetto degli impegni assunti.

In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto di cui trattasi, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art.3, commi 1 e 7, del D.lgs. 136/2010 e s.m.i. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati ad ASP Terre d'Argine, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'aggiudicatario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato dall'Azienda, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art.3, comma 3, della Legge 136/2010 e s.m.i. La stazione appaltante nel caso in cui si verifichi in contraddittorio con l'aggiudicatario l'inadempimento degli obblighi di cui all'art.3 della citata Legge n.136, può procedere alla risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione con lettera raccomandata.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al rapporto contrattuale in essere, a pena di nullità dei citati contratti, l'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i. munendola di clausola risolutiva espressa da attivarsi nel caso di accertato inadempimento degli obblighi di tracciabilità, restando obbligato, in tale evenienza, a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante; uguale impegno dovrà essere

assunto dai subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al contratto stipulato con l'aggiudicatario. Al fine di mettere la stazione appaltante in condizione di assolvere l'obbligo di verifica delle clausole contrattuali, l'aggiudicatario deve comunicare alla stessa tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto.

Art. 50 - TUTELA DELLA PRIVACY: DESIGNAZIONE RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI

L'aggiudicatario, in esecuzione del contratto, effettua trattamento di dati personali di titolarità di ASP Terre d'Argine. L'aggiudicatario è pertanto designato da ASP Terre d'Argine quale Responsabile del Trattamento dei Dati Personali ai sensi e per gli effetti dell'art.28 del Regolamento (UE) del Parlamento e del Consiglio Europeo n.2016/679 (di seguito, anche "GDPR").

In particolare:

- a) L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione.
- b) L'obbligo di cui al precedente punto sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.
- c) L'obbligo di cui alle lettere a), b) non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
- d) L'aggiudicatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui alle lettere a), b), c) e risponde nei confronti della Committente per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.
- e) L'aggiudicatario può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Azienda.
- f) In caso di inosservanza degli obblighi descritti nelle lettere a), b), c) d) e), l'Azienda ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che l'aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
- g) L'aggiudicatario potrà citare i termini essenziali del Contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione dello stesso a gare e appalti, previa comunicazione all'Azienda delle modalità e dei contenuti di detta citazione.
- h) Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte dell'Azienda attinente le procedure adottate dal Contraente in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.
- l) L'aggiudicatario non potrà conservare copia di dati e programmi dell'Azienda, né alcuna documentazione inerente ad essa dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Azienda.

ART. 51 – SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO

Le prestazioni di produzione dei pasti e di apparecchiatura/sparecchiatura, consegna /ritiro carrelli contenenti i pasti degli anziani della Casa Residenza devono essere svolte direttamente dall'aggiudicatario e non sono subappaltabili, per la delicatezza e specificità dell'appalto, che richiede standard di fornitura garantiti solo da aziende del settore, che rispettino le caratteristiche di qualificazione richieste nel presente capitolato.

È invece possibile per la ditta aggiudicataria appaltare per la sola parte relativa al trasporto e consegna cui all'art.2 lettera f) del presente capitolato:

- Trasporto e consegna dei pasti in asporto con mezzi idonei.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa

l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido verso le amministrazioni per le prestazioni contrattuali; l'affidatario è a sua volta responsabile in solido dell'osservanza delle norme ed adempimenti da parte del subappaltatore nei confronti dei dipendenti.

L'Azienda può richiedere all'aggiudicatario ogni documentazione comprovante il rispetto delle norme ed adempimenti nei confronti del subappaltatore, in ogni caso in materia di subappalto trova applicazione quanto previsto dall'art. 119 del D.lgs. n.36/2023.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere potrà avvenire ai sensi dell'art.120, comma 1, lettera d), punto 2) del D.lgs. n.36/2023.

È vietato all'aggiudicatario di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa, fatto salvo quanto previsto dall'art.120, comma 1 lettera d). In caso di inadempimento l'Azienda, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART. 52 - CONTRATTO

All'aggiudicazione della presente gara, farà seguito, nei tempi previsti dalla vigente normativa, la stipula di regolare contratto.

Le eventuali spese per la sottoscrizione e/o registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 53 - FORO COMPETENTE

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere relativamente all'esecuzione del contratto tra le parti contraenti, competente esclusivo ed inderogabile sarà il Foro di Modena.

Art. 54 – DISPOSIZIONI FINALI

La semplice presentazione di offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nel disciplinare di gara e nei relativi allegati.

Per tutto quanto non previsto nei documenti sopracitati, si fa espressamente riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni di legge in vigore.

Art. 55 – DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL PRESENTE CAPITOLATO

La seguente documentazione, allegata al presente capitolato, ne fa parte integrante:

Allegato 1: Relazione Tecnico Illustrativa

Allegato 2: Disposizioni comuni ai servizi socio-sanitari

Allegato 3: Tabella pesi grammature servizi socio-sanitari

Allegato 4: Tabelle merceologiche servizi socio-sanitari

Allegato 5: Pianta distribuzione arredi cucina

Allegato 6: Elenco attrezzature cucina

Allegato 7: Contratto di Comodato di beni mobili e immobili

Allegato 8: Schema Documento Unico Valutazione Rischi – DUVRI

Allegato 9: Schema di contratto

Allegato 10: Elenco personale impiegato

Allegato 11: Informativa Privacy

Allegato 12: Elenco prezzi