



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER L'AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA (ASP) DELIA REPETTO.

PROCEDURA APERTA EX ART. 71 DEL D. LGS. 36/2023.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Stazione appaltante:

Asp Delia Repetto
Via Circondaria Nord, 39
41013 Castelfranco Emilia
C.F 80005470366 - P.I 02558870362
Pec: aspdeliarepetto@legalmail.it

Sommario

PREMESSE E OBIETTIVI.....	4
ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	4
ART. 2 – UTILIZZO DEI LOCALI E GESTIONE DELLE ATTREZZATURE.....	8
ART. 3 – SPECIFICHE DEL SERVIZIO.....	8
ART. 4 – CARATTERISTICHE GENERALI E REQUISITI IGIENICI DEI PASTI E DELLE DERRATE.....	19
ART. 5 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE.....	22
ART. 5 – ONERI A CARICO DI ASP	24
ART. 6 – OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI.....	25
ART. 7 - REMUNERAZIONE	25
ART. 8 – PRESCRIZIONI SUL PERSONALE ADDETTO.....	25
ART. 9 – SCIOPERI.....	27
ART. 10 – CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO	27
ART. 11 – DURATA E IMPORTO DELL’APPALTO.....	29
ART. 12 – ALTRE OPZIONI ESERCITABILI DALL’AZIENDA IN RELAZIONE ALL’APPALTO	30
ART. 13 – CARTA DEI SERVIZI	30
ART. 14 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI	30
ART. 15 – PRESUPPOSTI GENERALI PER L’ESECUZIONE DEL CONTRATTO E RICHIESTA DI ESECUZIONE DI PRESTAZIONI PRIMA DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	30
ART. 16 – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE NEI CONFRONTI DELLE RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL’ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO.....	31
ART. 17 – VERIFICA DELLA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA DELL’APPALTATORE	31
ART. 18 – CLAUSOLE SOCIALI	32
ART. 19 – OBBLIGHI DI SICUREZZA SUL LAVORO	32
ART. 20 – SUBAPPALTO	33
ART. 21 – CORRISPETTIVO PER L’ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DELL’APPALTO	33
ART. 22 – IMPOSTE RIFERITE ALLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO	33
ART. 23 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI	33
ART. 24 – CONDIZIONI DI PAGAMENTO.....	34
ART. 25 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	34
ART. 26 – CESSIONE DEL CONTRATTO.....	35
ART. 27 – GARANZIE INERENTI LA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO	35
ART. 28 – RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE.....	36
ART. 29 – INADEMPIMENTI RELATIVI A PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO E PENALITÀ.....	37
ART. 30 – VICENDE SOGGETTIVE INERENTI L’APPALTATORE, INCIDENTI SUL RAPPORTO CONTRATTUALE	38
ART. 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	39
ART. 32 – RISOLUZIONE PER REATI ACCERTATI.....	40
ART. 33 – RECESSO UNILATERALE DI ASP.....	41

ART. 34 – CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E SOSPENSIONE DELL'APPALTO	41
ART. 35 – CLAUSOLA REVISIONALE RELATIVA ALLE CONVENZIONI SOPRAVVENIENTI.....	41
ART. 36 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	42
ART. 37 – RISERVATEZZA.....	43
ART. 38 – CLAUSOLA DI RINVIO.....	43

PREMESSE E OBIETTIVI

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

Il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, unitamente alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio.

Qualità nutrizionale

La proposta alimentare e le preparazioni culinarie dovrebbero essere strutturate in maniera tale da assicurare un'ottimale qualità sensoriale, prevedendo a tal fine come prioritaria la misurazione del livello di soddisfazione dell'utente. Ciò anche al fine di facilitare un adeguato introito alimentare e ridurre gli sprechi.

Qualità globale

La ricerca della qualità globale del servizio, che contempli sia la qualità nutrizionale, sia la qualità sensoriale, necessita di:

- informazione degli utenti sulla distribuzione nell'arco della giornata e della settimana delle singole pietanze, sulle strategie di selezione delle derrate alimentari, sui controlli della qualità dei prodotti, sulle tecniche di cottura e di trasformazione delle derrate alimentari;
- efficienza organizzativa relativamente a:
 - aspetti merceologici degli alimenti e tecnologie usate per la trasformazione e lavorazione;
 - verifica della coerenza tra menu e ricette, la resa gastronomica e la realizzabilità con la struttura operativa dedicata;
 - scelta delle ricette in relazione al modello di trasporto e distribuzione delle portate;
- adeguatezza degli ambienti, delle tempistiche, del contesto organizzativo e relazionale in cui si consumano i pasti.

Il servizio di fornitura dei pasti deve svolgersi secondo le migliori regole allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- proporre agli ospiti/utenti un'alimentazione gustosa, sana, genuina, di facile digeribilità e di elevata qualità e variabilità;
- fornire un apporto nutrizionale equilibrato e consoni alla tipologia di utenti;
- integrarsi con le terapie relative al quadro clinico degli ospiti;
- rispettare le più appropriate norme dietetiche previste per la particolare categoria di utenti.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel Disciplinare di Gara e nel presente Capitolato Speciale.

Tali standard sono da ritenersi minimi: essi vanno comunque attesi e rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti da ASP

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il presente Capitolato tecnico disciplina il servizio ristorazione in tutte le attività gestite da ASP Azienda Pubblica di Servizi alla Persona, di seguito chiamata ASP.

Il Servizio dovrà essere erogato presso la Casa Residenza Anziani Delia Repetto (CRA) in Via Circondaria Nord 39, Castelfranco Emilia e presso il Centro Diurno La Clessidra (CD), con sede in Via Dei Mille 24 a Piumazzo.

Il servizio di ristorazione ha per oggetto:

Attività di produzione pasti d'asporto e attività correlate, come di seguito delineate, e destinate a:

- A. **Casa Residenza Anziani** per un totale complessivo di n. **62 posti letto**
- B. **Centro Diurno Anziani** per un totale di n. 20 posti
- C. erogazione del pasto al **personale dell'ASP**, ai **visitatori**, ai **volontari** e **parenti** degli ospiti della predetta struttura, debitamente autorizzati;

I numeri di cui sopra sono puramente indicativi e non impegnano assolutamente ASP, potendo essi variare in eccesso o difetto in relazione alla presenza degli ospiti o per qualsiasi altra ragione a discrezione dell'ASP (gite, permessi, ricoveri, progetti temporanei estivi, nuovi inserimenti diurni, apertura nuovi servizi, ecc.).

ASP si riserva la possibilità di estendere il servizio di ristorazione oggetto dell'appalto ad altri servizi che dovessero essere gestiti per brevi o lunghi periodi sia per utenti, al personale dipendente, a volontari impegnati nelle strutture, agli eventuali visitatori degli ospiti ed ad ogni altra persona autorizzata quando se ne ravvisasse la necessità ed opportunità.

Nello specifico, il servizio di ristorazione comprende tipologie di erogazioni ed attività diverse:

- A. Servizio completo per gli utenti della Casa Residenza Anziani** colazione, merenda ed idratazione del mattino, pranzo, merenda ed idratazione pomeridiana, cena ed attività correlate (fornitura di generi di conforto per attività di animazione, feste ed eventi e ricorrenze speciali). Nei mesi estivi è richiesta una idratazione aggiuntiva alle ore 13 con bevande fresche, con integrazione di sali e minerali.
- B. Servizio per gli utenti che frequentano il Centro Diurno Anziani:** colazione, merenda ed idratazione metà mattina, pranzo, merenda ed idratazione pomeridiana, cena ed attività correlate (fornitura di generi di conforto per attività di animazione, feste ed eventi e ricorrenze speciali) Nei mesi estivi è richiesta una idratazione aggiuntiva alle ore 13 con bevande fresche, con integrazione di sali e minerali
- C. Servizio per il personale ed i volontari, familiari e visitatori:** pranzo o cena.

L'Appaltatore ha la facoltà di utilizzare l'immobile e le attrezzature presenti nella cucina anche per fornire pasti a terzi, previa acquisizione delle necessarie autorizzazioni dagli Organi di vigilanza competenti. L'utilizzo della cucina e delle attrezzature deve essere specificatamente autorizzato dalla Committenza ed avvenire in misura ridotta e accessoria compatibile con il dimensionamento delle attrezzature, garantendo il rispetto delle norme vigenti in materia igienico sanitaria. La Committenza ha facoltà di revocare in qualsiasi momento l'autorizzazione di cui sopra, ove essa risultasse incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

Per l'eventuale produzione dei pasti a favore di soggetti terzi, l'Appaltatore riconoscerà un corrispettivo per l'utilizzo della struttura e delle attrezzature per ogni pasto prodotto.

La quantificazione del corrispettivo, non inferiore ad € 1,00 per pasto, è determinata d'intesa fra le parti al momento dell'autorizzazione citata in precedenza, ed è soggetto a rivalutazione annuale sulla base dell'indice Istat.

A. Servizio completo per gli utenti della Casa Residenza Anziani

Il servizio completo per gli utenti che abitano in Casa Residenza Anzini consiste nell'erogazione dei pasti e delle attività correlate, come sotto definite:

- **organizzazione** complessiva del servizio e del personale ad esso dedicato con un piano di lavoro specifico omnicomprensivo supportato da modulistica che renda evidenza della organizzazione, delle fasi operative (compreso l'orario di servizio in struttura), delle metodologie di controllo e gestione delle non conformità;
- **fornitura di pasti** multiporzione (colazione, pranzo, due merende con idratazioni e cena): i pasti dovranno essere prodotti all'interno della cucina di ASP in legume misto caldo/refrigerato
- **fornitura del servizio alberghiero di apparecchiatura, sparecchiatura e pulizia della sala da pranzo posta al piano terra della Casa Residenza**
- **trasporto dei pasti** dal centro di produzione ai locali dedicati presso Centro Diurno di Piumazzo;
- **preparazione e ritiro dei carrelli termici e di quelli di servizio:** i carrelli sono consegnati dal personale della cucina nella sala da pranzo, ritirati da parte degli Operatori e distribuiti dagli stessi nei vari punti di distribuzione; vengono poi riconsegnati dagli stessi Operatori c/o la sala da pranzo.

I carrelli saranno:

- carrelli termici adibiti al trasporto pasti;
- carrelli di servizio contenenti il materiale utilizzato per la somministrazione delle colazioni e dei pasti, quali vassoi, stoviglie, posaterie, caraffe, piattini/ciotole e cucchiaini per frutta/dolce che dovranno essere debitamente protetti con materiale della ditta. Utensili e mestoli per lo sporzionamento dei pasti;
- carrelli di servizio contenenti tutti i materiali a perdere utili alla somministrazione dei pasti, come tovagliette o tovaglie di carta, tovaglioli; bicchieri per l'idratazione/merenda; piattini, bicchieri, cucchiaini, tovaglioli e posate a perdere per le feste e di tutte le materie prime utili al servizio (bevande, olio, aceto, ecc.);
a richiesta, materiale idoneo anche per pazienti diversamente abili e/o mancini.

Nella fase di riconsegna dei carrelli, questi dovranno contenere tutto il materiale utilizzato, eccetto quello monouso/ a perdere.

- **pulizia e riordino** gastronomico, stoviglie, posateria e di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, trasporto, porzionatura e somministrazione dei pasti, e colazioni;
- **pulizia, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali** ed impianti utilizzati per l'effettuazione del servizio;
- **produzione e distribuzione prima colazione ed idratazioni**
- fornitura di tutte le materie prime alimentari necessarie al corretto funzionamento di dette attrezzature e fornitura dei bicchieri di materiale monouso (idoneo per bevande calde e/o fredde) per il consumo delle idratazioni e/o lavaggio dei bicchieri utilizzati;
- **somministrazione di pasti ad anziani allettati**: la somministrazione dei pasti a tutti gli anziani è a carico degli Operatori ASP, la gestione e fornitura di attrezzature per il mantenimento delle temperature nella fase di distribuzione (attualmente calotte termiche) è a carico dell'operatore economico;
- **dotazione di attrezzature e stoviglie tutte**: presa in carico da parte dell'aggiudicatario delle attrezzature fisse, mobili e stoviglie, di quanto già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso ASP, secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovano);
- **redazione e gestione di un piano delle manutenzioni ed acquisti** per l'eventuale sostituzione di tutte quelle stoviglie ed attrezzature, fisse e mobili, che consegnate alla ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, risultino non più funzionanti o conformi al loro corretto impiego;

B. Servizio per gli utenti che frequentano il Centro Diurno Anziani (Piumazzo):

- **fornitura di pasti** multiporzione (colazione, pranzo, due merende con idratazioni e cena): il centro diurno non è dotato di centro di produzione pertanto i pasti dovranno essere prodotti preferibilmente presso il centro di cottura —interno alla struttura dell'ASP in legume misto caldo/refrigerato, o in altro centro di produzione individuato dall'operatore economico aggiudicatario, seguendo le indicazioni del presente capitolato;
- **dotazione di stoviglie tutte**: presa in carico da parte dell'aggiudicatario delle stoviglie e di quanto già esistente c/o la cucinetta del Centro Diurno, secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo e con fornitura di tutto ciò che è indispensabile per garantirne il buon funzionamento;
- **redazione e gestione di un piano delle manutenzioni ed acquisti** per l'eventuale sostituzione di quelle stoviglie che consegnate alla ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, risultino non più funzionanti o conformi al loro corretto impiego;
- **supporto all'organizzazione complessiva del servizio**, anche se non previsto il personale ad esso dedicato, affinché il personale di ASP operi correttamente nelle attività correlate a supporto della ditta aggiudicataria.

C. Servizio per il personale ed i volontari, familiari e visitatori

- la fascia oraria di somministrazione del pranzo, di norma, avviene dalle ore 12:30 alle ore 14:30 e la cena dalle 18:30 alle ore 20:30;
- deve essere favorita l'ampia e differenziata scelta dei menù;
- il pasto a scelta per il personale sarà di due tipologie, pasto intero o pasto ridotto;
- il pasto a scelta per i volontari, familiari e visitatori sarà intero;
- Il pasto ridotto sarà costituito, alternativamente, da un primo piatto con contorno, pane e una bottiglietta di acqua o una monoconfezione da 200 cc di vino, oppure da un secondo piatto con contorno, pane e una bottiglietta di acqua o una monoconfezione da 200 cc di vino, oppure da due contorni con pane e una bottiglietta di acqua o una monoconfezione da 200 cc di vino;
- la cottura in particolare dei primi dovrà essere differenziata rispetto a quella degli ospiti;
- l'apporto calorico andrà calibrato avendo a riferimento persone adulte;
- la presenza e la scelta delle pietanze verrà segnalata in anticipo al personale della cucina, più precisamente entro le ore 10:00.

PRODUZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Attualmente, circa il 50% degli ospiti anziani si alimenta con una dieta a consistenza normale compatibile con un'età media di 83 anni, il 15% si alimenta con un'alimentazione molto morbida o tritata, il 35% si alimenta con alimenti a consistenza cremosa.

Il servizio dovrà essere organizzato, ed i pasti prodotti e confezionati, tenendo conto di tutti gli accorgimenti al fine di distribuire, senza dispersione di risorse di personale e materie prime, il miglior pasto possibile per una popolazione di anziani non autosufficienti e delle altre tipologie di utenti sopra indicate.

I pasti da asporto per il Centro Diurno Anziani dovranno essere prodotti preferibilmente o all'interno della cucina di ASP o in un centro munito di idonea autorizzazione sanitaria che faccia riferimento a tale tipo di attività. Di detto centro, l'aggiudicatario deve avere la piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto (si legga: *avere la titolarità in quanto proprietario o intestatario di un contratto di locazione, a garanzia cioè della disponibilità per tutta la durata contrattuale dell'affidamento*). Si precisa che per la gestione delle emergenze l'aggiudicatario dovrà comunque disporre di un secondo centro di cottura, funzionalmente autonomo rispetto a quello principale.

I centri di produzione pasti dovranno essere situati ad una distanza massima, dai diversi centri di distribuzione, di 30Km, percorribile comunque in non oltre 60 minuti, al fine di garantire tempi di trasporto adeguatamente brevi per il corretto mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche.

A tale obbligo si potrà derogare solo per cause di forza maggiore e comunque previa autorizzazione di ASP, secondo quanto previsto nel successivo art. 5.

Si richiede il rispetto dell'arco di tempo indicativo di due ore dalla fine del ciclo di produzione all'inizio del consumo dei pasti con il costante e continuo rispetto delle temperature fredde e calde previste per legge, senza soluzione di continuità. ASP monitorerà periodicamente i tempi descritti.

Sarà il produttore il responsabile di tutto il ciclo di controllo delle temperature che dovrà essere debitamente documentato giornalmente in tutte le sue fasi; tali documenti dovranno essere sempre a disposizione nei locali di produzione e nei locali atti al ricevimento e smistamento dei pasti, per controlli a campione da parte del personale di ASP in qualsiasi situazione.

I pasti debbono sostare nei locali assegnati alla ditta aggiudicataria il tempo strettamente necessario al controllo e smistamento nei reparti e non debbono essere lasciati incustoditi per nessuna motivazione.

Non sono permesse consegne anticipate rispetto a quanto sopra indicato e richiesto.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari di ottima qualità, secondo le normative vigenti ed indicate nel presente capitolato all'art. 4.

Tra le ultime normative vigenti in materia, si ricorda, in particolare, la L. n.166 del 19/8/2016, cd. “normativa italiana antispreco”, secondo cui è richiesto alla Aggiudicataria di favorire la donazione di cibo e valorizzare le eccedenze, rafforzando i percorsi di solidarietà, in coerenza con quanto richiesto anche dalla Regione Emilia Romagna, che incentiva le “buone pratiche” per gli imprenditori.

ART. 2 – UTILIZZO DEI LOCALI E GESTIONE DELLE ATTREZZATURE

ASP, secondo le modalità sotto indicate cederà, con tutte le responsabilità ad esso connesse:

- i locali della cucina e le attrezzature utili per la preparazione e fornitura del servizio oggetto del presente capitolato, collocati all’interno della Casa Residenza “Delia Repetto” di Via Circondaria Nord;
- i locali ad uso magazzino;
- spogliatoio per il personale.

Nei locali concessi la ditta appaltatrice potrà svolgere solamente quanto previsto per il servizio di ristorazione come previsto dal presente appalto di servizi.

La Ditta appaltatrice ha la responsabilità della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i momenti in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, danneggiamenti e/o smarrimenti resta a carico del Gestore.

La Ditta appaltatrice ha la responsabilità anche dei danni provocati alle attrezzature fisse e mobili date in uso, riconducibili all’errato utilizzo delle stesse o ad errate operazioni di lavaggio/manutenzione.

Annualmente, in contraddittorio, verrà definito l’elenco di stoviglie, materiali e/o attrezzature che dovrà essere riacquistato dalla Ditta appaltatrice, secondo gli oneri definiti dal capitolato, se si dovesse riscontrare che questi non sono regolarmente reintegrati.

La Ditta appaltatrice dovrà dare sempre libero accesso al personale dell’ASP, o di altre imprese autorizzate, presso i locali avuti in consegna, ogni qualvolta sia necessario, per lavori od emergenze, per un’ottimale organizzazione delle attività.

ASP si riserva, nel corso dell’appalto e delle eventuali proroghe, di effettuare lavori di ristrutturazione e/o adeguamento delle strutture interessate dall’appalto; in tal caso potranno essere consegnati alla Ditta appaltatrice altri locali diversi idonei all’uso, in sostituzione di quelli consegnati, senza che per questo la Ditta possa avanzare pretesa alcuna per i maggiori oneri sostenuti nell’esecuzione del servizio.

In caso di interventi di manutenzione straordinaria da parte di ASP o a causa di eccezionali situazioni di emergenza, le stoviglie normalmente in uso potranno essere sostituite, a carico dell’operatore economico, con materiale a perdere rigido e robusto, di idonea qualità per persone con difficoltà di movimentazione e preferibilmente ecocompatibili e in cartone (adatti alle temperature di servizio delle bevande calde).

Tutto sarà a completo carico della Ditta che comunque verrà a svolgere un minor servizio di lavaggio stoviglie.

ART. 3 – SPECIFICHE DEL SERVIZIO.

• Quantità del Servizio

Il **fabbisogno annuo dell’appalto** contempla in media e presuntivamente quanto indicato di seguito:

- Per la Casa Residenza Anziani** (aperta 7 giorni su 7, festività incluse con n.62 posti letti) n. 22.630 giornate alimentari complete articolate in colazione, merenda, idratazione, pranzo, merenda, idratazione e cena
- Per il Centro Diurno** (aperto circa 302 giorni all’anno con n. 20 posti al giorno) n. 6.040 colazioni, n. 6.040 pranzi, n. 6.040 cene, n. 6.040 merende e n. 12.080 idratazioni
- Per il personale, i volontari, i familiari e i visitatori** n. 120 pasti circa

I **numeri sopra indicati sono puramente indicativi** e non impegnano ASP, potendo essi variare in eccesso o in difetto, in relazione alla presenza degli ospiti o per qualsiasi altra causa, a completa discrezione di ASP stesso, come già indicato al precedente art. 1.

Il servizio deve essere fornito in base agli ordini effettuati da ogni nucleo, CD o altro servizio; gli ordini verranno effettuati con cadenza settimanale.

Le ordinazioni saranno predisposte dalle Responsabili delle Attività Assistenziali, attraverso appositi moduli di prenotazione trasmessi, secondo gli accordi, tra struttura e aggiudicatario.

Eventuali variazioni potranno essere comunicate tramite mail entro le ore 9 della mattina. Anche le diete saranno indicate nella prenotazione.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare puntualmente le prenotazioni richieste.

Le strutture conserveranno una copia del suddetto modulo per eventuali rilievi/difficoltà da quanto richiesto.

Eventuali osservazioni/lamentele mosse dagli utenti saranno segnalate all'aggiudicatario, che dovrà rispondere nel merito ad ASP, in maniera tempestiva, tramite mail al referente di ASP.

- Il numero di pranzi e cene può variare a seconda della tipologia dell'Utenza.
- Nel numero di pranzi e cene sono comprese le diete personalizzate.
- Il servizio deve essere fornito per sette giorni alla settimana, festività comprese, per dodici mesi l'anno, per la CRA.
- Per il Centro Diurno i giorni di apertura sono dal lunedì al sabato, compresi alcuni giorni festivi infrasettimanali che la committenza comunicherà di anno in anno, ad eccezione dei giorni di Natale, Capodanno e Lunedì di Pasqua.
- ASP si riserva la possibilità di ordinare il pranzo anche per eventuali familiari presenti al momento del pasto.

Le bolle di trasporto e consegna del Centro Diurno di Piumazzo dovranno essere **prodotte su un'unica pagina** per ogni pranzo e cena, con righe descrittive riportante il numero dei pasti consegnati.

- **Qualità del Servizio**

La Ditta aggiudicataria deve predisporre i pasti, secondo gli orari ed i tempi stabiliti, garantendo:

- ❖ Il mantenimento delle temperature di sicurezza, in conformità ai **piani di controllo giornalieri**, da predisporre presso ciascuna delle strutture di ASP: le temperature, secondo quanto previsto per legge, devono essere mantenute con variazioni massime di non più o meno di 2°C:
 - ✓ Alimenti trasportati caldi: +65°C;
 - ✓ Alimenti mantenuti refrigerati, con esclusione di frutta: + 4/6°C
- ❖ L'appetibilità dei pasti, secondo il gradimento del diverso tipo di utenza, ed una presentazione piacevole conseguente ad un corretto confezionamento e metodologia di trasporto adeguato: il pasto è uno dei momenti più attesi dall'anziano, quindi occorre fare molta attenzione alle modalità di confezionamento e trasporto perché il prodotto finale sia veramente invitante ed armonico perfino nella presentazione e nei colori, per tenere vigili le residue capacità cognitive anche degli anziani più deboli e porre soddisfazione alle aspettative spesso inesprese dei clienti anziani.
- ❖ Per esigenze di tipo medico e/o igienico-sanitario la ditta dovrà fornire senza alcun onere aggiuntivo, su specifica richiesta di ASP, alcuni pasti in **vassoi termici o contenitori termici personalizzati o in porzioni monouso**, per eventuali anziani sia allettati, sia con problemi dietetici particolari.
- ❖ Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione (sia dei cibi "caldi" che "freddi") dovranno essere conformi ai requisiti richiesti dalle normative vigenti e prevedere una caduta termica che non infici quanto già specificato. Si dovrà fare uso quindi di contenitori (box termici di ultima generazione, possibilmente forniti di resistenze estraibili) idonei al mantenimento dei valori di temperatura, dotati di coperchio a tenuta termica, munito di guarnizioni o incastri, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici di acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, e/o monoporzioni termosigillate per diete. Tutti i contenitori termici e, esclusivamente per le preparazioni "fredde", isotermici, dovranno essere opportunamente identificati con la sigla del nucleo. La frutta dovrà essere lavata e consegnata a temperatura ambiente in contenitori idonei suddivisa per punti di somministrazione (sala da pranzo /salone) con l'indicazione dello stesso.

Le gastronorm di acciaio inox dovranno avere sempre altezze adeguate alla preparazione contenuta, per evitare fenomeni di impaccamento, fuoriuscita, rottura e altro. L'impiego di altre tipologie di contenitori e per ogni altro materiale deve essere preventivamente autorizzato da ASP. Si preavvisa che indicativamente sono ritenuti ugualmente idonei i contenitori di policarbonato con coperchio sigillante per preparazioni contenenti liquidi o composti cremosi. Solo le monoporzioni sigillate saranno certamente autorizzate se in materiale compatibile con i prodotti alimentari, auspicando ricerca nel settore di prodotti sempre a minor impatto ambientale sia per la produzione che per il riciclo.

In tutti i casi, i prodotti e le preparazioni devono essere contenuti in recipienti di materiale idoneo, e conformi alle normative vigenti in materia (Reg CE n.1935/2004 "Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari").

Inoltre, i pasti durante il trasporto devono essere sempre e necessariamente accompagnati dal menù del giorno.

❖ Gli **orari** della consumazione dei pasti è:

colazione	ore 8-9
idratazione	ore 10,30
pranzo	ore 11,30-12,30
idratazione	ore 15,30
cena	ore 17,30-18,30

Questa scansione temporale è finalizzata ad un'organizzazione nella distribuzione compatibile con le attività di ogni nucleo assistenziale.

Il servizio di ristorazione potrà essere erogato anche a persone diverse dagli utenti finali dei servizi di ASP, come indicato all'art. 1 punto C. L'erogazione di detti pasti dovrà avvenire nell'arco temporale come di seguito:

- Pranzo 12:30 – 14:30
- Cena 18:30 – 20:30

Gli orari potranno subire variazioni e/o nuove formulazioni, a discrezione di ASP per esigenze organizzative, previa comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria. Inoltre, potranno essere richieste deroghe agli orari indicati per singoli nuclei, che ospitino gravi disabilità, in particolare per casi di demenza grave, da verificare a seconda delle necessità.

La ditta appaltatrice è tenuta, pena l'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato, al **massimo rispetto degli orari concordati**, in quanto i **ritardi** determinano gravi disservizi all'erogazione delle attività assistenziali. Anche l'arrivo dei pasti al Centro Diurno Anziani in **tempi troppo anticipati** rispetto all'effettivo consumo, non permette il rispetto della sicurezza igienica e delle caratteristiche organolettiche del pasto stesso.

Il servizio di ristorazione ricade in tutte le sue fasi sempre sotto la diretta responsabilità della ditta appaltatrice. Operativamente il personale deve custodire, sorvegliare e sovrintendere ad ogni operazione del servizio. In ragione di ciò, **è fatto assoluto divieto**, all'abbandono di pasti, materie prime ed attrezzature funzionanti, rispondendo in tal modo alle prescrizioni normative igieniche e di sicurezza.

La giornata alimentare di servizio completo sarà così composta:

COLAZIONE:

- bevanda
- alimento per colazione

PRANZO:

- Primo a scelta
- Secondo a scelta

- Contorno a scelta
- Frutta fresca di stagione o frutta cotta
- Pane
- Bevanda
- Caffè d'orzo

IDRATAZIONE della mattina:

- Bevanda (thè, orzo, succhi di frutta varia) o merenda in sostituzione a pari costo;
(a richiesta personalizzazione dell'idratazione in base alle necessità cliniche dell'utente)

IDRATAZIONE del pomeriggio:

- bevanda (calda o fredda)
- biscotti in quantità non inferiore a 20 grammi oppure in alternativa budino, snack, yogurt alla frutta cremoso, mousse di frutta, gelato, frullato di frutta fresca.

CENA:

- Primo a scelta
- Secondo a scelta
- Contorno a scelta i
- Frutta di stagione o cotta
- Pane,
- Acqua o vino
- Caffè d'orzo

Dovranno essere sempre garantite almeno tutte le opzioni sotto elencate:

(La qualità e tipologia dei prodotti dovrà essere autorizzata preventivamente dal dietista o altro personale autorizzato da ASP)

Colazione:

- ❖ Dovranno essere fornite le seguenti bevande:
 - Latte zuccherato o non zuccherato (o bevande vegetali se richieste)
 - Caffè miscela d'orzo zuccherato o non zuccherato
 - Caffè latte
 - Bevanda al cioccolato
 - Tè zuccherato o non zuccherato
 - Succo di frutta zuccherato o non zuccherato
 - Yogurt naturale o Yogurt naturale magro
 - Yogurt con frutta cremoso senza pezzi
 - Yogurt a gusti vari: caffè, cereali, etc. etc.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, senza oneri aggiuntivi, lo zucchero e/o il miele ed il dolcificante ipocalorico monodose per le bevande non zuccherate, da concordare con il referente ASP.

- ❖ Dovranno essere forniti gli alimenti per la colazione di seguito elencati (concordati dopo specifici assaggi):
 - Biscotti facilmente solubili e di almeno tre tipologie diverse da alternare durante l'anno (salvo il mantenimento della stessa tipologia per richiesta specifica del singolo reparto);
 - Biscotti per diabetici o per altre tipologie di patologie (proteiche, senza glutine, etc);
 - Tortine monorazione, tipo plumcake o similari, dolci o salati, sostituibili anche con cereali di diverse tipologie (con crusca, con miele, con cioccolato, ecc.)

- Pane bianco fresco (ben cotto, friabile, con crosta di basso spessore, anche a fette);
- Pane integrale fresco;
- Grissini (friabili, e con buona capacità di assorbire i liquidi);
- Fette biscottate (anche integrali)
- Cracker.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire inoltre, se richiesta e senza oneri aggiuntivi, marmellata/ miele/ cioccolata monoporzione.

Pranzo

❖ Dovranno essere forniti i seguenti **primi piatti**:

- pasta del giorno
- pasta (o riso) scondita con aggiunta di olio extravergine di oliva (su richiesta con burro) o pomodoro o ragù di carne
- pastina all'uovo in brodo di carne
- pastina in passato di verdura
- semolino in acqua o brodo di carne o pomodoro
- cremosa salata: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o pastina o altri cereali/farine, contenente sempre carne, formaggio e verdura
- cremosa dolce: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o farine di vari cereali, contenente ricotta, uova, carni al vapore, possibilmente anche carote, zucca, o frutta, tutto zuccherato

I primi potranno essere richiesti anche tritati/cremosi per soddisfare indicativamente il 50% dell'utenza (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza).

Primo del giorno per diete speciali: pastina e/o semolino in acqua, pasta di semola di piccolo formato, primi iposodici, paste grammate, crema di riso, paste integrali, paste senza glutine o aproteiche.

❖ Dovranno essere forniti i seguenti **secondi piatti**:

- secondo del giorno
- polpette al vapore
- prosciutto crudo / cotto
- omogeneizzato monoporzione a base di carne, prosciutto, pesce, formaggio
- carne ai ferri
- pollo lessato
- svizzera al vapore
- formaggio: stracchino, ricotta, mozzarella e/o fresco tenero di vari tipi, anche mousse di formaggio alla frutta
- parmigiano
- pesce lessato
- tonno all'olio e tonno al naturale,
- piatti vegetariani, come alternative per alcune tipologie di diete anche grammate e/o iposodiche.

Il secondo del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche tritati/cremosi per soddisfare rispettivamente 15% e il 35% dell'utenza. (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

❖ Dovranno essere forniti i seguenti **piatti di contorno**:

- verdura del giorno
- altra verdura cotta tenera e lessata

- lattuga o altra insalata tenera a richiesta
- pomodori in insalata
- zucchine al vapore
- carote lessate a rondelle
- purè di patate
- purè di verdura

Il contorno del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza.

(percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

❖ Dovranno essere fornite le seguenti **frutta/dessert**:

- frutto fresco maturo di stagione
- frutta cotta (vari tipi da alternare, mele, pere, prugne, etc.)
- banana e/o mela
- purea di frutta monodose di un frutto o di abbinamento di frutti
- omogeneizzato di frutta
- yogurt/budino

❖ Tutte le domeniche ed i giorni festivi dovrà essere fornito un dolce a Pranzo; Per il Centro Diurno il dolce verrà fornito il sabato e negli eventuali giorni festivi in cui è prevista l'apertura;

❖ Dovrà essere fornito **pane**:

- pane bianco/pane integrale oppure, in sostituzione, grissini/ fette biscottate/crackers anche integrali;
- patate al vapore per chi mangia a consistenza modificata (se necessario, su richiesta del dietista di ASP).

❖ Le **bevande** fornite dovranno essere:

- Bottiglia da 1 lt e mezzo per tavolo e bottiglia da mezzo litro di acqua minerale gassata a perdere per distribuzione agli allettati
- Bottiglia da 1 lt e mezzo per tavolo e bottiglia da mezzo litro di acqua minerale naturale a perdere per distribuzione agli allettati
- vino bianco/ rosso in confezione a perdere
- bevande su richiesta (aranciata, coca cola)
- caffè d'orzo
- a richiesta: vino bianco/rosso

ASP potrà richiedere nel periodo estivo (da giugno a settembre) una idratazione aggiuntiva di acqua e altre bevande (es. succhi di frutta), di norma distribuita nel primo pomeriggio.

Idratazione del mattino

La Bevanda calda o fredda, fornita insieme ai bicchieri monouso (di materiale idoneo all'utenza e alle temperature delle bevande calde, di materiale riciclabile e riutilizzabile), dovrà essere:

- Caffè miscela d'orzo zuccherato o non zuccherato
- Bevanda al cioccolato
- Tè zuccherato o non zuccherato
- Latte zuccherato o non zuccherato

- Camomilla e/o infusi
- Succo di frutta con o senza zucchero

Nel periodo caldo alcune bevande (sciroppo, succo di frutta, bibite e tè) potranno essere fornite fresche. In alcuni nuclei potrebbero essere richieste, in luogo delle idratazioni, merende di pari valore economico.

Idratazione del pomeriggio

- La Bevanda calda o fredda, come per “*idratazione del mattino*”.
- biscotti in quantità non inferiore a 20 grammi oppure in alternativa budino, snack, yogurt alla frutta cremoso, mousse di frutta.

Cena

❖ Dovranno essere forniti i seguenti **primi piatti**:

- primo del giorno in brodo (es: pastina in passato/crema di verdura, passatelli, zuppa imperiale, etc.)
- pastina all'uovo in brodo di carne
- passato di verdura (con pastina)
- pasta o riso in bianco con aggiunta di olio extravergine di oliva o burro o pomodoro o ragù di carne
- caffè miscela d'orzo con latte e biscotti secchi friabili
- semolino in acqua, brodo o pomodoro
- cremosa salata: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o pastina o altri cereali/farine, contenente sempre carne, formaggio e verdura
- cremosa dolce: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o farine di vari cereali, contenente ricotta, uova, carni al vapore, possibilmente anche carote, zucca, o frutta tutto zuccherato;

I primi potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

Primo del giorno per diete: pastina e/o semolino in acqua, primi iposodici, paste grammate, crema di riso, paste integrali, paste senza glutine o aproteiche.

❖ Dovranno essere forniti i seguenti **secondi piatti**:

- secondo del giorno (diverso da quello del pranzo, con ingredienti di origine proteica differente)
- polpette al vapore prosciutto crudo / cotto
- omogeneizzato monoporzione a base di carne, prosciutto, pesce, formaggio
- carne ai ferri
- pollo lessato
- svizzera
- formaggio: stracchino, ricotta, mozzarella e/o fresco tenero di vari tipi, anche mousse di formaggio alla frutta
- parmigiano
- pesce lessato
- tonno all'olio e tonno al naturale,
- piatti vegetariani, come alternative per alcune tipologie di diete anche grammate e/o iposodiche.

Il secondo del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche tritati e/o cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza. (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

❖ Dovranno essere forniti i seguenti **piatti di contorno**:

- verdura del giorno (generalmente cotta)
- altra verdura cotta tenera e lessata (verdura extra)
- zucchine al vapore
- carote al vapore
- lattuga o altra insalata tenera a richiesta
- pomodori in insalata
- patate lessate
- purè di patate
- purè di verdura

Il contorno del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza. (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

❖ Dovranno essere fornite le seguenti **frutta/dessert**:

- frutto fresco maturo di stagione
- frutta cotta (vari tipi da alternare, mele, pere, prugne, etc.)
- banana e/o mela
- purea di frutta monodose di un frutto o di abbinamento di frutti
- omogeneizzato di frutta
- yogurt/budino

❖ Dovrà essere fornito **pane**:

- pane bianco/pane integrale
- in alternativa grissini/fette biscottate/crackers anche integrali;
- patate al vapore/purè di patate per chi mangia a consistenza modificata (se necessario, su richiesta del dietista di ASP).

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, senza oneri aggiuntivi, tutto quanto utile al corretto.

condimento dei piatti:

- olio extravergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, limone fresco su richiesta, formaggio grattugiato (solo parmigiano reggiano in multi porzione rispettando una grammatura da gr. 8 a 10 per pasto), sale in confezione usa e getta da gr. 250, pepe o altre spezie, tutto in quantità sufficienti per condire ogni tipo di confezione che, secondo il gradimento degli utenti, possa richiederne l'aggiunta. Tra le spezie di cui è possibile fare richiesta vi possono essere anche le spezie richieste per alimentazioni etico-religiose, diverse dalla classica tradizione regionale.

● **Menu'**

Il menù dovrà essere sempre concordato in tutte le sue parti con la figura delegata da ASP.

La ditta aggiudicataria compilerà **un ricettario** con tutte le ricette di tutte le preparazioni in produzione, a consistenza normale, tritata e cremosa. Il ricettario aggiornato sarà inviato con modalità informatica due volte all'anno, prima di ogni cambio di menù stagionale.

Indicativamente nel menù dovranno essere previste per la maggior parte ricette gastronomiche riconducibili alle tradizioni italiane:

- nel pranzo della domenica, la pasta del giorno dovrà essere a base di una pasta ripiena elaborata (tortellini, tortelloni, ravioli, lasagne, gnocchi, etc.), sarà preparato un dolce, anche a consistenza cremosa, al cucchiaino per chi ha difficoltà di deglutizione. Per chi non può consumare il dolce, sarà servita la frutta, che dovrà essere fresca di stagione e varia;
- potrà essere presente la polenta, indicativamente 1 volta ogni settimana nel periodo invernale;
- dovrà essere presente il pesce almeno 1 o 2 volte la settimana, senza lische, tipo filetti di platessa

- o altri tipi preventivamente concordati;
- dovranno essere presenti le uova (frittata od altro), solo una volta la settimana, ma dovranno essere presenti nel menù altre preparazioni quali soufflè, torte salate, timballi di verdura, che le possano contenere;
- a cena dovranno alternarsi preparazioni calde e fredde: è vietato proporre esclusivamente formaggi e salumi;
- anche la preparazione cremosa salata o dolce dovrà essere preparata con prodotti e secondo procedimenti concordati con il referente di ASP in funzione delle esigenze dietetiche degli ospiti affetti da disfagia. Il preparato deve risultare ben omogeneo, senza grumi e senza separazione tra soluzione e soluto, appetibile e vario negli ingredienti;
- gli ingredienti dei piatti cremosi – tradizionali dovranno corrispondere agli ingredienti del piatto a consistenza normale, con la sola aggiunta di farina (secondo le tipologie presenti in ricetta) o fiocchi di patate nel massimo di percentuale del 5%.
Ingredienti addensanti potranno essere aggiunti solo dopo accordi con il referente di ASP, dichiarati nell'apposito ricettario, in quantità massime del 5-10%, al fine di non compromettere l'utilizzo, divenendo piatto in contrasto con la dieta alla quale dovrebbe essere associato.

● **Diete**

Qualora la Direzione di ASP, avvalendosi delle figure professionali sanitarie competenti, ne riscontrasse la necessità, la ditta aggiudicataria dovrà fornire pasti formulati sulla base di **diete speciali**, senza alcun costo aggiuntivo, essendo le stesse considerate sostitutive del normale pasto.

Tali diete si intendono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, riferite a esigenze nutrizionali/religiose/etiche, sanitarie (dieta ipocalorica, ipolipidica, ipoglicidica, ipoproteica, aproteica, senza glutine, senza lattosio, senza uovo, senza pomodoro, o per altre intolleranze alimentari, ipercalorica, iperproteica, senza carni di maiale o di manzo etc.), con utilizzo di prodotti naturali o dietetici od integratori, omogeneizzati di carne, verdura e frutta. Tali diete saranno richieste secondo tabelle dietetiche standard o previa compilazione personalizzata da parte del dietista o anche secondo prescrizione medica. La fornitura dei pasti dietetici potrà anche essere richiesta in piatto monoporzione, sempre in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con l'indicazione del tipo di dieta e sigla che sarà concordata. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature fino al momento del consumo, previste dalla normativa vigente. Detti pasti dovranno garantire la maggiore alternanza possibile.

In caso di richieste dietetiche nominali, la Ditta Appaltatrice dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite da ASP in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni sono specificate analiticamente agli artt. 45 e 46. A tale fine gli addetti al servizio della Ditta Aggiudicataria assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento.

In considerazione del fatto che ASP adotta i P.A.I. (Piani d'assistenza Individualizzati) e i Progetti di attività di animazione, potranno essere richiesti, per ciascun anziano, pasti rispondenti a esigenze individuali, o anche eventuali cestini per gite o uscite frequenti.

Le diete personalizzate potranno essere richieste anche con il normale ordine dei pasti avendo ASP attualmente un programma informatico che gestisce complessivamente l'alimentazione per ogni utente, attribuendo al singolo ospite la dieta ed il menù giornaliero corrispondente.

Agli ospiti che necessitino, secondo la valutazione dell'equipe socio-sanitaria, di **integrazione alimentare**, dovranno essere fornite senza aggravio di costo, a colazione e/o pranzo, e/o idratazioni, e/o cena (nella percentuale massima del 12% di quanto ordinato), alimenti aggiuntivi, quali puree di frutta di tipo vario, mousse di formaggio, ricotta, miele e/o cioccolato monodose, gelato, budini e yogurt greco, o altro prodotto confezionato corrispondente, facilmente reperibile sul mercato (per eventuale integrazione

proteica).

La ditta dovrà fornire, senza aggravio di costo, presso la dispensa gestita dal proprio personale, una **riserva di materie prime** tipo: formaggi teneri, prosciutto crudo o cotto, carne in scatola, tonno, purea di frutta, frutta sciroppata, omogeneizzati di carne, verdura in scatola tipo fagiolini, etc.

Questi alimenti dovranno essere distribuiti agli anziani per esigenze straordinarie del reparto (ad esempio quale pasto sostitutivo ad anziani usciti per visite mediche improvvise, etc.), per calamità o in caso di disservizio causato dalla ditta, al fine di limitare le relative problematiche, anche se non a titolo di risarcimento del danno. In caso di calamità, che comporti indicativamente due giornate di isolamento del Centro Servizi, la ditta dovrà fornire riserve di acqua e alimenti tali da soddisfare le esigenze minime alimentari dei residenti in riferimento ad un menù elementare di base.

ASP si riserva di sperimentare:

- l'adozione di Finger food destinato a pazienti con deterioramento cognitivo esposti ad un elevato rischio di malnutrizione per riduzione dell'apporto alimentare (difficoltà nell'alimentarsi e ad utilizzare le posate, incapacità a relazionarsi con il cibo, disfagia), alterazione del ritmo alimentare diurno (tendenza ad assumere maggior parte delle calorie al mattino con cena molto scarsa), preferenze alimentari (predilezione per alimenti ricchi in carboidrati e zuccheri semplici con rifiuto nell'assunzione di alimenti ricchi di proteine e lipidi) e incremento del dispendio energetico (wandering, agitazione psicomotoria, aumento del metabolismo basale). In questi soggetti, diversi studi hanno dimostrato che l'utilizzo dei finger food consente di garantire il giusto apporto giornaliero di nutrienti, di mantenere il piacere di mangiare e permette un discreto livello di autonomia. Dal punto di vista pratico per la preparazione dei finger food è necessario utilizzare ingredienti quali semola di grano duro, formaggio grattugiato, erbe aromatiche, spezie e oli essenziali per alimenti. È importante proporre menù stagionali e ricette del territorio per favorire nei pazienti il ricordo di alcuni sapori conosciuti. I finger food devono essere facili da maneggiare, non lasciare residui sulle dita, essere nutrienti e calorici, essere di piccole dimensioni (un solo boccone) e tenuti a temperatura ambiente.

● **Gestione della disfagia**

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire alimenti e bevande per colazioni/spuntini e pasti appropriati al paziente con disfagia di diversi livelli di gravità (secondo il documento di riferimento IDDSI - iniziativa internazionale per la standardizzazione della dieta in disfagia - www.issdi.org: cremoso, sciropposo, denso, molto denso, ecc.).

La Ditta Appaltatrice è tenuta a garantire che il menù per i pazienti disfagici contenga preparazioni alimentari con consistenza omogenea, prive di residui, nutrizionalmente bilanciate e adeguate al fabbisogno energetico, oltre a essere appetibili, variegata e sicura per gli utenti.

I pasti e le colazioni/idratazioni/merende potranno, in accordo con ASP, essere fornite dall'Appaltatore attraverso erogatori di bevande calde (di prodotti disidratati). I distributori dovranno essere gestiti dall'Appaltatore, il quale ne curerà la manutenzione e il regolare funzionamento.

Dovranno essere preparati per l'utente disfagico i pasti descritti ne "La giornata alimentare di servizio completo sarà così composta" e potranno essere preparati a partire da prodotti disidratati realizzati con ingredienti naturali, privi di OGM, conservanti o coloranti artificiali.

Si richiede che per tali utenti un menù il più possibile equivalente agli altri ospiti.

Le macchine erogatrici dei pasti cremosi dovranno avere almeno le seguenti caratteristiche:

- possibilità di erogazione mono-porzione e multi-porzione;
- miscelatori indipendenti per evitare miscugli tra i prodotti.

È consentita, in via temporanea ed eccezionale, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto grave in una o più delle attrezzature utilizzate per la produzione;

- interruzione prolungata della produzione per cause quali incidente, interruzione dell'energia elettrica, etc.

- grave avaria degli impianti di conservazione e stoccaggio dei prodotti.

Tali variazioni dovranno essere tempestivamente segnalate al referente di ASP.

In ogni caso devono essere garantite preparazioni alimentari appropriate al paziente con problemi di disfagia e per i pazienti con intolleranze/allergie alimentari (celiachia, lattosio...) ed eventuali patologie (dieta ipoproteica/ iperproteica).

● **Menù Festività**

Per le festività sotto elencate, si richiede la predisposizione di un menù speciale:

1 gennaio - Capodanno,

6 gennaio - Epifania

febbraio – Carnevale (giovedì e martedì grasso)

8 marzo - Festa della donna

19 marzo - S. Giuseppe

Pasqua

Lunedì dell'Angelo

25 aprile - Festa di Liberazione

1 maggio - Festa del lavoro

8 maggio - Festa della mamma

2 giugno - Festa della Repubblica

15 agosto - Ferragosto

2 ottobre - Festa dei nonni

9 ottobre - Festa del Patrono

1 novembre - Festa di tutti i Santi

11 novembre - S. Martino festa delle castagne/autunno

8 dicembre - Immacolata concezione

25 dicembre - S. Natale

26 dicembre - S. Stefano

- In dicembre, in occasione di un pranzo organizzato con i parenti degli utenti.

- Festeggiamenti per centenari, nozze d'oro, eventi particolari organizzati all'occorrenza presso ASP.

In queste ricorrenze, la composizione del solo menù del pranzo dovrà essere così formulata: *primi*: il piatto del giorno dovrà essere a base di pasta all'uovo, elaborata/ripiena (tagliatelle, gnocchi, tortellini, tortelloni, lasagne, cannelloni, etc.);

secondi e contorni: il piatto del giorno dovrà essere elaborato, modificato rispetto al menù settimanale.

In sostituzione della frutta, o in aggiunta alla stessa, dovrà essere servito un dolce o un gelato.

Se richiesto dalla struttura, inserire un antipasto per rendere più piacevole e speciale il momento del pasto.

Per Natale e Pasqua, centenari e nozze d'oro, il menù dovrà prevedere a pranzo lo spumante, in aggiunta al dolce del giorno, che sarà indicativamente il panettone/pandoro/colomba e uova di cioccolato di formato vario secondo richieste del nucleo in rapporto alle possibilità di assunzione da parte degli ospiti, o torta di anniversario.

Inoltre, in un giorno e mese da definire, si prevede di organizzare un pranzo oppure una cena con menù tipo buffet, finger food, etc, anche in giornate diverse a seconda delle esigenze dei singoli nuclei.

La ditta e il referente ASP delegato (RAA/ Animatrice) concorderanno un menù, da definire a seconda degli utenti coinvolti, al fine di proporre un momento conviviale diverso dalla quotidiana proposta di

ristorazione, per ricordare sapori, soddisfare richieste particolari o sperimentare nuove modalità di approccio al cibo e di somministrazione.

- **MERENDE in occasione di FESTIVITÀ (allegato D)**

In occasione delle giornate dedicate ad attività di animazione, festeggiamenti, compleanni, ricorrenze particolari, dovrà essere inoltre fornita, in quantità soddisfacenti per tutti gli ospiti di ogni singola struttura interessata, una **ricca merenda dolce e/o salata** (grammature indicate nell'apposito paragrafo).

A titolo esplicativo si presenta l'elenco dei prodotti:

- *Merenda Dolce*: torta dei compleanni o a tema. Potrà essere sostituita in parte o in alcune occasioni completamente con: pasticcini e/o preparazione dolce monodose confezionata e/o gelato in coppetta o in confezione da kg in gusti vari;
- *Merenda salata*: Salatini, pizzette, preparazioni alternative morbide, tipo panettone salato, sandwich, finger food adeguati all'utenza;
- *Bevande* in aggiunta alla normale idratazione.

All'occorrenza potranno essere organizzate festeggiamenti per centenari e nozze d'oro, per le quali si richiederà una ricca torta e merenda, per gli ospiti del nucleodi CRA o del CD.

In caso di sospensione di un'attività mensile o a tema, con preavviso alla ditta, si potrà richiedere ed organizzare una festa a compensazione dell'evento mancato.

- **LABORATORIO DI CUCINA (allegato E)**

Con cadenza mensile vengono organizzate sia in Casa Residenza che in Centro Diurno attività di laboratorio cucina per le quali viene richiesta la fornitura di alcuni alimenti specificati nell'allegato E.

Le quantità variano in base al tipo di attività proposta agli anziani e si riferiscono di solito alla preparazione di:

- BISCOTTI
- PIZZETTE
- TORTE
- FOCACCE
- MACEDONIA

L'allegato E verrà compilato da ASP per i quantitativi da richiedere e consegnato agli operatori della cucina.

ART. 4 – CARATTERISTICHE GENERALI E REQUISITI IGIENICI DEI PASTI E DELLE DERRATE.

- **Caratteristiche e requisiti per derrate e pasti**

Tutte le derrate e i pasti consegnati devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari ed igienico-sanitarie in vigore al momento dell'utilizzo.

A titolo indicativo, ma non esaustivo:

- D.Lgs 193/07,
- Regolamento Europeo 852/2004,
- Regolamento Europeo 853/2004,
- Regolamento Europeo 854/2004,
- Regolamento Europeo 882/2004,
- Regolamento Europeo 178/2002,
- Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità,
- Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità,
- Regolamento UE 625/2017,
- Regolamento UE 2021/382.

Tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti e forniti per le colazioni e le idratazioni devono essere di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche indicate dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

È ammessa la variazione di quei prodotti che si siano rilevati di scarsa qualità o gradimento da parte di ASP che in tal caso ne può chiedere la sostituzione a parità di categoria merceologica.

Nessun alimento anche se imballato, potrà essere conservato a diretto contatto con il pavimento.

L'aggiudicatario si impegna a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- etichettatura;
- parametri merceologici;
- residui di contaminanti.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente l'origine non transgenica degli alimenti.

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno avere una validità residua non inferiore all'80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza ed il confezionamento.

Per tutta la durata dell'appalto, nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti indicati in gara e/o all'inizio del servizio, la Ditta Appaltatrice deve inviarne comunicazione scritta al referente ASP prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le schede tecniche del nuovo prodotto. Saranno a carico della Ditta Appaltatrice i costi ed eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile di ASP o di un suo delegato, saranno sottoposti i nuovi prodotti.

La Ditta Appaltatrice deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dalla normativa vigente.

● **Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari**

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie, ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa o desunti da attuali studi, con evidenza nella letteratura scientifica, secondo quanto verificato in contraddittorio con la Ditta.

Si ritiene, quindi, di indicare come schede di qualità dei prodotti e degli indici microbiologici da rispettare, quanto previsto dalle Normative UE in Campo Alimentare e dalla normativa vigente nazionale.

In contraddittorio con l'Appaltatrice saranno verificate tutte le schede tecniche presentate e potranno anche essere ritenuti utili come standard di riferimento quelli indicati nelle schede stesse che dovranno essere mantenute aggiornate.

In caso di controversie per prodotti particolari, una volta valutato congruo e soddisfacente il prodotto, gli standard di riferimento delle materie prime e prodotti in uso saranno quelli indicati nelle schede tecniche presentate dalla ditta aggiudicataria DOPO aggiudicazione e relativa accettazione da parte di ASP.

I pasti dovranno essere confezionati a regola d'arte, secondo ricette concordate e consegnate al dietista prima dell'utilizzo delle stesse, con derrate di prima qualità, fresche, congelate o surgelate, nel rispetto delle tabelle e pesi indicati dettagliatamente negli allegati e delle caratteristiche dei generi alimentari utilizzati nella preparazione.

La produzione avverrà nel rispetto del legame caldo o refrigerato secondo la tipologia di prodotto lavorato; è cioè permessa la produzione anticipata di alcune materie prime utilizzando l'abbattimento delle temperature, secondo quanto è previsto dalla normativa vigente e dalle autorizzazioni specifiche del centro di produzione pasti.

Come già descritto, la preparazione di ogni singolo piatto dovrà soddisfare le esigenze degli utenti sia per la tipologia di preparazione, cottura, sapidità, confezionamento, salvaguardando tutte le caratteristiche organolettiche che potranno rendere piacevole il pasto. Fondamentali il rispetto delle corrette modalità di confezionamento primario dei pasti per il trasporto, per permettere che il servizio finale ai tavoli degli utenti sia nel rispetto delle caratteristiche qualitative del piatto; si rimanda quindi in specifico al punto precedente: "qualità del servizio".

Gli ingredienti e le grammature saranno sottoposti a controlli con facoltà di disporre eventuali modifiche qualora sorgessero esigenze diverse.

Il menù, sia estivo che invernale, dovrà essere redatto tenendo conto delle abitudini e delle esigenze alimentari locali riferite all'utenza a cui è riferito il servizio (anziani, stranieri, ecc.).

Ad ogni cambio di stagione sarà definito un nuovo menù, inserendo nuove preparazioni e/o ricette, ricercando nuovi prodotti utili al soddisfacimento delle esigenze nutrizionali, variando tipologia di pasta, ed altro ancora possa rendere appetibile il pasto.

Si richiede che la redazione **completa del menù, con tutte le ricette, i pesi a cotto o i volumi dei singoli piatti proposti**, che comunque non potranno essere inferiori a quelli indicati nel presente capitolato, dovrà essere inviata ad ASP per autorizzazione ed archiviazione e sempre **tenuta aggiornata** secondo l'introduzione di nuove ricette (come già descritto art. 3 Menù).

● **Produzione degli alimenti e delle bevande**

Deve essere garantito il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi applicabili alla ristorazione collettiva in ambito assistenziale, fissati con Decreto del Ministro dell'Ambiente del 10/03/2020 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – Serie Generale n. 90 del 04/04/2020;

Il riferimento alle norme stesse deve quindi intendersi in relazione alle esigenze nutrizionali ed alimentari della prevalente popolazione anziana, come già diffusamente descritte nell'ambito del presente capitolato e che rimandano alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale", alle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale" Regione Emilia-Romagna e alle linee guida AUSL Modena.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (in melamina o in plastica dura), da concordare con il referente di ASP.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono

essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

All'occorrenza e in casi specifici, ASP si riserva di chiedere la fornitura di altro materiale a perdere oltre a quello citato, dietro accordo tra le parti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

- **Smaltimento rifiuti**

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.

- **Piano dei Trasporti**

La Ditta aggiudicataria oltre ad accertare che il trasporto delle derrate sia effettuato con idonei mezzi di trasporto, che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e delle temperature di legge fino a destinazione, è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate e/o preparate, rimanendo l'unico responsabile di ogni caso di avaria. La ditta aggiudicataria dovrà trasportare i piatti cotti o freddi in contenitori di acciaio inox opportunamente sigillati; ogni altro materiale deve essere preventivamente autorizzato (come specificato art. 3 qualità del servizio).

L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Il piano per il trasporto e la consegna dei pasti dovrà essere consegnato ad ASP prima dell'inizio del servizio ed essere aggiornato in caso di modifiche.

ART. 5 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- Il rispetto di tutte le normative vigenti e relativi aggiornamenti, di cui dovrà produrre regolare copia da consegnare ad ASP, durante tutta la durata dell'appalto con particolare riferimento a:
 - D.P.R n°. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche;
 - Decreto Legislativo n. 193/2007 che abroga il D.L. N° 155 del 26 maggio 1997;
 - Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002;
 - Legge regionale Emilia Romagna 11/2003;
 - Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004;
 - Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004;
 - Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004;
 - Delibera Giunta Regionale 1015/2008;

- Delibera Giunta Regionale 1869/2008;
- Regolamento Europeo 1169/2011 e successive modifiche: regolamento 1155/2013, regolamento 1363/2013, Direttiva della Commissione 78/2014;
- la direzione operativa del servizio di ristorazione oggetto dell'appalto;
- l'elaborazione del menù nel rispetto dei principi dietetico – nutrizionali, da concordare con ASP, il menù concordato non deve essere modificato in alcun suo elemento costitutivo in modo unilaterale dalla Ditta appaltatrice;
- piano del sistema organizzativo e relative procedure del servizio di distribuzione pasti, delle materie prime, delle attrezzature e stoviglie ed altro, da effettuarsi presso ogni singola struttura con adeguamento alle esigenze organizzative;
- rispetto delle norme igienico - sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti e chiara evidenza delle modalità di lavoro, secondo il piano di autocontrollo personalizzato per il servizio in atto;
- acquisto e gestione delle materie prime alimentari, che devono essere di prima qualità secondo la normativa vigente e dettagliate nell'art. 4;
- le utenze dell'acqua e del gas (compreso la lettura e comunicazione dei relativi consumi) saranno intestate alla ditta appaltatrice che si occuperà pertanto dei relativi consumi;
- l'utenza elettrica rimane intestata ad ASP che provvederà a chiedere alla ditta appaltatrice, tramite emissione di fattura, un rimborso trimestrale per i consumi effettivi della sola parte della cucina, oltre alle spese amministrative per i conteggi e l'emissione della fattura;
- acquisto e responsabilità dell'uso di prodotti per le attività di pulizia e sanificazione con consegna delle schede tecniche come meglio specificato nel capitolato tecnico
- acquisto di stoviglie, attrezzature fisse e mobili per tutte le attività correlate che si rendesse necessario come già specificato in art. 1 nelle varie tipologie di servizio;
- rispetto delle normative per lo stoccaggio dei materiali a perdere o di consumo, deve avvenire in proporzione all'utilizzo realmente necessario all'attività oggetto dell'appalto, con ordine, pulizia e nel rispetto delle normative vigenti per quanto concerne la sicurezza, la difesa dell'ambiente e della lotta agli animali nocivi. La ditta appaltatrice si impegna ad organizzare la consegna dei materiali di cui sopra presso le ubicazioni di ASP, esclusivamente nelle fasce orarie di presenza dei propri operatori. Materiali in arrivo in altri orari saranno respinti al mittente;
- preparazione, cottura, confezionamento dei pasti, nel centro di cottura interno gestito dalla ditta aggiudicataria, secondo quanto dichiarato in offerta;
- apparecchiatura, sparecchiatura e pulizia della sala da pranzo posta al piano terra della Casa Residenza;
- impegno, in caso di aggiudicazione, di mantenere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un centro di produzione pasti alternativo a quello di cui sopra, sempre adibito alla preparazione di pasti da asporto, posto in modo tale da rispettare i criteri di distanza chilometrica e temporale di cui all'art. 1 e in possesso di autorizzazione sanitaria; l'impiego di tale centro di produzione pasti potrà avvenire solo nelle occasioni in cui sia impossibile utilizzare, per cause di forza maggiore, il centro produzioni pasti principale e previa autorizzazione di ASP, a seguito di specifica richiesta debitamente motivata;
- trasporto dei pasti e di ogni altro prodotto dal centro di cottura ai locali delle strutture dell'ASP, in cui sia prevista la preparazione dei carrelli termici o diversamente la consegna delle casse termiche con pasti monoporzione;
- preparazione dei carrelli termici e di quelli contenenti stoviglie e generi alimentari diversi Che verranno preparati e messi a disposizione nella sala da pranzo, pronti per la distribuzione dei pasti;
- ritiro dalla sala pranzo, in orari stabiliti dall'ASP, al termine dei pasti (colazione, pranzo, merenda e cena), dei carrelli termici e di quelli contenenti tutto quanto utilizzato per la somministrazione ed il consumo del pasto;
- fornitura delle materie prime alimentari e gestione delle attrezzature presenti nelle strutture per la

preparazione delle bevande per le colazioni e le merende;

- lavaggio stoviglie (vassoi, piatti, tazze, posate, bicchieri, gastronorm, ecc.) e ogni altra attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti oggetto della fornitura;
- riassetto, pulizia e disinfezione giornaliera dei locali e di tutte le attrezzature assegnate, ed utilizzati, nonché lavaggio di tutte le attrezzature usate per la preparazione, l'inoltro e la distribuzione dei pasti immediatamente dopo ogni servizio; la ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere con la frequenza che ha indicato nella relazione tecnica alla pulizia straordinaria e alla disinfezione dei locali, arredi e attrezzature, anche fisse, avute in consegna;
- disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati e delle attrezzature avute in gestione ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno 4 (quattro) volte l'anno, consegnando l'attestazione dell'avvenuto intervento al referente ASP
- gli interventi di sanificazione straordinaria nei casi eccezionali per i quali le buone norme di comportamento lo consiglino;
- spurgo delle fosse biologiche al servizio della cucina;
- i rifiuti (prodotti dalla ditta appaltatrice) dovranno essere trasportati al punto di raccolta di riferimento interno della Struttura, mentre i rifiuti speciali e i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento dovranno essere smaltiti a cura e spese della Ditta appaltatrice, in modo conforme alla normativa vigente, ai regolamenti comunali e ai regolamenti di ASP, con imprescindibile attenzione allo smaltimento differenziato di materiali organici, carta, cartone, plastica, vetro. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività oggetto dell'appalto negli scarichi fognari;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso, compreso la manutenzione dell'ascensore in uso per il collegamento con la Casa della Salute e il reparto di RSA, nonché gli split presenti in cucina per il riscaldamento e raffrescamento dei locali, intendendosi per 'manutenzione ordinaria' quella necessaria a mantenere le attrezzature in perfetto stato d'uso e per 'manutenzione straordinaria' quella di acquisto ed installazione di nuovi pezzi originali per sostituire quelli usurati o rotti;
- manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato gratuito;
- dotazione e lavaggio del vestiario del proprio personale compresi camici e cuffie;
- fornitura di idonea attrezzatura (calotte termiche, contenitori termici, vassoi personalizzati ecc.), necessaria alla corretta ed adeguata conservazione e distribuzione dei pasti per ospiti allettati e diete, di cui al precedente Art. 3, se questi non possono essere distribuiti nel rispetto delle norme igienico - sanitarie con i carrelli termici messi a disposizione dall'ASP;
- il prelievo giornaliero di una porzione di ogni primo e secondo piatto finito, per facilitare indagini in caso di eventuali tossinfezioni; il prelievo è previsto per tutti i piatti, indipendentemente dalla consistenza (intera, tritata e frullata) nel centro di produzione, in cella frigorifera a -18°C, in sacchetti sterili o in monodose, per la durata di 72 ore; su ogni confezione dovrà essere indicata data e ora del prelievo; i campionamenti devono essere registrati su apposito registro per garantire la rintracciabilità degli stessi. L'esclusione del prelievo di alcuni piatti potrà essere decisa esclusivamente con accordi formali fra Appaltatore ed ASP;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio di ristorazione.

ART. 5 – ONERI A CARICO DI ASP

ASP mantiene a proprio carico gli oneri di gestione relativi alle seguenti utenze e fasi del processo:

- eventuale manutenzione straordinaria dei locali messi a disposizione della Ditta appaltatrice, qualora tali interventi non siano riconducibili a danni causati dalla stessa;
- consegna alla ditta appaltatrice delle attrezzature presenti nei locali messi a disposizione in comodato gratuito, come da allegato 'Elenco dotazione attrezzature';
- somministrazione dei pasti agli ospiti, che dovrà avvenire tramite l'utilizzo di moduli preposti,

precisando che le operazioni di apparecchiare e sparecchiare e riordino della sala restano in capo ad ASP solamente per il Centro Diurno

- prenotazione settimanale dei pasti, che dovrà avvenire tramite l'utilizzo di moduli preposti, salvo diversi accordi autorizzati da ASP.
- Per quanto concerne i pasti destinati agli anziani saranno possibili, per ragioni di tipo sanitario o di cause di forza maggiore, anche variazioni degli ordinativi, numericamente limitate, in ampia deroga alle modalità previste e comunque non oltre le ore 9 della giornata della consegna prevista.

Con riferimento a quanto previsto dall'art. 26, comma 3 del D. Lgs 81/2008, il datore di lavoro committente redige e allega alla documentazione di gara il documento unico di valutazione dei rischi con l'indicazione delle misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. All'interno del DUVRI sono esplicitati e calcolati gli oneri della sicurezza, di cui all'art. 26, comma 5 del D. Lgs 81/2008.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26, comma 2 del D. Lgs 81/2008, prima dell'avvio dell'attività, in occasione di mutamenti organizzativi e comunque con periodicità trimestrale, il Committente promuoverà l'attività di cooperazione e coordinamento anche al fine di favorire l'informazione reciproca tra i lavori dei diversi soggetti presenti nei luoghi interessati dallo svolgimento delle attività. In occasione della prima riunione sarà preliminarmente svolto un sopralluogo presso le sedi individuate per lo svolgimento delle attività.

ART. 6 – OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 7 - REMUNERAZIONE

La remunerazione del servizio è così determinata:

- a. a prezzo unitario per giornata alimentare di ogni ospite residente nella Casa Residenza.** Il numero delle giornate alimentari mensili verrà determinato dalla media del numero dei pranzi e delle cene (escluso arrotondamenti) erogati nel periodo. Il prezzo della giornata alimentare comprende e compensa anche la fornitura di prodotti per le feste, comprende inoltre colazione, merende e idratazione, compreso le richieste di diete speciali;
- b. a prezzo unitario per pasto**, suddiviso in, pranzo (comprensivo dell'idratazione e della merenda) e cena (comprensivo dell'idratazione e della merenda), **per gli ospiti del Centro Diurno**;
- c. per il personale dipendente con gestione diretta dei buoni pasto** da addebitare al dipendente per un terzo del costo offerto e fatturazione all'ASP "Delia Repetto" della quota di propria competenza (due terzi del costo offerto)
- d. a prezzo unitario per pasto per i volontari, per i familiari e per i visitatori** frequentanti i servizi interni per anziani;

ART. 8 – PRESCRIZIONI SUL PERSONALE ADDETTO

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Ditta appaltatrice si avvale di proprio personale qualificato e lo impiega sotto la sua diretta responsabilità.

Il contratto di riferimento per i prestatori di lavoro dipendente impiegati nei servizi è il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. È fatta salva la facoltà dell'Appaltatore di indicare in sede di offerta l'equivalenza, ai sensi dell'art. 11, co. 3 D. Lgs. 36/2023, delle tutele economiche e normative fra il CCNL indicato dalla Stazione appaltante e quello che intende applicare al presente appalto.

Nell'esecuzione delle operazioni in cui si articolano le prestazioni che fanno carico alla Ditta appaltatrice,

quest'ultima deve rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni ed ogni necessaria cautela in materia igienico - sanitaria e per la sicurezza.

In particolare in materia di antinfortunistica ASP richiede alla ditta appaltatrice che, nei locali concessi in uso per l'espletamento dei servizi, vengano affissi ed esibiti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

Il personale della Ditta appaltatrice dovrà essere professionalmente capace, fisicamente valido e idoneo alla mansione da svolgere e coincidere con quello che la Ditta appaltatrice ha indicato nell'offerta tecnica dei servizi offerti in quanto a numero, qualifica e ore giornaliere e settimanali di impiego.

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire la necessaria stabilità al personale suddetto assicurando in tal modo agli utenti la continuità nel servizio, sostituendo immediatamente le assenze temporanee con personale ugualmente qualificato ed esperto. La programmazione dei turni di lavoro di tutto il personale non potrà comunque che tenere conto prioritariamente delle esigenze di servizio agli anziani.

La Ditta appaltatrice dovrà altresì osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria. L'aggiudicatario deve inoltre provvedere, a sua totale cura e spese, alle assicurazioni obbligatorie per legge dei suoi dipendenti per le specifiche prestazioni del presente rapporto, nonché a tutte le altre forme previdenziali ed assistenziali. Deve altresì corrispondere al proprio personale le retribuzioni ed indennità previste dai contratti nazionali collettivi di lavoro della categoria.

ASP potrà procedere alla verifica periodica dell'avvenuto pagamento degli oneri contributivi a carico della ditta aggiudicataria, non solo all'atto della liquidazione delle fatture, ma in qualsiasi occasione si renda necessario per le verifiche in costanza esecutiva di contratto.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi per ASP in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto le prestazioni offerte.

Deve essere promossa ogni iniziativa atta ad evitare qualsiasi interruzione nell'espletamento del servizio.

La Ditta appaltatrice deve altresì garantire che il proprio personale faccia sempre uso di camici, grembiuli, paragrembo, cuffie nonché di guanti e mascherina e scarpe antiscivolo quando necessario. Il personale della Ditta appaltatrice, addetto alle attività di ristorazione, dovrà essere provvisto di grembiule anche usa e getta sopra alla divisa, e/o comunque di indumenti distinti, per la preparazione dei pasti e per i lavori di pulizia e lavaggio.

La Ditta appaltatrice sarà tenuta a trasmettere, anche via mail, all'inizio dell'appalto e a mantenere aggiornato un documento riportante l'elenco nominativo del personale addetto al servizio con specificazione dei titoli formativi, professionali e di anzianità di servizio, la qualifica e le modalità di impiego. Tutto il personale impiegato, durante il servizio, dovrà:

- recare ben visibile il cartellino di riconoscimento contenente, oltre al logo e al nome della ditta, nome, cognome dell'addetto oppure indossi la divisa con il nome della ditta;
- rispettare il divieto di fumo in tutte le aree interne di ASP;
- rispettare l'assoluto divieto di fornire notizie riguardanti gli ospiti, terapie, personale sanitario e altro;
- consegnare immediatamente alle Responsabili delle Attività Assistenziali ogni oggetto rinvenuto nei locali di ASP, qualunque ne sia il valore o lo stato;

Prima dell'inizio del servizio è obbligo della ditta aggiudicataria identificare, e conseguentemente indicare ad ASP i contatti telefonici e di posta elettronica per garantire la pronta reperibilità, del Referente Coordinatore al quale è attribuita la responsabilità di assicurare che tutte le attività richieste dal presente capitolato e dai suoi allegati siano pianificate, eseguite e tenute sotto controllo.

L'Appaltatore si impegna a garantire alle risorse umane da esso impegnate nelle attività oggetto del presente appalto, la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente contratto, sollevando pertanto ASP da oneri di istruzione delle stesse.

In relazione al migliore sviluppo possibile dei servizi gestionali e complementari oggetto del presente contratto l'Appaltatore realizza interventi formativi specifici, nell'ambito di vigenza del contratto, finalizzati

a:

- migliorare i profili qualitativi ed operativo-gestionali dei servizi, nonché i profili erogativi dei servizi complementari;
- garantire l'osservanza degli operatori addetti ai servizi di ristorazione, di quanto previsto nel presente Capitolato tecnico.

Il personale dovrà partecipare con regolarità ad attività di formazione: ASP si riserva la facoltà di richiedere, in relazione del servizio svolto, la partecipazione ad attività di formazione di alcuni operatori della ditta aggiudicataria per adeguamento a procedure specifiche o adeguamenti legislativi o comunque all'apprendimento di metodiche di cui si riscontrasse la necessità urgente ed inevitabile in relazione al buon andamento ed alla qualità del servizio richiesto nei capitolati tecnici.

L'elenco dei nominativi degli operatori che effettuano formazione, come da programma aziendale o su richiesta di ASP, dovrà essere presentato successivamente all'aggiudicazione della gara e dovrà essere tenuto regolarmente aggiornato consegnando quanto richiesto al Responsabile preposto da ASP.

ART. 9 – SCIOPERI

Trattandosi di servizio essenziale di pubblico interesse, per nessun motivo potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato anche solo in modo temporaneo.

In caso di scioperi si applicano le disposizioni di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e sue successive modificazioni.

In qualunque caso di scioperi del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio (non saranno da considerarsi tali: ferie, aspettative e malattie), ASP e/o la Ditta appaltatrice, dovranno di norma, in reciprocità darne preavviso con anticipo di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero, la Ditta appaltatrice oltre al preavviso scritto cinque giorni prima, dovrà concordare le attività con il referente di ASP e, in caso di assenza, con le Responsabili delle attività assistenziali.

Dovrà comunque essere assicurato un servizio d'emergenza da determinarsi sulla base di un piano concordato tra la ditta e ASP.

Il Committente tratterà un importo rapportato al minor servizio erogato ed al conseguente danno subito. In caso di sciopero da parte del personale di ASP, potranno essere richieste tempestivamente modifiche nell'organizzazione dell'orario dell'arrivo dei pasti e nella semplificazione delle preparazioni del menù. Questo sempre nei tempi sopra indicati.

ART. 10 – CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Il referente preposto da ASP per coordinare il servizio, per presentare nuove esigenze, sollevare problematiche e suggerire nuove ipotesi organizzative del processo è il coordinatore della struttura.

I controlli effettuati dovranno accertare il livello di qualità del servizio, in coerenza con quanto richiesto e specificato in capitolato, e potranno essere effettuati unicamente da soggetti specificamente individuati da ASP.

In particolare ASP effettuerà i controlli, previa comunicazione onde accertare:

- che il pasto abbia i requisiti concordati;
- che il trasporto dei pasti avvenga nel rispetto delle normative esistenti;
- che le derrate alimentari siano di prima qualità ed abbiano le caratteristiche richieste;
- che gli stabilimenti di produzione o commercializzazione da cui provengono le derrate abbiano l'autorizzazione sanitaria e le abilitazioni richieste dalla normativa vigente;
- che il centro di cottura in cui vengono preparati i pasti sia sempre provvisto di autorizzazioni sanitarie aggiornate;
- che il personale della Ditta appaltatrice, sia del centro di produzione sia in servizio presso le strutture di ASP, svolga le proprie mansioni nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato ed alle norme di legge in vigore;

- che siano rispettati gli standard di pulizia per garantire i livelli di igiene indispensabili alla qualità di servizio richiesta;
- che il sistema HACCP della ditta appaltatrice sia applicato con regolarità a tutto il sistema e che i controlli concordati siano effettuati dal personale della ditta con attenzione e responsabilità, dopo un adeguato addestramento;
- che tutta la documentazione dei piani di attività e di controllo sia sempre utilizzata ed aggiornata.

Modalità e frequenza dei controlli possono subire modifiche in seguito ad anomalie riscontrate nel controllo della qualità del servizio o ad aggiornamento delle procedure interne ad ASP. In ogni caso verranno comunicati alla ditta aggiudicataria.

Controlli quotidiani

Verrà effettuato dai diretti responsabili del reparto oggetto del servizio stesso e registrato secondo le procedure di ASP.

Controlli a campione

Ulteriori verifiche verranno effettuate da parte di personale incaricato (Dietista, Coordinatori di struttura, Raa, Familiari degli ospiti, etc.), secondo le procedure vigenti o che si riterrà di definire.

A titolo esemplificativo ASP potrà effettuare verifiche sul rispetto delle procedure di controllo messe in atto dalla ditta appaltatrice. La modulistica adottata dalla ditta appaltatrice dovrà essere a disposizione per le verifiche che possono essere sia di natura interna (direzione e/o Tecnici esperti) sia di natura esterna (servizi territoriali di Igiene Pubblica e Servizio Veterinario, tecnici esterni esperti nominati allo scopo da ASP).

Controlli annuali

Ogni anno il Referente preposto da ASP potrà effettuare, in contraddittorio con un rappresentante della ditta, dei controlli a campione sul servizio fornito (appetibilità dei pasti, pulizia delle stoviglie ed attrezzature, etc.) e ne darà evidenza all'amministrazione in apposito verbale.

Ulteriori controlli

Al bisogno potranno essere effettuati e debitamente registrati ulteriori controlli in base alle segnalazioni provenienti dal personale Responsabile di Reparto o da utenti e loro rappresentanti.

Elementi di valutazione del servizio potranno derivare anche da indagini di soddisfazione degli utenti; se del caso, verranno valutati insieme alla ditta per individuare aree di miglioramento.

Se richiesto potrà essere attivato un pasto (del giorno, cremose e/o eventuali scelte fisse) per il referente ASP per controllare giornalmente le qualità organolettiche e di consistenza del prodotto finito.

Nel caso di mancata corrispondenza a quanto richiesto con il presente capitolato e qualora questa determini un servizio non sufficientemente accettabile, verranno applicate le penali di cui al seguente art. 35.

In relazione all'esecuzione delle prestazioni contrattuali si definisce:

- a) non conformità:** il mancato soddisfacimento di un requisito, cioè di un'esigenza o aspettativa che può essere espressa, implicita o cogente, ovvero un'irregolarità rispetto alle specifiche di riferimento; il mancato soddisfacimento di un requisito cogente, secondo la gravità, dà luogo al procedimento per l'applicazione delle penali previste contrattualmente o alla semplice decurtazione per il servizio non reso.
- b) reclamo:** una comunicazione scritta o verbale, diretta dal cliente all'organizzazione, che segnala esplicitamente un problema, ovvero la richiesta o il suggerimento implicito al miglioramento continuo del servizio offerto e potrà dare luogo alla semplice detrazione per il servizio non reso.

Una volta accertato che il livello di qualità del servizio pasti non sia garantito, particolarmente dal punto di vista igienico e qualitativo, ASP esigerà dall'impresa una serie di interventi correttivi urgenti. Tali richieste saranno avanzate in forma scritta via mail all'impresa e resa dalla stessa nel termine da 1 a 7 giorni dalla notifica, previo accordo con il referente della ditta. Esse non daranno luogo ad alcun addebito per ASP in quanto fornite a titolo compensativo di negligenti prestazioni ordinarie e dovranno essere fornite con modalità d'urgenza che permettano l'effettivo ritorno alla qualità richiesta del servizio.

In caso di episodi ripetuti ASP può richiedere alla ditta l'individuazione formale delle cause e l'avvio di azioni correttive concordate tra ASP e ditta.

ART. 11 – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

La durata dell'appalto, escluse le eventuali opzioni di rinnovo e proroga, è pari a tre anni decorrenti dalla sottoscrizione del contratto.

Ai sensi dell'art. 50, co. 6 D. Lgs. 36/2023, la Stazione appaltante può procedere all'esecuzione anticipata del contratto.

La stazione appaltante si riserva di rinnovare il contratto per ulteriori due anni ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

	MANODOPERA (non soggetta a ribasso)	COSTO APPALTO
IMPORTO PER IL TRIENNO 2026/2028	€ 440.461,05	€ 534.269,26
IMPORTO PER AUMENTO DEL 20% (art. 120 comma 9 D. Lgs 36/23)	€ 88.092,21	€ 106.853,85
IMPORTO PER PROROGA DI DUE ANNI (art. 120 comma 10 D. Lgs. 36/23)	€ 293.640,70	€ 356.179,50
IMPORTO PER AUMENTO DEL 20% DELLA PROROGA (art. 120 comma 9 D. Lgs 36/23)	€ 58.728,14	€ 71.235,90
IMPORTO PER PROROGA TECNICA (art. 120 comma 11 D. Lgs 36/23)	€ 73.410,18	€ 89.044,88
ONERI PER LA SICUREZZA non soggetti a ribasso	€ 200,00	
VALORE TOTALE APPALTO	€ 2.112.115,66	

ART. 12 – ALTRE OPZIONI ESERCITABILI DALL’AZIENDA IN RELAZIONE ALL’APPALTO

L’Azienda si riserva la facoltà di ricorrere a quanto previsto dall’art. 120, comma 9 del D. Lgs. n. 36/2023, in base al quale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, essa può imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

L’azienda potrà inoltre disporre, condividendo con l’Appaltatore l’adeguamento degli obiettivi aziendali che motivino tali cambiamenti: l’adeguamento del servizio, modifiche alle tabelle dietetiche e relative grammature, modifiche nell’organizzazione del servizio stesso, alle medesime condizioni e modalità sopracitate, purché non mutino essenzialmente la natura e l’onere dei servizi e prestazioni comprese nell’appalto.

L’Appaltatore non può per nessun motivo introdurre di propria iniziativa variazioni ai servizi assunti in confronto alle previsioni contrattuali.

Nel caso di riduzione o incremento il compenso, calcolato secondo gli indici di prezzo offerti e previsti dai documenti di gara, dovuto all’assuntore dell’appalto sarà proporzionalmente ridotto o incrementato nella misura pari al decremento o incremento della prestazione.

Rimane in ogni caso escluso per l’Appaltatore, in caso di riduzione, il diritto a qualsiasi compenso o indennizzo, a ogni titolo, anche risarcitorio.

ART. 13 – CARTA DEI SERVIZI

Entro 90 giorni dall’avvio del servizio, la Ditta Appaltatrice dovrà consegnare alla stazione appaltante la carta dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti, nel rispetto delle disposizioni di cui alla legge 244/2007 – art. 2 comma 461, dell’art. 30 della Legge n.69/2009 e dell’art. 8 di cui al D.L. 24 gennaio 2012, n. 1. Entro 30 gg. dal ricevimento ASP potrà richiedere integrazioni a cui la Ditta Appaltatrice sarà tenuta a conformarsi.

La carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa dell’Appaltatore.

ART. 14 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L’Appaltatore, fatto salvo quanto stabilito nella Carta dei servizi di cui al precedente articolo 15, deve garantire un’informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti.

La verifica da parte di ASP avverrà mediante richiesta al fornitore di produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 15 – PRESUPPOSTI GENERALI PER L’ESECUZIONE DEL CONTRATTO E RICHIESTA DI ESECUZIONE DI PRESTAZIONI PRIMA DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L’esecuzione del presente contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, secondo i presupposti e nel rispetto di quanto previsto dall’art. 50, co. 6 D. Lgs. 36/2023, ASP ne chieda l’esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste dall’articolo citato.

In relazione a quanto previsto dal comma 1, il Responsabile Unico di Progetto può in particolare autorizzare l’esecuzione anticipata della prestazione dopo che l’aggiudicazione è divenuta efficace:

- a) quando si determinino condizioni per le quali, per la loro natura o per il luogo in cui deve essere eseguito

il contratto, i servizi debbano essere immediatamente consegnati;

b) in casi di comprovata urgenza, in particolare quando la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara di appalto determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Il Responsabile Unico di Progetto autorizza l'esecuzione anticipata del contratto attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

ART. 16 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DELLE RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO

In relazione alle risorse umane impegnate nelle attività oggetto del presente appalto, l'appaltatore è tenuto a far fronte ad ogni obbligo previsto dalla normativa vigente in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali ed assicurativi riferibili al personale dipendente ed ai collaboratori / liberi professionisti.

Per i lavoratori dipendenti o per gli eventuali soci lavoratori (se la Società è cooperativa sociale), l'appaltatore è tenuto ad osservare gli obblighi retributivi e previdenziali stabiliti dai vigenti CCNL di categoria, compresi, se esistenti alla stipulazione del contratto, gli eventuali accordi integrativi territoriali. Gli obblighi di cui al precedente comma 2 vincolano l'appaltatore anche se lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale. Per le verifiche in ordine agli adempimenti obbligatori nei confronti delle risorse umane impegnate nella realizzazione dell'appalto ASP può richiedere all'appaltatore ogni documento utile.

L'appaltatore si obbliga ad estendere ai propri dipendenti impegnati nell'appalto le previsioni del d.P.R. n. 62/2013 e del Codice di Comportamento adottato da codesta Azienda, per quanto compatibili.

ART. 17 – VERIFICA DELLA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA DELL'APPALTATORE

L'Amministrazione sottopone a specifica verifica la situazione inerente la regolarità contributiva dell'Appaltatore e dei subappaltatori, mediante analisi degli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità definitivamente accertate.

Per documento unico di regolarità contributiva si intende il certificato che attesta contestualmente la regolarità di un operatore economico per quanto concerne gli adempimenti INPS e INAIL verificati sulla base della rispettiva normativa di riferimento, il quale ha validità di centoventi (120) giorni dalla data del rilascio.

ASP provvede d'ufficio all'acquisizione del DURC e l'eventuale presentazione del documento da parte dell'Appaltatore o dei subappaltatori non rileva ai fini della verifica.

L'Amministrazione acquisisce il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità in relazione al presente contratto:

- a) per il pagamento degli stati avanzamento delle prestazioni relative al servizio;
- b) per il certificato di verifica di conformità / l'attestazione di regolare esecuzione, e il pagamento del saldo finale.

In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'Appaltatore negativo per due volte consecutive, il Responsabile Unico di Progetto, predisposta una relazione particolareggiata, propone, ai sensi dell'art. 122 del Codice dei Contratti Pubblici, la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Qualora il Documento unico di regolarità contributiva sia stato rilasciato in presenza di una certificazione, rilasciata ai sensi dell'art. 9, comma 3-bis del decreto-legge 29 novembre 2008 n. 185, convertito, con modificazioni, dalla legge 28 gennaio 2009, n. 2, come da ultimo modificato dall'art. 13-bis del decreto-legge 7 maggio 2012, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 luglio 2012, n. 94, che attesti la sussistenza e l'importo di crediti certi, liquidi ed esigibili vantati nei confronti delle amministrazioni statali, degli enti pubblici nazionali, delle Regioni, degli enti locali e degli enti del Servizio Sanitario Nazionale, di

importo almeno pari agli oneri contributivi accertati e non ancora versati da parte del soggetto titolare dei crediti certificati, in base all'art. 3, comma 2 del Decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze del 13 marzo 2013 si applica il comma 6 dell'art. 11 del Codice dei Contratti Pubblici, che prevede l'intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore.

Ai fini della verifica amministrativo-contabile, i titoli di pagamento devono essere corredati dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) anche in formato elettronico, acquisito dall'Azienda mediante il sistema DURC on-line.

ART. 18 – CLAUSOLE SOCIALI

Qualora l'appaltatore subentrante abbia l'esigenza di disporre di ulteriore manodopera rispetto a quella di cui si avvale per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto del contratto, deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'aggiudicatario, quale appaltatore subentrante.

Qualora l'appaltatore subentrante applichi il medesimo contratto collettivo nazionale di lavoro dell'appaltatore uscente e tale contratto collettivo stabilisca l'obbligo di riassunzione del personale dell'appaltatore uscente, è tenuto a dare adempimento a tale obbligo, anche in base a quanto previsto dall'art. 57 D. Lgs. 36/2023.

ART. 19 – OBBLIGHI DI SICUREZZA SUL LAVORO

L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia, con specifico riferimento al D. Lgs. n. 81/2008 ed ai provvedimenti attuativi dello stesso. I concorrenti possono ottenere informazioni relative agli obblighi sulle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego, di condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, al RUP. ASP promuove la cooperazione e il coordinamento per la sicurezza sul lavoro di cui all'art. 26, comma 2, del d.lgs. n. 81/2008 elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

ASP mette a disposizione dell'appaltatore il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) rilevati nell'appalto, dalla stessa predisposto in base all'art. 26, comma 3 del d.lgs. n. 81/2006. Il DUVRI può essere adeguato in base alle dinamiche di sviluppo ed evolutive dell'appalto.

Ai dati del DUVRI accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

In relazione all'esecuzione delle attività per l'esecuzione dell'appalto oggetto del presente contratto all'interno dei luoghi di lavoro di ASP, l'appaltatore si obbliga, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, a coordinarsi ed a cooperare con il datore di lavoro committente per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione. In particolare, si obbliga a partecipare, ove promossa dal datore di lavoro committente, alla riunione di cooperazione e coordinamento. L'appaltatore si impegna a fornire ad ASP, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, per le quali si impegna contestualmente a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale:

1. nominativo del responsabile della sicurezza;
2. nominativo del rappresentante dei lavoratori;
3. requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazione specifica;
4. mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;
5. formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;

6. mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione del lavoro;
7. dotazione di dispositivi di protezione individuali;
8. numero e presenza media di addetti;
9. numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;
10. altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

In relazione all'applicazione delle misure di sicurezza per la tutela dei lavoratori l'appaltatore si obbliga ad adempiere a quanto previsto dal Capitolato tecnico descrittivo prestazionale in rapporto all'esecuzione dei servizi.

ART. 20 – SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 119 D. Lgs. 36/2023, il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. In considerazione della necessità di garantire un servizio nel complesso unitario alle diverse strutture di ASP, si ritiene di autorizzare il subappalto "a cascata" nella misura di un solo subappaltatore per ciascun subappaltatore.

ART. 21 – CORRISPETTIVO PER L'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DELL'APPALTO

Il corrispettivo che ASP corrisponde all'appaltatore per l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto è determinato dall'offerta dell'appaltatore medesimo e dagli oneri fiscali correlati che debbano essere corrisposti dal committente.

ASP assume a riferimento per la determinazione del corrispettivo, in relazione alle prestazioni effettivamente realizzate, i valori parametrici/unitari configurati dall'appaltatore in sede di offerta.

Il pagamento del servizio avverrà mensilmente e sarà commisurato al numero effettivo dei pasti ordinati giornalmente.

ART. 22 – IMPOSTE RIFERITE ALLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO

Ai fini della resa del corrispettivo, i servizi principali e le attività complementari oggetto del presente appalto sono assoggettati ad imposta sul valore aggiunto (IVA), secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'appaltatore è tenuto a indicare nella fattura le eventuali aliquote differenziate applicabili in relazione a beni forniti o servizi resi nell'ambito dell'appalto.

ART. 23 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto d'appalto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

La revisione prezzi si applica a decorrere dall'anno successivo alla data di formulazione dell'offerta da parte dell'Appaltatore secondo modalità e tempistiche dettate dal D. Lgs. 36/2023.

Ai fini della revisione prezzi in aumento, l'Appaltatore deve presentare formale istanza alla Stazione Appaltante, corredata da idonea documentazione a dimostrazione della variazione richiesta. A seguire verrà condotta una specifica istruttoria dal RUP, coadiuvato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, anche sulla base di ricerche di mercato.

La compensazione non è soggetta al ribasso d'asta ed è al netto delle eventuali compensazioni

precedentemente accordate, inoltre, restano esclusi dalla stessa i lavori contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta.

Nel caso di variazioni in diminuzione, previa comunicazione formale all'Appaltatore, l'istruttoria sarà avviata d'ufficio dalla Stazione Appaltante.

Nel caso di rinegoziazione dell'importo di contratto dei lavori nei termini previsti dall'art. 9 e dall'art. 120 del D. Lgs 36/2023 non si applica la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 24 – CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento delle prestazioni di servizi rese in esecuzione del contratto relativo al presente appalto è effettuato da ASP entro 30 giorni dal ricevimento della relativa fattura. Il pagamento avviene nel rispetto della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari (L. n. 136/2010 ss.mm.ii.) e soggiace al regime di scissione dei pagamenti (c.d. **split payment**).

Il pagamento può avvenire solo dopo che sia stata verificata la regolarità delle prestazioni; pertanto l'appaltatore è tenuto ad emettere la fattura solo dopo la suddetta verifica.

Il pagamento del servizio avverrà mensilmente e sarà commisurato al numero effettivo dei pasti ordinati giornalmente.

L'appaltatore è comunque tenuto a predisporre un rendiconto analitico delle prestazioni realizzate nel periodo di riferimento indicato nella fattura, con riguardo alle varie prestazioni svolte nel periodo stesso, nonché ad allegarlo alla stessa per consentire ad ASP la verifica complessiva delle attività in rapporto alle procedure di riscontro.

ASP, a seguito della verifica, procede al pagamento delle prestazioni effettivamente realizzate, a fronte del ricevimento della corrispondente fattura emessa dall'appaltatore entro il decimo giorno successivo al mese di effettuazione delle prestazioni.

La fatturazione dovrà essere conforme alle prenotazioni giornaliere così come risultanti dai moduli appositamente predisposti dall'appaltatore e compilati dal personale dipendente di ASP. Il pagamento è comunque subordinato al riconoscimento del possesso, da parte dell'appaltatore, dei requisiti di ordine generale necessari per poter contrattare con le pubbliche amministrazioni e le stazioni appaltanti pubbliche, con riferimento particolare all'accertamento della regolarità contributiva al momento della maturazione del credito, individuata nella data di emissione della fattura.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, la stessa potrà essere rifiutata o il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte di ASP.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'appaltatore non potrà opporre eccezione ad ASP, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate come fatture elettroniche ad **ASP Delia Repetto** – Via Circondaria Nord, 39 41013 Castelfranco Emilia (MO) – C.F. 80005470366 e P.IVA 02558870362 – Codice Ufficio **UF69MR**.

Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni BAN/IBAN;
- l'indicazione dei dati del contratto e del CIG dell'appalto nel blocco informatico 2.1.2. "*Dati Ordine di Acquisto*" o 2.1.3 "*Dati Contratto*";
- tutti gli elementi richiesti dall'art. 25 del d.l. n. 66/2014 conv. in l. n. 89/2014 per le fatture elettroniche.

ART. 25 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma, l'Appaltatore è tenuto, in particolare:

- a) a comunicare all'Amministrazione i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;
- b) ad effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di banche o Poste Italiane S.p.a., esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della L. 136/2010;
- c) a utilizzare il CIG comunicato dall'Amministrazione nell'ambito dei rapporti con subappaltatori e subcontraenti impiegati nello sviluppo delle prestazioni dell'appalto.

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'Appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'Appaltatore deve inserire nei contratti con i subappaltatori ed i subfornitori specifica clausola con la quale gli stessi si impegnano ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al subappalto e al subcontratto.

L'Amministrazione verifica la presenza delle clausole relative al rispetto delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari nei contratti di subappalto e nei subcontratti mediante deposito anticipato e autorizzazione degli stessi.

ART. 26 – CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata all'Appaltatore la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni del Codice dei Contratti Pubblici.

ART. 27 – GARANZIE INERENTI LA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO

GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto.

GARANZIA DEFINITIVA

Per la sottoscrizione del contratto, l'appaltatore è obbligato a costituire la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del Codice, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'art. 106 del Codice.

La garanzia è pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La garanzia può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 106, co. 3 del Codice, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso, e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta di ASP.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione dell'appalto, nel limite massimo del 80% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare dell'Azienda ASP, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dell'appalto di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al 20% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente. Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 106 del Codice dei contratti pubblici da parte di ASP, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di

emissione del certificato di regolare esecuzione. È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. L'importo della garanzia può essere diminuito qualora l'appaltatore sia in possesso delle certificazioni di qualità e ambientali previste dall'art. 106, co. 8 D. Lgs. 36/2023.

ART. 28 – RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

La gestione delle attività oggetto del presente appalto è effettuata dall'appaltatore in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di esecutore delle attività stesse a tutti gli effetti di legge.

L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati, anche se di proprietà di ASP, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

L'appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne ASP da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti e/o a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone e/o a cose dall'attività del proprio personale e/o dagli utenti affidati, in relazione ai servizi / alle forniture oggetto dell'appalto.

Conseguentemente a quanto previsto dal precedente comma 3 è fatto obbligo all'appaltatore di mantenere ASP sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

L'appaltatore, oltre alle norme del presente contratto, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari di ASP, per quanto funzionali allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

L'appaltatore risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi / delle forniture e si impegna a sollevare l'Azienda ASP da ogni molestia e responsabilità relativa. L'accertamento dei danni sarà effettuato da ASP in contraddittorio con i rappresentanti dell'appaltatore. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti di ASP stessa, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

È a carico dell'appaltatore ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto.

È obbligo dell'appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa per responsabilità civile (RC), comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCT) e della Responsabilità Civile verso i dipendenti, con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

L'RCT dovrà comprendere inoltre un'estensione ai danni derivanti da somministrazione di alimenti e bevande

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al precedente comma 2, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto di ASP, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

Per le polizze assicurative di cui al precedente comma 2 e al precedente comma 3 sono richieste le seguenti estensioni:

RCO	Per danno biologico
-----	---------------------

RC	Estensione delle garanzie a favore dei lavoratori parasubordinati
----	---

Copia della polizza, specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata ad ASP, entro dieci (10) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

ART. 29 – INADEMPIMENTI RELATIVI A PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO E PENALITÀ

Le inosservanze alle obbligazioni contrattuali verranno contestate per iscritto al legale rappresentante del soggetto gestore da parte del Direttore dell'esecuzione. L'appaltatore dovrà rispondere per iscritto ai rilievi entro cinque giorni dal ricevimento degli stessi. L'importo delle penali è stabilito in misura giornaliera tra un minimo del 0,30 e un massimo del 1,00 per mille sull'ammontare contrattuale; qualora la somma delle penali superi il 10% dell'ammontare contrattuale, la stazione appaltante rileva la grave inadempienza. Ai sensi dell'art. 126 del d.lgs. 36/2023, l'affidatario è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto e dell'esecuzione delle attività appaltate. Per ogni giorno naturale di ritardo rispetto ai tempi, non imputabile all'Amministrazione ovvero a forza maggiore o caso fortuito, è applicabile una penale pari allo 0,30 per mille.

Le penalità non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.

L'affidatario è responsabile anche per gli eventuali inadempimenti (totali o parziali) dovuti a soggetti terzi coinvolti dallo stesso nell'esecuzione del contratto.

L'ASP potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'affidatario a qualsiasi titolo, ovvero avvalersi della garanzia senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'affidatario del servizio dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. L'affidatario del servizio prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Azienda a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

Sono, inoltre, previste le seguenti penali che l'Azienda si riserva la facoltà di applicare in caso di inesatti adempimenti o inadempimenti diversi dal ritardo nell'esecuzione delle prestazioni oggetto di affidamento:

Tipologia di inosservanza	PERCENTUALE
Non presenza e/o reperibilità del personale della ditta nelle fasce orarie convenute	0,30 per mille
Impiego di personale non addestrato	0,30 per mille
Mancato rispetto della formazione obbligatoria del personale	0,30 per mille
Per ogni comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza segnalato dall'utenza, dai familiari degli ospiti o rilevato direttamente, qualora non vengano assunte le debite contromisure	0,30 per mille

Operazioni di pulizia, di locali e attrezzature consegnate, continuative e/o periodiche: difformità nell'esecuzione e nella periodicità prevista.	0,40 per mille
Negligenza nella cura dei locali e/o delle attrezzature di proprietà dall'ASP (ascensori, porte rei, impianti,etc.)	0,40 per mille
Uso di macchine e prodotti non a norma	0,50 per mille

Mancato rispetto delle fasce orarie concordate con il referente	0,30 per mille
Ritardo nella consegna dei pasti	0,30 per mille
Per ogni controllo dal quale risultino condizioni igieniche del personale, o attrezzature, o utensili, o impianti, o locali, difformi alle norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e /o regionali vigenti	0,40 per mille
Per ogni controllo dal quale risultino condizioni di non corretto funzionamento delle attrezzature in uso per il servizio	0,40 per mille
Per la mancata sostituzione di stoviglie, attrezzature fisse o mobili utili al servizio	0,40 per mille
Per fornitura di derrate/portate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	0,50 per mille
Per ogni prodotto scaduto presente nei locali consegnati o nelle sale pranzo al momento della consegna	0,50 per mille
Per ogni difformità nella somministrazione di diete diverse dalla dieta libera	0,50 per mille
Nel caso di rinvenimento nelle derrate e/o nei pasti di corpi estranei	0,50 per mille
Per la mancata corrispondenza del menù fornito con quello richiesto	0,30 per mille
Per mancata comunicazione dell'aggiornamento dell'elenco delle derrate alimentari impiegate	0,30 per mille
Per pasto giornaliero non fornito o non conforme per grammatura o qualità previste (rapportate, eventualmente, al costo offerto per colazione, pranzo, merenda e cena)	0,50 per mille

ART. 30 – VICENDE SOGGETTIVE INERENTI L'APPALTATORE, INCIDENTI SUL RAPPORTO CONTRATTUALE

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'Appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti di ASP fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del d.p.c.m. 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il

possesto dei requisiti di qualificazione previsti dal Codice dei Contratti Pubblici.

Nei sessanta (60) giorni successivi ASP può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta (60) giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti di ASP, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi da 1 a 3 si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della L. 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

Il fallimento dell'Appaltatore comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2, del r.d. 16 marzo 1942 n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora l'Appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà di ASP proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Ai sensi dell'art. 68, comma 17 del Codice dei Contratti Pubblici, è ammesso il recesso di una o più imprese raggruppate esclusivamente per esigenze organizzative del raggruppamento e sempre che le imprese rimanenti abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai servizi o forniture ancora da eseguire. In ogni caso la modifica soggettiva di cui al primo periodo non è ammessa se finalizzata ad eludere la mancanza di un requisito di partecipazione alla gara.

ART. 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando quanto previsto dall'art. 122 del Codice dei Contratti Pubblici, l'Amministrazione può ritenere risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile nei seguenti casi:

inadempimenti gravi rispetto agli obblighi del contratto. Si considera inadempimento grave anche la reiterazione ingiustificata di comportamenti negligenti ed in contrasto con quanto previsto nel presente contratto;

- a) inosservanza delle direttive dell'Amministrazione in sede di avvio dell'esecuzione dell'appalto;
- b) inosservanza, da parte del soggetto gestore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto (anche con riferimento alle rilevazioni eseguite in applicazione di quanto previsto dal contratto).

Nei casi di cui al precedente comma, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione e alla richiesta di danni conseguenti all'eventuale rinnovazione della procedura fatta salva la richiesta di risarcimento di ulteriori danni.

Costituiscono ulteriori cause specifiche determinanti la risoluzione del contratto anche:

- a) il subappalto o sub-affidamento di parti delle attività affidate non autorizzato in base a quanto previsto dall'art. 25 del presente documento;
- b) la sussistenza di una causa ostativa a contrattare con le pubbliche amministrazioni o con i soggetti gestori di pubblici servizi, quali, a titolo indicativo e non esaustivo:
 - la mancanza di uno dei requisiti di ordine generale previsti dagli art. 94-98 del Codice dei Contratti Pubblici, quando rilevata nell'arco di durata del contratto;
 - la sopravvenienza di un provvedimento interdittivo adottato ai sensi dell'art. 14 del d.lgs. n. 81/2008;
 - la sopravvenienza di una causa interdittiva o ostativa a contrattare con le pubbliche

amministrazioni o con soggetti gestori di pubblici servizi determinata da disposizioni di legge che entrino in vigore nell'arco di durata del contratto.

Costituiscono cause di risoluzione del contratto determinate da specifiche disposizioni di legge:

a) il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto oggetto del presente contratto, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis della legge n. 136/2010;

b) le cause previste dal successivo art. 38 (Risoluzione per reati accertati).

L'elencazione delle cause di risoluzione del contratto determinate da specifiche disposizioni di legge deve intendersi come automaticamente integrata da norme di legge sopravvenute successivamente alla stipulazione del contratto e nell'arco di durata dell'affidamento dell'appalto.

In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del soggetto gestore negativo per due volte consecutive, il Direttore dell'esecuzione del contratto propone, ai sensi dell'articolo 122 del Codice dei Contratti Pubblici, la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Quando il RUP accerta che comportamenti dell'Appaltatore concretino grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni redige una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente e che devono essere accreditate all'Appaltatore.

Il Responsabile Unico di Progetto formula la contestazione degli addebiti all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al Responsabile Unico di Progetto.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile Unico di Progetto, dispone la risoluzione del contratto.

Qualora, al di fuori dei precedenti casi, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'Appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il RUP gli assegna un termine che, salvi i casi d'urgenza, non può essere inferiore a quindici giorni, per compiere le prestazioni in ritardo, e dà inoltre le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione.

Scaduto il termine assegnato, il RUP in contraddittorio con l'Appaltatore, o, in sua mancanza, con l'assistenza di due testimoni, contesta gli effetti dell'intimazione impartita e ne compila processo verbale.

Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile Unico di Progetto, determina la risoluzione del contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Il Responsabile Unico di Progetto, nel comunicare all'Appaltatore la determinazione di risoluzione, cura la redazione dello stato di consistenza delle prestazioni già eseguite, l'inventario di materiali, macchine e mezzi d'opera e la relativa presa in consegna.

In sede di liquidazione finale delle prestazioni dell'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'Appaltatore inadempiente in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni residue.

ART. 32 – RISOLUZIONE PER REATI ACCERTATI

Fermo restando quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al Codice delle leggi antimafia (d.lgs. n. 159/2011) e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui agli artt. 94-98 del Codice dei Contratti Pubblici, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile Unico di Progetto, dispone la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 comma 2 del Codice dei Contratti Pubblici.

Nel caso di risoluzione, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

ART. 33 – RECESSO UNILATERALE DI ASP

Fermo restando quanto previsto dall'art. 123 del Codice dei Contratti Pubblici, l'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, in qualunque tempo e fino al termine dell'appalto, per motivi di pubblico interesse.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di comunicazione PEC.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma 2.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'Appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- a) il valore delle prestazioni già eseguite dall'Appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
- b) le spese sostenute dall'Appaltatore;
- c) un decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite calcolato secondo quanto previsto dall'All. II.14 del Codice.

ART. 34 – CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E SOSPENSIONE DELL'APPALTO

Fatto salvo quanto stabilito dal precedente art. 39, per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostativa. Si applica l'art. 121 D. Lgs. 36/2023.

ART. 35 – CLAUSOLA REVISIONALE RELATIVA ALLE CONVENZIONI SOPRAVVENIENTI

L'Amministrazione, in base a quanto previsto dall'art. 1, comma 7 del d.l. n. 95/2012 conv. in L.

n. 135/2012, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'Appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite:

- a) i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. o dal soggetto aggregatore regionale ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli in esso riportati;
- b) l'Appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Qualora l'Appaltatore si adegui alla proposta di modifica delle condizioni economiche rispetto ai parametri della convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale formulata dall'Amministrazione, questa non recede dal contratto.

Nell'analisi finalizzata ad operare il confronto tra le condizioni previste dal presente contratto di appalto e i parametri stabiliti dalla convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale sopravveniente, condotta dal Responsabile Unico di Progetto, l'Amministrazione opera un raffronto:

- a) tra i parametri qualitativi, intesi come parametri e livelli desumibili dalle specifiche prestazionali/tecniche, del presente contratto e quelli indicati nella convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale e nei suoi eventuali allegati tecnici;
- b) tra i parametri economici, intesi come i dati di prezzo unitari desumibili /stabiliti dal presente contratto e quelli desumibili/stabiliti dalla convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale.

Qualora il parametro economico sia condizionato dai parametri qualitativi (specifiche prestazionali e tecniche) l'Amministrazione deve, per mezzo del Responsabile Unico di Progetto, ai fini del confronto di cui al comma 1 del presente articolo, riponderare e ricalcolare i valori di riferimento, al fine di individuare elementi comparabili con i parametri della convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale.

Qualora l'operazione di riponderazione e di ricalcolo di cui al precedente comma 4 non sia possibile o tecnicamente realizzabile, l'Amministrazione effettua, per mezzo del Responsabile Unico di Progetto, il

confronto assumendo a riferimento, per le prestazioni principali e per quelle secondarie, alcune tipologie di attività ed i relativi parametri economici, individuando quelli più facilmente comparabili ai parametri della convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale.

L'Amministrazione, per mezzo del Responsabile Unico di Progetto, verbalizza tutte le operazioni per il confronto di cui all'art. 1, comma 13 della legge n. 135/2012, al fine di motivare la propria scelta in ordine all'esercizio del diritto di recesso o in ordine al mantenimento dell'appalto regolato dal presente contratto.

ART. 36 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ASP Delia Repetto, in qualità di Titolare del trattamento ai sensi dell'art. 4, par. 7 e dell'art. 24 del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), affida all'Appaltatore, in qualità di Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del medesimo Regolamento, il trattamento dei dati personali necessari all'esecuzione del presente contratto.

a) Finalità e modalità del trattamento: L'Appaltatore è autorizzato a trattare i dati personali esclusivamente per le finalità connesse e strumentali all'esecuzione dell'appalto di servizi di ristorazione, nel rispetto delle istruzioni scritte impartite da ASP.

È fatto divieto di utilizzare i dati per scopi propri o ulteriori rispetto a quelli contrattuali.

b) Categorie di dati trattati. Il trattamento potrà riguardare:

- dati anagrafici e di contatto del personale di ASP, degli utenti e dei fornitori;
- dati particolari relativi alla salute, strettamente connessi all'alimentazione e alle diete personalizzate degli ospiti delle strutture ASP, ove necessario per l'erogazione del servizio.

c) Obblighi del Responsabile del trattamento. L'Appaltatore si impegna a:

- trattare i dati personali solo su istruzione documentata del Titolare;
- garantire che le persone autorizzate al trattamento si impegnino alla riservatezza o siano soggette ad un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- adottare misure tecniche e organizzative adeguate a garantire un livello di sicurezza conforme all'art. 32 del GDPR (in particolare: controllo accessi, sistemi di autenticazione, cifratura, backup, antivirus aggiornato, conservazione sicura della documentazione, uso esclusivo di canali PEC o equivalenti per lo scambio di informazioni);
- assistere il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi relativi ai diritti degli interessati (artt. 15-22 GDPR) e agli obblighi di sicurezza e notifica delle violazioni di dati personali (artt. 32-36 GDPR);
- informare senza ritardo e comunque entro 24 ore ASP in caso di violazione dei dati personali (data breach);
- non trasferire dati personali verso Paesi terzi o organizzazioni internazionali senza previa autorizzazione scritta del Titolare.

d) Sub-responsabili del trattamento: L'Appaltatore non potrà avvalersi di subappaltatori o sub-responsabili per il trattamento dei dati senza autorizzazione scritta di ASP. In tal caso, dovrà assicurare che tali soggetti siano vincolati agli stessi obblighi di protezione dei dati previsti dal presente articolo.

e) Durata e restituzione dei dati: Al termine del rapporto contrattuale, o su semplice richiesta di ASP, l'Appaltatore dovrà:

- restituire tutti i dati personali trattati per conto di ASP, in formato strutturato e interoperabile;
- cancellare ogni copia esistente, salvo che la conservazione sia richiesta da norme di legge o da ordini dell'Autorità;
- certificare per iscritto ad ASP l'avvenuta cancellazione.

f) Responsabilità e controlli: L'Appaltatore risponde del rispetto delle istruzioni ricevute e della sicurezza dei dati trattati. ASP, anche tramite il proprio Responsabile della protezione dei dati (DPO), si riserva di effettuare verifiche, ispezioni o audit per accertare la corretta osservanza della normativa in materia di protezione dei dati personali.

g) Rinvio alla nomina specifica: Le ulteriori istruzioni operative, gli ambiti di trattamento, le misure di sicurezza e le categorie di dati trattati saranno definite nell'Allegato "Nomina a Responsabile del trattamento ex art. 28 GDPR" che sarà sottoscritto tra le parti.

ART. 37 – RISERVATEZZA

L'Appaltatore è tenuto a mantenere la più assoluta riservatezza in ordine a tutte le informazioni, i dati e la documentazione di cui venga a conoscenza in occasione o in dipendenza dell'esecuzione del presente contratto. Tale obbligo riguarda non soltanto i dati personali, ivi compresi quelli appartenenti a categorie particolari di cui all'art. 9 del Regolamento (UE) 2016/679, ma anche le informazioni di natura tecnica, amministrativa, economica e organizzativa relative all'attività di ASP, ai propri dipendenti, utenti, ospiti, familiari o a terzi comunque coinvolti nei rapporti con l'Ente.

Le informazioni acquisite nell'ambito del servizio dovranno essere utilizzate dall'Appaltatore esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e nel rispetto delle istruzioni impartite da ASP in qualità di Titolare del trattamento.

È fatto espresso divieto di divulgarle, comunicarle o renderle in qualsiasi modo accessibili a soggetti estranei, salvo che ciò sia strettamente necessario per l'adempimento del contratto e previa autorizzazione scritta dell'Ente.

L'Appaltatore è altresì tenuto ad assicurare che tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio – ivi compresi collaboratori, consulenti o eventuali subappaltatori autorizzati – rispetti gli stessi obblighi di riservatezza e tratti le informazioni ricevute con la dovuta diligenza, adottando misure adeguate a prevenire la diffusione o l'uso improprio dei dati.

Dovranno essere adottate idonee cautele organizzative e tecniche (custodia sicura della documentazione, accessi controllati ai sistemi informativi, utilizzo di canali di comunicazione protetti, divieto di memorizzazione su dispositivi personali) al fine di impedire accessi non autorizzati, perdita, distruzione o alterazione dei dati e delle informazioni trattate.

L'obbligo di riservatezza permane anche successivamente alla cessazione del rapporto contrattuale, finché le informazioni non siano divenute di pubblico dominio per fatto non imputabile all'Appaltatore. Alla scadenza o risoluzione del contratto, l'Appaltatore dovrà restituire all'Ente tutta la documentazione, cartacea o informatica, acquisita o prodotta in esecuzione del servizio, nonché provvedere alla cancellazione o distruzione di eventuali copie, salvo diverse disposizioni di legge.

La violazione, anche parziale, degli obblighi di cui al presente articolo costituisce grave inadempimento contrattuale e potrà comportare la risoluzione del contratto, oltre al risarcimento di tutti i danni subiti dall'Ente e alle eventuali segnalazioni alle autorità competenti, incluso il Garante per la protezione dei dati personali.

Resta ferma, infine, la possibilità per ASP di adempiere agli obblighi di pubblicità e trasparenza previsti dalla normativa vigente (D. Lgs. 33/2013 e D. Lgs. 36/2023), nel rispetto dei principi di proporzionalità e minimizzazione dei dati personali.

ART. 38 – CLAUSOLA DI RINVIO

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente contratto a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Azienda ASP e l'appaltatore fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

La Direttrice

Paola Covili

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale
sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*