

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER L'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "ASP
SENECA"
CIG 91779869A3**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO

ART. 2 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

ART. 3 – NUMERO INDICATIVO GIORNATE ALIMENTARI/PASTI SU BASE ANNUA.

VARIAZIONI E EVENTUALI SERVIZI AGGIUNTIVI

TITOLO II

INDICAZIONI SPECIFICHE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

ART. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 6 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

TITOLO III LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA, IGIENE E SMALTIMENTO RIFIUTI

ART. 7 - LAVAGGIO STOVIGLIE E TOVAGLIATO

ART. 8 - PULIZIA LOCALI

ART. 9 – MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO

ART. 10 - SMALTIMENTO RIFIUTI

TITOLO IV IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI E MANUNTEZIONI

ART. 11 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI.

ART. 12 - LOCALI

ART. 13 - ATTREZZATURE, ARREDI E UTENSILI

ART. 14 – MANUNTEZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

ART. 15 – VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI.

ART. 16 – RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

ART. 17 – MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

TITOLO V PERSONALE

ART.18 – PERSONALE

ART. 19 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

ART. 20 - DOVERI DEL PERSONALE

ART. 21 - SICUREZZA

TITOLO VI CONTROLLI

ART. 22 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL' AGGIUDICATARIO

ART. 23 - CONTROLLI DA PARTE DELL' ASP

TITOLO VII ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 24 – SCIOPERI E GESTIONE EMERGENZA

ART. 25 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

ART. 26 - ONERI A CARICO DELL'ASP

ART. 27 - PENALITA' E RISOLUZIONE CONTRATTO

ART. 28 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

ART. 29 – CAUZIONE DEFINITIVA

TITOLO VIII ALTRE DISPOSIZIONI

ART. 30 - MODALITA' DI PAGAMENTO

ART. 31 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

ART. 32 - CESSIONE E SUBAPPALTO

Art. 33 – MODIFICHE CONTRATTUALI

Art. 34 - CONTRATTO

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, consistente nell'organizzazione e nello svolgimento dei servizi relativi a provvista, cottura vivande e consegna presso le seguenti Strutture/Servizi:

CASE RESIDENZA:

Casa Residenza	Indirizzo	Città	Numero max ospiti/utenti
Crevalcore	Via Pigozzi, 174	Crevalcore	66
San Giovanni in Persiceto	Via Marzocchi, 1	San Giovanni in Persiceto	60
S. Agata Bolognese	Via Sibirani, 3	Sant'Agata Bolognese	78

CENTRI DIURNI:

Centro Diurno Anziani	Indirizzo	Città	Numero max ospiti/utenti
Anzola dell'Emilia	Via XXV Aprile	Anzola dell'Emilia	20
Calderara di Reno	Via A. Gramsci, 51	Calderara di Reno	14
Sala Bolognese	Via A. Gramsci, 51	Calderara di Reno	10
Crevalcore	Via Trombelli,63	Crevalcore	20
Centro Socio Ricreativo di San Matteo della Decima	Via Fossetta, 1/C	San Giovanni in Persiceto	10

Il servizio di ristorazione per le Case Residenza comprende:

- approvvigionamento, la corretta gestione e manipolazione di tutte le derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, il loro corretto stoccaggio e conservazione;
- preparazione dei pasti presso un centro di cottura esterno;



SENECA

Azienda Servizi alla Persona

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ASP SENECA

- consegna dei pasti presso le strutture di Asp con idonei mezzi di trasporto, a ridotto impatto ambientale, utilizzando modalità idonee ed igienicamente conformi al tipo di servizio ed alla normativa vigente in materia, in modo che tra la cottura e la distribuzione del pasto veicolato agli Ospiti non trascorrono più di due ore;
- consegna dei pasti attraverso l'uso di appositi contenitori termo refrigerati contenenti gli alimenti pronti per la porzionatura ed in vassoi termici personalizzati per gli Ospiti allettati e per le diete speciali, in quantità variabili a seconda degli Ospiti presenti nelle singole strutture, e, a titolo puramente indicativo, quantificabili nel 90% dei pasti da porzionare ed il restante 10% da consegnare già porzionati;
- predisposizione di un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti personalizzati giornalieri di tutti gli ospiti, che includa le indicazioni per pranzo e cena;
- invio del menù settimanale per la prenotazione una settimana prima;
- ricevimento dei pasti presso le strutture con proprio personale;
- preparazione di carrelli con tutto l'occorrente per la colazione (compresi quelli per gli ospiti allettati da consegnare al personale di reparto), preparazione dell'idratazione e della merenda (alla mattina e al pomeriggio) con predisposizione di carrelli per la distribuzione da parte del personale di ASP, preparazione del pranzo e della cena con porzionatura al carrello dei pasti per gli ospiti presso le sale da pranzo e preparazione e consegna agli operatori Oss di vassoi personalizzati posti all'interno di un carrello termico che mantenga il cibo alla temperatura corretta direttamente in reparto per ospiti allettati;
- allestimento delle sale da pranzo per colazione, pranzo e cena complete di tovaglie, bavagli di stoffa, tovaglioli e tutto quanto necessario per il pasto;
- sparcchiatura della sala da pranzo al termine di colazione, pranzo e cena; l'addetto di cucina si occuperà del cambio e ripristino del tovagliato pulito, preferibilmente in stoffa, ad ogni pasto e al bisogno; pulizia dei tavoli e delle sedie della sala da pranzo;
- lavaggio di tutto quanto utilizzato per il servizio, delle posaterie, stoviglie e carrelli portavivande dei vassoi, tovaglie, bavagli ecc.;
- lavaggio di tutto il tovagliato (bavagli, tovaglie, stracci, strofinacci ecc...) sarà a carico dell'appaltatore e dovrà essere eseguito all'esterno delle strutture.
- pulizia dei locali e attrezzature messi a disposizione e annessi, quali:
 - cucina;
 - dispensa;
 - magazzini;
 - frigoriferi;
 - bagni;
 - mobilio;
 - pulizia carrelli porta vassoio;
 - pulizia bidoni della raccolta differenziata e indifferenziata;
 - attrezzature fisse;
 - piani di appoggio, lavandini, piastrelle, pavimenti ed ogni altra superficie o mobilio incluso o afferente al locale cucina;
- fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie di detti locali, per il lavaggio, asciugatura e riordino delle stoviglie;

- fornitura vettovaglie (stoviglie, pentolame, bicchieri, posaterie, tovaglie, bavagli, tovaglioli di carta, caraffe, tazze, piattini, ciotole per frutta e/o gelato, posate, bicchieri) e, a richiesta, materiale idoneo anche per pazienti diversamente abili e/o mancini;
- fornitura di tutte le attrezzature utili per l'esecuzione del servizio e rispettiva installazione delle stesse presso le strutture;
- raccolta differenziata dei rifiuti, come meglio specificato al successivo art. 10;
- fornitura di contenitori per la raccolta differenziata posti all'interno della struttura, dotati di ruote e coperchio per effettuare lo spostamento dei rifiuti differenziati e indifferenziati all'esterno della struttura;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature messe a disposizione in comodato, come previsto dal libretto di uso e manutenzione, e di quelle fornite dall'aggiudicatario necessarie per il rispetto del presente capitolato;

Il servizio di ristorazione per i Centri Diurni comprende:

- approvvigionamento, la corretta gestione e manipolazione di tutte le derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, il loro corretto stoccaggio e conservazione;
- preparazione dei pasti presso un centro di cottura esterno e la consegna presso le strutture di Asp con idonei mezzi di trasporto, a ridotto impatto ambientale, utilizzando modalità idonee ed igienicamente conformi al tipo di servizio ed alla normativa vigente in materia;
- consegna dei pasti del pranzo al personale Oss, in confezioni monoporzione termosaldate, a loro volta inserite in contenitori termici;
- predisposizione di un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti personalizzati giornalieri di tutti gli ospiti;
- invio del menù settimanale per la prenotazione una settimana prima;
- consegna quotidiana delle derrate alimentari di colazione, idratazione e merenda in funzione degli ordini settimanali;

Si prevede sopralluogo obbligatorio presso le Case Residenza per visione locali ed attrezzature presenti. Per i Centri Diurni il sopralluogo è facoltativo.

Devono essere garantiti:

- l'applicazione della normativa HACCP e l'assunzione delle relative responsabilità;
- l'applicazione del piano di controllo per il contrasto della legionellosi;
- 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;

Si precisa che per tutta la durata dell'attuale emergenza sanitaria da pandemia Covid-19 devono essere prioritariamente rispettate le condizioni di svolgimento del servizio secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni emergenziali vigenti, anche se eventualmente in conflitto con le disposizioni generali del presente capitolato. Lo svolgimento con tali particolari modalità avverrà solo in caso di effettiva necessità ed eventuali maggiori costi rispetto al prezzo offerto in sede di gara dovranno essere motivati ed analiticamente dettagliati, e potranno essere applicati solo previa autorizzazione della stazione appaltante.

ART. 2 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, e sulla base della vigente normativa, non è prevista la revisione dei prezzi per i primi 24 mesi di durata dell'appalto, durante i quali i prezzi dovranno essere fissi e invariati. Successivamente, si potrà dar luogo a una revisione prezzi, previa formale e documentata richiesta dell'aggiudicatario ed a seguito di istruttoria condotta dall'Azienda.

ART. 3 – NUMERO INDICATIVO GIORNATE ALIMENTARI/PASTI SU BASE ANNUA. VARIAZIONI E EVENTUALI SERVIZI AGGIUNTIVI

Si precisa che:

- per giornata alimentare in Casa Residenza si intende: colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena e spuntino serale;
- per giornata alimentare in Centro Diurno si intende: colazione, idratazione, pranzo e merenda.

Al fine dell'organizzazione del servizio si fornisce il numero indicativo di giornate alimentari/pasti per ogni struttura/servizio.

STRUTTURA	Numero giornate alimentari presunte annue
Casa Residenza S. Agata	26.280
Casa Residenza S. Giovanni	21.900
Casa Residenza Crevalcore	24.090
TOTALEGIORNATE ALIMENTARI PRESUNTE CASE RESIDENZA	72.270

STRUTTURA	Numero giornate alimentari presunte annue
Centro Diurno Anzola dell'Emilia	4.500
Centro diurno di Calderara di Reno	3.750
Centro Diurno Sala Bolognese	2.500
Centro diurno Crevalcore	5.000
Centro socio ricreativo San Matteo della Decima	2.500

TOTALE GIORNATE ALIMENTARI PRESUNTE CENTRI DIURNI	18.250
--	---------------

Tali quantità sono meramente indicative e potranno subire variazioni in aumento o diminuzione in base alle presenze degli ospiti nelle strutture, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcuna pretesa.

Saranno fatturate dall'aggiudicatario solo le quantità effettivamente erogate.

Nel perdurare della situazione di pandemia il numero di giornate alimentari presunte annuali, relative alle sole Case Residenza, potrà subire una riduzione stimata indicativamente pari a 3.650 giornate.

L'Azienda si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, senza che la Ditta possa richiedere risarcimento alcuno:

- di estendere il servizio a nuove strutture/servizi, dandone preavviso almeno dieci giorni prima.
- di sospendere il servizio presso alcune strutture, ovvero di ridurre il numero dei posti, dandone preavviso almeno dieci giorni prima.

L'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarsi agli aumenti o alle diminuzioni sino alla concorrenza del quinto del valore complessivo presunto del servizio.

TITOLO II INDICAZIONI SPECIFICHE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è da effettuarsi, salvo diversa indicazione, per tutti i giorni dell'anno nelle Case Residenza e per i giorni di apertura nei Centri Diurni.

Il servizio di ristorazione, oggetto del presente appalto, deve essere svolto secondo le migliori regole dell'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ottenere una ristorazione e un'alimentazione sana, genuina e varia, di facile digeribilità e comunque sempre di ottima qualità per gli Ospiti delle strutture dell'Azienda;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale e proteico;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui il servizio è destinato.

Si evidenzia che il servizio è rivolto per una quota rilevante ad ospiti disfagici.

ART. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario deve assicurare il rispetto della normativa vigente, in particolare il Regolamento CE n. 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti e sulle analisi del rischio, la normativa comunitaria denominata "Pacchetto Igiene" in particolare i regolamenti comunitari n. 852/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari", n. 853/2004 "norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale", n. 625/2017 "relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari", il D. Lgs. n.193/07 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", la Legge Regionale n. 29 del 4/11/2002 Emilia Romagna (VII legislatura) "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva", Reg UE n.1169/2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori", D. Lgs 231/2017 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento", Determinazione della giunta regionale RER n.3642/2018 "Approvazioni delle linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine", la Determina RER n. 9223/08 relativa alla "Procedura per la registrazione delle attività ed il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale di cui alla D. G. R. n. 1015/2008".

L'offerente deve dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

La stazione appaltante accetta anche una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

La fornitura di prodotti in plastica monouso dovrà rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2021 e pertanto i prodotti dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile certificati UNI EN 13432 o UNI EN 14995 e con percentuali di materia prima rinnovabile almeno al 40 % (60 % dal 01/01/2024).

a) FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI

L'aggiudicatario deve provvedere all'acquisto di tutti generi alimentari.

Al momento dell'aggiudicazione l'appaltatore dovrà fornire l'elenco dei fornitori che dovrà essere tenuto aggiornato per tutta la durata del contratto. Nel caso si verificassero delle variazioni anche di un solo fornitore l'appaltatore dovrà darne tempestiva comunicazione ad Asp.

I prodotti alimentari, che dovranno essere di prima qualità, devono rispondere alle caratteristiche indicate dalle vigenti norme in materia.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.



SENECA

Azienda Servizi alla Persona

L'aggiudicatario s'impegna a garantire che tutti gli alimenti e le bevande distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la consegna e la lavorazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare.

La fornitura delle bevande dovrà avvenire principalmente attraverso macchine erogatrici di bevande calde e fredde.

Su richiesta, dovranno essere forniti:

- latte fresco, parzialmente scremato, pastorizzato e poi riscaldato;
- per ragioni di intolleranze/allergie, bevande sostitutive del latte (bevande di soia, riso etc.).
- centrifugati di verdure e frutta.

Il servizio dovrà inoltre prevedere la fornitura di macchine erogatrici di:

- acqua addensata (acquagel) disponibile a gusto neutro e in diversi gusti frutta, nella misura di almeno 1 distributore ogni struttura, da verificare in sede di sopralluogo;
- pasti liofilizzati.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'aggiudicatario è tenuto ad operare un costante e severo controllo secondo Piano Autocontrollo, Pacchetto Igiene (HACCP) e a porre in atto gli opportuni accorgimenti, affinché gli alimenti, la preparazione, la conservazione e il trasporto di questi rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia. In particolare:

- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- l'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire con frequenza regolare che permetta il minimo stazionamento presso la dispensa della cucina della struttura. All'atto del ricevimento della merce la ditta aggiudicataria è considerata diretta responsabile della corretta conservazione della stessa.

b) PREPARAZIONE, COTTURA DEI CIBI

L'aggiudicatario cura la preparazione e la cottura dei cibi nel pieno rispetto delle relative norme igieniche.

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura esterno: non dovranno trascorrere più di due ore tra la cottura e la distribuzione del pasto veicolato.

c) COSTITUZIONE GIORNATA ALIMENTARE

Per la Casa Residenza la giornata alimentare è costituita da:

- colazione: una bevanda calda o fredda + 2 tipi di preparati secchi a scelta dell'ospite come ad esempio: fette biscottate + brioche, pane + cereali, biscotti + fette biscottate ecc... per ogni giornata alimentare richiesta. Per gli ospiti che ne necessitano, biscotto in polvere anche per ospiti diabetici o colazione cremosa;
 - prodotti per colazione per ospiti diabetici e non: latte, caffè-latte, the, camomilla, cioccolato in tazza, caffè nero d'orzo o caffè, biscotti con e senza zuccheri aggiunti e

con o senza glutine, per chi ha dieta personalizzata, fette biscottate, pane o cereali (fiocchi di mais), marmellata, burro, miele, cioccolata spalmabile, ciambella, succo di frutta, salumi, yogurt cremoso, frutta fresca o mousse di frutta, brioche, cracker.

- Frullato di prugne cotte alla mattina prima di colazione.
- idratazione di metà mattina: bevande calde e/o fredde e fornitura acqua-gel o addensante, a richiesta personalizzata;
- pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno (una verdura cotta e/o una verdura cruda), pane e grissini, acqua (naturale o gassata) e vino (bianco tipo trebbiano o rosso tipo lambrusco), nelle quantità di seguito indicate nella Tabella della lettera e), frutta fresca e/o frutta cotta e/o frutta sciroppata, caffè d'orzo o caffè;
- tutte le domeniche ed i giorni festivi dovrà essere fornito un dolce a pranzo;
- nei giorni festivi il pranzo dovrà prevedere un piatto tipico della tradizione culinaria locale (es. lasagne, tortellini, etc.)
- merenda di metà pomeriggio: una bevanda calda o fredda e biscotti in quantità non inferiore a 50 grammi, budini, gelato, pizza, ciambella, crescente morbida, merendine, yogurt frutta cremoso, gelato;
- cena: primo piatto, secondo piatto, contorno (una verdura cotta e/o una verdura cruda), pane, acqua (naturale o gassata) e vino (bianco tipo trebbiano o rosso tipo lambrusco), nelle quantità di seguito indicate nella Tabella della lettera e), frutta fresca e/o frutta cotta e/o frutta sciroppata, caffè d'orzo;
- spuntino serale a richiesta con camomilla, caffè-latte e biscotti, budino, yogurt cremoso o mousse di frutta;

Per gli ospiti con problemi di deglutizione è necessario fornire pasti cremosi.

E' necessario prevedere una scorta settimanale di omogenizzati di carne e pesce da utilizzare come alternativa.

Per i pasti serviti in camera dovranno essere forniti condimenti monoporzione di olio, sale, aceto e parmigiano.

Forniture extra:

- una torta decorata per il festeggiamento dei compleanni in ogni Casa Residenza, una volta al mese;
- n. 2 pranzi/buffet all'anno per i familiari degli Ospiti, nella misura di n. 2 persone per Ospite di ciascuna Casa Residenza;
- ogni giorno porzioni di mousse di frutta o budino per la somministrazione delle terapie, nella misura del 40 % degli Ospiti per ciascuna Casa Residenza, considerando n. 3 somministrazioni al giorno per ciascun Ospite.

Sia le merendine, sia i succhi di frutta devono essere disponibili con e senza zucchero per gli ospiti diabetici.

Per quanto riguarda le bevande, si richiede la fornitura di:

- acqua naturale o gassata, in bottigliette in plastica compostabili da ½ litro, ogni giorno, in numero adeguato agli Ospiti presenti;
- erogatori di acqua per ristorazione, a libero accesso da parte degli Ospiti; si stima come necessario un numero di almeno 2 erogatori per struttura, da verificare in sede di sopralluogo;
- distributori automatici di acqua addensata (acquagel) disponibile a gusto neutro e in diversi gusti frutta, nella misura di almeno 1 distributore ogni struttura, da verificare in sede di sopralluogo;

Tutte le bevande, anche a richiesta, sono comprese nella tariffa della giornata alimentare onnicomprensiva pagata all'aggiudicatario.

I menù potranno subire tutte le variazioni senza che la ditta appaltatrice aumenti il costo, inoltre dovrà fornire menù diversi:

- diete leggere;
- diete speciali a seguito di certificazioni fornite (esempio: celiachia, allergie al nichel ecc...);
- diete legate a particolari condizioni culturali o religiose;
- alternative fisse (vedi allegato B).

Per i Centri Diurno la giornata alimentare è costituita da:

- colazione: una bevanda calda o fredda e biscotti in quantità non inferiore a 50 grammi, o fette biscottate o merendine, o yogurt, marmellata, crema di cioccolato spalmabile;
- idratazione di metà mattina: bevande calde e/o fredde e eventuali biscotti richiesti per particolari esigenze;
- pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e grissini, bevande, frutta fresca o cotta o dolce (a seconda della preferenza);
- merenda di metà pomeriggio: una bevanda calda o fredda e biscotti in quantità non inferiore a 50 grammi, o fette biscottate o merendine, o yogurt, marmellata.

Almeno due volte la settimana dovrà essere presente un dolce di pasticceria senza pezzi all'interno. Prediligere dolci a cucchiaio e, a richiesta, la frutta.

Sia le merendine, sia i succhi di frutta devono essere disponibili con e senza zucchero per gli ospiti diabetici.

Devono essere forniti, ogni giorno e ad ogni ospite, acqua minerale in bottiglietta da 1/2 litro compostabile, naturale o gassata, e vino nelle quantità di seguito indicate nella Tabella della lettera e).

Tutte le bevande, anche a richiesta, sono comprese nella tariffa della giornata alimentare onnicomprensiva pagata all'aggiudicatario.

Si richiede la fornitura di un erogatore automatico di acqua collegato all'impianto idrico per ogni struttura.

Si richiede fornitura di materiale in plastica monouso compostabile, con le caratteristiche indicate al precedente art. 5, che garantisca resistenza e corretta conservazione, quale: piatti, bicchieri da 160 cc e bavaglie.

d) MENÙ

Per il menù giornaliero si rimanda, oltre a quanto previsto nella parte sottostante, all'Allegato B.

I piatti proposti giornalmente devono essere confezionati nel rigoroso rispetto del tipo e qualità del pasto.

La varietà dei piatti ruoterà su 4 settimane per cui il pasto giornaliero è caratterizzato da un menù del giorno composto da primo piatto, secondo piatto, contorno cotto e crudo, frutta cotta o fresca, inoltre devono essere previste una serie di alternative al menù e alternative fisse.

Il menù, oltre ad essere articolato su 4 settimane, prevede una versione legata al periodo stagionale estivo (periodo: da maggio ad ottobre) ed una invernale (periodo: da novembre ad aprile), formulato senza nomi di fantasia che impediscono la comprensione degli alimenti indicati nel menù stesso.

Per alcuni utenti può essere richiesto che gli alimenti, che compongono il pasto, siano frullati o omogeneizzati.

e) GRAMMATURE

Le seguenti grammature sono indicative per i principali piatti e sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti. Per quanto non previsto nelle presenti tabelle, il riferimento è sempre alla versione più aggiornata delle "Linee Guida" in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione, elaborate dalla Regione.

Primi piatti

ALIMENTI	U.M.	GRAMMATURE	
PASTA SECCA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Pasta asciutta	gr	80	90
Pasta per minestrone	gr	20	30
Pasta per minestrone in brodo	gr	40	40
Pasta glutinata per minestre	gr	40	40
Semolino per minestre	gr	40	40
PASTA SECCA ALL'UOVO			



		Casa Residenza	Centro Diurno
Tagliatelle, bavette, fettuccine	gr	80	90
Lasagne, cannelloni, ecc. (a cotto)	gr	150	180
PASTA RIPIENA FRESCA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Ravioli, tortellini asciutti, cannelloni	gr	100	110
Ravioli in brodo, lasagne, rosette	gr	60	60
PASTA FRESCA ALL'UOVO			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Zuppa imperiale	gr	200	
Passatelli	gr	80	
Stracciatella	gr	80	
RISO			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Risotto milanese	gr	80	80
Riso per minestre	gr	40	40
Riso per minestre in brodo	gr	40	40

Secondi piatti

CARNE			
POLLO disossato a cura aggiudicatario			
	U.M.	Casa Residenza	Centro Diurno
Pollo a pezzi disossato (grammatura lorda)	gr	250	250
Petto di pollo	gr	110	110
TACCHINO			
Fesa	gr	110	110
CARNE BOVINA			
Posteriore: bistecche, scaloppe, roastbeef, carne trita, ecc.	gr	100	110
Anteriore: arrostiti, brasati, bolliti, ecc.	gr	120	130



SENECA

Azienda Servizi alla Persona

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ASP SENECA

Petto: spezzatino, svizzere, polpette, hamburger, crocchette	gr	120	130
VITELLO			
Anteriore: al forno, piccata, brasato	gr	120	130
Petto di vitello: cima, rollata	gr	120	130
Scaloppe	gr	100	110
MAIALE			
Salsiccia	gr	100	110
filetto	gr	100	110
Coscia o spalla per arrostiti, ecc.	gr	130	140
Lonza o filone per scaloppe	gr	100	110
Bracirole o carré con osso	gr	150	150
Pizza	Una porzione per ciascun pasto richiesto		
Crescentine	Una porzione per ciascun pasto richiesto		
PESCE			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Pesce gelo deliscato	gr	180	180
Pesce gelo trancio	gr	150	150
Pesce gelo filetto, molluschi	gr	130	130
UOVA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Uova	N°(gr)	2 (110 gr)	
AFFETTATI MISTI			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Prosciutto cotto	gr	80	100
Mortadella	gr	80	100
Ciccioli	gr	80	100
Speck	gr	60	80
Bresaola	gr	60	80
Prosciutto crudo	gr	60	80
Salame	gr	80	100
Coppa	gr	60	80
FORMAGGI VARI			



		Casa Residenza	Centro Diurno
Mozzarella	gr	100	100
Robiola	gr	100	100
Stracchino/crescenza	gr	100	100
Ricotta	gr	100	100
Emmental	gr	80	90
Scamorza	gr	80	90
Fontal	gr	80	90
Gorgonzola	gr	80	90
Taleggio	gr	80	90
Grana e parmigiano reggiano	gr	80	90
SCATOLAME VARIO			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Tonno in scatola sott'olio	gr	80	80
Sgombri in scatola sott'olio	gr	125	125
Carne in scatola tipo jambonet - pate' in scatola carne bovina e suina spalmabile	gr	80	

Contorni e varie

PRODOTTI DIETETICI			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Omogeneizzati di carne e frutta	n° (gr)	1 (80 gr)	
Formaggino (conf. 21/24 g)	n°	2/3	
CONTORNI			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Patate a spicchi lesse a bastoncino	gr	150	
Verdure al vapore, lesse, al forno	gr	180	
Verdure crude in foglia	gr	50	
Pomodori, cetrioli, ecc.	gr	150	

Legumi secchi	gr	80	
Farina per polenta	gr	50	
FRUTTA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Frutta fresca (grammatura lorda)	gr	150	
Frutta cotta (grammatura lorda)	gr	100	
Budino	(gr)	1 (100 gr)	
Succo di frutta	ml	200	
GRASSI E CONDIMENTI A CONSUMO			
Olio, burro	gr	10	
Formaggio grana	gr	5	
PANE			
Pane	gr	50	
Grissini (confezione g 15)	n°	2	
BEVANDE			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Acqua minerale naturale PET	lt	½	1 ½
Acqua minerale gassata PET	lt	½	1 ½
Vino a pasto	lt	¼	¼

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti. Per gli alimenti surgelati, il peso si riferisce al prodotto dopo la fase di decongelazione.

f) PRENOTAZIONE DEI PASTI

Per le Case Residenza la modalità è la seguente:

il menù stabilito dall'aggiudicatario sarà trasmesso dal Responsabile del Servizio alle Responsabili delle Attività Assistenziali, di norma con cadenza settimanale, nell'ora e nel giorno da concordare.

Le ordinazioni saranno predisposte dalle Responsabili delle Attività Assistenziali in collaborazione con l'Infermiere, attraverso un modulo di prenotazione personalizzato per ogni ospite e trasmesse settimanalmente, secondo gli accordi tra struttura e aggiudicatario.

Le eventuali variazioni verranno comunicate tramite un modello previsto entro il giorno prima.

Anche le diete saranno indicate nella prenotazione.

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

I Coordinatori di struttura 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 all'Asp) per il tramite del Coordinatore di struttura.

Gli orari di somministrazione dei pasti devono essere concordati con l'Asp, che ha la facoltà di chiedere modifiche agli orari proposti.

L'orario dei pasti potrà essere spostato, a insindacabile giudizio di Asp, previa comunicazione.

Per i centri diurni la modalità è la seguente:

- Invio del menù al Responsabile delle Attività Assistenziali e alla casella di posta elettronica di ogni singolo centro diurno;
- Ogni centro compila autonomamente il menù settimanale e lo invia al centro pasti (mettendo a conoscenza anche il Responsabile).

g) PORZIONAMENTO, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI CIBI E RITIRO STOVIGLIE

I pasti al momento della somministrazione dovranno presentare buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Tutti 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").

I pasti sono consegnati nel modo seguente:

- 1) Per tutte le Case Residenza, la ditta aggiudicataria, allestisce le sale da pranzo, predispone i carrelli termici/armadi satellite portavivande con i vassoi per gli utenti allettati e ogni altro contenitore necessario alla distribuzione del cibo. Si precisa che i piatti contenuti nei carrelli devono essere dotati di idoneo coperchio per il mantenimento del calore e per assicurare l'igiene del pasto.

La distribuzione del vitto nelle Case Residenza avverrà tramite detti carrelli termici, che dovranno essere idonei dal punto di vista igienico e rispettare la catena del mantenimento del caldo/freddo delle vivande, dall'inizio della preparazione fino al momento della distribuzione del pasto, nel rispetto delle temperature di cui all'art. 31 del DPR n. 327/80e s.m.i (D.Lgs n.27/2021). Il personale dell'aggiudicatario, dovrà provvedere al porzionamento nella sala da pranzo e consegnare al personale dell'Asp i carrelli termici contenenti i vassoi personalizzati nei reparti per gli ospiti allettati.

Una volta terminato il pasto da parte di tutti gli Ospiti, il personale della Ditta provvederà alla raccolta di tutte le stoviglie sporche (piatti, bicchieri, posate, ciotole, ecc.) utilizzate nelle sale pranzo, nonché del pentolame e degli utensili da distribuzione, riportando il tutto in cucina, insieme ai carrelli termici e neutri, ove inizierà il loro lavaggio e sanificazione.

- 2) Per i Centri Diurni, la ditta aggiudicataria fornirà i pasti in contenitori termici nel rispetto delle temperature di cui all'art. 31 del DPR n. 327/80e s.m.i (D.Lgs n.27/2021); i contenitori verranno ritirati alla successiva consegna.

La fornitura, pulizia e manutenzione dei contenitori termici sarà a cura della ditta aggiudicataria.

ART. 6 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

L'aggiudicatario deve garantire la campionatura dei cibi somministrati, con prelievo giornaliero di una porzione degli stessi, da riporre in sacchetti sterili in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo devono essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio.

Tali campioni sono utilizzati in caso di reclamo.

TITOLO III LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA, IGIENE E SMALTIMENTO RIFIUTI

ART. 7 - LAVAGGIO STOVIGLIE E TOVAGLIATO

L'aggiudicatario provvede, dopo ogni ciclo di produzione e/o distribuzione del cibo, al lavaggio e alla sanificazione dei piatti, stoviglie, pentolame, ecc. utilizzati, e al riordino e al ripristino delle condizioni igieniche delle cucine, degli eventuali annessi locali, e dei macchinari, attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei banchi di lavoro, griglie di scarico, dei carrelli utilizzati per la distribuzione: neutri, termici e porta stoviglie ecc.

In particolare le stoviglie (piatti, bicchieri, posate, scodelle, ciotole, ecc.) utilizzate dagli utenti, dovranno essere riconsegnate, dopo ogni pasto, perfettamente pulite e nelle corrette quantità nei punti prestabiliti. L'aggiudicatario verificherà ad ogni lavaggio che il materiale utilizzato sia integro e in buono stato di conservazione, provvedendo alla sostituzione di quello usurato e danneggiato.

Il tovagliato, comprendente tovaglie, bavagli, asciugamani, teli, strofinacci, ecc... verrà fornito e sostituito per usura e verrà lavato dalla Ditta esternamente alle strutture. I tovaglioli saranno forniti di carta monouso doppio velo.

Per i Centri Diurni si richiede la fornitura di bavagli monouso, tovaglioli e tovagliette di carta monouso.

ART. 8 - PULIZIA LOCALI

L'aggiudicatario provvede alla pulizia e sanificazione (detersione e disinfezione) dei tavoli e delle sedie della sala da pranzo e dei locali assegnati in comodato d'uso, coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto.

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

Oltre agli interventi giornalieri di pulizia/sanificazione ordinaria, l'aggiudicatario provvederà, a cadenze regolari, agli interventi di pulizia e sanificazione ordinari e straordinari del mobilio di cucina, dei frigoriferi, dei magazzini, dei serramenti, degli impianti di illuminazione, dei vetri, davanzali, zanzariere ed infissi, dei rivestimenti murari, delle griglie di scarico, dei montacarichi (se presenti) e alla deragnatura dei locali.

Tutti i locali che sono messi a disposizione dell'aggiudicatario, devono essere da questo mantenuti permanentemente puliti.

Nei bagni concessi in uso, l'aggiudicatario deve provvedere a fornire sapone e salviette a perdere.

Le vie d'accesso ed i corridoi nelle immediate vicinanze dei locali di cucina, o in collegamento con essi, devono essere mantenuti puliti e le vie di esodo sgombre.

ART. 9 – MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO

L'aggiudicatario fornisce tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione della cucina e per il lavaggio delle stoviglie; deve inoltre garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle norme vigenti e che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice.

Presso il Servizio Manutenzioni, Qualità e Sicurezza ed i locali cucina delle diverse strutture devono essere conservate le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale o in armadi chiusi a chiave, in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse. Il materiale di manutenzione e di pulizia (scope, mop, carrelli pulizia pavimenti, ecc.), ivi compresi i prodotti chimici, deve essere sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili o le attrezzature e sostituito ad usura e lavato all'esterno della cucina.

ART. 10 - SMALTIMENTO RIFIUTI

L'aggiudicatario deve garantire la corretta raccolta differenziata dei rifiuti con conseguente collocazione degli stessi negli appositi cassonetti/contenitori, posti all'interno o all'esterno delle strutture, secondo il piano previsto sul territorio comunale.

E' a carico dell'aggiudicatario la fornitura di sacchi idonei (es. sacchi per organico, per plastica, etc.) NON forniti da Asp.

Sono a carico dell'aggiudicatario la raccolta e lo smaltimento di olii e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle leggi vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO IV IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI E MANUNTEZIONI

ART. 11 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI.

L'Asp mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito, i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili, quali risultano dai verbali di consegna che saranno sottoscritti dalle parti prima della decorrenza del contratto di appalto.

La procedura di consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi esistenti prevede la stesura di apposito inventario da stilare in contraddittorio. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'aggiudicatario prende in consegna gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano, obbligandosi, qualora necessario, alla loro sostituzione.

ART. 12 - LOCALI

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario s'impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Azienda.

I pasti devono essere prodotti e confezionati giornalmente presso il centro di cottura definito dalla Ditta aggiudicataria.

In caso di inagibilità del centro di cottura per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con la produzione dei pasti presso altro proprio centro abilitato al confezionamento dei pasti da asporto.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non debitamente autorizzato dall'ASP.

ART. 13 - ATTREZZATURE, ARREDI E UTENSILI

Tutte le attrezzature mancanti per la perfetta erogazione del servizio, eventuali arredi di cucina, le apparecchiature, le stoviglie, il pentolame e gli utensili vari dovranno essere forniti a cura e spese dell'aggiudicatario.

Le attrezzature dovranno essere a basso consumo energetico e le relative spese per l'installazione sono a carico dell'aggiudicatario.

Si richiede fornitura, in quantità adeguata all'erogazione del servizio al numero di Ospiti, di:

- Posate in acciaio;
- piatti piani e fondi in ceramica e in melamina o similare, nelle quantità richieste dalla struttura, indicativamente 70 % in ceramica e 30 % in melamina;
- piatti piani divisi in tre settori in melamina o materiale similare;
- bicchieri in plastica dura, melamina o similare;
- brocche in plastica dura, melamina o similare, dotate di coperchio;
- Cucchiari da dessert in acciaio per l'assunzione delle terapie, in numero adeguato alla somministrazione di almeno 3 terapie giornaliere per ciascun Ospite;
- posate ergonomiche, a richiesta;
- un compattatore per ridurre la plastica, per ciascuna casa residenza;
- un frigorifero dotato di freezer, per ciascuna casa residenza;

- un frullatore per ciascuna casa residenza;
- una centrifuga per estratti per ciascuna casa residenza;
- un frullatore ad immersione per ciascuna casa residenza.

ART. 14 – MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Sono a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, sia nei locali di cucina, sia negli annessi locali di servizio.

Pertanto eventuali sostituzioni di attrezzature, arredi, utensili componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti, o furti sono a carico dell'aggiudicatario.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'aggiudicatario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili messi a disposizione dall'aggiudicatario nell'espletamento del servizio devono essere idonei tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia. Il loro impiego e le loro caratteristiche dovranno essere compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

ART. 15 – VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI.

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o indirettamente per incuria, imperizia, dolo, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'aggiudicatario, questi saranno a suo totale carico.

L'aggiudicatario deve provvedere direttamente agli interventi/forniture necessarie entro 15 giorni lavorativi dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Asp provvederà agli interventi necessari/reintegri dei materiali, previa comunicazione scritta all'aggiudicatario, e addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

ART. 16 – RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

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

ART. 17 – MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

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

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

Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Asp provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

TITOLO V PERSONALE

ART.18 – PERSONALE

Ogni servizio inerente alla manipolazione, preparazione, cottura degli alimenti, trasporto e distribuzione degli stessi, pulizie e buon funzionamento del centro cottura sarà svolto da personale della Ditta aggiudicataria.

Il coordinamento e la responsabilità della preparazione dei pasti presso il centro di cottura esterno della Ditta aggiudicataria devono essere affidati a cuochi. Tali figure dovranno, in ogni caso, avere esperienze di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo.

La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Asp saranno affidati a un Direttore in possesso di un'esperienza almeno triennale in pari profilo.

Prima dell'avvio del servizio sarà ufficialmente comunicato il nominativo del responsabile che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio.

Il personale impiegato per il servizio deve possedere un'adeguata professionalità, esperienza e formazione.

Il personale deve essere in possesso dell'attestato di formazione in materia di igiene degli alimenti come previsto dalla L.R. Emilia Romagna n. 11 del 24/06/2003 e DGR n.311/2019 "Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi".

L'aggiudicatario deve assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

L'aggiudicatario deve inoltre garantire ai propri addetti la fornitura dei DPI adeguati alla prevenzione del virus SARS Covid-19, sensibilizzare il personale rispetto ai temi anticontagio ed all'importanza degli screening delle strutture e rispettare le normative in materia di obbligo vaccinale vigenti.

Il personale addetto al servizio deve curare l'igiene personale al fine di non favorire eventuali processi di contaminazione delle pietanze in lavorazione, nel pieno rispetto delle norme e delle specifiche prescrizioni vigenti, così come attuate nel Piano di Autocontrollo.

L'aggiudicatario fornirà al personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro, grembiuli, copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, e quant'altro ritenuto necessario dalla vigente normativa in materia e armadietti per la conservazione delle divise.

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

L'aggiudicatario deve designare una persona con funzioni di "Referente/Responsabile" cui compete il controllo in ordine al corretto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato. Il soggetto aggiudicatario comunica il recapito telefonico di detto Referente/Responsabile per ogni comunicazione in merito alla gestione del contratto.

Tutte le comunicazioni e le contestazioni d'inadempienze fatte in contraddittorio con detto Referente/Responsabile s'intendono fatte direttamente al soggetto aggiudicatario.

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

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

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

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

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere all'ASP l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute e allegato a questo gli attestati di qualifica e se necessario i permessi di soggiorno.

L'organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'aggiudicatario in sede di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore.

Eventuali variazioni dei nominativi del personale devono essere comunicate almeno 3 giorni prima all'Asp. In caso di emergenza le variazioni devono essere comunicate tempestivamente, almeno il giorno prima.

Il turno del personale deve avere cadenza mensile ed essere esposto e firmato dal Responsabile della Ditta nella cucina.

L'Asp si riserva, inoltre il diritto di chiedere la sostituzione del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti ritenuto non idoneo al servizio, o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto con l'utenza.

ART. 19 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

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

L'aggiudicatario deve garantire nel corso di durata dell'appalto lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento.

In particolare le materie trattate durante la formazione dovranno riguardare prioritariamente: alimentazione e dietetica; autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP; conservazione degli alimenti; salute e sicurezza sul lavoro, formazione anticontagio.

ART. 20 - DOVERI DEL PERSONALE

Il personale addetto al servizio deve tenere all'interno della struttura ove opera un comportamento corretto.

In particolare dovrà:

- vestire la divisa, e indossare apposito copricapo;
- astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
- mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitarie degli ospiti di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- diligentemente economizzare nell'uso di energia elettrica, acqua, e dei consumi in genere;
- partecipare alla formazione organizzata dall'Asp in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro secondo le normative vigenti;
- Indossare correttamente i DPI per la prevenzione del virus Sars Covid - 19 e di altre patologie;

Dovrà essere predisposto un piano di pulizia giornaliero/settimanale/mensile dei locali, delle attrezzature e degli arredi utilizzati.

ART. 21 - SICUREZZA

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i. e di tutta la normativa emanata in relazione all'emergenza Covid – 19.

L'aggiudicatario deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di tutte le attrezzature di lavoro necessarie alla mansione.

L'aggiudicatario deve provvedere alla consegna dei Dispositivi di Protezione Individuale per i rischi professionali ai propri dipendenti e se necessario provvedere anche alla sorveglianza sanitaria degli stessi.

L'aggiudicatario dovrà fornire adeguate informazioni e provvedere alla formazione e addestramento dei propri dipendenti circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.

L'aggiudicatario dovrà inoltre comunicare all'Azienda: il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, il nominativo del Medico Competente (ove previsto), il nominativo del/i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (se designato/i), il nominativo del preposto designato, il nominativo del responsabile delle emergenze, i nominativi degli addetti alle emergenze (antincendio e primo soccorso) per i quali dovrà fornire copia degli attestati dei corsi (si ricorda che dovranno essere nominati un numero congruo di addetti alle emergenze in modo da garantire la copertura per ogni turno di lavoro).

L'aggiudicatario dovrà fornire all'Asp copia di tutta la documentazione inerente la sicurezza sul lavoro, in modo che Asp possa procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI). Il documento potrà essere aggiornato qualora se ne ravvisassero le necessità.

TITOLO VI CONTROLLI

ART. 22 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL' AGGIUDICATARIO

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

L'aggiudicatario è tenuto anche a fornire, su richiesta dell'Asp, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

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

- Procedura di rintracciabilità e relativa documentazione ai sensi del Reg. CE 178/02 e s.m.i.;
- Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. specifico per le attività svolte dalla ditta;

L'aggiudicatario deve provvedere agli aggiornamenti periodici previsti della documentazione e dei corsi di formazione sopra descritti.

L'aggiudicatario deve inoltre effettuare periodicamente, a propria cura e spese, l'analisi dei prodotti alimentari utilizzati, fornendo i risultati all'Asp.

L'aggiudicatario deve far pervenire, prima dell'inizio del servizio, copia del manuale di autocontrollo HACCP e delle schede utilizzate per la rilevazione e il controllo delle procedure operative. Con la periodicità stabilita dal Piano HACCP, l'aggiudicatario deve eseguire tamponi ambientali per verificare l'efficacia del piano di pulizia.

ART. 23 - CONTROLLI DA PARTE DELL' ASP

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

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

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

Gli alimenti potranno essere soggetti in ogni momento di controlli da parte dell'Asp, che potrà sottoporli ad analisi presso laboratori pubblici autorizzati, a spese dell'aggiudicatario. Nel caso che tali controlli evidenzino per almeno due volte la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto dovrà essere immediatamente sostituito da altro tipo e marca di provenienza diversa.

In caso di contestazioni saranno applicate penalità elencate successivamente.

TITOLO VII ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 24 – SCIOPERI E GESTIONE EMERGENZA

In caso di scioperi, l'aggiudicatario deve segnalare tramite avviso scritto e con anticipo di 3 giorni all'Asp la data effettiva dello sciopero programmato.

In sede di presentazione dell'offerta, la ditta dovrà presentare il piano dei servizi minimi garantiti in caso di sciopero, specificando anche l'eventuale diverso costo del pasto fornito che non può comunque superare quello della propria offerta.

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

Al fine di garantire da situazioni di emergenza inerenti all'eventuale blocco parziale e/o totale della cucina per qualsiasi causa, l'aggiudicatario deve presentare in sede di offerta un dettagliato e documentato piano per la gestione delle emergenze che comprenda anche la disponibilità di un altro centro di cottura ubicato ad una distanza congrua e dotato di idonea autorizzazione sanitaria per il trasporto e la produzione dei pasti.

La Ditta è tenuta a fornire per questi eventi materiale monouso (bicchieri, piatti, tazze, posate, tovaglie e bavagli) nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2021 e pertanto i prodotti dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile certificati UNI EN 13432 o UNI EN 14995 e con percentuali di materia prima rinnovabile almeno al 40 % (60 % dal 01/01/2024).

ART. 25 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a quanto previsto nei diversi articoli del presente capitolato, sono altresì a carico dell'aggiudicatario:

- fornitura del materiale a perdere da utilizzare in cucina (carta da cucina, carta da forno, carta alluminio ecc.) e per i servizi igienici del personale (carta igienica, asciugamani di carta, sapone ecc.);
- per i pasti multiporzione veicolati: idonei contenitori termici;
- fornitura a tutto il personale impiegato nel servizio, di idonee divise di lavoro, grembiuli, copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, e quant'altro ritenuto necessario dalla vigente normativa in materia;
- acquisto di eventuale materiale monouso a perdere (bicchieri, stoviglie, piatti ecc.), in materiale compostabile, aventi le caratteristiche indicate dal D.Lgs. n. 196/2021, necessari per feste o animazioni;
- smaltimento cartoni, cassette di legno, plastica o altro contenitore di derrate;
- sacchi monouso per raccolta tovagliato sporco e sacchi per la raccolta differenziata, come meglio specificato.

ART. 26 - ONERI A CARICO DELL'ASP

Per l'espletamento del servizio Asp Seneca mette a disposizione:

- i locali cucina e i locali annessi destinati al servizio di ristorazione;
- gli impianti, le attrezzature, gli arredi presenti presso i suddetti locali;

Sono a carico di Asp i seguenti oneri:

- oneri per consumi dell'energia elettrica, gas, acqua calda, fredda e vapore;
- disinfestazioni e derattizzazioni periodiche;
- tassa smaltimento rifiuti;
- manutenzione ordinaria e straordinaria locali e impianti fissi.

Sono inoltre di competenza di Asp, attraverso il personale incaricato, le attività di distribuzione di pasti e di aiuto agli Ospiti nell'assunzione dei pasti stessi.

ART. 27 - PENALITA' E RISOLUZIONE CONTRATTO

In caso di non conformità dei pasti, le Asp per il tramite delle Coordinatrici delle Case Residenza o delle Responsabili Attività Assistenziali, procederà alla relativa contestazione in forma scritta a mezzo e-mail.

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

In particolare sono previste le seguenti penali:

- grammature inferiori a quanto richiesto: € 150,00, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: € 150,00 per menù;
- ritardo o anticipo nella consegna dei pasti alle strutture rispetto a quanto fissato (superiore ai 15 minuti): € 150,00 (tolleranza 2 al mese di massimo 10 minuti);
- carenze igieniche rilevate o segnalate sia in fase di produzione che di distribuzione e trasporto: € 500,00 per ogni verifica;
- mancato approvvigionamento di scorte: € 200,00;
- mancato rispetto del piano pulizie e sanificazione: € 500,00;
- mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale: € 1.000,00;
- ogni altra inosservanza del capitolato: da € 100,00 ad € 2.000,00 a seconda della gravità del comportamento.

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

Risoluzione contratto

L'ASP risolverà di diritto il contratto, ai sensi dell'art.1456 codice civile (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- a. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- b. in caso di cessazione dell'attività, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario.

L'Asp ha altresì la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 codice civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- a. l'aggiudicatario si renda colpevole di frode e/o negligenza e/o irregolarità gravi rispetto agli obblighi previsti dal contratto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo delle tipologie: accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto, inosservanze delle norme di legge in materia di igiene e sanità. A tale effetto si considerano gravi negligenze le carenze sotto il profilo igienico-sanitario, quali potranno essere accertate dall'Ente e/o da organi preposti come ASL, NAS ecc.
- b. l'aggiudicatario, in caso di conclamate irregolarità contributive, del costo del lavoro, della normativa di prevenzione e sicurezza sul lavoro, segnalate dagli organismi ispettivi preposti, non proceda alle regolarizzazione/adempimenti necessari;
- c. l'aggiudicatario non adempia agli obblighi di tracciabilità sui flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni;
- d. l'aggiudicatario non rispetti gli obblighi relativi al pagamento dei premi relativi alle assicurazioni poste a garanzia del contratto, di cui al successivo art. 28.
- e. L'aggiudicatario non adempia all'obbligo di rispettare, e far rispettare ai propri collaboratori, il Codice di comportamento dei dipendenti di Asp Seneca, adottato con Deliberazione dell'Amministratore Unico n. 1 del 28.01.2022.

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

L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: all'aggiudicatario sarà riconosciuto il semplice importo del servizio regolarmente svolto fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorgerà nell'Asp il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'aggiudicatario.

L'affidamento a terzi è notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi.

All'impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Asp rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

Nel caso di risoluzione contrattuale unilaterale dell'Asp, e non per azione dolosa o colposa dell'impresa, saranno riconosciute alla stessa le quote d'investimenti eventualmente sostenuti e non ancora ammortizzate all'interno del prezzo a pasto.

ART. 28 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

L'aggiudicatario è direttamente responsabile della gestione del servizio e del buon funzionamento degli impianti in uso: assume altresì ogni responsabilità per infortuni e danni, a persone o cose, arrecati all'Asp o a terzi, per fatto dell'aggiudicatario medesimo o dei suoi dipendenti e collaboratori e/o sub appaltatori nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto, sollevando pertanto Asp da ogni responsabilità.

L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità civile e penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, ivi compresi casi di tossinfezione e

intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto a compensi da parte di Asp.

L'aggiudicatario dovrà stipulare con primaria compagnia di assicurazione, e mantenere in vigore per tutta la durata dell'appalto, polizza di responsabilità civile avente le seguenti caratteristiche:

- attività assicurata/descrizione del rischio: corrispondente a quella oggetto del presente appalto;
- sezione RCT per un massimale unico non inferiore ad Euro 5.000.000,00;
- sezione RCO per un massimale unico non inferiore ad Euro 5.000.000,00

In tale polizza dovranno essere espressamente riportate anche le seguenti garanzie: colpa grave, buona fede, qualifica di terzi, danni a cose di terzi in consegna e/o custodia, danni derivanti anche da comportamenti, compresi quelli omissivi, del proprio personale per tutte le attività e servizi in gestione della struttura, danni da interruzione e sospensione dell'attività, rinuncia alla rivalsa, responsabilità Civile Personale dei Dipendenti e/o Preposti, danni a mezzi sotto carico e scarico, inquinamento accidentale.

L'originale della polizza deve essere trasmesso ad Asp prima della stipulazione del contratto e le quietanze di pagamento del premio devono essere trasmesse con cadenza annuale.

La mancata presentazione della polizza sarà causa di revoca dell'aggiudicazione.

L'Asp è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa all'aggiudicatario ed al personale di questo nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

Qualora l'aggiudicatario abbia già attiva una polizza assicurativa con i medesimi contenuti, egli dovrà produrre specifica dichiarazione dalla Compagnia di Assicurazione che le garanzie richieste sono richiamate nel contratto vigente, eventualmente specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.

Qualora tale polizza assicurativa scada prima della scadenza del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare la documentazione che attesti il mantenimento della copertura assicurativa.

ART. 29 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario provvederà a costituire, prima della sottoscrizione del contratto, cauzione definitiva con le modalità previste dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di Asp, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, così come previsto al comma 3 dell'art. 103 D.Lgs 50/16

La cauzione definitiva è costituita, a scelta del concorrente:

- a) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre



SENECA

Azienda Servizi alla Persona

1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità fino alla data di emissione del Certificato di Regolare Esecuzione, come previsto dal comma 1 dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016;
- d) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 3. l'impegno del fideiussore a versare la somma dovuta entro quindici giorni dalla semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice.

E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per l'Asp.

Nessun interesse è dovuto sulle somme costituenti il deposito cauzionale.

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

TITOLO VIII ALTRE DISPOSIZIONI

ART. 30 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emette una fattura separata per ogni Struttura, con il dettaglio delle giornate alimentari erogate nel mese moltiplicate per le relative tariffe.

Il pagamento avverrà a 60 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura elettronica, salvo i casi di contestazione della fattura ed i casi di posizione non regolare del DURC di cui al successivo comma.

Prima dei singoli pagamenti, sarà verificata da parte dell'Asp la regolarità del DURC del fornitore: nel caso nel corso della fornitura si verifichi una situazione di DURC non regolare, il pagamento verrà sospeso sino alla regolarizzazione da parte del fornitore della posizione contributiva.

L'Asp non rifonde le spese per commissioni bancarie, né per bolli applicati sulla fattura che sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 31 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

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

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

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

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

ART. 32 - CESSIONE E SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 è fatto divieto, a pena di nullità, di cedere il rapporto contrattuale, in tutto o in parte, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1 lettera d) del D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicatario deve indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'articolo 105 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 33 – MODIFICHE CONTRATTUALI

Qualora nel corso di vigenza contrattuale intervenissero nuove o diverse esigenze, ovvero si rendessero opportune modifiche ad alcune modalità di espletamento del servizio, Asp si riserva di chiedere le conseguenti variazioni secondo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 34 - CONTRATTO

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

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

Il Responsabile Unico del Procedimento

Lorenzo Sessa

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate.

Sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

**Firma Legale Rappresentante Operatore Economico
per accettazione del contenuto del presente Capitolato Speciale e dei suoi allegati**