

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (ASP)“OPUS CIVIUM”

Via Conciliazione, n° 10 – 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

Partita IVA 01486230350 Codice Fiscale 80010310359

Tel. 0522 682591 – Fax 0522 688041

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER I SERVIZI SOCIO-EDUCATIVI E SOCIO-ASSISTENZIALI
DI ASP OPUS CIVIUM.**

**PERIODO APPALTO 01/02/2015 – 31/01/2018 CON FACOLTA’ DI RINNOVO
PER
ULTERIORI 36 MESI**

CVP: 55510000-8 - CIG: 592865942D

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Sommario

	pag.
Art.1. -Oggetto dell'appalto	3
Art.2. -Finalità	4
Art.3. -Durata	5
Art.4. -Organizzazione, produzione, trasporto e somministrazione dei pasti	5
Art.5. -Tipologia del Servizio e Composizione del pasto giornaliero.	7
Art.6. -Quantitativi e importo base d'appalto	17
Art.7. -Adeguamento prezzi	18
Art.8. -Utilizzo locali, impianti e strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione appaltante	19
Art.9. -Oneri a carico dei contraenti	19
Art.10. - Personale utilizzato	21
Art.11. - Osservanza delle leggi e dei regolamenti.	25
Art.12. - Controlli e collaborazione.	25
Art.13. - Partecipazione degli utenti	26
Art.14. - Estensione del contratto, variazioni quantitative e qualitative dei servizi	26
Art.15. - Interruzione del servizio	26
Art.16. - Responsabilità della ditta assegnataria e penalità	28
Art.17. - Clausola risolutiva espressa ex art. 1456 c.c.	28
Art.18. - Cessione di contratto e di credito, subappalto	29
Art.19. - Assicurazione	29
Art.20. - Recesso	30
Art.21. - Fatturazione e tracciabilità dei flussi finanziari	30
Art.22. - Documentazione contributi CE	30
Art.23. - Riconsegna dei locali e delle attrezzature	31
Art.24. - Rappresentanza dell'appaltatore	31
Art.25. - Domicilio fiscale, recapito ed ufficio dell'appaltatore	31
Art.26. - Trattamento dei dati personali	31
Art.27. - Spese contrattuali	32
Art.28. - Foro competente	32

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI SOCIO-EDUCATIVI E SOCIO-ASSISTENZIALI DI ASP OPUS CIVIUM. PERIODO APPALTO 01/02/2015 - 31/01/2018 CON FACOLTÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI 36 MESI. CVP: 55510000-8 - CIG: 592865942D

Art.1. - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

- a) fornitura di pasti a crudo per la Scuola di infanzia comunale "Girasole Palomar" di Castelnuovo di Sotto, via della Costituzione, 18.
- b) produzione di pasti per i bambini frequentanti la scuola "P.Varini" di Cadelbosco di Sopra (RE) e il personale di servizio con diritto al pasto, presso la cucina interna alla scuola "P. Varini" di Cadelbosco di Sopra (RE), via Martiri di Cervarolo, 14 e servizio di pulizia e riordino cucina e sale da pranzo, nonché lavaggio stoviglie in ceramica;
- c) produzione e trasporto di pasti per i bambini frequentanti la scuola comunale "Ai Caduti" Via Marconi, 37, Fraz. Cadelbosco di Sotto, Comune di Cadelbosco di Sopra (RE) e per il personale di servizio con diritto al pasto, nonché servizio di pulizia e riordino cucina e sale da pranzo e lavaggio stoviglie in ceramica. I secondi sono da preparare presso la cucina interna alla scuola "P. Varini" di Cadelbosco di Sopra (RE), via Martiri di Cervarolo, 14, mentre i primi sono da preparare all'interno della cucinetta sita presso la medesima scuola;
- d) produzione e trasporto di pasti per i bambini frequentanti la scuola primaria Via Marconi, 24, del Comune di Cadelbosco di Sopra (RE), e per il personale di servizio con diritto al pasto, da preparare presso la cucina interna alla scuola "P. Varini" di Cadelbosco di Sopra (RE), via Martiri di Cervarolo, 14 e servizio di pulizia e riordino sala da pranzo con utilizzo di materiale a perdere;
- e) produzione di pasti per anziani per la Casa Residenza Anziani e il Centro Diurno Anziani di Castelnuovo di Sotto, via Conciliazione 8 e 10, presso la Cucina interna sita in via Conciliazione 10; lavaggio stoviglie per la Casa Residenza Anziani.
- f) produzione e trasporto di pasti per anziani per il Centro Diurno Anziani di Cadelbosco di Sopra, via Cavazzoni, 6, presso la cucina della Casa Residenza Anziani di Castelnuovo di Sotto via Conciliazione 10.
- g) servizio mensa per il personale dipendente di ASP, presso la cucina e i locali della Casa Residenza per Anziani di Castelnuovo di sotto, Via Conciliazione 10;

A facoltà di ASP costituiscono altresì oggetto di appalto:

- h) fornitura di merende per la scuola dell'infanzia THEA di Cadelbosco di Sopra, Via Borsellino, 26;
- i) [C.P. *Progetto Pepe*] Il servizio di produzione e trasporto (anche in monoporzione) di pasti per i bambini frequentanti il Centro Pomeridiano presso la Scuola Primaria, Via Monsignor Saccani, 36 del Comune di Cadelbosco di Sopra (RE), da preparare presso la cucina interna alla scuola "P. Varini" di Cadelbosco di Sopra (RE), via Martiri di Cervarolo, 14 e servizio di pulizia e riordino sala da pranzo con utilizzo di materiale a perdere;
- j) [C.E.P] Il servizio di produzione e trasporto di pasti per i bambini frequentanti il Centro Pomeridiano presso la scuola primaria v. Marconi (ingresso di Piazza 4 Novembre), del Comune di Castelnuovo di Sotto (RE), o altra sede da individuare nel medesimo Comune, da preparare presso la cucina interna della Casa Residenza per Anziani di Castelnuovo di Sotto, via della Conciliazione, 10, con fornitura del materiale a perdere;

- k) nel caso ASP attivi la gestione del servizio estivo presso la scuola comunale “Girasole Palomar” via della Costituzione, 18, Castelnuovo di Sotto, il servizio di produzione e trasporto di pasti per i bambini e per il personale di servizio con diritto al pasto, da preparare presso la cucina interna della Casa Residenza per Anziani di Castelnuovo di Sotto, via della Conciliazione, 10, e servizio di pulizia e riordino sala da pranzo, nonché lavaggio stoviglie in ceramica;
- l) il servizio di preparazione, confezionamento in legume fresco – caldo (in asporto) dei pasti per il Servizio Domiciliare Anziani in gestione ad ASP per i Comuni dell’Unione “Terra di Mezzo” e precisamente: Castelnuovo di Sotto, Cadelbosco di Sopra e Bagnolo in Piano. I pasti destinati agli utenti dei comuni di Castelnuovo di Sotto e Cadelbosco di Sopra devono essere preparati e confezionati presso la cucina della Casa Residenza per Anziani di Castelnuovo di Sotto, via della Conciliazione, 10; i pasti destinati agli anziani di Bagnolo in Piano devono essere prodotti e confezionati presso un centro cottura dell’aggiudicatario, ubicato entro un raggio stradale che consenta la consegna in un tempo massimo di percorrenza di 60 minuti. Tale collocazione del centro di cottura rappresenta infatti una condizione che dovrà essere soddisfatta dall’aggiudicatario, pena l’impossibilità di stipula del contratto. Il servizio comprende il trasporto e consegna dei pasti per gli utenti di Cadelbosco.

Per il dettaglio delle modalità organizzative del servizio in ciascuna sede si rinvia alle descrizioni di cui all’ALLEGATO 1.

Nei casi indicati di fornitura dei pasti d’asporto gli stessi dovranno essere inseriti e consegnati in idonei contenitori termoisolanti atti a mantenere una temperatura controllata di + 65° C per i piatti caldi e +4° C per i piatti freddi. Il costo del materiale necessario per trasporto e consegna è a carico della ditta.

Non sono ammessi cibi precotti e/o refrigerati.

Per l’esecuzione dell’appalto l’ASP mette a disposizione della ditta appaltatrice le cucine situate presso la Casa Residenza per Anziani di Castelnuovo di Sotto, Via Conciliazione, 10 e la presso la Scuola Comunale dell’Infanzia “P. Varini” di Cadelbosco di Sopra, via Martiri di Cervarolo, n. 14, nonché la cucinetta situata presso la scuola d’infanzia ai Caduti” Via Marconi, 37, Fraz. Cadelbosco di Sotto, Comune di Cadelbosco di Sopra.

Art.2. - Finalità

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

Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare. La corretta gestione della ristorazione può favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette tramite interventi di valutazione dell’adeguatezza dei menù e promozione di alcuni piatti/ricette. Oltre che produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana (LARN), essa può svolgere un ruolo di rilievo nell’educazione alimentare coinvolgendo bambini, famiglie, docenti.

Docenti e addetti al servizio, adeguatamente formati (sui principi dell’alimentazione, sulla importanza dei sensi nella scelta alimentare, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, sull’importanza della corretta preparazione e porzionatura dei pasti), giocano un ruolo di rilievo nel favorire l’arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari

gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio.

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

La cooperazione delle competenze specifiche è determinante nell'ottica di un graduale ma progressivo miglioramento delle abitudini alimentari dei bambini e possibilmente delle loro famiglie.

Art.3. - Durata

L'appalto della gestione del servizio ha durata di trentasei mesi a far tempo dall'01/02/2015, terminando pertanto il 31/01/2018, rinnovabile per un ulteriore triennio.

ASP OPSUS CIVIUM si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni superiori al quinto d'obbligo con la ditta aggiudicataria.

L'Azienda si riserva la facoltà di rinnovare l'affidamento per ulteriori tre anni, con scadenza 31/01/2021, mediante apposito provvedimento dell'organo amministrativo, se consentito e nel rispetto delle disposizioni in materia di contratti della Pubblica Amministrazione vigenti al termine della prima scadenza contrattuale. Sarà obbligo di ASP comunicare l'intenzione di avvalersi della facoltà almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto.

Il rinnovo avverrà alle stesse condizioni contrattuali in essere a tale scadenza.

Per il primo anno il servizio potrà iniziare, sotto riserva di legge e in pendenza della stipula del contratto, dopo l'esecutività del provvedimento che approva il verbale di gara e dispone l'aggiudicazione definitiva, previa presentazione della documentazione richiesta.

In ogni caso l'impegno dell'Aggiudicatario è valido dal momento stesso dell'offerta, mentre ASP OPUS CIVIUM è vincolata soltanto ad intervenuta aggiudicazione e stipulazione del relativo contratto.

Art.4. - Organizzazione, produzione, trasporto e somministrazione dei pasti

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

La prenotazione dei pasti confezionati in legume fresco-caldo è quotidianamente effettuata dal personale dei singoli servizi presso cui viene effettuata la produzione/consegna indicativamente entro le ore 09.30.

A) REFEZIONE SCOLASTICA ED EDUCATIVA:

Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito da ASP per i servizi per l'infanzia comunale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture.

ASP comunica alla ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'anno scolastico, il calendario delle scuole del proprio territorio, che potrà essere insindacabilmente variato dal medesimo senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'Appaltatore.

ASP si riserva inoltre di organizzare sul proprio territorio servizi estivi per i bambini frequentanti le scuole d'infanzia e/o le scuole primarie; il relativo calendario sarà comunicato alla ditta aggiudicataria di norma una settimana prima dell'inizio dei servizi.

I servizi scolastici ed educativi si articolano, di norma, per circa 10 mesi all'anno, a titolo indicativo e non vincolante, come di seguito descritto:

- dal 01/09 al 30/06 per le scuole dell'infanzia comunali
- dal 15/09 al 08/06 per le scuole primarie in alcune delle quali vengono organizzati centri educativi pomeridiani
- dal 01/07 al 31/07 per i servizi estivi

Gli orari entro i quali è prevista la distribuzione presso i vari plessi e, quindi, la consegna dei pasti da parte della Ditta (sia per produzioni interne che esterne alle strutture) sono:

- Scuole d'infanzia dalle ore 11.15 alle ore 12.00
- Scuole primarie dalle ore 12.15 alle ore 13,15 con possibilità di doppio turno.

Trasporto e consegna pasti

Il trasporto dal centro di confezionamento pasti ai vari altri plessi scolastici viene effettuato da personale della ditta aggiudicatrice con automezzi idonei e in regola con le norme in materia.

Il trasporto è attualmente strutturato così come sotto elencato:

CADELBOSCO DI SOPRA:

- a. Scuola infanzia "Ai Caduti": solo secondi e materie prime per preparazione primi e merende.
- b. Scuola primaria: 5 trasporti settimanali, dal lunedì, al venerdì; (ca. 170 giri l'anno);
- c. Centro Pomeridiano: 5 trasporti settimanali, dal lunedì-al venerdì; (ca. 170 giri l'anno)
- d. Scuola dell'Infanzia "Thea"(FACOLTATIVO): fornitura merende per n. 5 giorni alla settimana

CASTELNOVO DI SOTTO:

- a. Scuola comunale infanzia "Girasole Palomar" (pasti a crudo): per il calendario si rinvia alla specifica sezione del successivo art. 4
- b. Centro Pomeridiano (FACOLTATIVO): 5 trasporti settimanali, dal lunedì, al venerdì; (ca. 170 giri l'anno)

B) REFEZIONE ANZIANI:

Calendario di erogazione del servizio

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

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva comunque la possibilità di definire unilateralmente variazioni all'attuale programmazione dei servizi in base a proprie scelte organizzative o in esito a eventuali disposizioni normative dettate in materia.

Orari entro i quali è prevista la distribuzione presso i vari servizi e, quindi, la consegna dei pasti (principali) da parte della Ditta:

- Casa Protetta dalle ore 08.00 Alle ore 09.30 Colazione
dalle ore 11.30 alle ore 12.00 Pranzo
dalle ore 17.30 alle ore 18.00 Cena
- Centri diurni ore 08.00 c.a. Colazione

	ore 12.00 c.a	Pranzo
	ore 18.00 c.a	Cena (ove richiesta,)
- Pasti a domicilio	ore 11.30 c.a	Pranzo

CASA RESIDENZA ANZIANI

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

CENTRI DIURNI

Il servizio di centro diurno di:

- Castelnovo di Sotto è organizzato, di norma, su 5 (dal lunedì al venerdì), con possibilità di estendere il servizio al sabato ed è annesso alla Casa Residenza per Anziani;
- Cadelbosco di Sopra è organizzato su 6 giorni su 7 (dal lunedì al sabato).

PASTI A DOMICILIO (servizio facoltativo)

I pasti a domicilio verranno preparati, confezionati 7 giorni alla settimana (da lunedì alla domenica):

C) ATTIVITÀ ACCESSORIE AL CONFEZIONAMENTO PASTI

Il servizio di "distribuzione" richiesto consiste nell'espletamento delle seguenti funzioni:

- a. apparecchiatura (scuole primarie, scuole dell'infanzia Varini e Caduti, centro pomeridiano di Cadelbosco);
- b. scodellamento/porzionatura (solo per la scuola primaria di Cadelbosco);
- c. lavaggio stoviglie, contenitori, ecc.
- d. riassetto locali cucina di distribuzione, compreso trasporto rifiuti ai punti raccolta (escluso Centro Pomeridiano di Castelnovo).

La Ditta aggiudicatrice è tenuta a fornire il personale ausiliario necessario allo svolgimento dei servizi accessori richiesti; queste sono le quantità giornaliere attualmente previste :

Le ulteriori mansioni connesse al servizio di refezione sotto indicate, sono di norma svolte da personale di ASP. La ditta appaltatrice dovrà comunque provvedervi in caso di necessità e urgenza con proprio personale dopo un preavviso di almeno 48 ore da parte dell'Amministrazione interessata al costo orario fissato dall'appalto per le attività di cui alle lettere a,b,c,d del presente punto. Qualora il servizio venga richiesto per un periodo superiore ai 30 giorni l'organizzazione dello stesso dovrà essere concordata tra le parti.

- a. allungo piatti al tavolo
- b. sparecchiatura (per la scuola dell'Infanzia Varini il servizio di sparecchiatura di una sala da pranzo per due sezioni è comunque ordinariamente svolta dall'appaltatore; per la scuola dell'Infanzia Ai Caduti il servizio di sparecchiatura di una sezione è ordinariamente svolto dall'appaltatore)

Art.5. - Tipologia del Servizio e Composizione del pasto giornaliero.

La Ditta Aggiudicataria dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti. I pasti dovranno essere confezionati con derrate alimentari fresche e/o surgelate di prima qualità, evitando i preparati liofilizzati o preconfezionati, con modalità di cottura idonee a garantire la sicurezza degli apporti nutrizionali riducendo al minimo le perdite di nutrienti e sostanze

protettive, e conservando queste ultime nel modo migliore possibile, nonché rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

La preparazione delle vivande deve essere eseguita da un capo cuoco responsabile di cucina, con una significativa e provata esperienza di lavoro nella ristorazione collettiva.

A) COMPOSIZIONE DEL PASTO PER REFEZIONE SCOLASTICA ED EDUCATIVA

Composizione del menù

Il pasto per i bambini nelle scuole dell'infanzia dovrà essere composto da: frutta a metà mattina, un primo, un secondo, un contorno, pane, acqua, merenda del pomeriggio.

Il pasto per i bambini in età 6 – 12 anni dovrà essere composto da: un primo, un secondo, un contorno, pane, acqua, frutta (a richiesta di ASP la frutta dovrà essere servita a metà mattina anziché a fine pasto).

Occasionalmente a pranzo potrà essere proposto un piatto unico che corrisponda ai requisiti nutrizionali richiesti.

I menù dovranno essere differenziati tra invernale ed estivo, ognuno dei quali si dovrà articolare su almeno quattro settimane coerenti con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini (LARN) e conformi alle tabelle merceologiche previste dagli ALLEGATI 2, 9 e 10, nonché alle tabelle pesi di cui agli ALLEGATI 11 e 12 al presente Capitolato Speciale d'Appalto. I menù dovranno essere rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

Nella redazione dei menù la ditta aggiudicataria dovrà tenere in considerazione le osservazioni e le proposte avanzate dal personale dei servizi e degli utenti; relativamente ai menu per le scuole è previsto che la ditta si confronti con eventuali altri gestori della ristorazione nei servizi educativi dei Comuni di Cadelbosco di Sopra e Castelnuovo di Sotto allo scopo di elaborare proposte per quanto possibile coerenti e coincidenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà sottoporre gli ingredienti, le grammature, le tabelle dietetiche e i menù all'approvazione dall'Azienda USL prima della loro adozione nei servizi.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, per i bambini della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, una fornitura adeguata alle grammature previste dalla tabella (ALLEGATO 11) e tale da garantire l'eventuale richieste di bis.

L'attenzione alle porzioni sta acquisendo, in educazione alimentare, un'importanza crescente; gli addetti alla distribuzione devono pertanto essere adeguatamente formati sulla porzionatura. Sarà positivamente valutata ogni iniziativa tesa a rendere evidente a tutti i soggetti coinvolti (addetti al servizio di ristorazione, insegnanti, utenti e famiglie) la relazione tra la grammatura di riferimento (a crudo), aspetto della preparazione nel piatto servito.

In ogni caso la ditta aggiudicataria deve predisporre per ogni menu una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione.

ASP può richiedere alla ditta aggiudicatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di sciopero o emergenze di servizio.

Il pasto per il personale di servizio può essere differenziato come segue:

- Pasto completo, costituito da: un primo, un secondo, contorno, pane e frutta; ½ di acqua; il pasto viene consumato in orario diverso da quello dei bambini nella sala appositamente riservata.
- Pasto ridotto, costituito solo da un primo, nonché eventuali porzioni eccedenti al pasto bimbi per secondi e contorni, ½ di acqua. Il pasto è consumato in piedi, prelevando direttamente dal carrello dei bambini.

I menù dovranno essere differenziati tra invernale ed estivo, ognuno dei quali si dovrà articolare su almeno quattro settimane coerenti con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per adulti (LARN), e conformi alle tabelle merceologiche previste dagli

ALLEGATI 2, 9 e 10, nonché alle tabelle pesi di cui agli ALLEGATI 11 e 12 al presente Capitolato Speciale d'Appalto. I menù dovranno essere rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

Variazione dei menu

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con ASP.

Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicatrice senza il parere di conformità espresso dal SIAN (Servizio competente dell'Ausl sul territorio).

La ditta aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione ad ASP per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù o sostituzione delle materie prime richieste, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- altri eventi, documentabili come imprevedibili e straordinari, che impediscano la preparazione delle portate previste nel menu.

In prima istanza dovrà, comunque, essere esperita la possibilità di produrre i pasti nella cucina di emergenza indicata in sede di gara.

In sede di offerta la ditta dovrà dichiarare le procedure che intende mettere in atto per fronteggiare tali situazioni.

Diete speciali

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

1. diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (di tipo metabolico, allergico, intolleranza alimentare, ecc.), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio di ASP;
2. diete speciali per esigenze etiche ed etnico-religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza indirizzata al competente ufficio di ASP;

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione, opportunamente etichettate con il nome del destinatario

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente in modo che i piatti risultino visivamente il più possibile simili a quelli del menù ordinario.

Diete per celiaci

Per quanto riguarda le diete speciali per i soggetti affetti da celiachia, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio di ASP, la ditta aggiudicataria si impegna:

- a produrre i pasti e le merende utilizzando alimenti privi di glutine, presenti negli appositi prontuari, oltre che prodotti dietoterapeutici autorizzati;
- a produrre i suddetti pasti e le merende con caratteristiche simili al pasto fornito in ristorazione scolastica per nutriente, tipologia e ricetta, nella misura del 90% dell'intero menu;
- a somministrare pane non contenente glutine e a non utilizzare crackers o altri prodotti da forno in sostituzione del pane comune;
- in caso di feste o compleanni, a somministrare anche ai bambini celiaci dolci che, pur nelle dovute differenze di materia prima, abbiano caratteristiche simili di forma e aspetto a quelle distribuite nella collettività scolastica.

Nella preparazione e distribuzione di tali pasti la ditta aggiudicataria dovrà rispettare le necessarie procedure operative (utensili e attrezzature dedicate, appositi spazi nelle dispense e nei frigoriferi, ecc.) per evitare contaminazioni.

Diete di transizione (Diete in bianco)

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la disponibilità di diete di transizione o "diete in bianco".

Le diete "in bianco" devono essere fornite in contenitori termici.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Introduzione di nuove portate e menu sperimentali

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

Informazione agli utenti

Copia dei menù stagionali dovrà essere inviata dalla ditta aggiudicataria al competente ufficio di ASP almeno 15 gg prima dell'entrata in vigore del menù stesso; successivamente, con modalità che dovranno essere concordate di volta in volta, copia del menù dovrà essere stampato a cura della ditta aggiudicataria e consegnato agli utenti.

In collaborazione con il personale che opera nei servizi, copia del menù dovrà essere esposto nei locali in cui si consuma il pasto.

Compleanni e altri eventi

L'Impresa Aggiudicataria per incontri serali con i genitori e visite di delegazioni che si terranno presso i servizi, su richiesta di ASP dovrà fornire quanto necessario per un leggero buffet (aperitivo o dopocena). Tale fornitura è assicurata dall'appaltatore per un numero non superiore 5 volte all'anno per struttura, e per un numero di persone di norma non superiore a 30. In occasione di ciascuna delle feste di chiusura programmate delle scuole per l'infanzia (2 per ciascuna scuola - indicativamente Natale e chiusura dell'anno scolastico) l'Impresa dovrà, inoltre, fornire un idoneo buffet.

In tali occasioni per la scuola Girasole-Palomar, ASP potrà richiedere all'aggiudicatario l'acquisto dei prodotti necessari alla preparazione delle torte e dei buffet sopra indicati.

In ottemperanza a quanto disposto dalle "Linee guida" approvate con DGR n. 53/2012 nel corso dell'a.s. 2014/2015 è richiesta la fornitura di numero di 1 torta al mese per ciascuna delle sezioni. ASP potrà richiedere alla ditta appaltatrice la sostituzione della torta mensile con un'adeguata preparazione della frutta di stagione già prevista come merenda al mattino in occasione del compleanno di ciascun bambino. La ditta, in sede di offerta, può proporre modalità alternative che tengano in conto sia il significato culturale che le scuole attribuiscono ai compleanni, che il rispetto delle Linee guida suddette.

Gli impegni di cui sopra si intendono, già ricompresi nel costo del pasto e quindi senza oneri aggiuntivi per il Committente.

Pasti a crudo

Tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate negli ALLEGATI 2, 9 e 10 dovranno essere di prima qualità e consegnati in confezioni integre, garantiti sotto l'aspetto igienico-sanitario e prodotti nel rispetto delle normative vigenti.

La conservazione, la preparazione delle spedizioni, il trasporto e la consegna sono a cura del fornitore, in conformità alle norme igienico-sanitarie applicabili, a quanto previsto nel D.Lgs. 155/97, ai sensi dei Regolamenti CE in materia di sicurezza alimentare, al manuale di corretta prassi igienica per il settore di appartenenza.

A cura e spese della ditta aggiudicataria, i prodotti per i quali esiste il relativo obbligo, devono essere scortati dai certificati e dalle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti previsti

dalle leggi in materia; in qualunque momento ASP può richiedere i controlli igienico-nutrizionali sulle materie prime e su quelle semilavorate.

In casi eccezionali ASP si riserva di chiedere, senza aggravio di costo, la sostituzione di alcuni prodotti con altri equivalenti dal punto di vista nutrizionale ed economico.

I menù validati dal SIAN per l'anno scolastico 2014/2015 sono contenuti nell'ALLEGATO 13; i suddetti menù potranno essere oggetto di modifica negli anni scolastici successivi.

Ordini e consegne: calendario, orari e modalità

Le consegne dovranno essere effettuate presso le singole strutture con il seguente calendario:

ogni 15 gg

- Materia prima non deperibile
- 2 volte a settimana (negli stessi giorni)
- Ittici
- Verdure surgelate
- Ortofrutta
- Generi vari

1 volta a settimana (in un unico giorno)

- Latticini
- Pasta e riso
- Carni
- Salumi

tutti i giorni:

- Pane

La consegna dei prodotti deve essere effettuata in orari compatibili con gli orari di servizio del Responsabile della cucina, quindi entro le ore 10.00, salvo diversi accordi formali che dovessero intercorrere tra ASP e la ditta aggiudicataria.

La consegna del pane deve avvenire tutti i giorni entro le ore 8,30 a seguito di ordine diretto effettuato giornalmente dal Responsabile della cucina.

Il rispetto degli orari di consegna viene considerato da ASP come termine essenziale per l'esecuzione della prestazione, pertanto in caso di consegna ritardata tranne che per cause di forza maggiore (di cui dovrà essere data tempestiva comunicazione alla cucina), sarà legittimo il rifiuto della stessa, con ogni conseguenza prevista a carico del fornitore, ivi compreso il ricorso ad altro fornitore. Ogni onere si intende a carico della ditta aggiudicataria.

Gli ordini, ad eccezione del pane, verranno trasmessi settimanalmente da un addetto del servizio entro le ore 13,00 del lunedì precedente (o di altro giorno da concordare, via posta elettronica o a mezzo fax, sulla base di un quaderno ordini inviato dalla ditta aggiudicataria che riporta chiaramente descrizione delle materie prime, eventuali quantitativi minimi o pezzature disponibili.

L'elenco delle materie prime contenute nel quaderno ordini deve contenere unicamente prodotti con le caratteristiche di cui all'allegato 9.

In sede di aggiudicazione sarà positivamente valutata la possibilità di effettuare gli ordini direttamente su un quaderno ordini disponibile su supporto informatico.

ASP non è in alcun modo responsabile di ordini che risultino non conformi a quanto richiesto a causa di errori presenti nel *quaderno ordini*. In tal caso la ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire la merce richiesta senza alcun addebito aggiuntivo per ASP. Nel caso in cui la merce richiesta (ed erroneamente non consegnata) non fosse sostituibile in tempi utili per il consumo, ASP ha la facoltà di rivolgersi ad altro fornitore in zona, rivalendosi poi sulla ditta aggiudicataria per il recupero di eventuali maggiori somme sostenute. Le stesse verranno trattenute dai pagamenti in corso o in assenza dal deposito cauzionale.

Le pezzature dovranno essere adeguate al fabbisogno delle singole strutture e dovrà essere garantita la consegna anche di piccoli quantitativi.

La consegna dei prodotti deve avvenire all'interno dell'edificio scolastico, negli spazi preventivamente individuati dalla Committente, con imballi di dimensioni e peso tali da poter essere trasportati da una persona senza ausilio di carrelli o sollevatori (massimo 14 kg).

Le consegne dovranno corrispondere alle quantità e caratteristiche qualitative richieste. Se la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o diversa da quella stabilita, oppure per qualunque altra causa fosse inaccettabile, la ditta sarà tenuta a ritirarla e a sostituirla a proprie spese, salvo risarcimento di eventuali danni.

L'accettazione della merce consegnata non solleva la ditta aggiudicataria dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine di vizi apparenti od occulti non rilevabili all'atto della consegna.

L'eventuale sostituzione delle forniture non commestibili (ad esempio verdura o frutta in stato di incompleta o eccessiva maturazione) deve essere effettuata in tempo utile al consumo.

Qualora la ditta non fosse in grado di sostituire la merce in tempo utile, ASP ha la facoltà di rivolgersi ad altro fornitore in zona, rivalendosi poi sulla ditta aggiudicataria per il recupero di eventuali maggiori somme sostenute. Le stesse verranno trattenute dai pagamenti in corso o, in assenza, dal deposito cauzionale.

Nell'ipotesi di forniture che prevedono la confezione della merce in vuoti a perdere, il ritiro degli stessi deve essere effettuato a cura e spese del fornitore presso la sede della cucina o presso sedi formalmente concordate tra ASP e la ditta aggiudicataria.

Il prezzo offerto deve essere comprensivo di tutte le spese accessorie: trasporto, imballo e quant'altro necessario per la consegna.

B) COMPOSIZIONE DEL PASTO PER REFEZIONE ANZIANI:

Composizione del pasto in base alle tipologie del servizio:

CASA RESIDENZA PER ANZIANI composto da: colazione, pranzo, merenda, cena, Camomilla serale zuccherata e non(cd "giornata alimentare");

CENTRO DIURNO composto da: colazione, pranzo e merenda (e cena su richiesta). Al sabato solo colazione e pranzo.

ASSISTENZA DOMICILIARE (Facoltativo): composto da: pranzo, ed eventualmente cena (ove richiesto). In alternativa minestrina.

COMPOSIZIONE dei pasti:

- Colazione al mattino :

latte, caffè e latte zuccherato, caffè d'orzo zuccherato, the/infuso di camomilla, pane, fette biscottate o biscotti secchi, marmellata o yogurt

- Pranzo:

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane/grissini, frutta o mousse di frutta, ¼ di vino (o in alternativa una bevanda) e ½ minerale¹ (dolce alla domenica per le case protette).

- Merenda :

tè, camomilla, biscotti, succo di frutta o frutta fresca frullata o prugne sciropate 1 volta la settimana , fette biscottate, yogurt (gelato d'estate) 2 volte la settimana

- Cena:

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane/grissini, frutta o mousse di frutta, ¼ di vino (o in alternativa una bevanda) e ½ acqua minerale

¹ Per l'assistenza domiciliare le bevande sono ¼ di vino oppure ½ acqua minerale.

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

Il pasto:

- per la Casa Residenza Anziani e per il centro diurno annesso alla stessa, dovrà essere consegnato all'interno di carrelli termici idonei alla conservazione e distribuzione dello stesso che sarà effettuata dal personale dell'Azienda Servizi alla Persona.
- Per il centro Diurno di Cadelbosco di Sopra, consegnato in multiporzione presso la sede indicata, dove il personale dell'Azienda Servizi alla Persona provvederà alla sua distribuzione.
- per il Servizio domiciliare, dovrà essere confezionato in monoporzione e introdotto in contenitori, forniti dalla Ditta appaltatrice, in grado di garantire il calore e l'appetibilità del prodotto alla consegna. Il personale dell'appaltatore o del gestore del servizio provvederà al ritiro presso i locali di produzione indicati e alla consegna degli stessi al domicilio degli utenti.

Nella formulazione dell'offerta deve essere considerato inoltre che:

- in occasione delle festività di Natale; Capodanno, Pasqua, Patrono, 25 aprile, 1°Maggio e Ferragosto dovrà essere preparato per il pranzo un menù speciale che, in composizione, seguirà il seguente schema:
 - ✓ -primo piatto tipico a base di pasta fresca (es. tortelli, cappelletti, lasagne, ecc.)
 - ✓ -secondo piatto tipico delle festività o della stagione
 - ✓ -contorno
 - ✓ -pane fresco
 - ✓ -frutta
 - ✓ -dolce
 - ✓ -caffè d'orzo/caffè decaffeinato

L'Appaltatore dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche e di prima qualità, evitando i preparati liofilizzati preconfezionati, limitando l'uso dei surgelati, in ogni caso conformi alle tabelle dietetiche e merceologiche nonché alle grammature previste negli Allegati e al presente capitolato.

Diete speciali e pasti in vassoi personalizzati

Al bisogno e su richiesta del medico, l'Appaltatore ha l'obbligo di fornire diete speciali, in contenitori monoporzione e senza aggravio sul prezzo d'offerta, per le esigenze ad esempio di anziani diabetici, nefropatici, necessitanti di diete iposodiche, ipoglicidiche, ipercaloriche, ipocaloriche, a ridotto contenuto di glutine, iperproteiche. Dovranno altresì essere forniti pasti frullati, per gli utenti che abbiano problemi di deglutizione.

Su indicazione medica potranno essere richieste altresì diete ad elevato o ridotto contenuto di fibre, operando comunque sul menù in vigore oppure diete sostitutive del pasto standard da somministrare per sonda o con integratori dietetici sostitutivi parzialmente del pasto standard da somministrare per os.

Tali diete speciali (sostitutive o integrative del pasto standard) verranno considerate, ai fini economici, al pari di un pasto normale.

Oltre ai pasti personalizzati per utenti con diete speciali, sono a carico dell'appaltatore anche la preparazione di pasti in vassoi personalizzati per allettati ed anziani da imboccare.

Tali vassoi sono quantificabili, secondo dati storici, per circa 15 – 20 anziani giorno.

La Ditta appaltatrice dovrà sottoporre gli ingredienti, le grammature, le tabelle dietetiche ed i menù all'approvazione dell'Azienda Sanitaria Locale (SIAN) prima della loro adozione e predisposizione nei servizi.

I menù, approvati come sopra indicato, dovranno essere composti come da allegati e in particolare:

- essere differenziato con articolazione su quattro settimane
- nell'arco dell'anno dovrà essere previsto un menù invernale ed uno estivo.
- essere disponibili 3 scelte
- dovrà essere annualmente revisionato dalla ditta

La ditta, sempre senza costi aggiuntivi, dovrà pure fornire pasti che garantiscano un'alimentazione diversificata, sia direttamente che attraverso la preparazione di alternative al pasto previsto, nel rispetto delle differenze religiose e in caso di eventuali problemi sanitari contingenti segnalati per tempo dal personale dei servizi.

Variatione dei menu

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con ASP.

Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicatrice senza il parere di conformità espresso dal SIAN (Servizio competente dell'Ausl sul territorio).

La ditta aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione ad ASP per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù o sostituzione delle materie prime richieste, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- altri eventi, documentabili come imprevedibili e straordinari, che impediscano la preparazione delle portate previste nel menu.

In prima istanza dovrà, comunque, essere esperita la possibilità di produrre i pasti nella cucina di emergenza indicata in sede di gara.

In sede di offerta la ditta dovrà dichiarare le procedure che intende mettere in atto per fronteggiare tali situazioni.

C) COMPOSIZIONE DEL PASTO PER SERVIZIO MENSA PERSONALE DIPENDENTE.

Il pasto dovrà essere composto da: un primo, un secondo, un contorno, frutta e pane; ½ di acqua.

D) CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.

La Ditta dovrà organizzare le proprie attività di preparazione e confezionamento pasti adeguandole costantemente all'organizzazione dei servizi di cui all'art. 4. Ove ciò non risulti possibile sono ammessi accordi diversi tra le parti interessate previo rispetto dei parametri dettati dalla legge in materia di preparazione e conservazione dei cibi da somministrare.

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

L'ordine dei pasti è effettuato dal personale della struttura scolastica, dell'ufficio scuola o del Dipartimento socio-assistenziale, attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente entro le ore 9,30. Eventuali annullamenti del servizio riferiti ad un intero plesso scolastico o a un intero servizio socio-assistenziale devono essere comunicati alla ditta aggiudicataria di norma entro due giorni prima, e comunque nel caso di eventi imprevisti

entro la sera precedente.

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

La preparazione e l'approntamento dei cibi dovrà avvenire in "legame fresco-caldo" e il loro confezionamento sarà effettuato in appositi contenitori termici messi a disposizione dalla Ditta Aggiudicataria. Essa si impegna ad eseguire tale servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio.

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

Contenitori

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

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

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

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

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

Mezzi di trasporto

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

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

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, la ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna degli stessi presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nonché il tempo tra la produzione ed il consumo del pasto, che in ogni caso non può superare le 2 ore.

La ditta aggiudicataria dovrà elaborare il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

Orari di trasporto e di consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura della ditta aggiudicatrice.

La consegna dei pasti, esclusivamente per i servizi anziani, presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata entro i 30' prima dell'orario stabilito da ogni singola struttura per il pranzo e/o la cena; per la Casa Residenza Anziani e Centro diurno annesso i minuti sono ridotti a 10.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione la ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati

e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla ditta aggiudicataria l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia delle bolle di consegna dovrà essere inoltrata mensilmente ad ASP ed allegata alle relative fatture di pagamento.

Gestione dei rifiuti

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

La frutta ed il pane non consumati durante il pasto potranno essere trattiene dalle strutture educative per essere consumati nell'arco della stessa giornata.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali in cui si effettua la distribuzione dei pasti. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente negli appositi cassonetti, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati, e comunque secondo le disposizioni comunali tempo per tempo vigenti.

A tal fine l'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle strutture.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, bagni). 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 totalmente a carico della ditta.

Alimenti biologici e filiera corta

In conformità con quanto previsto dall'art.17 comma 1 lettera E della L. R. 1/2000 e s.m.i. e dall'art.8 della L.R. 29 del 4.11.2002, nei pasti forniti alle scuole, così come definito nell'ALLEGATO 9, sono contenuti alcuni alimenti biologici: farine, cereali e derivati integrali, latte e formaggi a pasta molle e uova. Una volta alla settimana l'appaltatore dovrà utilizzare pasta e altri cereali integrali.

Nelle more dell'adozione di protocolli e normative comunitarie funzionali alla valutazione dell'impatto sulla salute del consumo di alimenti con organismi geneticamente modificati o di sostanze indesiderate (ossia non consentite dalla vigente normativa nazionale e comunitaria) la Ditta appaltatrice si obbliga a somministrare prodotti alimentari non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

Percorso di graduale introduzione della distribuzione dell'acqua in brocca nei diversi punti refezione scolastica

ASP sostiene l'uso e la diffusione dell'acqua pubblica; a questo proposito nel corso dell'appalto ci si pone l'obiettivo di diffondere l'uso dell'acqua in brocca presso i servizi educativi e scolastici: saranno progettati percorsi di progressiva introduzione con il coinvolgimento delle insegnanti e delle famiglie, nei tempi e con le modalità ritenuti più adeguati dal committente. Nelle scuole dell'infanzia di Castelnovo di Sotto tale modalità è già in vigore; è pertanto prevista la fornitura di acqua in bottigliette da 500 ml (1 per pasto) in occasione di gite. Occasionalmente, per pasto adulti, merende e buffet è richiesta la fornitura di acqua frizzante in bottiglia.

Analisi di laboratorio

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di effettuare campionature sulle materie prime o sui prodotti finiti, anche su richiesta o indicazione delle Amministrazioni. Tali campionature dovranno essere effettuate almeno tre volte all'anno per analisi merceologiche, chimico -

fisiche e microbiologiche, presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare a fine anno tali risultati all'ASP. Ogni onere connesso è a carico della ditta aggiudicataria.

Allo scopo di poter individuare tempestivamente le possibili cause di eventuali intossicazioni e/o infezioni alimentari, la ditta aggiudicataria è tenuta a prelevare un campione rappresentativo del pasto completo quotidiano ed a conservarlo per quattro giorni a temperatura di congelazione, in appositi contenitori chiusi, contrassegnati da un'etichetta recante la data di preparazione.

Art.6. - Quantitativi e importo base d'appalto

I quantitativi di seguito indicati non impegnano l'ASP, potendo essi variare in più o in meno, in relazione alla presenza degli utenti o per qualsiasi causa, quindi il numero dei pasti sotto riportato è stimato e serve solo per determinare il fatturato complessivo dell'appalto.

L'importo complessivo a base d'asta per l'intero periodo di validità dell'appalto per i servizi richiesti ammonta presuntivamente a €(IVA di legge esclusa) , non comprensivo del rinnovo e al netto degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso; tale importo è stato computato secondo le modalità sotto indicate:

A) REFEZIONE SCOLASTICA ED EDUCATIVA

I pasti confezionati o a crudo che dovranno essere forniti per la refezione scolastica ed educativa saranno indicativamente (dati riferiti ai pasti anno 2013- per alcuni servizi i valori sono stimati):

DESCRIZIONE SERVIZIO	N^ PASTI ANNO/GIORNATA ALIMENTARI	PREZZI (IVA ESCLUSA)	N ^ PASTI TOTALE	TOTALE A BASE D'ASTA
FORNITURA PASTI A CRUDO SCI CASTEL. DI SOTTO	27.511	1,89	82.533,00	155.987,37
SCI VARINI CADELBOSCO SOPRA - BIMBI -	18.065	5,35	54.195,00	289.943,25
SCI VARINI - ADULTI	2.246	5,54	6.738,00	37.328,52
SCI VARINI - ADULTI RIDOTTI	36	1,83	108,00	197,64
SCI AI CADUTI CADEL. SOTTO - BIMBI	11.523	5,35	34.569,00	184.944,15
SCI AI CADUTI - ADULTI	56	5,54	168,00	930,72
SCI THEA MERENDE (facoltativo)	1.633	0,29	4.899,00	1.420,71
SP CADEL. SOPRA BIMBI	12.320	5,35	36.960,00	197.736,00
SP CADEL. SOPRA ADULTI	516	5,54	1.548,00	8.575,92
CEP CADEL.SOPRA - BAMBINI (facoltativo)	2.550	5,35	7.650,00	40.927,50
CEP CASTENOVO DI SOTTO BAMBINI (facoltativo)	2.550	5,35	7.650,00	40.927,50
In alternativa al precedente CEP CASTENOVO DI SOTTO BAMBINI SOLO PRIMO (facoltativo)	2.550	1,83	7.650,00	13.999,50
TEMPO ESTIVO SCI DI CASTEL.DI SOTTO (facoltativo)	575	5,35	1.725,00	9.228,75

IMPORTO TOTALE APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA ED EDUCATIVA	€. 968.148,03
Di cui per servizi facoltativi	€. 92.504,78

B) REFEZIONE ANZIANI:

I pasti che dovranno essere forniti per i servizi agli anziani saranno indicativamente:

DESCRIZIONE SERVIZIO	N^ PASTI ANNO/GIORNATA ALIMENTARI	PREZZI (IVA ESCLUSA)	N ^ PASTI TOTALE	TOTALE A BASE D'ASTA
GIORNATE ALIMENTARI CASA PROTETTA	21.574	9,4	64.722,00	608.386,80
CENTRO DIURNO CASTELNOVO DI SOTTO	5.121	4,35	15.363,00	66.829,05
CENTRO DIURNO CADELBOSCO DI SOPRA	3.836	5,85	11.508,00	67.321,80
CENA CENTRO DIURNO UTENTI DI CASTELNOVO DI SOTTO	441	3,85	1.323,00	5.093,55
PASTI DOMICILIO CASTELNOVO DEI SOTTO (facoltativo)	1.900	5,62	5.700,00	32.034,00
PASTI DOMICILIO CADELBOSCO DI SOPRA (facoltativo)	2.669	8,41	8.007,00	67.338,87
PASTI DOMICILIO BAGNOLO IN PIANO (facoltativo)	2.592	5,34	7.776,00	41.523,84
MINISTRINE DOMICILIO BAGNOLO (facoltativo)	122	1,46	366,00	534,36
SERVIZIO MENSA DIPENDENTI ASP	570	7,17	1.710,00	12.260,70

IMPORTO TOTALE APPALTO PER SERVIZIO ANZIANI	€ 889.062,27
Di cui per servizi facoltativi	€ 141.431,07

IMPORTO TOTALE APPALTO	€ 1.857.210,30
Di cui per servizi facoltativi	€ 233.935,85

Tutti i prezzi indicati sono IVA esclusa.

Gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, ammontano a € 500,00.

Nel caso di esercizio della facoltà di rinnovo dell'appalto per ulteriori tre anni, l'importo totale del servizio viene rideterminato come di seguito riportato:

IMPORTO TOTALE APPALTO CON RINNOVO	€ 3.714.420,60
Di cui per servizi facoltativi	€ 467.871,70

L'appalto è finanziato con mezzi propri dell'Amministrazione.

Art.7. - Adeguamento prezzi

A partire dal secondo anno di valenza del contratto, con cadenza annuale, è consentita la revisione del corrispettivo a carico della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 115 del D.lgs 163/06. L'eventuale richiesta di revisione deve essere presentata a mezzo di Raccomandata A.R. o Posta elettronica certificata entro il 30 settembre da valere dal 1° gennaio dell'anno successivo per i servizi socio-assistenziali e dal 1° settembre dell'anno successivo per i servizi educativi.

La revisione verrà effettuata annualmente, sulla base di una istruttoria condotta dal Responsabile del Procedimento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 115 del D.lgs. 163/2006. In mancanza delle elaborazioni dell'Istat la valutazione è effettuata tenendo conto della variazione dei prezzi al consumo per le Famiglie (FOI) registrata a giugno dell'anno della richiesta dell'aumento rispetto a giugno dell'anno precedente. Non verranno concessi aumenti retroattivi. La mancata richiesta entro i termini soprariportati, si intenderà come conferma dei corrispettivi vigenti.

Art.8. - Utilizzo locali, impianti e strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione appaltante

I pasti dovranno obbligatoriamente essere preparati nei locali messi a disposizione dalla Committenza come specificato dall'art. 1. In caso di emergenza, l'Appaltatore dovrà garantire la fornitura dei pasti effettuando la produzione presso un proprio "Centro di cottura", come stabilito all'art. 15 del presente capitolato.

I locali (evidenziati nelle planimetrie allegate sub 4, 6, 8), gli impianti e gli strumenti (elencati nei documenti sub 3, 5, 7) vengono concessi in "comodato d'uso" ,ai sensi dell'art.1803 e seguenti del C.C.

L'appaltatore è custode dei locali e dei beni concessi in uso e dovrà curare e farne curare dai propri dipendenti la conservazione e l'utilizzazione con la massima diligenza, anche in conformità alle normative vigenti in materia di igiene, prevenzione infortuni e sicurezza del lavoro. Al termine del rapporto contrattuale i beni immobili, gli impianti, le attrezzature e gli arredi concessi in comodato d'uso gratuito dovranno essere resi alla Committenza nelle condizioni in cui attualmente si trovano, salvo il deperimento d'uso non dipendente da incuria o difetto di manutenzione non comunicato precedentemente alla Committenza stessa. Prima dell'inizio della fornitura fra il Committente e l'Appaltatore verrà redatto in contraddittorio un verbale di consegna dei locali, impianti e strumenti in questione con identificazione e definizione della consistenza specifica di ogni bene; tale verbale sarà sottoscritto unitamente al contratto di comodato di cui al comma precedente.

La ditta può utilizzare i locali e le attrezzature messe a disposizione unicamente per i servizi di cui al presente appalto, salva espressa autorizzazione di ASP.

Art.9. - Oneri a carico dei contraenti

A) REFEZIONE SCOLASTICA ED EDUCATIVA:

La produzione dei pasti per le scuole indicate all'art. 1, lettere b), c), d) del presente capitolato deve essere effettuata presso la cucina di proprietà del Comune di Cadelbosco di Sopra ubicata presso la scuola comunale dell'Infanzia "P. Varini", in via Martiri di Cervarolo, n. 14 (planimetria nell'ALLEGATO 4) con le attrezzature di proprietà comunale indicate nell'ALLEGATO 3.

Nel caso di attivazione del servizio facoltativo Centro Educativo Pomeridiano (CEP) di Castenovo di Sotto, la produzione dei pasti dovrà essere effettuata presso la cucina di proprietà del Comune di Castelnovo di Sotto, in via Costituzione 10, o altra sede da definire nel relativo progetto. Tale sede sarà in ogni caso messa a disposizione da ASP.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico della manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti, ma anche di integrarle e sostituirle con altre specifiche indispensabili al servizio, qualora se ne ravvisi la necessità, migliorie escluse; tali acquisti dovranno in ogni caso essere concordati con l'ASP.

Le attrezzature così acquisite rimarranno di proprietà dell'ASP allo scadere del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre fare buon uso del materiale di cucina messo a disposizione dall'ASP, ed è tenuta a riconsegnare i beni alla fine del servizio, in perfetta efficienza, salvo il deterioramento d'uso, sostituendo in corso e a proprie spese quello rotto o inservibile, di cui agli inventari (ALLEGATI 3,5,7) al presente capitolato

Oneri a carico della ditta aggiudicataria:

Oltre all'acquisto delle derrate alimentari, che devono essere di prima qualità, ed al confezionamento del pasto proprio personale, sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a) I contenitori termici per il trasporto dei pasti, che devono garantire la temperatura per almeno 2 ore e la gradevolezza del cibo, e di ogni minuteria di cucina (mestoli, forchettoni, vaschette, ecc.) necessaria per la preparazione, distribuzione e somministrazione del vitto;
- b) rapporti/questionari almeno a cadenza annuale, da concordare con l'ASP e da consegnare a tutta o a parte dell'utenza, circa la gradibilità dei pasti, in modo da poter intervenire con correttivi migliorativi con le modalità da concordare;
- c) incontri periodici (almeno una volta l'anno) col personale dei servizi interessati e, su richiesta dell'ASP, con l'utenza nelle varie strutture;
- d) riassetto e pulizia dei locali e delle attrezzature di cucina, oltre al lavaggio delle stoviglie, con prodotti e detersivi a carico della ditta aggiudicataria;
- e) fornitura e lavaggio della biancheria di cucina e vestiario del personale;
- f) acquisto e gestione delle materie prime;
- g) acquisto del materiale a perdere nei casi previsti dall'art. 1;

Nel caso in cui il servizio preveda l'utilizzo di stoviglie a perdere, è compito della ditta aggiudicataria fornire materiale con le seguenti caratteristiche:

- Piatti, bicchieri e posate di plastica:
 - o piatti, bicchieri e posate devono essere di materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti.
 - o le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

La fornitura deve essere costituita da:

- 1 bicchiere,
 - 1 piatto per ciascuna portata prevista,
 - 1 forchetta,
 - 1 coltello
 - 1 cucchiaio per ogni utente.
- I tovaglioli di carta: devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico. Dimensioni 33x33 cm. Peso medio 3,2 gr.

La fornitura deve essere costituita da 2 tovaglioli per ogni utente.

- Le tovaglietta di carta: devono essere prodotte con ovatta di cellulosa assolutamente atossica. Dimensioni 60x40 cm. Peso medio 8 gr.

La fornitura deve essere costituita da una tovaglietta per ogni utente.

Per le merende e/o colazioni, 1 bicchiere, 1 cucchiaio o cucchiaino, 1 tovagliolo.

Oneri a carico dell'Amministrazione:

- a) Fornitura degli arredi ed attrezzature necessarie per ogni locale mensa, oltre che delle normale dotazione "quotidiana" di materiali necessari per consumare il pasto da parte dell'utenza (piatti, bicchieri, caraffe, posate, oliere, ciotole, tovagliette, ecc.) dove non già previsto con il materiale a perdere;
- b) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di proprietà dei Comuni di Castelnuovo di Sotto e Cadelbosco di Sopra;
- c) fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento nei locali di proprietà delle Amministrazioni Comunali Interessate;

B) REFEZIONE ANZIANI:

Oneri a carico della ditta aggiudicatrice:

Oltre all'acquisto delle derrate alimentari, che devono essere di prima qualità, e al confezionamento con proprio personale del pasto, sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a) i contenitori termici per il trasporto dei pasti, nei casi ivi previsti, che devono garantire la temperatura per almeno 2 ore, e di ogni minuteria di cucina (mestoli, forchettoni, vaschette, ecc.) necessaria per la preparazione, distribuzione e somministrazione del vitto;
- b) rapporti/questionari almeno a cadenza annuale, da concordare con l'ASP e da consegnare a tutta o a parte dell'utenza, circa la gradibilità dei pasti, in modo da poter intervenire con correttivi migliorativi con le modalità da concordare con l'ASP;
- c) incontri periodici (almeno una volta l'anno) col personale dei servizi interessati e, su richiesta dell'ASP, con l'utenza nelle varie strutture;
- d) riassetto e pulizia dei locali e delle attrezzature di cucina di proprietà del Comune di Castelnovo di Sotto e/o di ASP, oltre al lavaggio delle stoviglie, con prodotti e detersivi a carico della ditta aggiudicataria;
- e) fornitura e lavaggio della biancheria di cucina e vestiario del personale;
- f) acquisto e gestione delle materie prime.

La Ditta dovrà altresì integrare e sostituire le attrezzature minute esistenti nei locali concessi in comodato dall'ASP con altre specifiche necessarie al servizio, qualora se ne ravvisi la necessità. Tali acquisti dovranno comunque essere concordati con l'ASP. Tutte le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Amministrazione allo scadere del contratto.

Oneri a carico dell'Amministrazione:

- i) Fornitura degli arredi ed attrezzature necessarie per ogni locale mensa, oltre che delle normale dotazione "quotidiana" di materiali necessari per consumare il pasto da parte dell'utenza (piatti, bicchieri, caraffe, posate, oliere, ciotole, tovaglette, ecc.) dove non già previsto con il materiale a perdere;
- j) fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento nei locali di proprietà delle Amministrazioni Comunali Interessate;
- k) alla fornitura degli arredi ed attrezzature necessarie per ogni locale mensa, oltre che delle normale dotazione "quotidiana" di materiali necessari per consumare il pasto da parte dell'utenza (piatti, bicchieri, caraffe, posate, oliere, ciotole, ecc.);
- l) alla manutenzione ordinaria e straordinaria straordinaria dei locali di proprietà del Comune di Castelnovo di Sotto.
- m) Alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento nei locali di proprietà del Comune di Castelnovo di Sotto;
- n) per il servizio domiciliare da effettuare nel territorio di Bagnolo (facoltativo), al ritiro dei pasti presso il luogo di confezionamento per la sua successiva consegna a domicilio degli anziani;
- o) al ritiro nella casa residenza anziani dei carrelli termici presso il locale di produzione per la successiva distribuzione del pasto nei locali mensa.

Art.10. - Personale utilizzato

Relativamente al personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, il progetto presentato in sede di gara deve indicare il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire ed agli spazi da riordinare.

La ditta provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale o con personale

della/e ditta/e subappaltatrice/i, per le parti subappaltabili.

Le ditte che abbiano dichiarato l'intenzione di costituire un raggruppamento temporaneo d'impresa devono svolgere con proprio personale i servizi che si siano impegnate ad assicurare direttamente in sede di offerta, salvo i servizi subappaltati dichiarati nel medesimo atto.

In caso di cambio di gestione, si stabilisce per l'affidatario l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario. Se la ditta ha forma cooperativa, si impegna altresì a rispettare anche i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci. Le altre ditte componenti l'eventuale raggruppamento e non operanti nel settore della ristorazione applicano i vigenti contratti collettivi nazionali e accordi integrativi locali del comparto di appartenenza.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso dei requisiti per l'espletamento del servizio di manipolazione degli alimenti previsti dalle norme in vigore; le attestazioni devono essere disponibili presso le sedi di lavoro ove il personale sia impegnato. Il personale deve altresì essere in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, essere di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei servizi serviti e degli utenti.

Il personale assegnato in servizio stabilmente presso le cucine deve essere formato come addetto antincendio rischio medio e in possesso di attestato del corso di formazione per Addetto primo soccorso cat. Gruppo B-C, secondo le vigenti disposizioni normative.

Oggetto del presente appalto sono le attività di ristorazione collettiva che si svolgono all'interno di servizi alla persona, pertanto è di primaria importanza che il personale che vi opera sia consapevole della tipologia di utenza con cui si troverà ad operare e capace di adottare comportamenti conseguentemente adeguati.

La ditta deve adoperarsi per garantire la stabilità degli operatori, assicurando in tal modo agli utenti continuità relazionale, nonché delle modalità di svolgimento del servizio.

La sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattia e permessi, dovrà avvenire con personale adeguatamente informato circa il contesto in cui si troverà ad operare.

Obblighi della ditta in merito alla organizzazione

La ditta aggiudicataria, entro 5 giorni dall'aggiudicazione definitiva, comunica ad ASP l'organizzazione adottata per il coordinamento dei servizi oggetto del presente appalto, i nomi ed i recapiti (telefono, mail, fax) degli addetti e i rispettivi ruoli. In particolare dovrà essere indicato un Referente a cui faccia capo tutto ciò che attiene all'esecuzione del presente affidamento. La reperibilità del Referente deve essere assicurata durante gli orari di esecuzione dei servizi medesimi.

Entro tale termine la ditta dovrà altresì comunicare l'indirizzo, il recapito telefonico di reperibilità continua per le richieste urgenti e un numero di fax o indirizzo mail, per eventuali comunicazioni da farsi per iscritto. Tutte le contestazioni di inadempienze, fatte anche via fax, in contraddittorio con detto incaricato, si intendono fatte direttamente all'Aggiudicatario stesso.

In particolare l'aggiudicatario deve comunicare chi ricopra i seguenti ruoli, indicarne i nominativi e i riferimenti all'ASP :

- responsabile dell'appalto della ditta che risulti referente per l'Azienda per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere;
- esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico -nutrizionali del servizio, dotato di adeguata esperienza professionale;
- responsabile dei servizi di produzione realizzati presso i centri di produzione pasti per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere. Tale figura è pure incaricata della

tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibili presso il centro produzione stesso.

In caso di avvicendamento programmato, anche temporaneo, la ditta dovrà inviare comunicazione ad ASP entro 7 giorni antecedenti la sostituzione, una comunicazione nella quale saranno precisate durata prevista, nomi e recapiti dei sostituti. In caso di sostituzione derivante da cause impreviste e imprevedibili, la comunicazione dovrà avvenire comunque tempestivamente.

Sicurezza e personale addetto

L'impresa aggiudicataria si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. La ditta aggiudicataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D. Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale (in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc...) nonché a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 stesso.

Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme inerenti la sicurezza in applicazione del Decreto Legislativo n. 81/2008.

Le attività oggetto del presente appalto generano rischi interferenziali e, pertanto, saranno regolamentate da apposito DUVRI, che verrà redatto preventivamente alla stipula del contratto e congiuntamente con l'operatore economico aggiudicatario.

Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze resta immutato l'obbligo a carico dell'operatore economico di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Nell'eventualità della presenza di lavoratori di altre aziende per ogni e qualsiasi motivo la ditta aggiudicatarie si impegna:

- a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- a coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle eventuali interferenze tra i lavori delle diverse aziende presenti.

La ditta aggiudicataria deve comunicare all' ASP Opus Civium il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

La ditta dovrà provvedere al pieno rispetto di ogni obbligo previsto per il presente servizio dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., così come acquisire conoscenza ed organizzazione coerente con quanto indicato nei pertinenti Documenti Unici di Valutazione Dei Rischi Interferenti (DUVRI) riferiti al presente appalto.

In particolare in riferimento ai Dispositivi di Protezione Individuale (D.P.I.) la ditta garantisce al proprio personale (e richiede all'eventuale subappaltatore analogo impegno) la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene. Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Il lavoratore dovrà essere sempre provvisto di cartellino di identificazione riportante in modo leggibile il nome della ditta ed il nome e cognome del dipendente, che dovrà essere esposto sulla divisa; tale norma deve essere imposta anche all'eventuale subappaltatore.

La ditta, nelle sedi scolastiche e presso i locali predisposti, deve fornire per il proprio personale apposito armadietto a doppio scompartimento in quantità sufficiente e con chiusura a chiave, nel quale gli addetti al servizio devono regolarmente riporre gli indumenti ed i D.P.I. da lavoro separatamente dagli indumenti privati (punto 1.12 dell'ALLEGATO IV D.lgs. 81/08 e s.m.i.).

Entro i 5 giorni precedenti l'avvio del servizio la ditta dovrà consegnare al committente i relativi Documenti di Valutazione dei Rischi adottati per la realizzazione del presente appalto.

Le spese necessarie a ridurre i rischi di interferenza nel presente appalto sono quantificate in una somma pari ad Euro 500,00 anno (Euro cinquecento/00) importo non soggetto a ribasso, imputabili al costo della riunione di cooperazione e coordinamento e all'eventuale coinvolgimento del personale dell'appaltatore nelle prove di evacuazione effettuate all'interno dei vari stabili del Committente.

Obblighi del personale

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. Il personale della ditta deve rispettare altresì, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate da ASP con i responsabili della ditta; deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

Quando il personale ispettivo incaricato rilevi infrazioni di lieve entità da parte del personale impegnato nei servizi, ASP informerà la Ditta prima telefonicamente poi con nota scritta. La ditta risponde direttamente anche per mancanze nei doveri di servizio e altre infrazioni addebitabili a personale operante per conto di eventuali ditte subappaltatrici.

In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, i Responsabili potranno richiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano allontanati dai servizi di cui al presente appalto; la ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta di ASP non motivi l'allontanamento immediato. Nelle procedure di allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si attiene alle procedure previste dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo colposo e/o doloso.

Formazione

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Della partecipazione a tali corsi dovrà essere inviata comunicazione ad ASP.

Ogni operatore in ingresso al servizio dovrà possedere certificazione rilasciata dalla Ditta aggiudicataria, attestante la formazione effettuata. Il documento dovrà certificare i contenuti dei singoli corsi frequentati dall'operatore e le presenze agli stessi, con relativa data.

La Ditta rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con ASP che coinvolgono anche altre figure impegnate sui servizi oggetto del presente appalto (insegnanti, OSS, addetti ai servizi generali ecc.) fino ad un

massimo di 6 ore annue per ciascun operatore, nonché ad incontri con il personale dei servizi in cui opera ed eventualmente gli utenti allo scopo di raccogliere suggerimenti e proposte finalizzati ad un'ulteriore qualificazione del servizio.

Art.11. - 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 far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, in particolare quanto attiene il protocollo HACCP ai sensi del D.lgs 155/1997.

Art.12. - Controlli e collaborazione.

La vigilanza sui servizi competerà all'ASP per tutto il periodo di appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La vigilanza e i controlli saranno eseguiti mediante i servizi preposti dall'A.S.L. che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorico – pratica.

L'Amministrazione aggiudicatrice potrà disporre, in qualsiasi momento e a propria discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché sul controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti.

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

In particolare:

A) Per la REFEZIONE SCOLASTICA ED EDUCATIVA:

Il personale incaricato della distribuzione e gestione del servizio presso ogni plesso deve garantire la massima collaborazione con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo, per il buon esito del servizio.

Il personale specializzato della ditta aggiudicataria deve essere disponibile, a richiesta del Responsabile del Dipartimento Socio-Educativo, ad incontri con personale e genitori, sulle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente all'oggetto dell'appalto.

B) Per la REFEZIONE ANZIANI:

Il personale incaricato del confezionamento dei pasti presso la Casa Residenza Anziani deve garantire la massima collaborazione con il personale che opera in struttura o con gli operatori del Servizio domiciliare per garantirne il buon esito del servizio.

Il personale specializzato (dietologi, cuochi, ecc.) della Ditta aggiudicataria deve essere disponibile, su richiesta del Responsabile del Dipartimento socio-assistenziale, ad incontri con

personale e familiari degli utenti, ad informare sulle caratteristiche alimentari del menù e su qualunque altro tema inerente all'oggetto dell'appalto.

Art.13. - Partecipazione degli utenti

In considerazione del valore anche pedagogico del pranzo all'interno delle scuole, e culturale all'interno dei servizi per anziani, è compito di ASP assicurare la partecipazione degli utenti alle occasioni di valutazione del servizio coinvolgendo gli organi di partecipazione delle famiglie già previsti all'interno delle strutture scolastiche e assistenziali.

I genitori e i caregiver coinvolti possono essere assunti anche quali interlocutori/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare all'interno dei servizi, mirando alla responsabilizzazione degli utenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari.

Ai genitori rappresentanti è consentito, secondo un calendario concordato con ASP, di fruire il pasto insieme ai bambini.

Per favorire la partecipazione degli utenti e la loro consapevolezza attorno ai temi dell'educazione e della sicurezza alimentare, ASP e la ditta aggiudicataria potranno proporre laboratori finalizzati alla conoscenza delle modalità di preparazione utilizzate, delle materie prime ecc.

In questi casi la ditta aggiudicataria provvede a fornire ai genitori individuati quali rappresentanti e a tutti i visitatori autorizzati da ASP, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita nelle cucine.

Art.14. - Estensione del contratto, variazioni quantitative e qualitative dei servizi

L'ASP, in vigore di contratto ed in ricorrenza di esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni normative o per cause impreviste e imprevedibili, si riserva il diritto di estendere alle stesse condizioni economiche le prestazioni previste negli articoli precedenti ad altri servizi o forniture non considerati nel presente capitolato per i quali debbano provvedervi.

Qualora sia necessario provvedere all'adeguamento/variazione sostanziale oltre il quinto dell'importo previsto a base di gara, delle quantità o qualità, o dell'organizzazione del servizio stesso rispetto alle condizioni stabilite nell'appalto, è ammesso il ricorso a nuova trattativa tra la ditta e l'ASP per il completamento/integrazione – ove necessario – dell'offerta aggiudicata.

Non costituisce adeguamento/variazione dell'importo dell'appalto, ai sensi del precedente periodo, l'esercizio del diritto di attivare i servizi indicati come facoltativi all'art. 1. Tali servizi, caratterizzati da elevata discrezionalità, non sono pertanto computabili quali variazioni in aumento o in diminuzione, e non incidono sul quinto d'obbligo, che verrà determinato sul valore dell'appalto, risultante al termine dell'aggiudicazione.

Art.15. - Interruzione del servizio

Il servizio di preparazione e confezionamento dovrà in ogni caso essere garantito anche in occasione di problemi dovuti a cause di forza maggiore (quali a titolo esemplificativo: interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche) anche se non imputabili all'impresa aggiudicataria; in tali occasioni l'impresa dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, rifornendosi presso un centro di cottura proprio o di cui abbia la disponibilità, specificamente dichiarato in sede di gara, per il tempo necessario al ripristino funzionale dei locali interessati. L'Appaltatore dovrà quindi documentare, in fase di offerta, la disponibilità, per tutta la durata contrattuale, di una o più

cucine idonee alla fornitura di pasti in legume fresco-caldo per l'utenza. Tali locali dovranno essere muniti di apposita autorizzazione sanitaria per la produzione di pasti in asporto intestata alla ditta stessa. Si precisa che la disponibilità della/e cucina/e d'emergenza è richiesta nell'ambito di massimo 30 chilometri stradali dall'ubicazione della cucina momentaneamente fuori servizio o comunque di un tempo massimo di percorrenza di 60 minuti (per garantire un'idonea qualità della fornitura e la garanzia del mantenimento delle temperature di trasporto previste dalle normative vigenti). Tale effettiva disponibilità è prescritta a carico dell'aggiudicatario, quale condizione per dar luogo alla stipula del contratto. Le cucine di emergenza nel loro complesso dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- A) avere capacità complessiva produttiva giornaliera residua di almeno 500 pasti per ciclo di lavorazione al fine di poter fungere da cucina di emergenza per tutti i servizi oggetto della presente gara;
- B) essere dotate di adeguata zona di preparazione pasti, di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto, di una zona di lavorazione dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (cucina dietetica);
- C) essere munite di impianti e attrezzature idonei alla produzione di pasti per anziani e bambini di scuole d'infanzia, secondo la vigente normativa
- D) essere munite di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività intestata direttamente all'operatore economico concorrente (nel caso di imprese riunite deve fare capo alla capogruppo),
- E) essere certificate UNI EN ISO 9001:2008, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UN EN ISO (il certificato UNI EN ISO 9001 deve prevedere espressamente l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO).

La distanza o il tempo di percorrenza stradali saranno conteggiati tramite il sito www.viamichelin.it

Tale disponibilità dovrà essere documentata allegando l'autorizzazione sanitaria, la planimetria e il documento che ne comprova la disponibilità, in proprietà o in affitto per tutta la durata dell'appalto.

In caso di astensione del lavoro, totale o parziale, per sciopero da parte del personale della Ditta l'impresa è tenuta comunque a garantire il servizio nel rispetto delle misure inerenti i servizi minimi essenziali previsti nella L. 146/90. La ditta deve dare tempestiva informazione all'Amministrazione, di norma, almeno 5 giorni prima rispetto al momento in cui si verificherà lo sciopero, mediante apposita comunicazione scritta. L'assenza di tale comunicazione costituisce inadempienza grave.

Le modalità organizzative da adottarsi in occasione di tali scioperi del personale della ditta, dovranno inoltre essere concordate con l'ASP.

In caso di sciopero da parte del personale della Ditta sarà comunque garantita la fornitura di un pasto in tutti i servizi oggetto del presente appalto in cui la fornitura del pasto sia classificata come servizio essenziale.

In questi casi la ditta è tenuta a fornire un pasto completo, da concordare di volta in volta con ASP (comprendente comunque almeno un primo caldo ed un secondo freddo con contorno e la frutta), anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

In caso di sospensione o revoca dello sciopero potrà essere valutato il ripristino del menu precedentemente previsto. La ditta dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Art.16. - Responsabilità della ditta assegnataria e penalità

La ditta appaltatrice, in corso di contratto, si obbliga a sollevare l'Amministrazione aggiudicatrice da qualunque pretesa, azione, molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza, o per colpa dell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'Amministrazione dovesse sostenere a tale titolo saranno recuperate dalla fidejussione definitiva presentata a garanzia del contratto dalla ditta appaltatrice e, in ogni caso, da questa rimborsate.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso l'ASP che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare alle Amministrazioni o a terzi.

L'ASP si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere o alla presenza in comunità

Nel caso di gravi o ripetute inadempienze della Ditta, ASP avrà la facoltà, previa notificazione scritta all'impresa, di promuovere la risoluzione del contratto con possibilità di affidare a terzi la fornitura in danno alla ditta stessa e salvo l'applicazione delle penali sotto elencate.

Nelle ipotesi di cui sopra ASP non corrisponderà alcuna somma per le prestazioni non eseguite.

Per l'applicazione delle presenti disposizioni ASP potrà rivalersi su eventuali crediti di impresa o sulla cauzione senza bisogno di diffide o formalità.

Salvo che non costituisca più grave inadempienza, che da luogo alla risoluzione del contratto, se durante l'espletamento dello stesso si verificassero inottemperanze alle disposizioni contrattuali da parte dell'appaltatore si procederà all'applicazione delle seguenti penalità per ciascun servizio interessato:

- in caso di mancata consegna o somministrazione di interi pasti prenotati, nell'ora e nel giorno previsto, si applica una penale pari al 5% dell'importo totale della fattura del servizio e del mese interessato per i servizi socio assistenziali e del 7,5% per i servizi educativi;
- qualora la grammatura dei vari piatti fosse riscontrata diversa da quella prevista nelle tabelle dietetiche allegate, si applica una penale pari al 5% dell'importo totale della fattura del servizio e del mese interessato per i servizi socio assistenziali e del 7,5% per i servizi educativi;
- qualora fossero forniti alimenti diversi da quelli previsti o ordinati dall'Amministrazione si applica una penale pari al 10% dell'importo totale della fattura del servizio e del mese interessato;
- in caso di ulteriori inadempienze, tali da rendere insoddisfacente il servizio, ASP potrà applicare ulteriori penali, comunicandole formalmente alla ditta, proporzionali al danno/inadempienza subito, in ogni caso di importo non superiore al 10% rispetto a cosa?.

L'applicazione di penalità non esclude l'azione per il risarcimento pieno dei danni subiti, qualora le penalità come sopra determinate, risultassero di importo inferiore al danno riportato.

Art.17. - Clausola risolutiva espressa ex art. 1456 c.c.

ASP può procedere risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c., previa comunicazione scritta all'aggiudicatario da inviarsi mediante raccomandata A.R. o Posta Certificata, nei seguenti casi:

- dopo due contestazioni scritte su gravi inadempienze cui la ditta appaltatrice non fornisca adeguate giustificazioni (ivi compresa la mancata comunicazione dello sciopero di cui all'art. 15);
- la reiterazione delle mancanze per cui sia stata applicata una penale tra quelle previste all'art. 16.
- abbandono dell'appalto, sospensione o interruzione ingiustificate del servizio, nel qual caso l'Amministrazione potrà rivalersi per danni subiti oltre il trattenimento della cauzione versata;
- gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche, indirettamente, ad ASP o ai Comuni proprietari delle strutture e agli enti conferenti i servizi socio-assistenziali ed educativi;
- in caso di fallimento o di accertata frode;
- reiterato contegno scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;
- cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione appaltante;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto, per il quale rendendosi impossibile la prosecuzione dell'appalto, l'Amministrazione diffidi la Ditta all'adempimento ai sensi dell'art. 1454 del codice civile ovvero ne disponga la risoluzione del contratto a termine ai sensi dell'art. 1453 del c.c, salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, alla ditta è dovuto solo il compenso previsto per i servizi svolti fino a quel momento, ferma la rifusione di eventuali danni derivanti ad ASP e agli utenti per la cessazione o modifica del servizio a seguito della predetta risoluzione per colpa della ditta. Si procederà inoltre all'incameramento della cauzione.

La Stazione appaltante si riserva in ogni caso tutte le azioni a tutela dei propri interessi anche attraverso l'immediata escussione della polizza fideiussoria.

In caso di scioglimento del contratto, la ditta assegnataria è comunque tenuta a proseguire l'incarico fino a nuova assegnazione.

Art.18. - Cessione di contratto e di credito, subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti fissati dall'art. 118 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

Non è consentito all'Appaltatore concedere in qualsiasi modo, anche di fatto o parzialmente, in subappalto l'esecuzione dei predetti servizi, se non autorizzato preventivamente dalla Stazione appaltante,

L'impresa concorrente è comunque tenuta ad indicare in offerta le prestazioni che eventualmente intenda subappaltare, a pena di inammissibilità della successiva richiesta di subappalto.

E' altresì vietata la cessione anche parziale del contratto.

L'inosservanza di tali obblighi determina l'immediata risoluzione del contratto di appalto e il diritto della Stazione appaltante al risarcimento dei conseguenti danni.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i.

Art.19. - Assicurazione

Per eventuali danni a terzi, l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa di responsabilità civile terzi, e più precisamente:

R.C.T.	per sinistro	5.000.000 di Euro
R.C.T.	per persona	5.000.000 di Euro
R.C.T.	per danni a cose	5.000.000 di Euro

R.C.O.	per sinistro	5.000.000 di Euro
R.C.O.	per persona	5.000.000 di Euro

I massimali di assicurazione, che ogni singola azienda ha acceso, dovranno essere comprovati con copia fotostatica che dovrà essere trasmessa in fase di aggiudicazione. L'ASP potrà richiedere la copia conforme di tale certificazione.

Art.20. - Recesso

L'ASP si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, per fatti sopravvenuti non imputabili all'ASP o per sopravvenute modifiche della vigente normativa in materia, di recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno un mese senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna o pretendere compensi o indennità di sorta.

Art.21. - Fatturazione e tracciabilità dei flussi finanziari

Le fatture saranno emesse dalla ditta appaltatrice con cadenza mensile intestate ed indirizzate all'Amministrazione aggiudicatrice, con l'indicazione dettagliata dei pasti forniti e/o servizi prestati.

Ogni fattura dovrà fare riferimento e corrispondere alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture e che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse.

Il termine di pagamento è fissato in 60 giorni dal ricevimento della fattura; il pagamento è effettuato mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato – anche in via non esclusiva - che la Ditta si impegna a comunicare ai fini della L. 136/2010. **La trasmissione della fattura resta a esclusivo carico dell'Appaltatore; nessun interesse potrà essere addebitato ad ASP in caso di mancato o tardivo ricevimento della stessa. A tal fine farà fede la data di protocollo in entrata di ASP.** Il pagamento sarà effettuato previa verifica della conformità del servizio reso e di regolarità contributiva (DURC), nonché degli altri controlli previsti dalle vigenti disposizioni di legge (art. 48 DPR 602/72),

Sui pagamenti sarà operata una ritenuta dello 0,50 per cento sulle prestazioni fatturate secondo quanto stabilito dall'art. 4 punto 3 del D.P.R. 207 del 5 Ottobre 2010; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte di ASP del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

I pagamenti riporteranno il Codice identificativo di gara del contratto secondo le indicazioni fornite dall'ex-AVCP in merito. Con la decorrenza stabilita dalle vigenti disposizioni di legge, l'Appaltatore è tenuto all'invio della fattura elettronica ex art. 1, commi 201-214, legge 24 dicembre 2007, n. 244.

Art.22. - Documentazione contributi CE

Nel caso in cui ad ASP venga offerta l'opportunità da parte della CE o altri organismi nazionali o sovranazionali di utilizzare prodotti alimentari a prezzi ridotti, la ditta si impegna ad acquistare ed utilizzare tali prodotti per conto di ASP. Il risparmio sull'acquisto di dette materie prime andrà ristornato ad ASP di norma attraverso uno sconto sul prezzo dei pasti fatturati, in proporzione alla riduzione dei prezzi di acquisto dei suddetti generi.

Sui prodotti lattiero-caseari utilizzati per la preparazione dei pasti distribuiti nei servizi educativi e scolastici, la ditta è tenuta a fornire ad ASP tutta la documentazione necessaria per

l'ottenimento dei contributi derivanti dall'applicazione del Regolamento Reg. (CE) 10 luglio 2008, n. 657/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 o altri eventuali contributi presenti e futuri, su supporto informatico (in modo che siano facilmente estraibili i dati richiesti)entro e non oltre 2 mesi dalla fine del periodo considerato.

In caso la ditta non ottemperi a quanto sopra menzionato, ovvero non lo faccia in tempo utile all'ottenimento dei contributi richiesti, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.

Art.23. - Riconsegna dei locali e delle attrezzature

Alla scadenza del contratto, i locali e le attrezzature messi a disposizione dal Committente dovranno essere riconsegnati nello stato in cui si trovavano al giorno della consegna, fatto salvo in normale deperimento dovuto all'uso.

Tutte le migliorie eventualmente apportate con il consenso di ASP alla parte impiantistica ad alle attrezzature tecnologiche da parte dell'Appaltatore, passeranno in proprietà al Committente. Nessuna miglioria può in ogni caso essere apportata sui fabbricati, impianti e attrezzature, senza il preventivo assenso scritto di ASP.

Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio.

Art.24. - Rappresentanza dell'appaltatore

Per la regolare esecuzione del contratto, l'Appaltatore, entro il termine previsto per l'inizio della fornitura, dovrà nominare un responsabile del servizio di ristorazione, cui dovrà essere conferito specifico incarico, con compito di controllare l'attività inerente la fornitura per tutta la durata del contratto.

Tutte le comunicazioni relative alle modalità di esecuzione del contratto, da comunicarsi per iscritto a detto responsabile si intenderanno come validamente effettuate direttamente all'Appaltatore.

Art.25. - Domicilio fiscale, recapito ed ufficio dell'appaltatore

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

L'Appaltatore è altresì tenuto a comunicare ad ASP ogni variazione che dovesse intervenire durante la valenza dell'appalto.

Art.26. - Trattamento dei dati personali

La Ditta appaltatrice e il personale da esso dipendente sarà tenuto a mantenere la più assoluta riservatezza su quanto sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio (art. 622 del C.P.) ed a rispettare norme e disposizioni previste per quanto concerne il trattamento dei dati personali (D.Lgs. 196/2003 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche e integrazioni).

Tutti i documenti ed i dati che saranno prodotti dall'appaltatore nell'ambito delle attività oggetto del presente Capitolato rimarranno di proprietà della ditta aggiudicataria che si impegna sin d'ora ad informare ASP di eventuali utilizzi all'esterno del servizio stesso. ASP può richiedere per fini istituzionali copia di dati e/o materiali (ivi compresi eventuali prodotti multimediali).

E' compito della ditta aggiudicataria acquisire lo specifico documento liberatorio da parte dei genitori.

ASP trasmette alla ditta aggiudicataria i dati personali e sensibili relativi agli utenti e alle rispettive famiglie necessari all'esecuzione del servizio. La ditta aggiudicataria in quanto titolare del trattamento di tali dati dichiara nel Piano di Gestione le modalità di trattamento dei dati adottate conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

È fatto divieto assoluto comunicare ad altri soggetti o copiare i dati ricevuti o acquisiti direttamente, fatte salve le eccezioni previste dalla legge.

Oltre alle ipotesi di responsabilità penali previste nel D.Lgs. 196/2003, l'Appaltatore è tenuto in ogni caso al risarcimento di eventuali danni in violazione di detta normativa.

Art.27. - Spese contrattuali

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto di appalto sono a carico dell'Appaltatore.

Art.28. - Foro competente

Per qualsiasi controversia, è prevista la competenza del Foro di Reggio Emilia.

IL DIRETTORE
Azienda Servizi alla Persona
Dr.ssa Orsola Pallavera