

**PEDEMONTANA SOCIALE**

**APPALTO QUADRIENNALE  
PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE PER I CENTRI DIURNI PER ANZIANI (SITI NEI  
COMUNI DI COLLECCHIO, MONTECHIARUGOLO E TRAVERSETOLO)**

**PERIODO 01/02/2015 – 31/01/2019**

**CAPITOLATO D'APPALTO**

**Principi generali**

Il servizio di ristorazione nei Centri Diurni per anziani gestiti da “Pedemontana Sociale” – Azienda territoriale per i servizi alla persona (da ora in avanti “Azienda”) - assume particolare rilevanza per la specifica valenza del servizio in relazione alle fragilità socio sanitarie degli ospiti delle strutture, per l'età degli utenti e per le finalità assistenziali e socializzanti che lo caratterizzano.

In particolare, l'Azienda vuole perseguire, con questo appalto, l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia, nell'ambito di un momento di socializzazione e condivisione quale il pasto quotidiano, al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti, occasione per l'ottimizzazione delle risorse e l'abbattimento degli sprechi. Per questo motivo la ditta aggiudicataria (da ora in avanti “Aggiudicataria”), nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare la qualità del cibo.

L'Aggiudicataria dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo — nelle strutture e nell'organizzazione — la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato l'Aggiudicataria dovrà ispirare la propria attività a principi di collaborazione verso il personale tutto dell'Azienda, con particolare riferimento al Responsabile Area Adulti, Disabili e anziani, RAA (Responsabile Attività Assistenziali), OSS (Operatori Socio-Sanitari).

**Art.1 Oggetto dell'Appalto**

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura complessiva di circa 10.200 pasti annui così come desunto dalla media degli ultimi tre anni:

<b>Anno</b>	<b>Pasti</b>
2012	10.078
2013	10.594
2014	9.976

I quantitativi sono da ritenersi solo indicativi ed hanno mero scopo informativo, non vincolano quindi in alcun modo l'Azienda che si riserva di aumentarli o diminuirli a seconda delle esigenze contingenti.

Il presente appalto comprende il servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e consegna dei pasti così come di seguito rappresentato: realizzazione giornaliera del servizio di consegna pasti, in multiporzione, in tutte le sue fasi, ovvero approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto e consegna dei pasti presso ogni singolo Centro Diurno.

Gli utenti del servizio sono:

- gli ospiti dei Centri Diurni per anziani in gestione all'Azienda, ovvero il Centro Diurno Anziani del Comune di Collecchio (sito in via Aldo Moro 13 a Collecchio e capace di 25 posti complessivi autorizzati), il Centro Diurno Anziani del Comune di Montechiarugolo (sito in via Giuseppe Falcone 2 a Basilicanova e capace di 14 posti complessivi autorizzati), il Centro Diurno Anziani del Comune di Traversetolo (sito in via Don Minzoni 16 a Traversetolo e capace di 20 posti complessivi autorizzati);
- il personale OSS e RAA, volontari compresi o comunque il personale avente diritto debitamente autorizzato dall'Azienda.

## **Art. 2 - Luoghi di esecuzione del Servizio**

Le attività previste nel presente Capitolato per il Servizio di cui all'art. 1 si svolgeranno presso le Sedi di seguito indicate, situate sul territorio dei Comuni di Collecchio, Montechiarugolo e Traversetolo. La preparazione e il confezionamento dei pasti ed ogni altra attività concernente tali operazioni dovranno essere effettuate presso il Centro di Cottura dell'Aggiudicatario.

Tutte le spese relative alla gestione del/dei Centro/i di cottura, comprese quelle legate all'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie e di legge, alle utenze, pulizia, trasporto etc, saranno ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario.

Le sedi nelle quali verranno consegnati i pasti sono le seguenti:

### **CENTRO DIURNO ANZIANI DEL COMUNE DI COLLECCHIO**

Via Aldo Moro 13

Comune: Collecchio (Parma)

### **CENTRO DIURNO ANZIANI DEL COMUNE DI MONTECHIARUGOLO**

Via Giuseppe Falcone 2 - frazione Basilicanova

Comune: Montechiarugolo (Parma)

### **CENTRO DIURNO ANZIANI DEL COMUNE DI TRAVERSETOLO**

Via Don Minzoni 16

Comune: Traversetolo (Parma)

**N.B.** Il presente elenco non deve intendersi esaustivo della totalità delle strutture da servire con il servizio di ristorazione, in quanto, in corso d'appalto, lo stesso potrà subire variazioni in aumento o

in diminuzione a mente di quanto disposto, specificamente, dal presente Capitolato d'appalto.

### **Art.3 - Importo e durata dell'appalto**

L'importo presunto annuo dell'appalto è pari a € 57.691,20 (IVA di legge esclusa), così calcolato: costo presunto del pasto giornaliero (€ 5,60 comprensivo di colazione, pranzo, merenda e bevande) x numero pasti presunti (10.200) + oneri della sicurezza relativi a interferenze, non soggetti a ribasso d'asta, e pari a € 571,20 annui (IVA di legge esclusa).

L'importo totale presunto dell'appalto per il quadriennio 2015 - 2019 è quindi pari ad € 230.764,80, IVA di legge esclusa, compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L'inizio dell'appalto è previsto per il 01/02/2015 e il termine per il 31/01/2019. La data effettiva di avvio del Servizio verrà comunicata dall'Azienda, anche in pendenza della stipula del contratto.

L'Aggiudicataria del servizio al termine della durata del contratto e in presenza di gara d'appalto in corso, bandita ma non completata per cause tecniche organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, s'impegna ad accettare la proroga tecnica del contratto per un periodo massimo di sei mesi salvo diversa durata concordemente stabilita tra le parti. Il servizio sarà soggetto alla revisione annuale del prezzo a mente dell'art. 44 della Legge 724/94 sulla base degli indici ISTAT. Il prezzo aggiudicato è fisso e imm modificabile salvo gli adeguamenti annuali ISTAT per tutta la durata dell'appalto a partire dal 2° anno dello stesso.

### **Art.4 - Obblighi della Aggiudicataria in materia di trattamento del personale**

L'Aggiudicataria dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. L'Aggiudicataria dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Azienda, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assorbire ed utilizzare prioritariamente, nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro di settore di volta in volta vigenti, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

La Aggiudicataria, anche se Cooperativa, è tenuta ad impiegare addetti assunti con regolare rapporto di lavoro, con divieto assoluto di impiegare addetti incaricati con contratti d'opera.

L'Azienda potrà richiedere alla Aggiudicataria in qualsiasi momento, e comunque con **cadenza almeno quadrimestrale**, l'esibizione del libro matricola DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. L'Aggiudicataria è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto sopra prescritto, a richiesta

dell'Azienda, con l'avvertenza che in caso di inosservanza dei suddetti obblighi, il Responsabile preposto dell'Azienda, informerà formalmente l'Ufficio del Lavoro e le Organizzazioni Sindacali.

Qualora la Aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi di cui ai punti precedenti, l'Azienda procederà **alla risoluzione del Contratto** e all'affidamento del servizio all'Azienda che segue immediatamente l'Aggiudicataria nella graduatoria della gara di appalto senza che la stessa possa pretendere alcun risarcimento.

#### **Art. 5 - Responsabilità dell'Aggiudicataria in materia di sicurezza sul lavoro**

L'Aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D.Lvo 81/08 e successive modificazioni, in particolare per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'Aggiudicataria deve provvedere a comunicare all'Azienda il nominativo del RSPP al fine di consentire l'elaborazione del DUVRI e per qualsiasi altro adempimento necessario.

L'Aggiudicataria è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose della Azienda e/o di terzi, nell'espletamento della fornitura oggetto del presente servizio.

L'Aggiudicataria è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre all'Azienda e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica/giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio, con le seguenti caratteristiche minime:

- sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.
- sezione RCO massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 con il limite per prestatore di lavoro infortunato di € 5.000.000,00

La polizza dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia:

- danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Aggiudicataria o da detenute dalla stessa, con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00;
- responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
- danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'Aggiudicataria a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 500.000,00;
- danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere assunte in uso da terzi;
- danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nel/i proprio/i Centro/i di cottura e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
  - o vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;

- cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi.
- con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico dell'Aggiudicataria. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'Azienda e del danneggiato;

L'Aggiudicataria è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio, al patrimonio dell'Azienda, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso.

L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta all'Azienda e non costituirà esimente dell'affidatario per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'Aggiudicataria è tenuta a documentare al Servizio competente, almeno 7 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

## **Art. 6 - Organizzazione del servizio e caratteristiche tecniche e generali.**

### **a) Caratteristiche generali**

Il servizio appaltato riguarda:

- la produzione, il confezionamento e la fornitura di circa 10.200 pasti annui (comprensivi di colazione, pranzo e merenda, e relative bevande), con il sistema della multirazione in legume fresco/caldo pronti per il consumo e destinati agli ospiti dei Centri Diurni per anziani di Collecchio, Montechiarugolo (Basilicanova) e Traversetolo, e al personale, anche volontario e comunque avente diritto degli stessi Centri Diurni.
- gestione del/i Centro/i di Cottura di proprietà dell'Aggiudicataria, compreso il pagamento delle utenze, le autorizzazioni sanitarie, e la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia dell'area esterna di pertinenza del centro stesso, con l'eventuale potenziamento degli impianti;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari conformi a quanto descritto nell'Allegato B Schede Merceologiche, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- il trasporto dei pasti, con idonei automezzi, dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli centri destinatari del servizio;
- fornitura di piatti freddi o pranzo al sacco in casi di eventi non prevedibili, e/o non programmabili quali: interruzione flusso idrico, elettrico e del gas, sciopero del personale dipendente dell'Aggiudicataria etc. che non consentano la preparazione di piatti caldi, dandone preventiva comunicazione all'Azienda, fermo restando che l'indicazione degli alimenti da somministrare dovrà essere concordata con la RAA dell'Azienda referente per ogni singolo Centro Diurno;
- fornitura di diete speciali, in vaschetta monorazione termosigillata (nel caso di diete destinate a soggetti allergici e/o intolleranti), contrassegnata dal nome del Centro Diurno e

dal nome dell'utente cui è destinata, in modo da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario nel rispetto delle normative vigenti;

- rendicontazione mensile alla RAA dell'Azienda referente per ogni singolo Centro Diurno entro il giorno 10 del mese successivo circa i pasti effettivamente erogati.

Gli **standard di qualità di riferimento** per lo svolgimento del servizio sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. Le penali di cui al successivo Articolo 17 possono essere applicate a tutti gli standard di qualità di riferimento.

Il servizio di fornitura pasti per gli anziani dei Centri Diurni in gestione dell'Azienda, si articola per 6 giorni feriali, per tutto l'anno, escluso le domeniche e i festivi.

Eventuali sospensioni del Servizio, saranno comunicate all'appaltatore dall'Azienda, con preavviso di almeno 10 giorni e comunque nel più breve tempo possibile.

Il pasto in multirazione deve essere composto da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta rispettando le grammature ed i menù approvati dalla Asl competente territoriale.

Ciascun pasto deve essere comprensivo delle bevande come di seguito specificato:

- acqua e vino nella porzione pranzo;
- acqua, succhi di frutta, latte fresco, tè freddo per colazione/merenda.

L'Azienda si riserva di modificare, a seconda della gradibilità o di altre motivazioni, le preparazioni previste nei menù di riferimento, d'intesa con l'appaltatore e previa nuova approvazione della Asl competente territoriale.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto degli impianti di produzione;
- interruzione dell'energia elettrica, dell'erogazione dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione delle derrate deperibili;

Tutte le preparazioni devono essere effettuate in giornata o nel giorno immediatamente precedente il loro consumo, per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere preparati in giornata.

Gli oli ed i grassi alimentari da utilizzare sono i seguenti:

- olio di oliva extravergine per la preparazione dei pasti e per condire minestre, sughi, insalate fresche, verdura cotta e arrostiti;
- burro di produzione locale per la preparazione di piatti per i quali il suo uso sia previsto, da usare crudo o appena sciolto.

Non potranno essere usati condimenti diversi da quelli sopra elencati.

È consentito l'uso di estratto vegetale, in polvere o granulare, senza glutammato, senza grassi idrogenati e senza additivi.

Devono essere messi a disposizione, per la colazione e la merenda, i seguenti alimenti:

- yogurt, biscotti, merendine, brioches (colazione);
- merendine, yogurt, torte salate, pizza, pane, frutta di stagione (merenda).

Per le caratteristiche delle altre derrate alimentari si rimanda a tutto quanto descritto nell'Allegato B Schede Merceologiche, e comunque ai requisiti richiesti dalle normative specifiche di settore, nazionali e/o comunitarie.

A seguito della presentazione da parte dell'Aggiudicataria dei Menù di riferimento, l'Azienda potrà integrare il documento Allegato B Tabelle Merceologiche con eventuali materie prime o prodotti

finiti mancanti. L'Aggiudicataria dovrà attenersi alle caratteristiche comunicate dal RAA a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto.

Nella preparazione dei cibi cotti dovranno essere utilizzate le seguenti metodiche: cottura al forno – cottura in umido – cottura a mezzo bollitura – cottura al vapore (specialmente per le verdure).

L'Aggiudicataria è obbligata ad utilizzare, ogni volta che sono indicati nel menù, per la preparazione dei pasti, ortofrutticoli freschi di provenienza biologica.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere, all'origine, in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia (origine, assenza di O.G.M., tracciabilità, certificazione).

#### **b) Diete speciali e menù alternativi**

Nei casi di necessità determinata da motivi culturali o religiosi, allergie e/o intolleranze, l'Aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto nel menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con l'Azienda.

L'Aggiudicataria si impegna inoltre a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico in cui è indicata la prescrizione dettagliata degli alimenti "proibiti" e/o indicati; ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

L'Aggiudicataria si impegna inoltre alla predisposizione di diete cosiddette "in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

L'Aggiudicataria si impegna a fornire cestini da viaggio (il cui contenuto dovrà essere concordato con la RAA dell'Azienda referente di ogni singolo Centro Diurno e comunque di valore nutrizionale ed economico pari ad un pasto caldo) nei casi di eventi socializzanti esterni al Centro Diurno o di eventi non prevedibili.

#### **c) Caratteristiche derrate alimentari**

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi in materia, ed a tutto quanto richiamato all'Allegato B del presente capitolato.

L'Aggiudicataria deve inviare agli uffici della Sede legale dell'Azienda l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo della provenienza, dei relativi marchi, i nominativi delle aziende fornitrici, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche (comprensive di scheda allergeni), l'elenco dei prodotti biologici, a produzione integrata, tipici e tradizionali che intende utilizzare per la realizzazione dei menù e delle diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze e/o allergie.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesa dell'elenco completo con la data e la firma del responsabile tecnico dell'Aggiudicataria.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle leggi vigenti.

#### **d) Norme per la veicolazione dei pasti**

La preparazione e distribuzione dei pasti avverrà con il sistema così detto "fresco-caldo" veicolato, nel rispetto delle norme previste dalla legge in materia .

I contenitori per il trasporto dei pasti in multirazione dal luogo di cottura a quello del consumo dovrà avvenire con confezioni conformi alla normativa vigente, in contenitori termici, in modo che i

cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo. I contenitori dovranno essere conformi al Reg. UE n. 10/2011 ed al Reg. CE 1935/2004.

Il trasporto dovrà avvenire in conformità a quanto stabilito dai seguenti regolamenti:

- accordo ATP concluso a Ginevra il 1° settembre 1970, entrato in vigore il 21 novembre 1976,
- legge 2 maggio 1977, n. 264,
- circolare del Ministero dei trasporti del 18 maggio 2001, n. 793,
- decreto Ministeriale del 28 febbraio 1984,
- decreto Presidente della Repubblica 29 maggio 1979, n. 404,
- DPR n. 327/80,
- Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati.

Il pane e i prodotti ortofrutticoli dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare.

L'Aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali: il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro di Cottura all'ultimo punto di consumo raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti. Il Piano di trasporto deve essere inviato all'Azienda, con il dettaglio delle distanze e relativi tempi di percorrenza, nonché gli orari previsti di consegna pasti.

#### **e) Prenotazione e distribuzione dei pasti**

Il numero giornaliero dei pasti da fornire presso ciascun Centro Diurno per anziani sarà comunicato all'Ufficio indicato dall'Aggiudicataria, dalle rispettive RAA delle strutture (o da operatori da queste delegate) entro le ore 9:30.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero dei pasti richiesti e quelli distribuiti, l'Aggiudicataria deve tempestivamente provvedere al recapito dei pasti mancanti. (In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, su segnalazione da parte della RAA della struttura o da parte di un operatore da questa delegata, l'Aggiudicataria dovrà provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.)

L'Aggiudicataria deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste nel menù agli utenti, per i quali è stata comunicata la prenotazione, comprese le diete speciali, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche. L'Aggiudicataria dovrà inoltre predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; le tabelle dovranno essere fornite all'Azienda per essere utilizzate dagli operatori OSS addetti allo "sporzionamento" e dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità in distribuzione.

Per ogni Centro Diurno l'Aggiudicataria emetterà una bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna. Le due copie saranno controfirmate dalle rispettive RAA delle strutture (o da operatori da queste delegate). Una copia sarà consegnata all'Aggiudicataria, l'altra sarà trattenuta al Centro Diurno.

Il trasporto deve prevedere un'organizzazione tale da rispettare l'orario d'arrivo presso i Centri Diurni tra le ore 11.00 e le ore 12.00 di ogni giorno settimanale, in modo da garantire la somministrazione dei pasti nell'orario stabilito.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) e trasporto dei contenitori vuoti dai Centri Diurni, provvedendo al carico e scarico degli stessi.

#### **f) Organizzazione e compiti degli addetti**

L'Aggiudicataria, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale professionalmente qualificato, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

L'organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale.

L'Azienda si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso l'Aggiudicataria provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il personale addetto alla preparazione ed alla consegna del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatori/pasti consegnati per garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

Nel caso di variazioni del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera raccomandata all'Azienda per l'approvazione formale.

L'Aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento del personale addetto alla produzione, del personale addetto al trasporto e del personale addetto alla distribuzione.

Ai corsi potrà partecipare anche l'Azienda con propri incaricati. A tal fine l'Aggiudicataria dovrà informare l'Azienda sul luogo e l'ora della tenuta dei corsi.

I temi trattati nei corsi di formazione dovranno essere specifici per ognuna delle categorie (cuochi, inservienti, addetti al trasporto, ecc.).

#### **g) Servizio di consegna dei pasti presso i Centri Diurni**

Il servizio richiede la fornitura di un numero medio annuo di circa 10.200 pasti, da somministrare giornalmente come di seguito indicato:

- CENTRO DIURNO DI COLLECCHIO: N° 3.500 PASTI giornalieri per tutto l'anno escluso domeniche e festivi;
- CENTRO DIURNO DI MONTECHIARUGOLO (loc. Basilicanova): N° 2.800 PASTI giornalieri per tutto l'anno escluso domeniche e festivi;
- CENTRO DIURNO DI TRAVERSETOLO: N° 3.900 PASTI giornalieri per tutto l'anno escluso domeniche e festivi.

Il numero dei pasti giornalieri da distribuire sarà comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9,30 di ogni giorno dalla RAA referente per ogni singolo Centro Diurno o da operatore da questa delegato.

#### **Art. 7 – Cauzione definitiva**

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente Capitolato, l'Aggiudicataria dovrà costituire in favore dell'Azienda, all'atto della stipula del contratto una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale previsto secondo le modalità e le condizioni stabilite dall'art. 113 del D.lgs n. 163/2006 e s.m.i.

#### **Art. 8 - Divieto di Subappalto o cessione**

1. Il subappalto è ammesso con le modalità di cui all'art. 118 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. limitatamente al servizio di trasporto/veicolazione. L'Aggiudicataria sarà comunque responsabili nei confronti dell'Azienda per le azioni, i fatti, le omissioni o la negligenza manifestate dai subappaltatori;
2. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
3. Per la cessione dei crediti derivanti dal contratto si applicano le disposizioni di cui all'art. 117 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

#### **Art. 9 - Conoscenza dei luoghi, attrezzature e situazioni**

I servizi oggetto del presente appalto dovranno essere svolti dalla Aggiudicataria con propri Capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione e a proprio rischio. Locali e ogni tipo di attrezzatura e macchinario utilizzati dalla Ditta presso il Centro di Cottura dalla medesima individuato dovranno avere tutti i requisiti, nessuno escluso, previsti dalla vigente normativa nonché dal locale regolamento di igiene.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti dovranno essere in linea con le norme di fabbricazione e con la normativa vigente in materia di tutela dell'ambiente e del risparmio energetico. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del/dei proprio/i Centro/i di cottura i cartelli che illustrano le norme di prevenzione ed antinfortunistica.

L'Aggiudicataria è tenuta, inoltre, a disporre di un Centro di Cottura d'emergenza idoneo alla produzione di pasti confezionati a legume fresco – caldo.

#### **Art. 10 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso**

È facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con proprio personale e/o con personale specializzato e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di produzione pasti e presso i Centri Diurni per anziani per verificare la rispondenza della gestione del Servizio alle norme stabilite nelle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Aggiudicataria dovrà consentire l'accesso agli impianti ed ai locali del/dei proprio/i Centro/i di cottura agli incaricati dell'Azienda. L'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione di coloro che effettueranno i controlli, a proprie spese, indumenti da indossare durante le visite, adeguati a garantire l'igiene. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, e accertamenti analitici di laboratorio. Il personale della Aggiudicataria non deve interferire con le procedure di controllo.

In particolare sarà oggetto di controllo la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, e consegna dei pasti; il rispetto di tutte le normative previste in campo alimentare; il rispetto di tutto quanto indicato nel presente capitolato e nell'allegato "Schede merceologiche".

In tale tipo di controllo rientra anche la visita ai Centri di cottura. L'Azienda può richiedere in qualunque momento la documentazione idonea a dimostrare la provenienza delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti.

I controlli presso il/i Centro/i cottura dell'Aggiudicataria potranno dare luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Azienda provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Azienda provvederà entro due giorni (o comunque entro i tempi minimi necessari alle analisi di laboratorio) a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi e verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

L'Azienda farà pervenire all'Aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Azienda, in relazione ai rilievi mossi.

#### **Art. 11 - Sistema di autocontrollo igienico (HACCP) e Sicurezza Alimentare – Responsabile industria alimentare**

L'Aggiudicataria dovrà obbligatoriamente gestire per il/i proprio/i Centro/i di cottura e per ogni trasporto e consegna dei pasti in ogni singolo Centro Diurno, tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.).

Dovranno essere svolte a cura dell'Aggiudicataria le seguenti attività minime dal centro di cottura ad ogni Centro Diurno servito:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la Aggiudicataria dovrà designare, prima dell'inizio dell'appalto, un proprio rappresentante che assumerà - in nome e per conto della Ditta medesima - la

qualifica di **"responsabile del servizio"** per il Centro di Cottura e per tutte le fasi/attività di trasporto e consegna dei pasti in ogni singolo Centro Diurno elencato nel presente Capitolato. Il responsabile del servizio è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

La Aggiudicataria dovrà fornire all'Azienda i Menù di riferimento utilizzati, che dovranno essere approvati e vidimati dalla Asl territoriale competente.

I menù dovranno distribuirsi con dei pasti alternati su quattro settimane e prendere come valori di riferimento quelli consigliati dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandata di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana dell'Istituto Nazionale della Nutrizione- ultima revisione).

Dovranno essere messi inoltre a disposizione Menù alternativi per eventuali Diete speciali del tipo:

- soggetti allergici e/o intolleranti
- diete ipoglicidiche per diabetici
- diete ipoproteiche per nefropatici
- diete semiliquide
- diete personalizzate (da valutare con l'Azienda).

Ogni variazione apportata ai Menù nel corso dell'appalto deve essere sempre comunicata all'Azienda.

Tutti i pasti dovranno essere prodotti nel rispetto del Reg. CE 178/02, ed in particolare dovranno essere garantite la tracciabilità e rintracciabilità per ogni lavorazione e consegna effettuate.

Tutte le materie prime utilizzate nel/i Centro/i Cottura dovranno essere rintracciabili e correttamente etichettate ai sensi del Reg. CE 1169/11. Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione, e garantire la rintracciabilità di filiera secondo quanto previsto dal Regolamento CE n. 1760 del 17 luglio 2000 relativo all'etichettatura e rintracciabilità delle carni bovine.

L'Aggiudicatario si impegnerà a:

- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- non utilizzare alimenti OGM;
- non utilizzare alimenti contenenti glutammato o altri esaltatori di sapidità;
- non utilizzare alimenti contenenti grassi vegetali idrogenati;
- utilizzare solo cibi privi di conservanti;
- rispettare la stagionalità dei prodotti;
- utilizzare materie prime prive di azocoloranti;
- a privilegiare, ove possibile, fornitori aventi sede nel Comune di Collecchio, Montechiarugolo e Traversetolo.

Il Centro di Cottura dovrà possedere una idonea ed aggiornata Registrazione Sanitaria, rilasciata dalla Asl competente territoriale; tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire una adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Anche il trucco deve essere

evitato. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura e calzature antiscivolo. Per una corretta prassi igienica occorre indossare durante il confezionamento dei pasti apposita mascherina e guanti in lattice monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto chimico o medicinale, nonché oggetti estranei al ciclo di lavorazione.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato nelle più idonee condizioni di igiene e sicurezza sanitaria. In particolare, l'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'Azienda, per ogni mezzo adibito al trasporto dei pasti verso i Centri Diurni, la seguente documentazione:

- RegISTRAZIONI Sanitarie dei mezzi;
- Procedura del Piano di Autocontrollo relativa alla fase di trasporto (dettagliata con piano di pulizia e sanificazione e modalità di controllo delle temperature);
- Specifiche tecniche dei contenitori isotermitici (se utilizzati);
- Certificato ATP (del mezzo oppure in alternativa del contenitore isotermitico) relativamente al trasporto in legame fresco di derivati del latte.

Il trasporto dovrà sempre garantire il rispetto della catena del freddo (per i pasti in legame fresco), o il legame caldo nel caso di pasti caldi, come previsto dall'Allegato C Parte II DPR 327/80 e succ. mod., dalla normativa ATP, e dall'Art. 31 DPR 327/80.

Tutti i materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti (materie prime o pasti preparati), utilizzati dall'Aggiudicataria nelle attività descritte nel presente capitolato, dovranno possedere l'Alimentarietà e rispettare le normative MOCA.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Aggiudicataria deve prelevare tre porzioni a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporle in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarle in freezer a temperatura di circa -18° per le 72 (settantadue) ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora del prelievo.

## **Art. 12 - Coordinatore Responsabile del Servizio**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Azienda saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Azienda prima dell'avvio dell'appalto.

Il Coordinatore Responsabile del Servizio deve essere sempre reperibile dall'Azienda e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'Azienda stessa e con i referenti preposti, in particolare con le RAA di ciascun singolo Centro Diurno.

Dovrà sempre essere garantito un costante monitoraggio sia del menù, che del servizio, sotto l'aspetto dietologico attraverso una struttura interna aziendale.

Rispetto alla professionalità della figura del Responsabile del Servizio, è atteso dall'Azienda che questi sia persona specializzata e con comprovata professionalità (almeno n. 3 anni) in servizi e attività analoghe a quelli previsti nel presente Capitolato e di analoghe dimensioni (n. pasti/anno).

### **Art. 13 – Scioperi**

L'impresa è a conoscenza che i servizi di cui al presente contratto rientrano tra quelli che prevedono l'applicazione della legge 12 giugno 1990 n° 146 in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e si fa carico della sua applicazione – così come delle eventuali modifiche – in particolare per ciò che attiene alla garanzia di godimento del diritto costituzionale alla salute e ai conseguenti oneri di informazione nei confronti degli utenti e dell'Azienda ai quali l'Aggiudicataria è tenuta a garantire preventiva e tempestiva comunicazione di ogni evento pregiudizievole.

### **Art. 14 – Personale**

Tutto il personale addetto alla preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti è a carico dell'Aggiudicataria. L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero, che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Aggiudicataria mediante il proprio responsabile del servizio in oggetto. Il personale dipendente dall'Aggiudicataria dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative. La ditta appaltatrice fornirà, a tutto il personale, gli indumenti da lavoro prescritti dalla normativa vigente, che dovranno sempre essere mantenute in stato di perfetta pulizia. Nei centri cottura dovranno essere previsti, inoltre, una serie di indumenti idonei da indossare unicamente nella fase delle pulizie.

Tutto il personale addetto alla preparazione, trasporto e alla consegna del pasto, dovrà essere costantemente formato ed aggiornato, in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, ecc., seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle proprie specifiche competenze. E' necessario che la ditta appaltatrice s'impegni ad effettuare corsi di aggiornamento e formazione del personale, regolarmente retribuiti, con cadenza annuale.

Dovrà essere previsto, di minima, un modulo annuale per tutto il personale in servizio. L'Aggiudicataria dovrà fornire sistematicamente all'Azienda la lista nominativa del personale dipendente, la qualifica, gli orari di servizio e le eventuali variazioni di pianta organica. Nella stesura dell'organigramma dovranno essere identificate le responsabilità individuali. Nel corso del servizio i piani di attività stilati, in conformità ai parametri sovraesposti, dovranno, su richiesta, essere messi a disposizione degli organi di controllo. Il personale addetto alla veicolazione/consegna dei pasti dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza dall'Aggiudicataria (o della ditta sub-appaltante), ivi compreso il cartellino di riconoscimento. Saranno a carico della Aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi; al riguardo, per quanto non specificamente espresso nel presente articolo, si fa riferimento al dettaglio di cui al precedente articolo 5.

### **Art. 15 – Smaltimento dei rifiuti**

Nel/nei centro/i cottura i rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti posti in contenitori, perfettamente lavabili, con coperchio a pedale, dislocati in zone preposte, evitando il più possibile la promiscuità con i prodotti alimentari, nonché gestiti in maniera tale da non favorire le contaminazioni crociate. La loro rimozione dovrà essere fatta prima del confezionamento.

Lo smaltimento finale dei rifiuti dovrà avvenire secondo quanto previsto nei rispettivi Comuni di appartenenza del/dei centro/i cottura.

Per lo smaltimento degli olii di frittura (se presenti), dovrà essere previsto l'intervento di una Ditta esterna specializzata, la quale dovrà fornire i verbali di ritiro e/o smaltimento degli olii e grassi animali e vegetali esausti.

I costi relativi allo smaltimento dei rifiuti nel/nei centro/i cottura sono a carico dell'Aggiudicataria.

## **Art. 16 - Pagamenti**

Le fatture avranno cadenza mensile, con emissione di una fattura distinta per ciascuna struttura oggetto del presente appalto. I pagamenti saranno disposti, previo visto di regolarità della fornitura del numero dei pasti erogati da parte dell'Ufficio competente entro giorni 60 dal ricevimento della fattura, essendo escluso per tale periodo ogni aggravio a titolo di interesse o ad altro titolo. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Aggiudicataria addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

E' ammessa la cessione del credito ai sensi dell'art. 117 D. Lgs n. 163/06. Il pagamento verrà effettuato dalla stazione appaltante previa imprescindibile verifica della regolarità del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva).

## **Art. 17 – Penali ed inadempienze**

Ogni qual volta si verificano inadempienze da parte dell'Aggiudicataria del servizio nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'Azienda delle penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel Capitolato. Le penalità che l'Azienda si riserva di applicare sono le seguenti:

- a) penale di Euro 1000 per modalità di preparazione, cottura, trasporto e distribuzione difformi rispetto a quanto previsto nel Capitolato;
- b) penale di Euro 2.000 per mancato rispetto di qualsiasi normativa prevista in campo alimentare;
- c) penale di Euro 1.000 per violazione di quanto stabilito nel menù, senza la preventiva autorizzazione dell'Ufficio competente;
- d) penale di Euro 2.000 per impiego di derrate non conformi al Capitolato e all'Allegato Schede Merceologiche o comunque non concordate con l'Azienda;
- e) penale di Euro 500 per porzioni non corrispondenti alle grammature previste in tabella dietetica;
- f) penale di Euro 1000 per mancato rispetto delle modalità/orari di consegna nei Centri Diurni;
- g) penale di Euro 2.500 per caratteristiche generali non corrispondenti a quelle previste nell'offerta dell'Aggiudicataria in fase di gara (numero addetti, ore formazione, competenze del personale, prodotti biologici, diete speciali, procedure haccp, certificati analisi materie prime, certificazioni volontarie, proposte migliorative);
- h) penale di Euro 2.000 per mancata o incompleta attuazione del piano di pulizia/sanificazione previsto per il/i proprio/i Centro/i di cottura, o per condizioni igieniche carenti;

- i) penale di Euro 500 per condizioni igieniche del personale carenti (in riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato);

Tutte le penali si intendono estese, in ogni caso, anche alle fasi di trasporto e consegna.

Nel caso fossero distribuite un numero di porzioni inferiori rispetto a quelle dei pasti richiesti, è fatto obbligo all'Aggiudicataria di provvedere immediatamente alla fornitura dei pasti mancanti nei tempi e nei modi previsti dall'Art. 6 c. e) del presente capitolato. In tale evenienza è facoltà dell'Azienda di applicare, di volta in volta, una penale compresa tra Euro 500 e Euro 1.500. Nel caso in cui le violazioni suddette o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Azienda si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile dovuto all'Aggiudicataria. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza con lettera raccomandata A/R, rispetto alla quale l'Aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento della contestazione.

Le penalità su citate verranno applicate ogni qual volta si riscontreranno le relative inadempienze.

Indipendentemente dai casi previsti nell'articolo afferente l'applicazione delle penalità, l'Azienda promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, il recesso dal contratto e/o risoluzione dello stesso anche nei seguenti casi (verificare quanto già specificato all'art. 19):

- a) abbandono dell'appalto;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relativi al servizio;
- c) assenza e irreperibilità del Responsabile del Servizio per più di tre volte in un mese;
- d) inosservanza da parte della Aggiudicataria di uno o più impegni assunti con l'Azienda;
- e) in caso di fallimento e/o frode;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- g) in caso di inadempienze gravi quali:
  - intossicazione alimentare;
  - gravi inadempienze rispetto alla normativa vigente in campo alimentare;
  - mancato rispetto di eventuali prescrizioni impartite dalle Autorità Competenti, che siano di competenza dell'Aggiudicataria
- h) ogni altra inadempienza grave o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nelle ipotesi sottoelencate:
  - i. Inadempienza all'obbligo di realizzazione delle offerte migliorative;
  - ii. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicatrice;
  - iii. Inosservanza delle norme igienico – sanitarie nella conduzione della cucina dell'Impresa;
  - iv. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
  - v. Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
  - vi. Interruzione non motivata del servizio;
  - vii. Cessione del contratto a terzi;

- viii. Mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.

In tutti i casi sopra previsti, la ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Azienda, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dall'articolo specifico del Capitolato.

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti articolo si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti in vigore.

### **Art. 18 - Spese inerenti il contratto e stipulazione**

Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del presente contratto sarà a carico dell'Aggiudicataria.

### **Art. 19 - Risoluzione anticipata del contratto**

1. L'Azienda procederà alla risoluzione del contratto in tutti i casi espressamente previsti dal presente capitolato e nei seguenti ulteriori casi:

- a) qualora l'Aggiudicataria violi il divieto di subappalto stabilito dall'art. 8;
- b) qualora vi sia ripetuto mancato rispetto dei requisiti professionali richiesti;
- c) qualora vi siano comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno agli utenti;
- d) qualora l'aggiudicatario non applichi al personale il trattamento giuridico ed economico previsto dalle leggi vigenti in materia.
- e) nel caso in cui sia stato assegnato dall'Azienda un termine all'aggiudicatario per ottemperare a delle prescrizioni e tale termine sia decorso infruttuosamente;
- f) nel caso in cui sia stata escussa la garanzia, in tutto o in parte, e l'aggiudicatario non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di 30 giorni;
- g) nel caso in cui si accerti l'inadempimento delle disposizioni di cui alla Legge 136/10;
- h) nel caso in cui non vengano rispettate le norme sulla sicurezza del servizio e dei luoghi di lavoro;
- i) in ogni altro caso di grave inadempimento a giudizio insindacabile dell'Azienda.

2. In caso di risoluzione alla Aggiudicataria verrà corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti fino a quel momento, detratte le penalità e gli altri eventuali danni subiti dall'Azienda, eventualmente incamerando la cauzione versata.

3. Resta inteso che il contratto si intenderà risolto senza altra formalità e con sanzione amministrativa dell'incameramento della cauzione definitiva, fatte salve eventuali altre sanzioni anche di natura penale, qualora risulti che la Aggiudicataria abbia prodotto false dichiarazioni relativamente ai punti del Bando di gara nei quali sono state previste dichiarazioni sostitutive.

## **Art. 20 – Adempimenti in materia di tutela dei diritti dei consumatori**

In sede di stipulazione del contratto l'Aggiudicataria, unitamente all'Azienda, assumerà gli obblighi previsti dall'art. 2, comma 461 della Legge n. 244/2007 al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti del servizio.

## **Art. 21 - Vigilanza**

L'Azienda si riserva di procedere al controllo sulla corretta esecuzione del contratto oggetto di affidamento.

## **Art. 22 - Controversie**

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del presente appalto sarà competente il Foro di Parma.
2. Prima di adire al giudizio ordinario si procede ad un tentativo di composizione del conflitto in via bonaria, su iniziativa del Dirigente dell'Azienda competente.

## **Art. 23 – Fallimento**

L'aggiudicazione si intende revocata in caso di fallimento dell'Aggiudicataria e l'Azienda potrà procedere con l'applicazione dell'art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

## **Art. 24 - Informativa ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 /2003 (trattamento dei dati personali)**

1. L'informativa che segue viene fornita ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n° 196 del 30.06.2003 recante disposizioni in materia di protezione dei dati personali.
2. Secondo la Legge indicata il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza al fine di tutelare la riservatezza e i diritti dei concorrenti.
3. Ai sensi del citato art. 13 si forniscono le seguenti informazioni:
  - a) Finalità del trattamento dei dati: i dati forniti dai concorrenti sono necessari per la partecipazione alle procedure di gara, per la sottoscrizione dei relativi contratti e per la loro esecuzione;
  - b) Eccezionalmente e per motivi di legge o di regolamento i dati personali possono essere comunicati ad altri enti pubblici per il controllo delle autocertificazioni, a enti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, istituti di credito per la gestione dei rapporti dei diretti interessati e ai soggetti interessati per l'esercizio del diritto di accesso agli atti amministrativi ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e di regolamento.
5. Si informa inoltre che il "Titolare" del trattamento dei dati relativi alla presente procedura è l'Azienda.
6. Il Responsabile del trattamento dei dati relativi alla procedura medesima è il Responsabile del

Procedimento.

7. I concorrenti potranno esercitare i diritti contemplati dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

### **Art. 25 - Rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti articoli si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti in vigore.