



**CAPITOLATO SPECIALE GENERALE COMUNE A  
TUTTI I LOTTI DI APPALTO DELLA PROCEDURA  
APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE**

**LOTTO A) CRA E CD PREPARAZIONE E CONSEGNA  
PASTI (COLAZIONE, PRANZO, MERENDA E CENA)  
IN FAVORE DEGLI ANZIANI NON  
AUTOSUFFICIENTI DELLA CASA RESIDENZA E  
CENTRO DIURNO ASP CIG 6731380E7D**

**LOTTO B) PASTI A DOMICILIO PREPARAZIONE E  
CONSEGNA (PRANZO E CENA) IN FAVORE DI  
CITTADINI DEI COMUNI DI FERRARA, MASI  
TORELLO CIG 6731395ADF**

**LOTTO C) HUB PREPARAZIONE E CONSEGNA  
PASTI (PRANZO E CENA) E GENERI ALIMENTARI  
PER L’HUB TEMPORANEO DI ACCOGLIENZA  
PROFUGHI CIG 67314128E7**

## Indice

<b>1</b>	<b>ART. 1 - OGGETTO GENERALE DELL'APPALTO</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO E PERIODO DI PROVA</b> .....	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>ART. 3 - IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO</b> .....	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>ART. 4 – RIFERIMENTI NORMATIVI E SCIENTIFICI</b> .....	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>ART. 5 SELEZIONE DEI CANDIDATI</b> .....	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>ART. 6 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA</b> .....	<b>10</b>
<b>7</b>	<b>ART. 7 – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE - RISPETTO DEL MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE</b> .....	<b>11</b>
<b>8</b>	<b>ART. 8 QUALITÀ DEL SERVIZIO</b> .....	<b>13</b>
8.1	UTILIZZO DEI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE, TIPICI, TRADIZIONALI, E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, DA PESCA SOSTENIBILE .....	13
8.2	PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI .....	14
8.3	PRODOTTI ESOTICI .....	14
<b>9</b>	<b>ART 9 – PERSONALE: TIPOLOGIA E FORMAZIONE E NORME DI SICUREZZA</b> .....	<b>15</b>
<b>10</b>	<b>ART. 10 CONTROLLI DELLA FILIERA</b> .....	<b>18</b>
<b>11</b>	<b>ART. 11 MODALITA' ORGANIZZATIVE E OPERATIVE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE (CRITERI AMBIENTALI)</b> .....	<b>19</b>
11.1	CENTRO COTTURA E CICLO DI PRODUZIONE .....	19
11.1.1	<i>Livello della Qualità Igienica</i> .....	21
11.1.2	<i>Conservazione delle Derrate</i> .....	21
11.1.3	<i>Modalità di confezionamento, manipolazione, preparazione, cottura e operazioni preliminari</i> .....	23
11.2	RIDUZIONE DEL RUMORE .....	26
11.3	PULIZIA DEI LOCALI ED IMPIANTI – CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI UTILIZZATI PER LA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE NEL CENTRO COTTURA E LIMITI D'IGIENE AMBIENTALE. ....	26
11.4	REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI .....	28
11.5	PIANO DEI TRASPORTI E MEZZI DI TRASPORTO .....	29
11.6	IN CASO DI UTILIZZO DI UN CENTRO DI COTTURA ESTERNO IN SITUAZIONI DI EMERGENZA: .....	30
<b>12</b>	<b>ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI</b> .....	<b>30</b>
<b>13</b>	<b>ART. 13 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO</b> .....	<b>31</b>
<b>14</b>	<b>ART. 14 – CONTROLLI</b> .....	<b>31</b>
<b>15</b>	<b>ART. 15 - SOGGETTI IDONEI A PARTECIPARE ALL'APPALTO</b> .....	<b>33</b>
<b>16</b>	<b>ART. 16 - PROCEDURE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE</b> .....	<b>35</b>
<b>17</b>	<b>ART. 17 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO</b>	<b>38</b>
<b>18</b>	<b>ART. 18 PENALI</b> .....	<b>38</b>

19	<b>ART.19 – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI DI CUI ALLA L. 136/2010 .....</b>	<b>39</b>
20	<b>ART. 20 – PAGAMENTI E FATTURAZIONE.....</b>	<b>40</b>
21	<b>ART. 21 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI - D.P.R. 16 APRILE 2013, N. 62</b>	<b>42</b>
22	<b>ART. 22 - TUTELA DELLA PRIVACY – INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.LGS. 196/03 “CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI” .....</b>	<b>42</b>
22.1	FINALITÀ DEI TRATTAMENTI DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA .....	43
22.2	OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA.....	43
22.3	ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA .....	43
22.4	FORNITURA DELL’INFORMATIVA PREVISTA DALL’ART. 13 DEL D.LGS. 196/2003.....	43
22.5	PROPRIETÀ DEI DATI .....	44
22.6	DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI.....	44
22.7	BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO .....	44
22.8	NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO DEI DATI .....	44
22.9	RISPETTO DI QUANTO PREVISTO DAL D.LGS. 196/2003 - CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI E DELLA DISCIPLINA RILEVANTE IN MATERIA DI TRATTAMENTO DEI DATI .....	44
22.10	RICHIESTE DI ACCESSO AI SENSI DELLA L. 241/90 E DELL’ART. 7 DEL D.LGS. 196/2003 .....	45
22.11	FORMAZIONE PERIODICA AGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO DEI DATI.....	45
22.12	VERIFICA PERIODICA DELLE MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE .....	45
23	<b>ART. 23 CARTA DEI SERVIZI. ....</b>	<b>45</b>
24	<b>ART. 24 – CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA. ....</b>	<b>45</b>
25	<b>ART. 25 - DANNI A PERSONE O COSE – POLIZZA ASSICURATIVA.....</b>	<b>45</b>
26	<b>ART. 26 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI.....</b>	<b>46</b>
27	<b>ART. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....</b>	<b>46</b>
28	<b>ART. 28– ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE .....</b>	<b>47</b>
29	<b>ART. 29 SUB-APPALTO.....</b>	<b>47</b>
30	<b>ART. 30 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI.....</b>	<b>48</b>
31	<b>ART. 31 - SPESE CONTRATTUALI .....</b>	<b>48</b>
32	<b>ART. 30 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE .....</b>	<b>48</b>
33	<b>ART. 33 – REVISIONE DEI PREZZI.....</b>	<b>48</b>
34	<b>ART. 34 - VARIAZIONI DEL CONTRATTO .....</b>	<b>48</b>
35	<b>ART. 35 - NORMATIVA .....</b>	<b>48</b>
36	<b>ART. 36 TERMINI E MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLA CONTRIBUZIONE A FAVORE DELL’AUTORITÀ PER LA VIGILANZA SUI LAVORI PUBBLICI.....</b>	<b>49</b>



## 1art. 1 - oggetto generale dell'appalto

Al fine di assicurare maggior competizione rendendo più ampia la possibilità di partecipazione ai soggetti economici interessati, la gara viene suddivisa in 3 lotti corrispondenti a tre diverse tipologie di utenza/servizio come di seguito indicate.

L'appalto ha per oggetto preparazione e consegna pasti ed è a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). Detto Piano ha fissato dei "criteri ambientali minimi" (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva, adottati da ASP, in qualità di stazione appaltante, con riguardo alle seguenti fasi:

- selezione dei candidati
- specifiche tecniche di base
- condizioni di esecuzione (clausole contrattuali).

Il Ministero dell'Ambiente ha approvato i criteri ambientali minimi utilizzati nel presente appalto con DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

Le attività oggetto dell'appalto, suddivise in 3 distinti lotti consistono principalmente in:

- **LOTTO A) CRA CD** PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI (COLAZIONE, PRANZO, MERENDA E CENA) IN FAVORE DEGLI ANZIANI NON AUTOSUFFICIENTI DELLA CASA RESIDENZA E CENTRO DIURNO ASP (allegato 2);
- **LOTTO B) PASTI A DOMICILIO** PREPARAZIONE E CONSEGNA (PRANZO E CENA) IN FAVORE DI CITTADINI DEI COMUNI DI FERRARA, MASI TORELLO (allegato 3);
- **LOTTO C) HUB** PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI (PRANZO E CENA) E GENERI ALIMENTARI PER L'HUB TEMPORANEO DI ACCOGLIENZA PROFUGHI (allegato 4);

La preparazione e consegna dei pasti per la Casa Residenza, per gli utenti domiciliari e per l'HUB dovrà essere effettuata per 365 l'anno, per il Centro diurno per circa 290 giorni. La consegna dei generi alimentari per l'HUB temporaneo di accoglienza profughi e per colazioni e merende della Casa Residenza e del Centro diurno di ASP sono regolamentati dai capitoli specifici allegati. Il presente capitolato d'appalto generale deve intendersi quale documento comune a tutti i lotti. Per ciascun singolo lotto è stato predisposto, inoltre, un proprio capitolato speciale d'appalto modulato in relazione alle specifiche peculiarità proprie di ciascun servizio.

## 2art. 2 - durata dell'appalto e periodo di prova

La durata dell'appalto decorrerà presumibilmente dall'1/11/2016 - 31/10/2019.

La ditta aggiudicataria dovrà iniziare il servizio a decorrere dalla data indicata e proseguirlo per tutto il periodo richiesto.

Il Committente, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un periodo di sei mesi (6) da comunicarsi alla ditta mediante fax o PEC prima della naturale scadenza. Nel caso in cui ASP non intenda avvalersi di tale facoltà, la Ditta Aggiudicataria rinuncia espressamente, sin d'ora, a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta. Considerato l'impatto del servizio sull'attività posta in essere, il contratto deve intendersi sottoposto a condizione risolutiva e subordinata all'esito positivo di un periodo di prova di 6 mesi, decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio. Detto periodo è incluso nella durata contrattuale di 3 anni. Entro 45 giorni dalla scadenza del termine dei suddetti 6 mesi, nel caso in cui l'esito del periodo di prova dovesse risultare negativo il RUP provvederà a:

- predisporre apposita relazione con gli elementi comprovanti la non accettabilità del servizio reso, previa contestazione in contraddittorio delle cause dell'inadeguatezza del servizio offerto;
- comunicare alla Ditta Aggiudicataria – entro 15 giorni di calendario dalla scadenza del periodo di prova l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto;
- affidare il servizio ad un'altra Ditta, utilizzando, se possibile ed opportuno, la graduatoria della procedura concorsuale.

5

Il contratto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 cc.

Alla Ditta Aggiudicataria non sarà riconosciuto alcun indennizzo, ma si procederà al mero pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate. A parziale ristoro delle spese sostenute e dei danni subiti la Stazione appaltante si riserva di incamerare il deposito cauzionale. La Ditta Aggiudicataria dovrà in ogni modo garantire la prosecuzione del servizio sino al subentro del nuovo soggetto.

### **3art. 3 - importo complessivo dell'appalto e finanziamento**

Importo totale presunto dell'appalto a base di gara, comprensivo di oneri per la sicurezza, servizi a ridotto impatto ambientale ai sensi del D.M. 25/7/2011, ammonta ad € (2.413.161,76) esclusa IVA di legge così composto:

- A. L'importo a base d'asta nel triennio per il servizio di ristorazione con fornitura di pasti veicolati per la Casa Residenza e Centro Diurno di via Ripagrande 5 – Ferrara (lotto A CRA, CD), è di € 616.534,00 esclusa IVA di legge;
- B. L'importo a base d'asta nel triennio per servizio di ristorazione con fornitura di pasti a domicilio (lotto B, pasti domicilio) è di € (1.111.417,00) esclusa IVA di legge
- C. . L'importo a base d'asta nel triennio per servizio di ristorazione con fornitura di pasti veicolati e prodotti alimentari per HUB (lotto C) sito a Pontelagoscuro Via degli Amanti, 34 Ferrara ai è di € (685.210,76) esclusa IVA di legge.

In particolare schematicamente

6

SERVIZIO	IMPORTO UNITARIO (IVA 10% esclusa)	QUANTITA' STIMATA ANNUA	QUANTITA' STIMATA TRIENNALE	IMPORTO STIMATO ANNUO	IMPORTO STIMATO TRIENNALE	IMPORTO STIMATO 6 mesi prosecuzione	IMPORTO totale complessivo (triennale e 6 mesi)	Oneri per la sicurezza	Totale con oneri sicurezza
<b>lotto a) CRA-CD</b>									
primo piatto	1,02	35.700	107.100	€ 36.414,00	€ 109.242,00	€ 18.207,00	€ 127.449,00		
secondo piatto	2,02	37.900	113.700	€ 76.558,00	€ 229.674,00	€ 38.279,00	€ 267.953,00		
contorno	0,77	33.200	99.600	€ 25.564,00	€ 76.692,00	€ 12.782,00	€ 89.474,00		
pane	0,19	17.200	51.600	€ 3.268,00	€ 9.804,00	€ 1.634,00	€ 11.438,00		
frutta o dessert	0,46	38.300	114.900	€ 17.618,00	€ 52.854,00	€ 8.809,00	€ 61.663,00		
colazione	0,37	22.300	66.900	€ 8.251,00	€ 24.753,00	€ 4.125,50	€ 28.878,50		
merenda	0,37	22.300	66.900	€ 8.251,00	€ 24.753,00	€ 4.125,50	€ 28.878,50		
Totale lotto A)				€ 175.924,00	€ 527.772,00	€ 87.962,00	€ 615.734,00	€ 800,00	€ 616.534,00
<b>lotto b) preparazione e consegna pasti a domicilio</b>									
pranzo	8,00	36.100	108.300	€ 288.800,00	€ 866.400,00	€ 144.400,00	€ 1.010.800,00		
cena	4,28	6.650	19.950	€ 28.462,00	€ 85.386,00	€ 14.231,00	€ 99.617,00		
Totale Lotto B)				€ 317.262,00	€ 951.786,00	€ 158.631,00	€ 1.110.417,00	€ 1.000,00	€ 1.111.417,00
<b>lotto c) HUB</b>									
pranzo	3,70	24.300	72.900	€ 89.910,00	€ 269.730,00	€ 44.955,00	€ 314.685,00		
cena	3,40	24.300	72.900	€ 82.620,00	€ 247.860,00	€ 41.310,00	€ 289.170,00		
Cacao zuccherato 1 Kg.	5,81	378	1.134	€ 2.196,18	€ 6.588,54	€ 1.098,09	€ 7.686,63		
Confettura monoporzione 25 gr	0,06	13.290	39.870	€ 797,40	€ 2.392,20	€ 398,70	€ 2.790,90		
Crackers non salati da 750 gr.	2,21	32	96	€ 70,72	€ 212,16	€ 35,36	€ 247,52		
latte UHT lt 1	0,94	8.325	24.975	€ 7.825,50	€ 23.476,50	€ 3.912,75	€ 27.389,25		
Orzo solubile 500 gr.	6,59	30	90	€ 197,70	€ 593,10	€ 98,85	€ 691,95		
Pane Bauletto conf. 400 gr	0,96	5.984	17.952	€ 5.744,64	€ 17.233,92	€ 2.872,32	€ 20.106,24		
Succo frutta lt 1	1,09	4.509	13.527	€ 4.914,81	€ 14.744,43	€ 2.457,41	€ 17.201,84		
The in filtri	0,02	26.969	80.907	€ 539,38	€ 1.618,14	€ 269,69	€ 1.887,83		
Zucchere kg 1	0,95	768	2.304	€ 729,60	€ 2.188,80	€ 364,80	€ 2.553,60		
Totale lotto C)				€ 195.545,93	€ 586.637,79	€ 97.772,97	€ 684.410,76	€ 800,00	€ 685.210,76
Totale complessivo				€ 688.731,93	€ 2.066.195,79	€ 344.365,97	€ 2.410.561,76		

Gli importi sono da intendersi comprensivi di tutti gli oneri, spese, utenze e prestazioni occorrenti per garantire un puntuale ed ineccepibile servizio.

Gli oneri per la sicurezza, compresa la prevenzione dei rischi derivanti da interferenze, evidenziati dal DUVRI allegato (allegato 6), sono evidenziati nella tabella sotto riportata e non sono soggetti a ribasso:

Lotto	ENTE	SERVIZIO	Oneri triennali	Sicurezza
A)	ASP Centro Servizi Persona	pasti veicolati per la Casa Residenza E Centro Diurno	€ 800	
B)	ASP Centro Servizi Persona	pasti a domicilio	€ 1000	
C)	ASP Centro Servizi Persona	fornitura di pasti veicolati e prodotti alimentari per HUB	€ 800	
<b>TOTALE</b>			<b>€ 2600</b>	

Il numero di pasti è meramente indicativo, potendo variare in più o in meno in relazione al mutato fabbisogno e ciò ai sensi dell'art. 1560, 1° comma del codice civile per i contratti di somministrazione, nei quali l'entità della quantità stessa non è determinata in modo fisso, ma s'intende pattuita quella corrispondente al normale e reale fabbisogno dell'utente nel periodo contrattuale. Dovranno essere fatturati solo i pasti e i generi alimentari effettivamente richiesti.

Sono ammesse le modifiche al contratto durante il periodo di efficacia ai sensi dell'articolo 106 del DLgs 50/16. Alla ditta aggiudicataria verranno liquidate le attività effettivamente prestate nel periodo di riferimento della fattura. Si specifica che la quantità del servizio potrà subire variazioni in aumento o diminuzione nei casi di:

1. Eventi straordinari che mutino sostanzialmente le abitudini alimentari degli utenti.

2. Apertura e/o chiusura servizi.
3. Aumento o diminuzione del numero di utenti della Casa Residenza, Centro Diurno, utenti “domiciliari” e dell’HUB.
4. Sostanziali modifiche organizzative e di indirizzo di ASP.
5. Nel caso in cui le norme dello Stato Italiano o della Regione Emilia Romagna, ponessero limiti o rendessero minore la capacità di spesa.

La Ditta aggiudicataria non potrà rivendicare per tali azioni alcun onere o costo, né porre in essere alcuna rivendicazione e/o richiesta di indennizzo a carico di ASP, fatto salvo il diritto di recesso qualora ne ricorrano i presupposti

#### **4Art. 4 – riferimenti normativi e scientifici**

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento d’esecuzione DPR 327 del 26/03/1980 e successive modifiche, al DL 155/97 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza dei regolamenti e delle direttiva comunitarie autoapplicative non condizionate della normativa interna.

Tutte le norme di Legge in materia d’igiene degli alimenti e bevande s’intendono qui richiamate, inoltre la conduzione, gli impianti, le apparecchiature del centro di cottura debbon essere conformi alle normative di legge in tema di sicurezza sul lavoro.

- Legge Regionale ER 4 novembre 2002, n. 29 “Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”;
- Legge Regionale ER 29 dicembre 2009, n. 28 “Introduzione di criteri di sostenibilità ambientale negli acquisti della pubblica amministrazione”
- Decreto ministeriale del 25 luglio 2011 “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”
- Legge 28 dicembre 2015, n. 221 Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali Comunicazione della Commissione Europea “Appalti pubblici per un ambiente migliore” (COM n. 400/2008)
- Direttiva 2009/33/CE relativa alla promozione di veicoli puliti e a basso consumo energetico nel trasporto su strada
- Legge n. 296/06 (Legge Finanziaria 2007), art. 1, commi 1.126, 1.127 e 1.128
- D.Lgs. 3 marzo 2011, n. 24 - Attuazione della direttiva 2009/33/CE relativa alla promozione di veicoli a ridotto impatto ambientale e a basso consumo energetico nel trasporto su strada
- Decreto 8 maggio 2012 Criteri ambientali minimi per l'acquisizione dei veicoli adibiti al trasporto su strada
- Decreto 10 aprile 2013 Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione



- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione



biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009.

- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il
- Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica.
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei
- Regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici".
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
- Documento di Politica Economica e Finanziaria della Regione Emilia-Romagna 2013-2015
- Regione Emilia Romagna: Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018
- OMS: "Piano d'azione europeo OMS per le politiche alimentari e nutrizionali 2007-2012"
- OMS: "Piano d'azione europeo OMS 2008-2013 per le strategie globali di prevenzione e controllo delle malattie non trasmissibili"
- "Linee guida per una sana alimentazione italiana ", Revisione 2003 Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la nutrizione. Composizione degli alimenti. Aggiornamento 2000.EDRA,Milano,2000.

### **5Art. 5 selezione dei candidati**

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

Verifica: Il suddetto requisito dovrà essere provato attraverso la presentazione della registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit (EMAS)), oppure mediante la presentazione della certificazione ISO 14001, in corso di validità.

L'offerente, inoltre, dovrà attenersi al criterio ambientale sulle Specifiche Tecniche di Base di cui al successivi articoli specifici.

## 6Art. 6 – Tipologia del servizio richiesto ed autocontrollo da parte della ditta.

10

I pasti dovranno essere preparati e trasportati in regime fresco-caldo per il quale è previsto un tempo, tra il termine della cottura fino al momento della distribuzione al "consumatore", non superiore alle tre ore (limite massimo consentito per motivi igienici ed organolettici). Pertanto i pasti, pranzo e cena, dovranno essere preparati e confezionati massimo tre ore prima del consumo. I pasti, a seguito della loro preparazione ad opera del fornitore, devono essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare durante il trasporto sino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali.

Contenitori, modalità di confezionamento e trasporto devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 °C e per quelli da consumare freddi tra i 4 e i 10 °C, sia durante il trasporto sia al momento della consegna al personale incaricato. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati negli allegati. (elementi da esplicitare nell'item nr 4 Modalità organizzative e operative dell'offerta tecnica).

I pasti giungeranno in multi-porzione, mentre le diete personalizzate dovranno essere confezionate in monoporzione.

La Ditta Aggiudicataria è sempre tenuta a fornire su richiesta dell'ASP i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter verificare la conformità del prodotto utilizzato.

Il Centro di Cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), di un piano per la sicurezza alimentare e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità ai regolamenti CE 852/04 e CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni. La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire con cadenza annuale, ad ASP copia del Piano di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del CE 852/04 e CE 853/04 relativi alle fasi di preparazione dei pasti. La ditta utilizzatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o attestazione di registrazione del Centro produzione dei pasti oggetto del presente appalto. Il servizio, oggetto del presente appalto, è da considerarsi ad ogni effetto un servizio essenziale di pubblico interesse e, come tale, per nessun motivo potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato anche solo in modo temporaneo. Pertanto, nello svolgimento del servizio, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.).

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.) modificata dalla L. 83/2000 "Modifiche ed integrazioni della legge 12 giugno 1990, n. 146, in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e di salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati". In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, ASP e/o la Ditta Aggiudicataria, dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno cinque giorni. Qualora, invece, la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità di cui al successivo art. 26.

E' consentito all'appaltatore di esercitare il diritto di sciopero - con un preavviso scritto minimo di 5 (cinque) giorni - solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di una giornata) l'astensione é ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili. In caso di sciopero del personale di ASP, potranno essere richieste tempestivamente modifiche nell'organizzazione dell'orario dell'arrivo dei pasti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come di ASP che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

### **7Art. 7 – specifiche tecniche di base - Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche**

La Ditta Aggiudicataria dovrà procedere all'acquisto di generi alimentari di prima qualità occorrenti per la preparazione dei pasti e la loro confezione secondo le tabelle merceologiche, diete, variazioni in peso degli alimenti con la cottura (peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile) esempi menù Casa Residenza e centro diurno, schemi di calcolo calorie comune a **lotto A CRA e CD** e **lotto B Pasti a Domicilio**, esempi menù pasti a domicilio cui nel corso dell'appalto potranno essere apportate modifiche in quantità e qualità, secondo le richieste dell'appaltante senza oneri aggiuntivi.

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione a meno che siano riferite alla filiera corta.

I prodotti provenienti da produttori locali (nel raggio di 100 Km), almeno per il periodo in cui sono disponibili, sono da preferire al fine di ridurre la percorrenza di lunghe distanze, quale impegno per la riduzione delle emissioni di gas provocate dal trasporto. Il ricorso ai produttori locali dovrà in ogni caso essere sempre privilegiato laddove nel menù siano presenti alimenti o pietanze tipiche della cucina emiliana (es. pasta fresca). In quest'ultimo caso per produttori locali si intendono quelli rientranti nell'ambito territoriale delle Province di Ferrara e/o Bologna e/o Ravenna. ASP si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche. Le derrate alimentari utilizzate per l'ASP presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche (allegato 5).

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare ad ASP il nominativo del Responsabile del ricevimento delle derrate alimentari e dovrà tenere a disposizione un Giornale degli approvvigionamenti. In detto Giornale dovrà risultare:

- la ragione sociale del fornitore;
- il giorno e l'orario di consegna;
- descrizione e quantità della derrata;
- stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio;
- motivazione degli eventuali resi.

In particolare la Ditta Aggiudicataria si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- presenza di residui di pesticidi;

- parametri merceologici;
- parametri microbiologici.

**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:**

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG PAT – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

**Carne deve provenire:**

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. La Ditta Aggiudicataria dovrà inviare ad ASP l’elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell’azienda fornitrice, nome commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

**Pesce deve provenire,**

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

13

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare ad ASP, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

ASP pretenderà dalla Ditta aggiudicataria gli attestati di assoggettamento. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesura dell'elenco completo. Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Nel corso del servizio potranno verificarsi modifiche degli utenti; pertanto potranno variare non solo il numero delle porzioni richieste, ma anche i box termici e contenitori necessari. Per quanto attiene agli aspetti nutrizionali, le preparazioni dovranno essere conformi ai livelli di assunzione raccomandati (L.A.R.N.) e seguendo le indicazioni delle Linee Guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

**Gli elementi sopraccitati sono valutati nell'ambito dell'item "Qualità del servizio".**

La Ditta Aggiudicataria deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio la cucina insiste.

Verifica: ASP effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

## **8art. 8 Qualità del servizio**

### **8.1 utilizzo dei prodotti provenienti da colture biologiche, integrate, tipici, tradizionali, e del commercio equo e solidale, da pesca sostenibile**

Si precisa che ai fini del presente appalto si intendono:

Per prodotto "biologico" un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE n. 834/07, n. 889/08 e s.m. relativi alla produzione e all'etichettatura.



Per prodotto a lotta integrata si intende un prodotto secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m.; gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio “Qualità controllata” (QC).

Per prodotti tipici si intendono i prodotti identificati come “DOC” (Denominazione di Origine Controllata), “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) e “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), di cui ai Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98. Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto iscritto nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

Per prodotto proveniente dal circuito del Commercio Equo e Solidale si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Per prodotto proveniente da pesca sostenibile si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

E’ comunque tassativamente vietato utilizzare:

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

L’uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo “iodato”.

A richiesta di ASP la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

## **8.2 Produzione degli alimenti**

Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, carne e pesce con le caratteristiche previste nell’art’7 che l’offerente si impegna a fornire nel servizio. Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

## **8.3 Prodotti esotici**

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all’offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

### **9Art 9 – Personale: Tipologia e Formazione e norme di sicurezza**

Le funzioni di cuoco dovranno essere svolte esclusivamente da personale diplomato e con verificate esperienze nell'ambito della ristorazione collettiva. Il possesso dei requisiti di qualifica di ciascun cuoco e del Coordinatore del servizio, deve risultare dal curriculum vitae individuale redatto secondo lo standard del Formato Europeo per il Curriculum Vitae.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve essere in regola con le norme dell'igiene. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, la Ditta Aggiudicataria deve assicurare la formazione del personale secondo le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla legge della Regione Emilia Romagna 11/2003 e dalla delibera di Giunta Regionale n° 342/2004 o normative regionali similari per regioni diverse dall'Emilia Romagna. La ditta aggiudicataria deve altresì ottemperare alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e alla normativa antifumo. Provvederà all'opportuno addestramento del proprio personale secondo i contenuti e la durata previsti dall'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011. Resta inoltre a carico della Ditta Aggiudicataria la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. Tutto il personale impiegato per la preparazione, il trasporto, il rigoverno del centro di cottura, deve essere qualificato e deve essere non solo formato professionalmente ma tenuto costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione all'ASP che potrà decidere di farvi partecipare propri incaricati.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 25 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- igiene, conservazione e microbiologia degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;



- corretta gestione dei rifiuti. uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

La durata della formazione per gli addetti al rigoverno del centro di cottura non deve essere inferiore a 6 ore e dovrà riguardare le tecniche e l'importanza delle tecniche di pulizia, sanificazione e disinfezione degli ambienti, attrezzature, ecc. Comunque, la Ditta Aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento, di durata sufficiente, per tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. Al seminario illustrativo parteciperà, attraverso propri incaricati, anche l'ASP che sarà informata dalla Ditta Aggiudicataria del giorno, dell'ora e del luogo ove si terrà il seminario. Alla fine di ogni anno la Ditta Aggiudicataria dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore di ciascuno degli addetti al servizio impiegati sull'appalto. Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti dovrà indossare tesserino di riconoscimento corredato di fotografia. Il personale della Ditta Aggiudicataria, sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con il Personale di ASP e con gli utenti. L'organico impiegato deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta Aggiudicataria, deve essere sufficiente all'espletamento del servizio secondo le modalità previste dal presente capitolato, come numero, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale. Tale consistenza deve essere comunicata all'ASP, all'inizio del servizio e con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata. La Ditta Aggiudicataria deve provvedere a garantire all'ASP che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Anche il personale impiegato per le sostituzioni dovrà essere adeguatamente formato ed addestrato, di tali interventi la Ditta Aggiudicataria ne dovrà dare riscontro ad ASP.

Nell'organico deve essere presente una dietista che possa essere di supporto al personale dell'ASP. Il possesso dei requisiti di qualifica deve risultare dal curriculum vitae individuale redatto secondo lo standard del Formato Europeo per il Curriculum Vitae.

Nell'organico deve essere presente un Responsabile del servizio che dovrà possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione del pasto, deputato dalla Ditta Aggiudicataria a sovrintendere e ad assumere decisioni nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'ASP. Il possesso dei requisiti di qualifica del Responsabile, deve risultare dal curriculum vitae individuale redatto secondo lo standard del Formato Europeo per il Curriculum Vitae.

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ed a tempo pieno ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento del personale e dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi che dovessero presentarsi;
- titolo ed esperienza documentabile atta a sovrintendere tutto il ciclo della produzione e della consegna e fungere da garante e diretto interlocutore di ASP;
- esperienza nella conduzione di servizi di refezione analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato.

Il Responsabile, quale rappresentante della Ditta Aggiudicataria, è responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art 31 del D.Lgs.196/2003.

La Ditta Aggiudicataria dovrà, inoltre, dotare il responsabile di servizio di telefono cellulare od altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dello stesso dalle 8,00 alle 14,00 e dalle 18,30 alle 19,30, tutti i giorni dell'anno. Il numero telefonico di reperibilità dovrà essere comunicato all'ASP almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. Il Responsabile del servizio dovrà avere contatti solo con gli addetti segnalati da ASP per il controllo dell'andamento del servizio. Dovrà, anche, controllare e far osservare al Personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento del servizio. In caso di impossibilità momentanea alle funzioni, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire un altro nominativo di riferimento, in possesso dei medesimi requisiti del responsabile sostituito. Le comunicazioni ed eventuali non conformità fatte da ASP al Responsabile della Ditta Aggiudicataria, s'intendono come consegnate direttamente alla Ditta Aggiudicataria. Delle stesse saranno conservate copie controfirmate o copia fax.

La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare ai seguenti obblighi:

- a) assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi dei prestatori di lavoro che impiegherà a qualsiasi titolo nei servizi inerenti il servizio di cui trattasi;
- b) garantire il rispetto dei minimi salariali e quant'altro previsto dai contratti di lavoro collettivi di categoria, qualora esistenti;
- c) applicare tutti gli istituti di prevenzione e sicurezza dei lavoratori e delle persone comunque adibite al servizio;

Tra ASP e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro

Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio la ditta aggiudicataria dovrà fornire ad ASP la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato all'appalto;
- copia dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari del suddetto personale;
- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva;

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

La ditta aggiudicataria a mezzo del proprio personale, dovrà assicurare gli adempimenti ed i servizi di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento alla nomina dei responsabili della sicurezza e degli addetti al primo soccorso e al servizio antincendio che saranno provvisti della necessaria qualifica.

La ditta aggiudicataria, al momento della sottoscrizione del contratto, dovrà presentare un'autocertificazione nella quale attesta di avere adempiuto a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, necessari e propedeutici all'avvio del servizio oggetto di affidamento.

La ditta aggiudicataria è tenuto al pieno e totale rispetto della normativa in materia di "tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e successive modificazioni nonché normative collegate ed indica il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione che si dovrà coordinare con quello dell'Amministrazione;

4. Il soggetto aggiudicatario si impegna a comunicare in forma scritta, entro il mese successivo l'avvio del servizio le informazioni, allegate al contratto, con riferimento a:

- Nominativo del Datore di Lavoro;
- Nominativo del rappresentante dei lavoratori;
- Nominativo del Medico competente;
- Formazione professionale documentata in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto di appalto.

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenze. I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, pertanto i costi della sicurezza sono delimitati ad attività di informazione del personale sui contenuti del presente documento. Verificare l'allegato DUVRI (all. 6).

La ditta aggiudicataria dovrà indicare nella relazione tecnica da presentare in sede di offerta il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che predisporrà per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato. Nell'organigramma dovranno essere garantite in ogni caso le seguenti figure professionali con qualifica a norma di legge:

- responsabile servizio;
- responsabile controllo qualità e sicurezza;
- dietista;
- capocuoco/a
- cuoco/a;
- aiuto cuoco/a;
- magazziniere/ responsabile del ricevimento delle derrate alimentari;
- addetti/e servizio mensa;
- autisti;
- altre qualifiche (specificare).

## **10 Art. 10 Controlli della filiera**

La Ditta aggiudicataria è invitata a favorire l'introduzione nei menù di:

**prodotti provenienti da produttori locali** (nel raggio di 100 Km), almeno per il periodo in cui sono disponibili, al fine di ridurre la percorrenza di lunghe distanze e le emissioni di gas provocate dal trasporto.

Il ricorso ai produttori locali dovrà in ogni caso essere sempre privilegiato laddove nel menù siano presenti alimenti o pietanze tipiche della cucina emiliano-romagnola (es. tortellini, mortadella, ecc). In quest'ultimo caso per produttori locali si intendono quelli rientranti nell'ambito territoriale della regione Emilia Romagna.

La Ditta aggiudicataria del servizio è invitata, senza ulteriori costi a carico di ASP a:

riciclare i contenitori;

- installare nelle rubinetterie i riduttori di flusso;
- utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura.

Nell'offerta tecnica sono previsti punteggi aggiuntivi per la società che è in grado di garantire:

- **la rintracciabilità di filiera**, definita come l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile, come previsto dall'ISO 22005:2007.

## **11 art. 11 MODALITA' ORGANIZZATIVE E OPERATIVE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE (criteri ambientali)**

### **11.1 Centro cottura e ciclo di produzione**

Il centro di produzione pasti dovrà possedere i requisiti igienico sanitari minimi:

- 1) separazione fisica tra "area grigia" (lavaggio verdure, lavaggio stoviglie) ed "area bianca" (preparazione verdure, preparazioni carni, cottura e porzionatura alimenti cotti) con ulteriore separazione almeno funzionale tra i singoli reparti citati;
- 2) il centro deve possedere una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq 0.50 per pasto preparato giornalmente. Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500, potrà essere consentita una riduzione di detto coefficiente a mq 0,25 (vedi Tabella).

Tabella puramente esemplificativa relativa alle potenzialità produttive dei Centri Cottura in rapporto alle dimensioni e al personale di cucina

<b>N° PASTI/GIORNO</b>	<b>RAPPORTO PERSONALE/PASTI</b>	<b>RAPPORTO M<sup>2</sup>/PASTI</b>	<b>TOTALE M<sup>2</sup> CENTRO COTTURA</b>
200-500 pasti/die	1/80 – 1/100 (2-6 addetti)	0,5 m <sup>2</sup> /pasti	100-250 m <sup>2</sup>
500-1000 pasti/die	1/80 – 1/100 (6-10 addetti)	0,25 m <sup>2</sup> /pasti	125-250 m <sup>2</sup>
1500-3000 pasti/die	1/150 – 1/200 (10-15 addetti)	0,25 m <sup>2</sup> /pasti	350-750 m <sup>2</sup>
3500-5000 pasti/die	1/200 – 1/300 (15-20 addetti)	0,25 m <sup>2</sup> /pasti	900-1250 m <sup>2</sup>

- 3) oltre alle attrezzature tradizionali devono essere presenti: abbattitore di temperatura, forni a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura; celle refrigerate differenziate a seconda della tipologia delle materia prime, superfici di lavoro distinte per ognuno dei reparti di cucina citati, termografi in tutte le celle per surgelati e congelati, termometri in tutti i frigoriferi e scaldavivande utilizzati, eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta (sottovuoto, atmosfera modificata), cuocipasta, se il numero di pasti è elevato, eventuale banco caldo per il mantenimento della temperatura.;
- 4) Utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico

Il fornitore deve utilizzare, in caso di nuovi acquisti/sostituzioni di apparecchiature già in uso, apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

— alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;

— alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

— Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, la scelta in caso di nuovi acquisti deve essere orientata ad apparecchiature a basso consumo, caratteristica desumibile dalla relativa documentazione tecnica;

5) nel caso in cui siano interposti nella rete idrica addolcitori, autoclavi, cisterne e boiler, la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare trimestralmente un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata per la preparazione dei pasti.

Tutti i locali di lavorazione devono possedere un buon livello di aerazione e illuminazione naturale, eventualmente integrata con sistemi di illuminazione artificiale, adeguata per le diverse lavorazioni, in grado di assicurare una uniforme luminosità dell'ambiente e di evitare l'affaticamento visivo. Nei locali di preparazione e cottura risulta idoneo l'uso di tubi fluorescenti protetti ed antideflagranti, collocati nel piano inferiore di pensili e cappe. L'aerazione degli ambienti o settori operativi, in base ad esigenze imposte dai cicli di lavorazione, deve essere assicurata da impianti di ventilazione onde realizzare condizioni microclimatiche favorevoli e valori igrometrici ambientali che siano mantenuti entro limiti accettabili. Gli apparecchi di cottura, in particolare, vanno dotati di apposita cappa con risvolto interno perimetrale per la raccolta della condensa e filtri antigrasso asportabili. La cappa, provvista di adeguato aspiratore, va raccordata ad una canna di ventilazione e va installata ad un'altezza, rispetto al piano di calpestio, tale da non costituire motivo di impedimento per il personale, tenuto conto che, come minimo, deve sporgere almeno 20 cm oltre il perimetro del sottostante piano di cottura. La velocità media dell'aria sottocappa deve essere di circa 0.25 m/s. L'eliminazione dei fumi e degli odori comporta un adeguato reintegro dell'aria espulsa, per evitare scompensi con le fessure degli infissi e delle porte di comunicazione.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dai Servizi della Prevenzione dell'A.U.S.L. competente, attestante che "il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico-sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature e che la produzione giornaliera dei pasti per ASP appare compatibile con le potenzialità del centro.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, pertanto la Ditta Aggiudicataria dovrà avere il proprio Centro di Cottura, dove verranno prodotti i pasti oggetto del presente appalto, ad una distanza non superiore a 30 chilometri (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve, transitabile dai mezzi adibiti al servizio, calcolata secondo il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)) dalla Sede di ASP Via Ripagrande, 5 Ferrara. Tale distanza dovrà essere indicata dalla Ditta Aggiudicataria in sede di offerta, specificando anche il percorso. Si precisa che per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un unico centro di cottura, di cui la stessa abbia la piena disponibilità giuridica, per tutto il periodo di durata dell'appalto ed in possesso delle autorizzazioni, certificazioni e titoli abilitativi previsti dalla normativa vigente, i cui requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio in oggetto, saranno oggetto di verifica prima dell'avvio del servizio. In caso di verifica negativa la Ditta Aggiudicataria verrà dichiarata decaduta, l'aggiudicazione sarà revocata a favore del secondo concorrente in graduatoria e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria.

Si procederà quindi alla segnalazione del fatto all'Autorità di Vigilanza.

L'Impresa deve garantire la disponibilità di un centro di cottura alternativo in caso di emergenza, per la fornitura dei pasti oggetto del presente appalto che sia:

- In possesso di autorizzazione sanitaria adeguata alla quantità prevista di produzione ed asporto pasti
- situata entro 50 km dalla sede della Centrale di Committenza di Via Ripagrande, 5 Ferrara (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve, transitabile dai mezzi adibiti al servizio, calcolata secondo il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)).

### ***11.1.1 Livello della Qualità Igienica.***

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (tabelle merceologiche (allegato 5),

### ***11.1.2 Conservazione delle Derrate.***

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere fornita all'ASP ed accettata e messa in produzione dalla Ditta Aggiudicataria alcuna derrata non conforme a quanto stabilito;
- siano mantenuti l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari sia attraverso una lavorazione adeguata, sistemi di immagazzinamento a temperature idonee e controllate nonché attraverso la salvaguardia delle buone norme di conservazione e manipolazione, sia attraverso il più attento controllo finalizzato a valutare la presenza di contaminanti o microrganismi. In caso di non conformità, il lotto dovrà essere separato, etichettato con scritto non conforme e segnalato al fornitore.
- Non deve essere accettata alcuna derrata alimentare se i quantitativi dei parassiti, microrganismi o sostanze tossiche, da decomposizione o estranee, che essa contiene, non possono essere riportati a livelli accettabili dalle normali procedure di cernita, di preparazione o di trattamento.
- Tutte le non conformità devono essere registrate.
- I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
- La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C e deve essere ben ventilato ed illuminato.
- Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra da cui devono distare almeno 20 cm.
- Deve essere curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza, dando la precedenza ai prodotti che presentano un Termine minimo di Conservazione (TMC) più vicino al limite di utilizzo; per facilitare ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima secondo i principi indicati nel F.I.F.O. (First In First Out).
- Le derrate alimentari devono sempre essere ispezionate e smistate prima della lavorazione. Solamente i prodotti puliti e sani potranno essere utilizzati per la preparazione dei piatti.



- Non devono essere conservati ed utilizzati i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
- Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate. Una volta aperte, devono essere consumate nella giornata. È tollerata la conservazione del prodotto aperto per ventiquattro ore, nel caso in cui le uova residue debbano essere impiegate per la preparazione di diete alternative al menù.
- L'uso di uova in guscio è ammesso limitatamente alla preparazione dei piatti che comportino una profonda cottura (uova sode). Queste vanno stoccate separatamente dagli altri alimenti e consumate tutte il giorno successivo alla consegna, previo lavaggio accurato del guscio.
- Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non è immediatamente terminato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale che, dove è possibile, deve essere applicata direttamente, nonché la data di apertura.
- Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la validità del prodotto residuo, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
- Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
- I prodotti semilavorati (abbattuti, in attesa di cottura, o in conca) devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data ed ora di produzione e data prevista per il consumo.
- Per garantire il rispetto delle temperature durante l'allestimento dei pasti e la conservazione, dovranno essere utilizzati dei termometri ad infissione per il controllo delle temperature degli alimenti e degli impianti che dovranno essere messi a disposizione, a richiesta, del personale incaricato da ASP per eventuali controlli.

È necessario prevedere le seguenti temperature di conservazione per:

- verdura fresca T. inferiore a  $+9/+10^{\circ}\text{C}$ ;
- salumi e formaggi T. inferiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- uova T. inferiore a  $+6/+7^{\circ}\text{C}$ ;
- latte pastorizzato T. inferiore a  $0/+4^{\circ}\text{C}$ ;
- latticini freschi T. inferiore a  $0/+4^{\circ}\text{C}$ ;
- carni bovine, suine, ecc. T. inferiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- pollame, conigli T. inferiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ ;



- carni già cotte T. inferiore a +4°C;
- carne macinata T. inferiore a +2°C;
- pesce ed altri alimenti surgelati T. inferiore a - 18°C.

### ***11.1.3 Modalità di confezionamento, manipolazione, preparazione, cottura e operazioni preliminari.***

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, D.Lgs 109 del 27.1.1992 e successive modifiche, nonché secondo le “Buone Norme di Produzione” (G.P.M.)

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastronorm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle porzioni.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

La competenza professionale della Ditta Aggiudicataria deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione a quelle caratteristiche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo (rispettivamente art. 5 della legge 283/1962, art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327).

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale e con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Le operazioni che precedono le cotture devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte, in modo da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. Le finestre della cucina devono essere munite di protezione anti-insetti.

In particolare si precisa quanto segue:

- a) gli operatori addetti al servizio di cucina debbono essere in possesso di libretto sanitario o documento equivalente che attesti l'idoneità al lavoro connesso alla manipolazione dei cibi;
- b) devono lavarsi le mani prima dell'inizio dell'attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- c) il personale, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione;
- d) il personale deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro, cuffia, ecc.

- e) in caso le cucine siano dotate di impianti di estrazione d'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione;
- f) per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, avendo cura di far precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia/sanificazione delle superfici e delle attrezzature;
- g) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi;
- h) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- i) i prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) che costituisce un ricettacolo di microrganismi e di infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi ed attrezzature;
- j) una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive;
- k) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto, di almeno + 75 °C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni;
- l) è assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione diretta in acqua;
- m) sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- n) legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- o) le minestre di verdura e legumi dovranno essere passate al 100% e cremose;
- p) per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica;
- q) le verdure dovranno essere cotte a vapore e non con immersione in acqua;
- r) lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa tra +2°C/+ 4°C il giorno precedente la preparazione, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- s) non devono essere scongelate le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente. È tollerato lo scongelamento rapido del pesce in acqua, a patto che sia mantenuto in sacchetti per alimenti impermeabili opportunamente chiusi per evitare il dilavamento del prodotto;
- t) devono essere utilizzati guanti monouso e mascherine per le preparazioni e sempre posate monouso per gli assaggi;
- u) devono essere mantenute le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno, opportunamente coperte, al di sotto dei 10°C;
- v) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o, al massimo, il giorno precedente il consumo a patto che queste siano conservate adeguatamente coperte in frigorifero. È consentita anche la preparazione di dolci da forno non farciti il giorno precedente alla distribuzione;

- w) la carne tritata deve essere macinata nella giornata;
- x) i condimenti devono esser aggiunti preferibilmente a crudo;
- y) non devono essere utilizzate: carni al sangue, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- z) le elaborazioni dei cibi debbono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità;
- aa) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;
- bb) per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- cc) per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la tolettatura il giorno precedente il consumo; le patate e le carote possono essere sbucciate il giorno precedente il consumo, a patto che siano conservate in frigorifero in un contenitore chiuso con acqua leggermente acidulata con limone o aceto;
- dd) tutti gli alimenti deperibili (quali carni e pesce), non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. In particolare, non può trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura ed impanatura (per cui è obbligatorio l'utilizzo di uova pastorizzate) degli alimenti e la loro cottura;
- ee) i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o infarinatura, (es. filetto di platessa impanato o infarinato, cotoletta di lonza e scaloppina di bovino alla pizzaiola), non devono essere cotti in friggitrice, bensì preparati in forni a termo-convezione (ad eccezione del fritto misto di pesce);
- ff) il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
- gg) non devono essere congelate le materie prime fresche ed il pane;
- hh) non devono essere utilizzati ortaggi e verdure di provenienza extra comunitaria;
- ii) non devono essere utilizzati ortaggi a bulbo germogliati;
- jj) non devono essere utilizzati frutti con presenze di tracce d'appassimento o non maturi;
- kk) come addensanti è consentito l'uso solo di farina e fecola di patate;
- ll) deve essere curato, nella cottura dei cibi in acqua (esclusa la pasta), il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- mm) non devono essere utilizzati "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione di vivande;
- nn) le porzioni di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la consegna;
- oo) tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- pp) le minestre che non richiedono particolari manipolazioni, devono essere prodotte in modo espresso e in ogni caso devono essere escluse operazioni di precottura;
- qq) i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio. L'ASP si riserva di ordinare, qualora sia richiesto dall'AUSL per far fronte a

straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per eventuali sostituzioni dei prodotti previsti nelle tabelle merceologiche;

rr) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore ai 2/3 kg;

ss) è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo contenente glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;

tt) per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro;

uu) per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva e sale iodato;

vv) Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;

ww) Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

xx) Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

yy) Nelle preparazioni dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

zz) Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

aaa) E' tassativamente vietato nella preparazione dei pasti l'uso di: Oli di semi vari, lardo e strutto.

bbb) Evitare l'uso di:

- Carni al sangue
- Cibi fritti;

## **11.2 Riduzione del rumore**

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che abbia installato o sia disponibile ad installare dispositivi che riducono il rumore percepito nella cucina.

Verifica: punto inserito nei criteri di valutazione dell'offerta tecnica e allegare eventuale documentazione tecnica.

## **11.3 Pulizia dei locali ed impianti – Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti utilizzati per la derattizzazione e disinfestazione nel centro cottura e Limiti d'igiene ambientale.**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalle procedure elaborate dalla Ditta Aggiudicataria che deve utilizzare prodotti eco-compatibili per le operazioni di pulizia e sanificazione. Dovrà pertanto fornire, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Eventuali variazioni dei prodotti utilizzati nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate

ad ASP con l'invio delle nuove schede tecniche. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata documentazione attestante il rispetto del Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti al DPR n. 392/98. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Eu Eco-label 2009/568 Ce che sono presunti conformi potrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Si richiede comunque l'utilizzo di un prodotto specifico disinfettante registrato come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Salute. I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i prodotti in uso dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

La Ditta Aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede, sin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti utilizzati, corredati dalle schede tecniche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione e cottura, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

La Ditta Aggiudicataria deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta di ASP dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

I limiti d'igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi, sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo delle pulizie. Il risultato analitico dei tamponi eseguiti su superfici che possono essere poste a contatto diretto con gli alimenti (es. piano di lavoro, utensili, parti di attrezzature) deve essere conforme ai seguenti valori:

- C.M. 32°;
- Compreso tra 0 e 50 U.F.C./cmq;
- Patogeni: assenti.

## 11.4 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.<sup>1</sup>, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

<sup>1</sup> [estratto della norma di riferimento] ...Gli imballaggi sono fabbricati in modo da limitare il volume e il peso al minimo necessario per garantire il necessario livello di sicurezza, igiene e accettabilità tanto per il prodotto imballato quanto per il consumatore.

Gli imballaggi sono concepiti, prodotti e commercializzati in modo da permetterne il reimpiego o il recupero, compreso il riciclaggio, e da ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente se i rifiuti di imballaggio o i residui delle operazioni di gestione dei rifiuti di imballaggio sono smaltiti.

Gli imballaggi sono fabbricati in modo che la presenza di metalli nocivi e di altre sostanze e materiali pericolosi come costituenti del materiale di imballaggio o di qualsiasi componente dell'imballaggio sia limitata al minimo con riferimento alla loro presenza nelle emissioni, nelle ceneri o nei residui di lisciviazione se gli imballaggi o i residui delle operazioni di gestione dei rifiuti di imballaggio sono inceneriti o interrati.

I seguenti requisiti devono essere soddisfatti simultaneamente:

- 1) Le proprietà fisiche e le caratteristiche dell'imballaggio devono consentire una serie di spostamenti o rotazioni in condizioni di impiego normalmente prevedibili;
- 2) possibilità di trattare gli imballaggi usati per ottemperare ai requisiti in materia di salute e di sicurezza dei lavoratori;
- 3) osservanza dei requisiti specifici per gli imballaggi recuperabili se l'imballaggio non è più utilizzato e diventa quindi un rifiuto;
- 4) l'imballaggio deve essere prodotto in modo tale da consentire il riciclaggio di una determinata percentuale in peso del materiali usati, nella fabbricazione di prodotti commerciabili, rispettando le norme in vigore nella Comunità europea;
- 5) la determinazione di tale percentuale può variare a seconda del tipo di materiale che costituisce l'imballaggio.
- 6) I rifiuti di imballaggio trattati a scopi di recupero energetico devono avere un valore calorifico minimo inferiore per permettere di ottimizzare il recupero energetico.

1. Requisiti per la fabbricazione e composizione degli imballaggi

2. Requisiti per la riutilizzabilità di un imballaggio

3. Requisiti per la recuperabilità di un imballaggio

a) Imballaggi recuperabili sotto forma di riciclaggio del materiale

b) Imballaggi recuperabili sotto forma di recupero di energia

c) Imballaggi recuperabili sotto forma di composti

I rifiuti di imballaggio trattati per produrre compost devono essere sufficientemente biodegradabili in modo da non ostacolare la raccolta separata e il processo o l'attività di compostaggio in cui sono introdotti.

I rifiuti di imballaggio biodegradabili devono essere di natura tale da poter subire una decomposizione fisica, chimica, termica o biologica grazie alla quale la maggior parte del compost risultante finisca per decomporsi in biossido di carbonio, biomassa e acqua.

d) Imballaggi biodegradabili,



- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

La Ditta Aggiudicataria deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

### **11.5 Piano dei Trasporti e mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto dovranno essere in regola con le relative autorizzazioni per il transito in zone a traffico limitato e recare la scritta esterna trasporto pasti. La Ditta Aggiudicataria deve utilizzare mezzi di trasporto adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti che dovranno essere di loro proprietà o, comunque, nella piena disponibilità. Al riguardo, si evidenzia che, ai sensi della Direttiva Europea 98/14, recepita dal D.M. del 4 agosto 1998 del Ministero dei Trasporti e della Navigazione, dispone che per le autovetture immatricolate per il trasporto delle persone non è consentito il trasporto di generi alimentari.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno quindi essere conformi alla legislazione vigente ed in particolare al DPR 327/80 e D.lg. 155/'97 e s.m.i al Reg. UE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti e/o dei generi alimentari, per essere idonei al servizio, devono, quindi, possedere le seguenti caratteristiche:

- rispettare tutte le norme igieniche sanitarie per il trasporto di pasti completi e di derrate alimentari;
- essere dotati di vano di carico separato dalla zona guida, con rivestimenti privi di giunture, fessure, interstizi, al fine di consentire la perfetta detersione e sanificazione con getto d'acqua;
- essere tenuti in perfetta efficienza, sottoposti a detersione quotidiana nel vano carico e disinfettati almeno una volta la settimana, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità. Per quanto riguarda i prodotti per le pulizie fare riferimento all'art. 10;
- la carrozzeria deve essere in buone condizioni, integra e pulita in tutte le sue parti;
- essere in grado di circolare con ogni condizione climatica.

Non è ammesso l'utilizzo dei veicoli, già interdetti alla circolazione da parte del Comune di Ferrara, di seguito elencati:

- autoveicoli ad accensione comandata (benzina), non omologati, ai sensi della direttiva 91/441/CEE e successive (veicoli detti "Euro 0 benzina");
- autoveicoli ad accensione spontanea (diesel), omologati ai sensi della direttiva 91/542/CEE, o 96/1/CEE riga B;



- autoveicoli omologati ai sensi della Direttiva da 94/12/CEE a 96/69/CEE, (veicoli detti “Euro 0”, “Euro 1”, “Euro 2 diesel);

Viceversa, in relazione alle politiche di incentivo al rinnovo parco mezzi e alle politiche del disincentivo alla circolazione dei mezzi più inquinanti, risulterebbe auspicabile l’impiego nel servizio di veicoli con motorizzazione:

- a benzina E5;
- a gasolio con i requisiti di abbattimento del particolato rispondenti alla categoria E5;
- veicoli con classi di abbattimento del particolato E6;
- motorizzazioni ibride (fatto salvo quanto già indicato per l’eventuale alimentazione a gasolio);
- motorizzazione a Metano;
- motorizzazione Full electric.

La ditta aggiudicataria deve fornire, all’atto della sottoscrizione del contratto, una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:

- la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.

Gli acquisti di eventuali nuovi mezzi di trasporto, destinati al presente appalto, dovranno essere comunicati ad ASP e dovranno rispettare le prescrizioni dettate dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia (D.M. Ambiente, Tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011) e pertanto dovrà essere fornita apposita scheda integrativa.

La Ditta Aggiudicataria dovrà predisporre un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare e mantenere la qualità, il gusto e la rispondenza igienica, fattori di cui è responsabile.

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all’ASP prima dell’inizio del servizio, contestualmente alla documentazione relativa all’assicurazione ed all’elenco degli automezzi e delle targhe e ogniqualvolta il percorso subirà modifiche. Per tutta la durata del trasporto deve essere garantito il rispetto della temperatura di conservazione a norma di legge. L’ASP, attraverso il Personale all’uopo designato, provvederà ad effettuare controlli delle temperature.

### **11.6 In caso di utilizzo di un centro di cottura esterno in situazioni di emergenza:**

Prossimità tra luogo di cottura e consumo Si assegnano punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti, presso la sede ASP via Ripagrande, 5 Ferrara, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti. (Si veda il successivo Art. 16 – Requisiti Centro Cottura).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza (in km) dal luogo della loro somministrazione.

## **12 Art. 12 – Conservazione Campioni.**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezioni alimentari la Ditta Aggiudicataria deve prelevare almeno tre aliquote dei prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, quale

campionamento con indicazione della data di confezionamento e conservarli in congelatore a temperatura di -18°C per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono da concordarsi fra le parti.

### **13 Art. 13 Relazione sull'andamento del servizio.**

Al termine di ogni semestre la Ditta Aggiudicataria trasmetterà all'ASP una relazione inerente l'andamento del servizio per il periodo di riferimento, contenente le informazioni relative a:

- a) organigramma, l'organizzazione del lavoro, l'organico;
- b) le attrezzature impiegate per la conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti;
- c) il piano di qualità e sicurezza;
- d) le attività di addestramento (formazione/informazione) di tutto il personale impiegato nel servizio, ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente;
- e) le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle macchine eseguite;
- f) interventi disinfestazione e derattizzazione;
- g) automezzi e contenitori impiegati nel servizio;
- h) l'esito dell'ultimo audit da parte dell'organismo di certificazione;
- i) misure correttive adottate in relazione al piano HACCP per abbattere i fattori di rischio;
- j) controlli analitici effettuati per il controllo di qualità.

### **14 Art. 14 – Controlli.**

La vigilanza del servizio e dell'applicazione Sistema HACCP e del Sistema Qualità avverrà ad assoluta discrezionalità dell'ASP che procederà a controlli casuali presso i centri di produzione. La frequenza e la tipologia delle analisi di laboratorio adottate dalla Ditta Aggiudicataria dovranno essere modificate, in caso di esplicita richiesta dell'ASP. La Ditta Aggiudicataria è sempre tenuta a fornire copia dei certificati analitici, quando richiesti dall'ASP, effettuati nel proprio programma di autocontrollo, al fine di poter determinare la conformità dei prodotti utilizzati. Deve, inoltre, comunicare la tipologia e l'entità numerica delle analisi di laboratorio previste dal piano igienico di autocontrollo aziendale e fornire informazione dettagliata circa i tempi ed i modi dell'effettuazione dei campionamenti. I costi delle analisi sono a completo carico della Ditta Aggiudicataria e devono essere effettuati in laboratori accreditati per i parametri analizzati. Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario dell'analisi, farà testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati negli allegati e quelli riportati nelle Leggi nazionali e comunitarie. Per la microbiologia, particolare importanza assumono i riferimenti previsti dalla Regione Emilia-Romagna, in particolare per gli alimenti per i quali non esistono riferimenti nazionali.

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire all'ASP una relazione consuntiva ed esplicativa che commenti ed interconnetta i risultati ottenuti. Potrà essere, conseguentemente, disposta una verifica iniziale d'idoneità dei locali e delle attrezzature ed, in qualsiasi momento, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini e quant'altro fa parte dell'organizzazione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche tecniche allegate, nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli stessi.

In particolare, i controlli saranno articolati in:

1) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime (tra cui la data di scadenza), sugli intermedi di lavorazione, sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione e di manipolazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di pulizia e sanificazione (che comporta anche il controllo dell'impiego e modalità di stoccaggio dei sanificanti);
- modalità di sgombero/smaltimento dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità, delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di disinfestazione;
- controllo ponderale e compositivo delle porzioni ;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo (in quantità e qualità) tra i pasti ordinati e quelli consegnati.

2) accertamenti analitici tesi all'accertamento degli indici di qualità microbiologici.

3) accertamenti sensoriali riguardanti la verifica degli standard dei prodotti che saranno effettuati su campioni prelevati o dalla Ditta Aggiudicataria o dai tecnici dell'ASP o da terzi incaricati.

Durante i controlli effettuati direttamente dall'ASP o da incaricati sarà possibile prelevare campioni alimentari e non, da sottoporre a controllo di conformità in strutture accreditate.

A tal fine la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a fornire al Personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, affinché sia possibile l'accesso ai locali ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti e la documentazione necessaria.

L'ASP farà pervenire alla Ditta Aggiudicataria, per iscritto, osservazioni e non conformità derivanti dai controlli effettuati, prescrivendo alla Ditta Aggiudicataria condizioni e tempistiche cui adeguarsi. La Ditta Aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate all'ASP.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell' ASP. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Se l'analisi della merce non dovesse presentare i requisiti prescritti, questa sarà respinta e dovrà essere immediatamente sostituita addebitando alla Ditta Aggiudicataria, oltre alle spese inerenti il ritiro, anche tutti gli oneri sostenuti per i controlli e le analisi. Si fa rilevare che se la valenza di non conformità assume rilievo igienico-sanitario rientrando nella Legge 283/62, sarà cura dell' ASP trattenere o richiedere il campione per una successiva verifica presso l'Autorità addetta al controllo. Nulla potrà essere richiesto all'ASP per le quantità di campioni prelevate.

L'ispezione non comporterà interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale della Ditta Aggiudicataria non dovrà interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'ASP che sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria.

## **15 art. 15 - soggetti idonei a partecipare all'appalto**

Sono ammessi a partecipare i soggetti singoli o raggruppati secondo quanto previsto all' articolo 45 del d.lgs. n. 50/2016 nonché in coerenza con le norme del bando. I requisiti di ammissione per il concorrente singolo ovvero per il mandatario ed i mandanti dei raggruppamenti temporanei di cui all'articolo 48 del d.lgs.n.50/2016 sono quelli previsti dall'art. 92 del D.P.R. n.207/2010.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e) del D.lgs.n.50/16, anche se non ancora costituiti ai sensi dell'art. 45 comma 8 del d.lgs.n.50/2016, che siano, pena l'esclusione dalla gara, in possesso dei requisiti, a seconda della fattispecie, previsti dal D.P.R. n.207/2010. In tal caso la busta documenti, pena l'esclusione, deve contenere una DICHIARAZIONE di impegno sottoscritta da tutti i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e) che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Inoltre, l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti. Nel caso di soggetti di cui all'art. 45 lett. d) ed e) (raggruppamenti o di consorzi ordinari di concorrenti già costituiti) è espressamente richiesto, a pena di esclusione dalla gara, l'atto costitutivo ai sensi dell'art.45 del d.lgs.n.50/2016, in originale o copia resa conforme nei modi di legge. In conformità alle previsioni di cui all'art. 92 co.2 ultimo periodo (R.T.I. di tipo orizzontale) del D.P.R. n. 207/2010 il RAGGRUPPAMENTO, pena l'esclusione, deve indicare nella documentazione amministrativa, le quote di partecipazione al raggruppamento medesimo.

Ai sensi dell'articolo 92 co. 2 del D.P.R. n. 207/2010 per i raggruppamenti temporanei di cui all'articolo 34, comma 1, lettera d), del codice, i consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera e), del codice, ed i soggetti di cui all'articolo 34, comma 1, lettera f), del codice, di tipo orizzontale, i requisiti di qualificazione economico-finanziari e tecnico-organizzativi devono essere posseduti dalla mandataria o da una impresa consorziata nella misura minima del quaranta per cento e la restante percentuale

cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate ciascuna nella misura minima del dieci per cento. Le quote di partecipazione al raggruppamento o consorzio, indicate in sede di offerta, possono essere liberamente stabilite entro i limiti consentiti dai requisiti di qualificazione posseduti dall'associato o dal consorziato. Nell'ambito dei propri requisiti posseduti, la mandataria in ogni caso assume, in sede di offerta, i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti con riferimento alla specifica gara. I lavori sono eseguiti dai concorrenti riuniti secondo le quote indicate in sede di offerta, fatta salva la facoltà di modifica delle stesse, previa autorizzazione della stazione appaltante che ne verifica la compatibilità con i requisiti di qualificazione posseduti dalle imprese interessate.

In particolare, in caso di R.T.I. costituiti o costituendi la società mandataria deve possedere almeno il 60% del requisito di capacità tecnica-organizzativa richiesto, e ogni società mandante almeno il 20% del medesimo requisito; complessivamente le società raggruppate o raggruppande dovranno possedere il 100% del requisito. In caso di Consorzi costituiti il requisito dovrà essere posseduto dal consorzio ovvero pro quota dalle società consorziate esecutrici del servizio; complessivamente il consorzio e le società esecutrici dovranno possedere il 100% del requisito.

In caso di Consorzi costituendi il requisito dovrà essere posseduto pro quota dalle società consorziate esecutrici del servizio: la somma delle raccolte indicate dalle società consorziate esecutrici del servizio deve essere non inferiore al 100% della raccolta premi richiesta.

In caso di Società consortili il requisito dovrà essere posseduto dalla società consortile medesima ovvero pro quota dalle società facenti parte della società consortile esecutrici dell'appalto.

In caso di GEIE il requisito dovrà essere posseduto pro quota dalle società del gruppo esecutrici del servizio.

A norma dell'art. 45 co. 7 del D.lgs. n. 50/16 Si ricorda che è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. E che i CONSORZI di cui all'articolo 45, comma 1, lettere b) (Consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25.06.09 n. 422, del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947 n.1577, e successive modificazioni, ed i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8.8.85 n.443), c) (CONSORZI STABILI) ed e) (CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI) sono tenuti ad indicare, a pena di esclusione, in sede di istanza di partecipazione, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Il soggetto che intenda partecipare a più lotti è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma ed in caso di R.T. I. o Consorzi, sempre con la medesima composizione, pena l'esclusione del soggetto stesso e del concorrente in forma associata cui il soggetto partecipa. Nell'ipotesi di partecipazione a più lotti, dovranno essere prestate tante distinte ed autonome cauzioni provvisorie quanti sono i lotti cui si intende partecipare. Si precisa inoltre che dovranno essere prodotte tante distinte ed autonome dichiarazioni di impegno di un fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario, quanti sono i lotti cui si intende partecipare. Il concorrente che intenda partecipare a più lotti dovrà inoltre dimostrare di possedere una capacità tecnica e professionale, adeguata all'espletamento del servizio per tutti i lotti per cui presenta offerta. Nel caso in cui il concorrente che abbia richiesto di concorrere a più lotti non risulti in possesso di adeguati requisiti, verrà ammesso a partecipare unicamente al/i lotto/i per i quali possiede i requisiti.

## 16 art. 16 - procedure e criteri di aggiudicazione

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del DLgs 50/16 mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 D. Lgs. 50/16 e dell'articolo 144 DLgs 50/16

### Offerta Tecnica: max punti 80

**L'offerta tecnica:** progetto e qualità del servizio, a cui saranno attribuiti un MASSIMO DI 80 PUNTI, suddivisi come di seguito indicato, dovrà essere articolata come segue e sarà sottoposta ai seguenti parametri di giudizio:

**QUALITA': Max Punti 80**, così articolati:

### CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA

OFFERTA TECNICA: criteri	PUNTI TOT. 80
<b>1. Qualità del servizio</b>	
<p>a. Qualità del servizio di ristorazione offerto in particolare riferita all'utilizzo di prodotti certificati da agricoltura biologica (in aggiunta a quelli già previsti dal Capitolato) ed alla frequenza con la quale l'impresa intende inserirli nella composizione dei pasti. Dovrà essere fornito l'elenco analitico dei prodotti con rispettiva frequenza di utilizzo.</p> <p><b>La Commissione attribuirà il punteggio massimo alle offerte con più prodotti da agricoltura biologica, e agli altri concorrenti in proporzione.</b></p>	<b>9</b>
<p>b. Qualità del servizio di ristorazione offerto in particolare riferita alla modalità di approvvigionamento dei prodotti. L'offerente dovrà descrivere la modalità ed i criteri con cui seleziona i propri fornitori, allegando l'elenco di quelli che verranno impiegati nell'appalto in oggetto indicando quali abbiano certificazione ISO inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p> <p><b>La Commissione valuterà la completezza e l'analiticità dell'offerta attribuendo il punteggio massimo all'offerta che mostra il rapporto percentuale maggiore tra fornitori e fornitori certificati, e agli altri concorrenti in proporzione.</b></p>	<b>7</b>
<p>c. Qualità del servizio di ristorazione offerto in particolare riferita all'utilizzo di ulteriori prodotti DOP IGP e PAT (in aggiunta a quelli già obbligatoriamente previsti nell'allegato 5 Tabelle merceologiche) comprensivi di alimenti esotici.</p> <p><b>La Commissione attribuirà il punteggio massimo alle offerte con più prodotti DOP IGP e PAT e agli altri concorrenti in proporzione.</b></p>	<b>9</b>
<p>d. Qualità del servizio di ristorazione offerto in particolare riferita a proposte migliorative inerenti la qualità e quantità dei menù giornalieri (Allegato 2, 3 e 4).</p> <p><b>La Commissione attribuirà alle offerte che presentano proposte alternative per varietà e quantità maggiori (in particolare per il I e II piatto) il punteggio massimo e agli altri concorrenti in proporzione.</b></p>	<b>10</b>
<p><b>2. Organizzazione del servizio</b></p> <p>L'offerente deve descrivere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>lo staff gestionale completo con indicazione del numero di dipendenti che</li> </ul>	<b>10</b>



<p>si intende utilizzare, le rispettive qualifiche ed eventuali specializzazioni (documentate) ed indicazione del monte ore settimanale complessivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>il piano di formazione/aggiornamento con riferimento ai contenuti tematici, al numero delle ore da destinare al personale occupato nel servizio distinguendo tra formazione obbligatoria da DLg 81/08 e professionale-tecnico prediligendo alcuni temi specifici quali allergie e intolleranze alimentari; l'alimentazione nel soggetto celiaco, diabetico, disfagico, approccio relazionale con l'utente del servizio ecc. E' necessario indicare il nominativo del docente, la materia e il monte ore specifico per singolo corso.</li> </ul> <p><b>La Commissione valuterà la completezza e l'analiticità dell'offerta in rapporto al servizio da offrire all'ASP tenendo conto delle tematiche trattate, e agli altri concorrenti in proporzione.</b></p>	
<p>3. Controlli della filiera alimentare</p> <p>L'offerente dovrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>fornire l'elenco dettagliato di quali e quanti prodotti provengano da produttori locali (filiera corta)</li> <li>dare evidenza della tipologia e frequenza dei controlli previsti e dei sistemi di verifica sulla rintracciabilità della filiera.</li> </ul> <p><b>La Commissione valuterà la completezza e l'analiticità dell'offerta in rapporto al servizio da offrire all'ASP, e agli altri concorrenti in proporzione.</b></p>	<b>6</b>
<p>4. Modalità organizzative e operative del processo di Produzione e Distribuzione</p> <p>L'offerente dovrà descrivere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>il ciclo di produzione degli alimenti nel centro cottura fino al caricamento sul mezzo di trasporto</li> <li>quali strumenti abbia adottato per la riduzione del rumore nella produzione alimentare (allegare scheda di dettaglio impianto e macchinari)</li> <li>l'elencazione e le caratteristiche dei prodotti utilizzati per pulizia, disinfezione e disinfestazione del centro cottura</li> <li>le caratteristiche delle attrezzature e delle tecnologie impiegate per il mantenimento delle temperature dei pasti durante le fasi del trasporto, dando evidenza della tipologia di imballaggi utilizzati</li> <li>il piano dei trasporti (n° autisti, tempistica – tempi di consegna -) con riferimento alla qualità e quantità dei mezzi usati per il trasporto (tipologia, cilindrata, anno di immatricolazione etc...)</li> <li>il piano di emergenza nel caso di utilizzo del centro di cottura alternativo.</li> </ul> <p><b>La Commissione attribuirà il punteggio massimo in relazione alla completezza, grado di analiticità in rapporto alle esigenze di ASP, e agli altri concorrenti in proporzione.</b></p>	<b>20</b>
<p>5. Organizzazione dei percorsi formativi per il personale delle ASP. E' necessario indicare il nominativo del docente, la materia e il monte ore specifico</p>	<b>4</b>



per singolo corso.	
<b>La Commissione attribuirà il punteggio massimo all'offerta quali quantitativa più completa, e agli altri concorrenti in proporzione.</b>	
<p>6. Ulteriori proposte aggiuntive tese al miglioramento del servizio</p> <p>L'offerente potrà presentare proposte migliorative sia rispetto alle dotazioni tecnologiche e strumentali che elementi (beni...) o proposte aggiuntive finalizzate al miglioramento quali-quantitativo del servizio. L'offerente dovrà indicare la tipologia ed il valore dei beni/servizi offerti.</p> <p><b>La Commissione attribuirà il punteggio massimo in relazione alla completezza, grado di analiticità in rapporto alle esigenze di ASP, e agli altri concorrenti in proporzione.</b></p>	<b>5</b>

In una o più sedute riservate, la Commissione esaminerà, sulla base della documentazione contenuta nella busta "B" le offerte presentate, assegnando i corrispondenti punteggi.

La Commissione effettuerà il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa con il metodo aggregativo-compensatore, di cui all'allegato G del D.P.R. 207/2010, con la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [ W_i * V(a)_i ]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisiti (i) variabile tra zero e uno;

Σ n = sommatoria.

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> saranno determinati con la media dei coefficienti variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, in relazione .

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Tale riparametrazione verrà applicata anche in riferimento al punteggio complessivo ottenuto da ciascun offerente, pertanto, al miglior punteggio assegnato alla documentazione tecnica, prima dell'apertura dell'offerta economica verrà rapportato al valore massimo attribuibile (punti 80) mentre gli altri saranno adeguati proporzionalmente.

Offerta economica: max punti 20 da attribuirsi ai sensi dell'art. 95 comma 9 del Codice (che richiama gli allegati del DPR 207/2010), al miglior ribasso.

### **TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE (A + B) PUNTI 100**

La graduatoria viene formata attribuendo a ciascun Operatore Economico i punteggi come sopra descritti. L'appalto viene aggiudicato all' Operatore Economico che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo (punteggio tecnico ed economico).

In caso di parità di punteggio complessivo si provvederà tramite sorteggio. Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

Qualora, al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcun Operatore Economico partecipante, ASP si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione a mezzo di procedura negoziata, con l'ammissione di Operatori Economici idonei

### **17 Art. 17 – Esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto**

ASP si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- 1) la trasmissione da parte della Ditta Aggiudicataria della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti e dei mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria) o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004, e di ogni altra autorizzazione, certificazione o titolo abilitativo previsto dalla normativa vigente per lo svolgimento dei Servizi oggetto dell'appalto;
- 2) la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura alternativo da utilizzare in situazione di emergenza;
- 3) la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro di cottura;
- 4) l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante di ASP e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
- 5) la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Responsabile del Servizio di cui all'art. 15.4
- 6) la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata al successivo art. 33 "danni a persone o cose – polizza assicurativa";

### **18 Art. 18 Penali**

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio. Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 35 "Recesso e risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile di ASP, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali:

	<b>Tipologia della violazione</b>	<b>Importo penale in €</b>
A	Per ogni quindici minuti di anticipo/ritardo nella consegna dei pasti a ciascun Servizio, rispetto all'orario previsto	200,00 cumulabili
B	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù o dalle tabelle dietetiche e merceologiche	1.000,00
C	Per ogni caso di derrate alimentari non corrispondenti alla qualità merceologica ed organolettica stabilite nel presente capitolato	1.000,00

D	In caso di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente	1.000,00
E	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su venti porzioni della stessa preparazione o di numero razioni non corrispondenti ai pasti ordinati, per ciascun servizio (e all'interno dello stesso a ciascuna sede)	500,00 cumulabili
F	Per il mancato mantenimento, alla consegna, della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni contenute dalla normativa igiene e sicurezza alimentare (sistema HACCP)	500,00 cumulabili
G	Per ogni mancato rispetto delle norme sul personale	1.500,00
H	Per ogni mancato rispetto, nel Centro cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;	2.000,00
I	Per ogni caso di derrate alimentari non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico, e parassitologico a quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente capitolato (verificate da analisi microbiologica effettuate da ASP);	2.500,00
L	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi a seconda della gravità del caso	2.500,00
M	Interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta Aggiudicataria	3.000,00
N	Per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a seconda della gravità del caso	da € 500,00 a € 3.000,0
O	Per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina	3.000,0
P	in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'Art. 6 – Tipologia del servizio richiesto ed autocontrollo da parte della ditta.	1.500,0
Q	Per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità a seconda della gravità;	da € 500,00 a € 3.000,0

### **19 Art.19 – Tracciabilità dei pagamenti di cui alla l. 136/2010**

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla Legge 136/2010 e s.m.i., Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”, ed in particolare:

1. utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In particolare, la comunicazione deve essere inviata mediante un procedimento tracciabile (raccomandata, corriere espresso, posta elettronica certificata) e riportare tutti gli elementi utili all'effettuazione del movimento finanziario, quali:

- i riferimenti specifici dell'impresa, ossia la ragione sociale completa, la sede legale e dell'unità produttiva, se presente, che gestisce l'appalto, il codice fiscale

- tutti i dati relativi al conto corrente, con riferimento al codice IBAN e ai dati di possibile riscontro (codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e precisazione della filiale/agenzia nel quale è accaso il conto corrente);

- i nominativi e i riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) che, per l'impresa, saranno delegati ad operare sul conto corrente dedicato, ossia i dati anagrafici, il domicilio fiscale, il codice fiscale

- l'eventuale indicazione della relazione tra il conto corrente dedicato e l'appalto (se il conto è stato attivato unicamente per questo appalto): qualora il conto corrente dedicato sia già attivo, è necessario che la comunicazione precisi tale circostanza, al fine di non incorrere nelle sanzioni previste dall'art. 6 della L. 136/2010 per la tardiva comunicazione delle informazioni.

La ditta aggiudicataria deve riportare gli estremi del conto corrente dedicato nei documenti fiscali che emetterà ai fini dell'ottenimento del pagamento.

In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega devono essere comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta.

ASP non esegue alcun pagamento all'appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.

2. effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico o postale riportante il Codice Identificativo Gara (CIG) attribuito dall'autorità di vigilanza sui contratti pubblici su richiesta della stazione appaltante.

Pertanto si da atto che nel contratto d'appalto saranno aggiunti i seguenti articoli:

“L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Ferrara dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La ditta aggiudicataria deve trasmettere ad ASP, entro quindici giorni dalla stipulazione, copia dei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, per la verifica dell'inserimento dell'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.

Nei casi in cui le transazioni derivanti dal presente appalto siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, il contratto sarà risolto in applicazione del comma 8 della Legge citata.

In caso di inosservanza degli obblighi sopra elencati si applicano inoltre le sanzioni di cui all'art. 6 della legge suddetta.

**Per il presente contratto i CIG sono i seguenti:**

- **Lotto A) CRA e CD CIG 6731380E7D**
- **Lotto B) PASTI A DOMICILIO CIG 6731395ADF**
- **Lotto C) HUB CIG 67314128E7**

## **20 art. 20 – pagamenti e fatturazione**

Le fatture dovranno essere emesse mensilmente. In quanto servizio continuativo e ricorrente afferente a prodotti alimentari che si deteriorano e non possono essere conservati per verifiche successive utili al

presente fine contabile, si stabiliscono le seguenti modalità di controllo e contabilità:

1. Quotidianamente/settimanalmente/quindicinalmente:

Il personale della Ditta Aggiudicataria che produce i pasti, produce una bollettazione quotidiana in cui indica i pasti prodotti e consegnati

Il personale della Ditta Aggiudicataria che consegna le derrate varie di origine animale e vegetale conservate, di prodotti da forno per Casa residenza, Centro Diurno ed HUB produce una bollettazione settimanalmente/quindicinalmente in cui indica le derrate consegnate;

il personale dell'Amministrazione che ritira i pasti e le derrate:

i. esegue la verifica di corrispondenza quanti / qualitativa tra i pasti ordinati e quelli effettivamente prodotti e segnalati dal personale di cucina e delle derrate ordinate e segnalate dal personale;

ii. segnala agli uffici eventuali difformità riscontrate

2. Il personale impiegato dell'Amministrazione:

i. Verifica la regolare esecuzione delle attività amministrative connesse all'appalto

ii. Segnala le eventuali difformità riscontrate dal proprio personale alla Ditta Aggiudicataria per:

1. La regolarizzazione della difformità pena l'applicazione delle penali

2. La corretta quantificazione dei pasti / servizi da fatturare

3. in esito alla verifica di cui al precedente punto:

in assenza di segnalazioni avvenute, la Ditta Aggiudicataria deve intendersi tacitamente autorizzata a emettere fatturazione per le prestazioni effettivamente rese nel mese precedente quello di emissione fattura,

altrimenti

In caso di segnalazioni la fatturazione andrà:

a). Sospesa in attesa della regolarizzazione delle segnalazioni

oppure

b). Accreditata in caso di emissione già avvenuta, e ri-emessa in modo corretto

**Le fatture dovranno essere intestate ad ASP Centro Servizi alla Persona Via Ripagrande n. 5 - 44121 Ferrara, codice fiscale 80006330387 – partita IVA 01083580389.**

Si precisa che:

- ASP ha deputato alla ricezione delle fatture elettroniche datate dal 31/03/2015, attraverso il Sistema di Interscambio (SDI), l'Ufficio con CODICE UNIVOCO: UF0ECY (il terzo carattere è NUMERICO).

- che l'IVA sulle fatture emesse dal 01/01/2015 verrà versata da ASP, in qualità di Ente Pubblico ai sensi del nuovo Articolo 17-TER DPR 633/72 che prevede la SCISSIONE DEI PAGAMENTI (SPLIT PAYMENT).

Il pagamento della fattura verrà disposto – previo buon esito della verifica di cui sopra – con bonifico bancario entro il termine massimo di 60 giorni fine mese data fattura intendendosi tale termine come congruo ed equo ai sensi del dpr 231/2002 ss.mm.ii. Scaduto il termine di pagamento di cui sopra l'ASP non potrà essere considerata in mora se non dopo l'inutile decorso di 60 giorni dal ricevimento di

raccomandata A.R. di sollecito, affidata alle poste, dopo la scadenza di pagamento. In ogni caso, il tasso applicato sarà quello legale. In caso di inadempienza a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto con dichiarazione unilaterale da comunicarsi con lettera raccomandata A/R.

Le fatture da regolarizzare e/o rettificare saranno invece pagate con le medesime scadenze decorrenti dalla data di avvenuta regolarizzazione/rettifica.

I pagamenti sono soggetti alla normativa di cui al DPR 207/2010

In ogni caso, l'ASP si riserva la facoltà, a tutela dell'interesse pubblico, di procedere alla revoca o riduzione, anche parziale, dell'affidamento. In tale ipotesi, il corrispettivo economico sarà rideterminato in funzione dell'equilibrio economico finanziario che dovrà essere assicurato per la gestione dei servizi.

## **21 Art. 21 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici - D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62**

Al fine di assicurare la qualità dei servizi, la prevenzione dei fenomeni di corruzione, il rispetto dei doveri costituzionali di diligenza, lealtà, imparzialità e servizio esclusivo alla cura dell'interesse pubblico, la Stazione appaltante garantisce il rispetto da parte dei dipendenti pubblici coinvolti nelle procedure di appalto, delle disposizioni previste dal Codice di comportamento così come modificato dal D.P.R. n. 62 del 16/04/2013.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54, c. 5, del medesimo Decreto, dal Codice di Comportamento di ASP.

La Ditta Aggiudicataria, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti sia dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'art. 2, c. 3 dello stesso D.P.R., che dal codice di comportamento di ASP. A tal fine si dà atto che la Stazione Appaltante, in occasione della stipula del presente contratto ha consegnato all'appaltatore, per una più completa e piena conoscenza, copia del Decreto e del Codice di Comportamento di ASP, ai sensi degli art. 17 del D.P.R. n. 62/2013.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a trasmettere copia degli stessi ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione.

La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 nonché al codice di comportamento aziendale, e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

La Stazione appaltante, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'appaltatore il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni."

## **22 Art. 22 - Tutela della privacy – informativa ai sensi dell'art. 13 del D.LGS. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali"**

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e/o, comunque, a



conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dell'appalto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente appalto.

L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano e/o divengano di pubblico dominio.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'ASP ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

La Ditta Aggiudicataria potrà citare i termini essenziali del contratto, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione stessa del fornitore a gare o appalti.

La Ditta Aggiudicataria si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 196/03 e s.m. ed i. e dai regolamenti di attuazione in materia di riservatezza. In particolare, per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dalla Ditta Aggiudicataria nello svolgimento del servizio, la stessa assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

## **22.1 Finalità dei trattamenti di dati effettuati dalla Ditta Aggiudicataria**

I dati potranno essere trattati dall'affidatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale d'appalto.

## **22.2 Obbligo alla riservatezza**

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, La Ditta Aggiudicataria nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

## **22.3 Acquisizione autonoma di dati personali da parte della Ditta Aggiudicataria**

Il processo, le modalità e i formati di dei dati personali e/o sensibili da acquisire – anche tramite web o altri mezzi - dovranno essere concordati con ASP; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite, e dovranno essere concordati per iscritto con ASP.

## **22.4 Fornitura dell'informativa prevista dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003**

Laddove richiesto da ASP, la Ditta Aggiudicataria (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli interessati l'informativa prevista dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, nei modi e nei formati specificati da ASP.

## **22.5 Proprietà dei dati**

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'affidatario, i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva di ASP, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'affidatario alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento ASP ne faccia richiesta. Vanno comunque fatti salvi gli obblighi da parte della Ditta Aggiudicataria di conservazione di alcuni dati personali e/o sensibili ai fini di adempimenti di legge di natura contabile, fiscale ed amministrativa.

## **22.6 Divieto di invio di messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali**

Viene fatto esplicito divieto alla Ditta Aggiudicataria di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare gli interessati per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte di ASP.

## **22.7 Blocco dei dati alla conclusione o revoca del contratto**

All'atto della conclusione o alla revoca della gara, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dalla Ditta Aggiudicataria o dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica; se richiesto da ASP, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati. Vanno comunque fatti salvi gli obblighi da parte della Ditta Aggiudicataria di conservazione di alcuni dati personali e/o sensibili ai fini di adempimenti di legge di natura contabile, fiscale ed amministrativa.

## **22.8 Nomina degli incaricati del trattamento dei dati**

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, la Ditta Aggiudicataria provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di privacy e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

## **22.9 Rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali e della disciplina rilevante in materia di trattamento dei dati**

In qualità di Responsabile Esterno del trattamento dei dati, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003, dai provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali e dai codice deontologici; dovrà inoltre osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata dall'affidatario ad ASP; parimenti dovrà da parte della Ditta Aggiudicataria essere messo in atto e rispettato quanto prescritto dall'Allegato B al D.Lgs. 196/2003, denominato "Disciplinare Tecnico in materia di misure minime di sicurezza".

## **22.10 Richieste di accesso ai sensi della L. 241/90 e dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003**

45

Nel caso la Ditta Aggiudicataria riceva da parte dei cittadini o comunque degli interessati, delle richieste di accesso ai dati ai sensi delle due succitate leggi, le richieste non dovranno essere soddisfatte, ma dovranno essere comunicate ad ASP tempestivamente e comunque entro tre giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta di accesso.

## **22.11 Formazione periodica agli incaricati del trattamento dei dati**

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad assicurare una adeguata formazione in materia di privacy e sicurezza ai propri incaricati del trattamento dei dati, in particolare in occasione di assunzioni, variazioni significative di incarico o di responsabilità, evoluzioni tecnologiche o normative. Tale formazione è obbligatoria per legge e deve essere erogata con frequenza almeno annuale.

## **22.12 Verifica periodica delle misure di sicurezza adottate**

In qualità di Responsabile del trattamento dei dati, la Ditta Aggiudicataria si impegna a verificare periodicamente la corretta adozione delle misure minime e idonee di sicurezza, a segnalare tempestivamente ad ASP eventuali situazioni di rischio o criticità, a relazionare almeno annualmente ad ASP sulle misure di sicurezza adottate, e riconosce ad ASP il diritto a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza messe in atto, anche mediante personale o soggetti esterni opportunamente incaricati dalla stessa ASP.

## **23 Art. 23 carta dei servizi.**

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

## **24 art. 24 – cauzione provvisoria e cauzione definitiva.**

Dovrà essere accesa una garanzia fideiussoria di natura accessoria, denominata “garanzia provvisoria”, come prevista dall'art.93 del d.lgs. n.50/2016. La Ditta Aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto è tenuta a prestare apposita cauzione definitiva mediante costituzione di garanzia fidejussoria secondo le modalità e nei termini stabiliti dagli articoli 93 e 103 del D.Lgs 50/16.

## **25 art. 25 - danni a persone o cose – polizza assicurativa.**

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare ad ASP polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che ASP viene considerata “terzo” a tutti gli effetti. Dette polizze, della durata del servizio, dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- 4 milioni di Euro per sinistro, col limite di 2,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (Rct);

- 2,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (Rco).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della ditta aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a fornire ad ASP le polizze all'atto della firma del contratto. Alla Ditta Aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare ad ASP o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

ASP non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla ditta aggiudicataria o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

## **26 art. 26 - inadempienze contrattuali**

L'ASP ha diritto al risarcimento di eventuali danni subiti, tenuto conto della natura dell'incarico, nei termini indicati dalla vigente normativa ed imputabili a negligenze, errori od omissioni della Ditta Aggiudicataria. Trattandosi di servizio continuativo necessario all'ASP, nel caso di inadempienza della Ditta Aggiudicataria nel prestare in tutto o in parte il servizio alle condizioni riportate nel presente capitolato e a quelle dell'offerta, oppure in caso proposta di aumento dei costi, o qualora l'ASP non ritenesse soddisfacente il rapporto, la stessa potrà, a suo insindacabile giudizio, revocare l'incarico, con risoluzione del contratto, per cause imputabili alla Ditta Aggiudicataria, prima della scadenza e al verificarsi dei suddetti fatti e con preavviso di almeno venti (20) giorni. È fatta salva la possibilità per l'ASP di rivolgersi, in caso di risoluzione anticipata del servizio, al secondo miglior offerente per l'assegnazione del servizio stesso. È fatto salvo ogni diritto di procedere per i danni subiti. In ogni caso la Ditta Aggiudicataria si impegna ad assicurare, su richiesta dell'ASP, la prosecuzione della propria attività per un termine di quarantacinque (45) giorni, al fine di consentire il graduale passaggio delle competenze alla nuova Ditta.

## **27 art. 27 - risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali l'ASP potrà risolvere di diritto, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria con raccomandata con ricevuta di ritorno, il contratto nei seguenti casi:

- mancato adempimento delle prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- difformità tra le caratteristiche del servizio e quelle dichiarate nell'offerta;
- qualora si verificassero da parte della Ditta Aggiudicataria comportamenti tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, comprovate da almeno tre (3) lettere di contestazione;

- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Aggiudicataria, qualora trattasi di ditta o società;
- in caso di cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- per interruzione del servizio senza giusta causa;
- per cessazione anticipata del servizio;
- qualora disposizioni legislative, regolamentari e autorizzative non consentano la prestazione del servizio, in tutto o in parte.
- Subappalto di forniture/prestazioni non individuate in sede di presentazione dell'offerta e di gara;
- Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Ditta Aggiudicataria anche a seguito di diffide della Stazione Appaltante;
- Inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente capitolato e del CCNL;
- Per impedimento in qualsiasi modo all'esercizio del potere di controllo da parte dell'Amministrazione dell'ASP.

Nelle ipotesi sopra citate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione, in forma di lettera raccomandata, di rivalersi della clausola risolutiva. In ogni caso resta fermo il diritto di ASP di procedere nei confronti della Ditta Aggiudicataria per il risarcimento del danno e ad incameramento della cauzione, fatto salvo il maggior risarcimento dei danni. In tali casi verrà incamerata la cauzione, nelle forme stabilite dall'art. 1382 C.C., dichiarando risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. e fatti salvi i maggiori danni.

## **28 art. 28– attestazione di regolare esecuzione**

A conclusione del contratto il Direttore dell'esecuzione emette l'attestazione di regolare esecuzione del contratto, a seguito della quale:

- si provvede al saldo delle prestazioni eseguite;
- allo svincolo della cauzione prestata dalla Ditta Aggiudicataria;
- allo svincolo, previa verifica della regolarità contributiva, di quanto accantonato a titolo di ritenuta "a garanzia".

## **29 art. 29 sub-appalto.**

L'eventuale subappalto potrà essere autorizzato nei limiti previsti dal Codice degli appalti (art. 105 D. Lgs. 50/2016). L'eventuale subappalto non può superare la quota del 30% dell'importo complessivo del contratto di servizio di cui al presente capitolato. Pertanto l'appaltatore dovrà indicare (tramite allegato 7 alla voce specifica) la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di preparazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e di pulizia dei Centri di distribuzione dei pasti.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- che sia compilata la parte specifica dell'allegato 7 in cui è indicata la parte di servizio che intende subappaltare;
- che la ditta aggiudicataria provveda al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione del servizio;
- che al momento del deposito del contratto di subappalto la Ditta aggiudicataria trasmetta la certificazione attestante il possesso dei requisiti di ordine generale prescritti dal Codice degli appalti;
- che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge 31 Maggio 1965 n. 575 e succ. mod ed integr.

### **30 art. 30 – divieto di cessione del contratto e dei crediti.**

È vietata qualsiasi forma di cessione totale o parziale del contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'ASP e la perdita della cauzione. È fatto divieto alla Ditta Aggiudicataria di cedere a terzi i crediti del servizio senza specifica autorizzazione da parte dell'ASP. In caso di inadempimento da parte della Ditta Aggiudicataria degli obblighi di cui ai commi precedenti, l'ASP, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

### **31 art. 31 - spese contrattuali**

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa od eccettuata, comprese quelle per la registrazione.

### **32 art. 30 - controversie e foro competente**

In caso di controversia, le parti convengono che l'autorità giudiziaria competente per territorio sia, in via esclusiva, quella del Foro di Ferrara. Nelle more della definizione della controversia, la Ditta Aggiudicataria non può esimersi dal continuare le sue prestazioni contrattuali e deve assicurare la perfetta regolarità del servizio ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto, in attesa che vengano assunte dall'Amministrazione dell'ASP le decisioni in ordine all'esecuzione dello svolgimento dell'appalto. È espressamente esclusa la competenza arbitrale.

### **33 Art. 33 – Revisione dei prezzi**

A partire dal secondo anno di gestione del servizio, a richiesta della Ditta Aggiudicataria, potrà essere applicata la revisione dei prezzi facendo riferimento al 75% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale riferiti al periodo 01 gennaio – 31 dicembre dell'anno precedente.

### **34 art. 34 - variazioni del contratto**

Nel corso di vigenza del presente contratto potranno essere comprese o escluse nel servizio delle utenze diverse da quelle indicate nei singoli lotti. Il numero dei pasti indicato nell'offerta, essendo un dato stimato, potrà subire delle variazioni positive/negative a seconda delle esigenze dell'utenza.

### **35 art. 35 - normativa**

La procedura di aggiudicazione del presente servizio è soggetta alla disciplina di cui al D.Lgs 50/16 per i contratti relativi agli Appalti nei Servizi Sociali art.142 D.lgs 50/16. Per tutto quanto non previsto in questo capitolato si rinvia alle disposizioni di legge.



## **36 ART. 36 Termini e modalità di pagamento della contribuzione a favore dell'autorità per la vigilanza sui lavori pubblici.**

In ossequio a quanto previsto dalla Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori nella Delibera 22 dicembre 2015, n. 163 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione "Entità e modalità di versamento del contributo a favore dell'Autorità nazionale anticorruzione, per l'anno 2016". le ditte che intendono partecipare alla presente procedura di gara sono tenute, al pagamento della contribuzione. Il pagamento della contribuzione deve avvenire con le modalità indicate nelle Istruzioni operative rintracciabili sul sito istituzionale dell'ANAC. A comprova dell'avvenuto pagamento, la ditta/RTI partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità di chi firma la dichiarazione.

**AVVERTENZE:** Ai sensi del combinato disposto degli articoli 7 e 13 del D.Lgs. n. 196 del 2003 sul trattamento dei dati personali, si forniscono le informazioni di seguito indicate:

- a) I dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura disciplinata dalla legge per l'affidamento di appalti e servizi.
- b) Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. A tale riguardo, si precisa che: per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'ammissione alla gara, il concorrente è tenuto a rendere i dati e la documentazione richiesta, a pena di esclusione dalla gara medesima; per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'eventuale aggiudicazione e conclusione del contratto, il concorrente che non presenterà documenti o non fornirà i dati richiesti, sarà sanzionato con la decadenza dall'aggiudicazione.
- c) I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione: al personale dipendente dell'Azienda, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio; ad altri soggetti pubblici, in presenza di una norma di legge o di regolamento, ovvero quando tale comunicazione sia comunque necessaria per lo svolgimento di funzioni istituzionali; a privati o enti pubblici economici qualora ciò sia previsto da una norma di legge o regolamento.
- d) Il trattamento dei dati avverrà con strumenti prevalentemente informatici, e con logiche pienamente rispondenti alle finalità da perseguire anche mediante: verifiche dei dati contenuti nelle dichiarazioni con altri dati in possesso dell'ASP.
- e) Verifiche dei dati contenuti nelle dichiarazioni con dati in possesso di altri organismi (quali, ad esempio, istituti previdenziali, assicurativi, camere di commercio ecc.)
- f) Il titolare del trattamento dei dati personali è l'ASP Centro Servizi alla Persona di Ferrara Via Ripagrande n. 5 che può avvalersi di soggetti nominati "responsabili."
- g) I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs n. 196/2003.
- h) L'ASP Centro Servizi alla Persona di Ferrara, in quanto soggetto pubblico, non deve acquisire il consenso degli interessati per poter trattare i dati personali.

**IL DIRETTORE GENERALE**

**Federica Rolli**