

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PER
CASA RESIDENZA E CENTRO DIURNO ASP E PER I RELATIVI
DIPENDENTI SECONDO I CRITERI DI SOSTENIBILITÀ
AMBIENTALE CON L’APPLICAZIONE DEI CAM - D.M. N.65 DEL
10 MARZO 2020**

**CPV 55521200-0
CIG B574E150AB**

Premessa	4
Art. 1. Ente Appaltante	4
Art. 2. Oggetto e finalità dell'appalto	4
Art. 3. Durata del contratto e importo a base di gara	8
Art. 4. Opzione rinnovo e/o proroga tecnica	9
Art. 5. Pasti sostitutivi	9
Art. 6. Diete speciali	9
Art. 7. Menù alternativi/Festeggiamenti	10
Art. 8. Servizio pasti dipendenti	11
Art. 9. Servizi accessori	12
Art. 10. Contenitori	12
Art. 11. Criteri Ambientali Minimi	12
Art. 12. Tipologia del servizio richiesto e autocontrollo da parte della ditta	12
Art. 13. Utilizzo dei prodotti provenienti da colture biologiche, integrate, tipici, tradizionali, e del commercio equo e solidale, da pesca sostenibile	13
Art. 14. Specifiche tecniche di base (Criterio Ambientale) - Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche	14
Art. 15. Mezzi di trasporto per i pasti	16
Art. 16. Personale: tipologia, formazione e norme di sicurezza	18
Art. 17. 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.	21
Art. 18. Requisiti degli imballaggi	22
Art. 19. Gestione dei rifiuti	22
Art. 20. Requisiti del centro cottura	22
Art. 21. Conservazione campioni	24
Art. 22. Livello della qualità igienica	24
Art. 23. Conservazione delle derrate	24
Art. 24. Modalità di confezionamento, manipolazione, preparazione, cottura e operazioni preliminari.	26
Art. 25. Relazione sull'andamento del servizio	28
Art. 26. Controlli	29
Art. 27. Carta dei servizi	30
Art. 28. Gestione del servizio	31
Art. 29. Responsabilità dell'Aggiudicatario	31
Art. 30. Obblighi dell'Aggiudicatario	31
Art. 31. Danni a persone o cose – Polizza assicurativa.	32
Art. 32. Clausola Sociale	33
Art. 33. Personale e tutela dei lavoratori, della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro – D. Lgs. 81/2008	33
Art. 34. Scioperi – Continuità del servizio	34
Art. 35. Rispetto Codice di Comportamento del pubblico dipendente	34
Art. 36. Pantouflage	35

Art. 37.	Garanzia definitiva	35
Art. 38.	Corrispettivo e revisione dei prezzi	35
Art. 39.	Pagamenti e fatturazione	35
Art. 40.	Obblighi di tracciabilità	36
Art. 41.	Penalità	36
Art. 42.	Inadempienze contrattuali e risoluzione del contratto	38
Art. 43.	Recesso	39
Art. 44.	Sub-appalto	39
Art. 45.	Divieto di cessione del contratto e dei crediti	39
Art. 46.	Riservatezza	39
Art. 47.	Spese contrattuali	40
Art. 48.	Controversie e Foro competente	40
Art. 49.	Normativa applicabile	41

Premessa

Il pasto, oltre alla primaria funzione di nutrire in modo adeguato, è certamente ricco di altri valori culturali e relazionali, che la ristorazione collettiva deve salvaguardare. La ristorazione collettiva ha, infatti, anche un importante ruolo in ambito sanitario: rappresenta uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione sia in ambito socio-sanitario, sia in ambito scolastico. Il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

La ristorazione nelle strutture e nei servizi socio-assistenziali deve garantire apporti nutrizionali corretti e adeguati ai reali fabbisogni degli anziani al fine di prevenire e contrastare la vulnerabilità dell'anziano e le sue complicità.

Le disposizioni normative specifiche sono le seguenti:

- Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 85/2004, Direttiva 89/2003/CE e s.m.i D.Lgs. n.193/07;
- Legge 166/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici”;
- l'art. 4 comma 3 della Legge 123 del 4/07/2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”;
- Criteri ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al DM 10/03/2020 del Ministero dell’Ambiente;
- Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) IV Revisione;
- Decreto del Ministero della Salute n. 28/10/2021 “Definizione e aggiornamento delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”;
- Legge Regionale n. 29 del 4/11/2002 Emilia Romagna “Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”;
- Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo Ministero della Salute 2017;
- Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale (Servizio Sanitario Regione Emilia Romagna Contributo n. 96/2017. La Ditta aggiudicataria si attiene a quanto prescritto nelle sopraccitate norme per tutto ciò che concerne la gestione del servizio di ristorazione

Art. 1. Ente Appaltante

ASP – Centro Servizi alla Persona (denominata nella documentazione di gara anche “ASP” o “Stazione Appaltante”), Via Ripagrande 5, Cap. 44121 Ferrara, Tel. 0532 799.511 Fax 0532 765.501, e-mail: info@aspfe.it PEC: pec.info@pec.aspfe.it.

Art. 2. Oggetto e finalità dell'appalto

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
- specifiche tecniche premianti
- condizioni di esecuzione (clausole contrattuali).

Il Ministero dell’Ambiente ha approvato i criteri ambientali minimi utilizzati nel presente appalto con Decreto 10 marzo 2020. Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica

amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n.107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

La preparazione e consegna dei pasti per la Casa Residenza, per gli utenti della CRA dovrà essere effettuata per 365 l'anno (pranzo e cena), per il Centro diurno per circa 290 giorni (pranzo).

In particolare, il presente capitolato ha per oggetto:

Preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti (pranzo e cena), compresa la fornitura di diete personalizzate, per gli ospiti della struttura, 65 anziani (presenza media giornaliera 60) e 16 anziani centro diurno, residenti presso l'ASP, Via Ripagrande n.5 Ferrara, così suddivisi:

NUCLEI	MAX NUMERO OSPITI
CENTRO DIURNO	16 *
C 1	23 °
C 2	20 °
NAIA (nucleo ad alta intensità assistenziale)	22 °

* Centro Diurno = media dal Lunedì al Venerdì solo pranzo

° Altri Nuclei = 65 ospiti con una media di 30 ospiti a pasto completo pranzo e cena

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la preparazione dei pasti, la loro consegna in contenitori compatibili con i carrelli termici ed il lavaggio degli stessi. **Il carico e scarico del materiale deve essere eseguito dal personale della Ditta Aggiudicataria e deve sempre avvenire alla presenza diretta del personale che lo deve ricevere. Non è mai ammesso il deposito incustodito del materiale.**

La Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione un sistema di prenotazione, gestione e contabilizzazione dei pasti che garantisca, informaticamente, la più celere e corretta gestione delle prenotazioni. Il suddetto sistema dovrà prevedere la possibilità di inserire, rettificare, elaborare le prenotazioni, di registrare il numero dei pasti effettivamente somministrati, elaborare le diete, i menù, le tabelle, gli elaborati vari e statistici che dovranno essere consultabili e/o richiedibili da parte di ASP.

Pranzo e cena sono dettagliati al successivo punto 4; **dovrà, altresì, essere consegnato quotidianamente il pane (20.000 pezzi = quantitativo annuo stimato).**

Relativamente al pane, dovranno essere garantiti adeguati sostitutivi (grissini, cracker, pan biscotto ecc..) da servire in caso di assenza dello stesso per difficoltà di approvvigionamento. Detti sostitutivi dovranno essere inizialmente proposti dall'aggiudicatario alla Stazione Appaltante e, in caso di assenso relativamente agli stessi, messi a disposizione in occasione di ogni assenza del pane.

Il servizio dovrà essere effettuato secondo le seguenti specifiche:

1. I contenitori utilizzati per il pranzo dovranno essere ritirati entro le ore 20 del giorno stesso e, quelli della cena, entro le ore 12 del giorno successivo.
2. Alla consegna nei nuclei ed alla distribuzione provvederà ASP Centro Servizi alla Persona con organizzazione a proprio carico. Il numero delle portate ordinate, il numero dei nuclei e quello degli ospiti potranno variare nel corso dell'appalto. La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle richieste giornaliere dell'ASP con l'esatta indicazione del numero dei pasti e la varietà degli stessi da fornire, sarà tramite l'apposito portale messo a disposizione dall'Aggiudicatario entro le ore 15,30 del giorno



prima. Dovrà essere salvaguardata la possibilità di apportare delle modifiche alle richieste effettuate entro le ore 10,00 del giorno stesso.

3. Dovrà essere garantita la fornitura di n. 4 (quattro) carrelli termici nuovi per il trasporto pasti, a due vasche, che dovranno essere ritirati dalla ditta Aggiudicataria a fine contratto. Si evidenzia la possibilità di trasportare le pietanze direttamente tramite carrelli termici, anche durante il trasporto dai locali di produzione alla CRA e utilizzare direttamente questi carrelli per lo smistamento delle vivande nei nuclei.

I Carrelli termici devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) da 30/40 pasti dimensioni 95x70x100 circa;
 - b) interamente in acciaio AISI 304 anche il telaio portante utilizzabili a bagnomaria e a secco;
 - c) realizzati con due vasche adatte a contenere teglie gastronorm GN 1/1 altezza 20 cm comprese, una per ogni singola vasca, stampate, senza giunture con angoli arrotondati – temperature regolabili per singola vasca (temperatura max non inferiore a 85°/90° C);
 - d) dotati di due scomparti inferiori, con guide stampate per il posizionamento di 5/6 teglie gastronorm GN 1/1 altezza 60 - 65 mm circa con portine coibentate apribili a scomparsa, riscaldabili (temperatura max non inferiore a 85°/90° C), possibilità di utilizzo di uno degli sportelli per il trasporto di piatti freddi, adeguatamente coibentato, dotato di piastra eutettica in acciaio;
 - e) mantenimento della temperatura al di sopra dei 65° C per almeno un'ora con carrello non alimentato piano superiore stampato con invaso contro la fuoriuscita di liquidi, maniglia di spinta con paraurti laterali paracolpi perimetrale in materiale plastico;
 - f) maniglia di spinta con paraurti laterali;
 - g) paracolpi perimetrale in materiale plastico
 - h) quattro ruote di diametro di 15 cm circa, di cui almeno 2 piroettanti, in materiale antitraccia;
 - i) ruote piroettanti munite di freni;
 - j) coperchi superiori isolati termicamente e ribaltabili a due parti, con apertura sul lato lungo, con bordi di contenimento condensa e muniti di sistema di bloccaggio rinforzato per l'utilizzo come piano di appoggio;
 - k) quadro di comando protetto da urti dalla maniglia di spinta e con protezione in plastica contro getti d'acqua; pannello di regolazione termostati meccanico;
 - l) grado di protezione contro l'umidità IPX5 o superiore;
 - m) potenza watt 1800 circa, voltaggio 220/240 V, alimentazione monofase;
 - n) cavo estendibile fino a 2 m circa;
 - o) marcatura CE.
4. Le multiporzioni per la Casa Residenza e Centro Diurno dovranno permettere di predisporre:
- primo piatto (un piatto principale/del giorno e, in alternativa, brodo con pastina, riso, semolini vari, pasta in bianco, creme varie);
 - secondo piatto (un piatto principale/ del giorno e, in alternativa, manzo e/o pollo lessato, tre salumi, tra cui sempre prosciutto cotto e crudo, tre formaggi, tra cui sempre parmigiano reggiano, tonno e sgombro in scatola, carne in scatola tipo simmenthal, formaggini a spicchi, formaggio tipo quark alla frutta, formaggio spalmabile tipo philadelphia);
 - contorno (purè di patate, insalata/verdure crude di stagione, contorno cotto);
- N.B.: vedi esempi menù settimanali allegati anche per la varietà proposta.
- frutta e/o dessert** (fresca di stagione al giusto punto di maturazione, frutta cotta, prugne normali e per diabetici, frutta sciropata, frutta fresca frullata in monoporzione senza zucchero) (crema per diabetici; budino al cioccolato, crème-caramel, budino alla vaniglia, budino alla nocciola, gelati e yogurt naturale, magro ed intero, yogurt alla frutta magro ed intero, yogurt alle fibre; tutti questi generi dovranno essere in monoporzione).

L'elenco ivi riportato non è da ritenersi esaustivo, ma meramente esemplificativo. Si precisa che tutti i cibi proposti potranno essere richiesti frullati. Si chiede, quindi, di predisporre per ogni giornata un menù comprensivo di pietanze gradevoli e adeguate ad essere frullate.

☐ **pane** (tipo bauletto e/o coppie che dovrà essere confezionato monoporzione).

Durante la settimana e in ogni modo rispettando tutte le festività dovranno essere preparati **piatti particolari tipici** della cultura gastronomica regionale/ferrarese quali, ad esempio tortellini, tortelloni, cappellacci con zucca e/o ricotta, pasta al forno, gnocchi, zampone, cotechino, salama da sugo ecc.

Il dolce dovrà essere servito almeno due volte a settimana (indicativamente il giovedì e la domenica) e tutte le festività particolari secondo quantità e qualità richieste da ASP (dovranno essere previste preparazioni anche per utenti affetti da diabete). L'ultima domenica di ogni mese sarà concordato un menù "per compleanno" e la torta di compleanno per nucleo.

I gelati, in un arco stagionale ristretto stabilito da ASP, nella quantità settimanale di 150 coppette gusti vari da gr. 50/cadauna saranno distribuiti due volte la settimana e dovranno essere consegnati da specifici fornitori, direttamente al magazzino della nostra struttura. La richiesta sarà effettuata nel menù giornaliero. Per particolari esigenze dietetiche, potranno essere richiesti anche nel resto dell'anno.

Le verdure cotte a vapore e/o crude dovranno pervenire scondite.

L'ordinazione per la Casa Residenza, il Centro Diurno con l'esatta indicazione del numero dei pasti e la varietà degli stessi da fornire, sarà comunicata tramite apposito portale messo a disposizione dall'aggiudicatario, entro le ore 15,30 del giorno prima. Dovrà essere salvaguardata la possibilità di apportare delle modifiche alle richieste effettuate entro le ore 10,00 del giorno stesso.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata secondo **gli orari stabiliti da ASP** e suscettibili di modifiche ad insindacabile giudizio di ASP stessa, ai seguenti orari:

- **pranzo:** ore 11,15-11,30 (per la Casa Residenza ed il Centro Diurno);
- **cena:** ore 18,15/18,30 (per la Casa Residenza)

Il pane dovrà essere consegnato quotidianamente entro le ore 9,00 di ogni giorno presso il magazzino per **la Casa Residenza ed il Centro Diurno**.

Le tabelle dietetiche, le grammature e le caratteristiche tecniche delle materie prime da rispettare saranno quelle allegare al presente capitolato.

Nelle succitate tabelle sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Dette tabelle potranno essere modificate con il mutare dell'utenza residente. Il menù autunno/inverno andrà indicativamente dalla prima settimana di ottobre all'ultima di marzo; quello primavera/estate indicativamente dalla prima settimana di aprile all'ultima di settembre. I menù dovranno essere predisposti dalla Ditta Aggiudicataria e mensilmente spediti all'ASP; **la/le persona/e incaricata dell'Ente potrà apportare tutte le variazioni ritenute opportune e comunicate entro dieci giorni dall'arrivo. L'utilizzo di prodotti congelati e surgelati deve essere segnalato sul menù.** I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità ai "menù tipo" (Allegati 1 e 2) o concordati dalle parti.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- altre cause eccezionali da valutarsi caso per caso, di cui deve essere data immediata comunicazione agli uffici preposti di ASP per concordare le soluzioni alternative. La Ditta Aggiudicataria, dovrà provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

5. Dovrà essere garantita la fornitura di giornate alimentari per le situazioni di emergenza. Si specifica che per emergenza il Committente intende l'impossibilità di consegnare i pasti causa eventi atmosferici importanti ovvero rilevazione di alimenti non conformi. L'Aggiudicatario si impegna a fornire il materiale alimentare necessario al soddisfacimento di almeno n. 3 giornate alimentari complete, con alimenti a lunga conservazione, per il numero di ospiti presenti nelle diverse strutture, da sostituire periodicamente in caso di scadenza o di utilizzo.
6. Dovrà essere garantita la fornitura delle stoviglie necessarie alla somministrazione e consumazione del pasto. Specificamente, si chiede la fornitura di piatti in melamina e posate in acciaio.
7. Dovrà essere garantita la fornitura dei pasti ai dipendenti dei Nuclei ASP in turno, con consegna contestuale secondo quanto meglio dettagliato nel relativo articolo del presente Capitolato.

Art. 3. Durata del contratto e importo a base di gara

L'appalto avrà durata contrattuale di tre anni, decorrenti indicativamente dal 01/05/2025 al 30/04/2028. Ai sensi del combinato disposto degli artt. 17, co. 8 e 9 e 50, co. 6 D. Lgs. 36/2023, il RUP potrà autorizzare di procedere all'esecuzione anticipata del contratto, in quanto il servizio garantito da ASP alla propria utenza non può essere interrotto. L'importo contrattuale stimato e potenziale per il suddetto periodo è pari ad € 1.036.944,45 oltre Iva ed oneri di legge, come da schema seguente

pasti	media effettiva	dato potenziale massimo annuo	prezzo unitario a base d'asta	importo annuo	importo contrattuale per 3 anni
PRANZO + CENA AIA + C2	18000	23725	10,09 €	239.385,25 €	718.155,75 €
SOLO PRANZO CD	5400	6000	5,09 €	30.540,00 €	91.620,00 €
DIPENDENTI PRANZO/CENA		14965	5,06 €	75.722,90 €	227.168,70 €
Totale				345.648,15 €	1.036.944,45 €

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.

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;

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

Nel caso in cui il Contratto di Servizio attualmente vigente tra questo Ente e i Comuni di Ferrara, Masi Torello e Voghiera in futuro non preveda più lo svolgimento da parte di ASP Centro Servizi alla Persona di quanto in oggetto, è prevista la successione nel presente contratto da parte del nuovo Ente incaricato dai suddetti Comuni.

Art. 4. Opzione rinnovo e/o proroga tecnica

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare l'affidamento per il periodo di un ulteriore anno. Il rinnovo avverrà previa comunicazione da parte della Stazione Appaltante e l'Operatore Economico sarà tenuto, ai sensi dell'art. 120 co. 10 D. Lgs. 36/2023, a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

Inoltre, la Stazione Appaltante può avvalersi di proroga tecnica per il periodo massimo consentito dalla legge, pari a sei mesi, ai medesimi patti, prezzi e condizioni, ai sensi dell'art. 120 co. 11 D. Lgs. 36/2023.

Art. 5. Pasti sostitutivi

La Ditta Aggiudicataria, per fronteggiare eventuali emergenze dovute a mancata consegna dei pasti, non conformità dei pasti non rilevabili in precedenza, errori in fase di cottura, ecc. è tenuta a rifornire l'ASP di una scorta minima, di materie prime, di conservabilità medio-lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o ad integrazione dei pasti previsti per il giorno e da rimpiazzarsi in caso di utilizzo (una per Casa residenza ed una per Centro diurno). A tale fine dovrà essere sempre disponibile una scorta di salumi e formaggi monoporzione confezionati sottovuoto, nonché: tonno e sgombro in scatola, carne in scatola tipo simmenthal, polpa di frutta monoporzione, yogurt e budini in quantità da concordare. La necessità di ricorrere all'impiego delle materie prime in giacenza sarà comunicata al responsabile della Ditta Aggiudicataria. Qualora il ricorso a queste derrate comporti per la Ditta Aggiudicataria una perdita economica non ascrivibile a sua responsabilità, l'ASP provvederà al relativo risarcimento secondo le quantità consumate.

Art. 6. Diete speciali

La Ditta Aggiudicataria dovrà essere in grado di predisporre e cucinare diete apposite, richieste da particolari patologie anche con definitivo vincolo dietetico ed intolleranze alimentari (es. celiachia, intolleranza ai latticini, uovo, pomodoro ed altre). Non sono previste integrazioni al prezzo delle diete normali. Per maggiori delucidazioni verificare l'Allegato 3. Anche le diete saranno trasmesse da ASP alla Ditta Aggiudicataria con prescrizione medica dettagliata.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con l'indicazione del tipo di dieta e sigla che sarà concordata. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature fino al momento del consumo, previste dalla normativa vigente. Detti pasti dovranno garantire la maggiore alternanza possibile. Parimenti alle diete speciali derivanti da problemi sanitari, sono da considerarsi obbligatori per l'aggiudicatario la preparazione – sempre senza costi aggiuntivi rispetto a quelli offerti in gara - dei pasti frullati per gli utenti che abbiano problemi di masticazione / deglutizione anche se privi di intolleranza o allergie. In tal caso i cibi ordinariamente previsti per la giornata dovranno essere appositamente frullati senza mescolare le pietanze tra loro e consegnati



in una vaschetta monorazione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con la sigla che sarà concordata.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'ASP in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni sono specificate analiticamente all'Art. 46 – "Riservatezza". A tale fine gli addetti al servizio della Ditta Aggiudicataria assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento.

Art. 7. Menù alternativi/Festeggiamenti

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose e vegetariane ed in particolare:

- dieta islamica.
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni e del pesce con legumi, uova, formaggio;
- dieta vegana
- dieta induista
- dieta ortodossa

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con l'indicazione del tipo di dieta e sigla che sarà concordata. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature fino al momento del consumo, previste dalla normativa vigente. Detti pasti dovranno garantire la maggiore alternanza possibile.

Anche le diete etico-religiose saranno trasmesse via mail dall'ASP alla Ditta Aggiudicataria.

In occasione delle festività di

- Natale;
- Capodanno,
- Pasqua,
- Patrono,
- 25 aprile
- 1°Maggio
- Ferragosto
- Oltre a 4 ricorrenze annue a scelta dell'Amministrazione (esempio, Festa della Mamma, Festa della Donna, Festa del Papà, ecc)

per un totale di 11 ricorrenze, dovrà essere preparato per il pranzo un menù speciale che, in composizione, seguirà il seguente schema:

- primo piatto tipico a base di pasta fresca (es. tortelli, cappelletti, lasagne, ecc.)
- secondo piatto tipico delle festività o della stagione
- contorno
- pane fresco
- frutta
- dolce

In occasione di festività sono richiesti i seguenti generi dolciari:

- Capodanno: pandoro (8 kg), 10 bottiglie spumante;
- Carnevale (martedì e giovedì grasso). Un giorno a pranzo, in sostituzione della frutta, frittelle ripiene di crema, per festa pomeridiana circa 200 crostoli;
- Pasqua: 8 kg di colomba senza canditi + 80 uova cioccolato al latte;
- Feste conviviali (circa 12 annue) per ogni evento: 4 kg pasticceria mignon + 80 razioni di pizza morbida o pizzette (no di pasta sfoglia),

- Natale: panettone senza canditi (8 kg), 10 bottiglie di spumante.

Almeno mensilmente e senza costi aggiuntivi, nei servizi agli anziani e in accordo col personale dell'Amministrazione, l'appaltatore preparerà oltre al pasto previsto, torte e/o dolci per festeggiare tutti i compleanni degli utenti che ricorrono nel mese.

Art. 8. Servizio pasti dipendenti

Il servizio presuppone la preparazione, la cottura, il confezionamento e la distribuzione dei pasti per i dipendenti in servizio, nella composizione qualitativa- quantitativa che è indicativamente rappresentata secondo le indicazioni di seguito specificate nonché dell'apposto Allegato 4 Specifiche tecniche relative alle grammature e agli ingredienti DIPENDENTI.

Di seguito si riportano i dati relativi all'utenza dipendenti destinatari del servizio di ristorazione.

PASTI MEDI DIE	PASTI MEDI PRANZO	PASTI MEDI CENA	PASTI MEDI NOTTE	TOTALE ANNUO
41	14	14	13	14965

I pasti dei dipendenti dovranno essere consegnati contestualmente a quelli degli ospiti per il pranzo e per la cena in cui dovranno essere consegnati anche quelli degli operatori in turno notturno. Inoltre, dovranno essere inseriti nel nucleo in cui operano gli stessi.

La prenotazione dei pasti e delle diete verrà effettuata a cura del personale di ASP. La prenotazione deve essere effettuata mediante apposito portale messo a disposizione dall'Aggiudicatario, entro le ore 14,00 del giorno precedente il consumo. Il Sistema dovrà permettere una gestione completa della prenotazione dei pasti.

Il menu dei dipendenti è riportato nell'allegato "Specifiche tecniche relative alle grammature e agli ingredienti dipendenti" Allegato 4). La struttura dei menu dipendenti è la seguente:

- un primo piatto a scelta fra:
 - tre primi fissi tutti i giorni (pasta al pomodoro, pasta in bianco e riso in bianco);
 - piatto base "forte";
- un secondo a scelta fra cinque, di cui:
 - una preparazione a base di carne,
 - una preparazione a base di pesce,
 - una preparazione a base di uova/verdura/formaggio,
 - un piatto freddo un piatto di salume o formaggio variabili giornalmente secondo menu.
- un contorno a scelta tra tre, di cui: due preparazioni cotte e una cruda variabili giornalmente secondo menu;
- una frutta a scelta tra almeno n. 2 tipologie giornaliere: un frutto fresco di stagione, un frutto cotto o una mousse di frutta;
- ogni domenica o festivo infrasettimanale, oltre la frutta dovrà essere previsto un dolce tipo: fetta di torta, merendina confezionata tipo crostata, prodotti di pasticceria fresca in monorazione preferibilmente senza crema;
- panettone, colomba rispettivamente per la settimana di Natale e di Pasqua;
- bustine monodose di olio, aceto, sale, Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- tovagliolo di carta, set di posate in plastica;
- per il pasto consumato dopo le 22,00 e pervenuto con la cena degli ospiti si prevede la consegna di piatti freddi (contorni crudi, insalatone, formaggi, salumi).
- prodotti da forno a scelta tra pane comune, pane integrale, crackers o grissini;
- acqua, naturale e gasata da 50 cl.



In caso di presentazione di apposita richiesta da parte del dipendente, deve essere garantito un menù dietetico.

I pasti dovranno essere confezionati in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, provviste di etichette indicanti la denominazione dell'azienda, il lotto di produzione, la data di confezionamento e la data di scadenza (in caso di preparazione degli stessi all'esterno del centro) ed il nominativo del dipendente.

Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature.

In merito alle quantità degli ingredienti alla tabella dietetica relativa al pasto dei dipendenti dell'Allegato 4, si specifica che i pesi riportati si intendono a crudo e al netto di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Inoltre, s'intendono al netto degli scarti di lavorazione. Calorie 1000-1100 Kcal per pasto.

Art. 9. Servizi accessori

Su indicazione del committente, l'Appaltatore dovrà essere disponibile all'allestimento e alla distribuzione di pasti con menù particolari o più articolati rispetto a quanto sopra stabilito, in occasione di determinate ricorrenze ovvero iniziative dell'Ente riservate a parenti, ospiti o dipendenti. Il committente potrà concordare con l'Appaltatore gli aspetti qualitativi e quantitativi dei suddetti menù.

Art. 10. Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione (sia dei cibi "caldi" che "freddi") dovranno essere conformi ai requisiti richiesti dall'art. 31 del DPR 327/80, e s.m.i., dal D.L.155/97 e del DM 2109 del 15/06/00 e prevedere una caduta termica non superiore ai 5°C. Si dovrà fare uso di contenitori (box termici) idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici di acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e/o monoporzioni termosigillate per diete. I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati con la sigla del nucleo, la data, il numero di porzioni. Inoltre i pasti durante il trasporto devono essere sempre e necessariamente accompagnati dal menù del giorno. Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere consegnato in confezioni a perdere multiporzione all'interno dei contenitori termici di ciascun nucleo nelle quantità richieste. Le gastronomiche di acciaio inox per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm 10 per evitare fenomeni di impaccamento. La frutta dovrà essere lavata e consegnata a temperatura ambiente in contenitori idonei suddivisa per nucleo con l'indicazione dello stesso. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox.

Art. 11. Criteri Ambientali Minimi

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di 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 ecogestione 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 ai successivi articoli specifici.

Art. 12. Tipologia del servizio richiesto e autocontrollo da parte della ditta

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. 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.

In caso di scioperi, la Ditta Aggiudicataria deve segnalare tramite avviso scritto e con anticipo di 5 giorni ad ASP la data effettiva dello sciopero programmato. Essendo la ristorazione un servizio essenziale, la Ditta Aggiudicataria deve garantire sempre un servizio di emergenza concordando con Asp le modalità per garantire la fornitura di quanto necessario per la continuità del servizio. Le parti potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di piatti freddi alternativi a quanto previsto dal menu e di analogo valore nutrizionale. Anche in caso di problemi dovuti a causa di forza maggiore, quali a titolo esemplificativo, interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche, terremoti e altre calamità naturali, anche se non imputabili alla Ditta Aggiudicataria, la stessa dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, per tutto il tempo necessario al ripristino funzionale dei locali interessati, rifornendosi presso un centro di cottura proprio o di cui abbia la disponibilità, specificamente dichiarato in sede di gara e con le caratteristiche indicate nel disciplinare di gara. Al fine di garantire da tali situazioni di emergenza inerenti all'eventuale blocco parziale e/o totale della cucina per qualsiasi causa, la Ditta Aggiudicataria deve presentare in sede di offerta il piano con le modalità di esecuzione del servizio nelle suddette situazioni emergenziali. Nel caso di arbitrario abbandono, interruzione o sospensione del servizio, Asp potrà sostituirsi alla Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio stesso, con rivalsa delle spese a carico dello stesso, oltre alle conseguenti penalità applicabili e all'eventuale risarcimento danni. Resta salva la responsabilità della Ditta Aggiudicataria per interruzioni di servizio per cause a lui imputabili. In tutti i casi di sospensione del servizio nessun compenso è dovuto alla ditta aggiudicatrice.

Art. 13. 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.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

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

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.

Art. 14. Specifiche tecniche di base (Criterio Ambientale) - 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) (allegato 3), esempi menù Casa Residenza e centro diurno (allegato 2), schemi di calcolo calorie, 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 3).

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.

La 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 – 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.

La 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 commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.



Il 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.

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 nuova stesura 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

Art. 15. Mezzi di trasporto per i pasti

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, 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 al relativo articolo;
- 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.

Art. 16. Personale: tipologia, formazione e norme di sicurezza

16.1 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.

16.2 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 dovrà dare riscontro ad ASP.

16.3 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.

16.4 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 sub-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 copie mail.

16.5 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.

16.6 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 verifichino modifiche nell'organico impiegato.

16.7 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 tenuta 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.

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 Preposto nominato per l'appalto in ASP;
- Nominativo del Medico competente;
- Formazione professionale documentata in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto di appalto.

16.8 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.

16.9 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).

Art. 17. 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 nella 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 dell’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.

Art. 18. Requisiti degli imballaggi

Gli imballaggi dovranno rispettare le norme dettate dalle disposizioni vigenti in materia sia in ambito comunitario che nazionale e locale. Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà; in particolare per i prodotti in cassetta come la frutta e/o la verdura, dovranno essere di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie. I prodotti non dovranno essere deteriorati da un’eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell’imballaggio.

Art. 19. Gestione dei rifiuti

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. ASP effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 20. Requisiti del centro cottura

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

N° PASTI/GIORNO	RAPPORTO PERSONALE/PASTI	RAPPORTO M ² /PASTI	TOTALE M ² CENTRO COTTURA
200–500 pasti/die	1/80 – 1/100 (2-6 addetti)	0,5 m ² /pasti	100-250 m ²
500-1000 pasti/die	1/80 – 1/100 (6-10 addetti)	0,25 m ² /pasti	125-250 m ²

1500-3000 pasti/die	1/150 – 1/200 (10-15 addetti)	0,25 m ² /pasti	350-750 m ²
3500-5000 pasti/die	1/200 – 1/300 (15-20 addetti)	0,25 m ² /pasti	900-1250 m ²

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. Deve essere previsto l'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 alle 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) 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).

Art. 21. 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.

Art. 22. Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (tabelle merceologiche allegato 3).

Art. 23. 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 concia) 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°C;
- salumi e formaggi T. inferiore a + 4°C;
- uova T. inferiore a +6/+7°C;
- latte pastorizzato T. inferiore a 0/+4°C;
- latticini freschi T. inferiore a 0/+4°C;
- carni bovine, suine, ecc. T. inferiore a +4°C;
- pollame, conigli T. inferiore a +4°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.

Art. 24. 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) gli operatori addetti al servizio di cucina 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) per i legumi secchi deve essere previsto 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 toelettatura 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) È 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.

Art. 25. Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre la Ditta Aggjudicataria 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 disinfezione 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.

Art. 26. 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 rientrante 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.

Art. 27. 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.

Art. 28. Gestione del servizio

Per lo svolgimento delle attività di cui all'art. 2, l'Aggiudicatario si impegna allo svolgimento tenendo conto delle esigenze e delle specifiche modalità di realizzazione da concordarsi con l'ASP. La Stazione Appaltante si riserva di prescrivere ulteriori e/o diverse modalità di articolazione del servizio, anche in riferimento a periodi e sedi di espletamento dello stesso, qualora le ritenga opportune.

L'operatore aggiudicatario ha l'obbligo di segnalare con tempestività ad ASP circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del proprio compito, possano pregiudicare il regolare espletamento del servizio.

Art. 29. Responsabilità dell'Aggiudicatario

L'Aggiudicatario è responsabile della corretta esecuzione dei servizi affidati. Pertanto, qualora, nel corso dell'esecuzione dei servizi si verificano irregolarità, problemi o altri inconvenienti di qualsiasi natura, il Responsabile Operativo deve darne tempestiva comunicazione al Referente dell'ASP e, comunque, prestarsi a tutti gli accertamenti del caso.

L'Aggiudicatario è, inoltre, responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e delle prescrizioni impartite con il presente capitolato, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamentari vigenti anche in materia di diritto del lavoro.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire all'ASP, se richiesto, tutta la documentazione necessaria ad accertare l'effettività di tale ottemperanza.

L'Aggiudicatario è, inoltre, direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone, cose e/o materiali causati per suo fatto e colpa, compresi i danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento dei servizi assegnati. L'Aggiudicatario dovrà quindi provvedere tempestivamente e a propria cura e spese al risarcimento dei danni.

Fermo restando quanto sopra previsto, l'Aggiudicatario è, comunque, tenuto a stipulare idonea polizza assicurativa per i danni causati a terzi e ad ASP ed ai suoi beni dal proprio personale e dai propri mezzi.

Art. 30. Obblighi dell'Aggiudicatario

Gli obblighi dell'Aggiudicatario sono i seguenti:

- ✓ rispettare gli standard qualitativi e le norme di funzionamento dei servizi definite dall'ASP nel presente capitolato, nella lettera di invito e in tutta la documentazione di gara, il rispetto dei regolamenti e degli atti dei soggetti promotori dell'appalto;
- ✓ impegnarsi a svolgere direttamente (fatta salva ovviamente l'eventuale applicazione delle norme in materia di subappalto) tutte le attività ed i servizi di cui all'art. 2 del presente capitolato;
- ✓ operare in accordo con i soggetti promotori dell'appalto, provvedendo a coordinare tutti i servizi espletati nello stesso per il tramite del Coordinatore;
- ✓ attenersi alle disposizioni date dai soggetti promotori dell'appalto nell'espletamento delle attività appaltate, comunicando le eventuali proposte di diversa organizzazione dei servizi;
- ✓ attuare gli indirizzi dei soggetti promotori dell'appalto finalizzati a un miglior funzionamento del servizio.

L'Aggiudicatario dovrà osservare la massima diligenza nell'esecuzione del servizio.

Sono a carico dell'Aggiudicatario, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale:

- ✓ i rischi connessi all'esecuzione del contratto;



- ✓ gli obblighi e le responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, requisiti del personale impiegato nell'appalto;
- ✓ tutte le spese inerenti e conseguenti alla sottoscrizione del contratto, senza diritti di rivalsa.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale e lo stesso non potrà, pertanto, avanzare pretese di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'ASP.

L'Aggiudicatario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'ASP da tutte le conseguenze derivanti dalle eventuali inosservanze delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

L'Aggiudicatario è sempre responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle eventuali loro inosservanze alle norme del presente capitolato.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a:

- ✓ sostituire tempestivamente il personale che, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione appaltante e su richiesta scritta, si sia dimostrato non idoneo ad un corretto svolgimento dei compiti assegnati;
- ✓ provvedere alla sostituzione in caso di assenze del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto con personale in possesso almeno degli stessi requisiti previsti dal presente capitolato;
- ✓ garantire, da parte degli addetti al servizio, la massima riservatezza su ogni aspetto del servizio svolto e assicurare il rispetto della puntualità dei servizi.

Art. 31. Danni a persone o cose – Polizza assicurativa.

L'Aggiudicatario è responsabile dei danni, eventualmente causati a terzi.

L'Aggiudicatario è direttamente ed esclusivamente responsabile dei danni derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura che risultino arrecati:

- ✓ dal proprio personale a persone o ospiti in carico o a cose di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione del servizio.

A tal fine l'Aggiudicatario è tenuto, entro la data di attivazione del servizio e, comunque, ai fini della stipula dell'atto contrattuale, a stipulare apposita assicurazione per danni a persone e a cose riferite specificatamente al presente appalto nessuno escluso e per l'intera durata dello stesso, prevedendo espressamente che tra i terzi rientra anche ASP stessa, i suoi beni ed il suo personale.

In alternativa alla stipula della polizza che precede, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso si dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per ASP Centro Servizi alla Persona.

Copia della polizza specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata anticipatamente all'avvio delle prestazioni al R.U.P., unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del contratto.

La copertura assicurativa decorre dalla data prevista per l'avvio delle prestazioni e dovrà avere durata sino alla data contrattualmente prevista per il termine della prestazione.

Qualora l'aggiudicatario sia un Raggruppamento Temporaneo di Impresa sarà cura della ditta capogruppo presentare la suddetta polizza.

Le polizze dovranno avere le seguenti caratteristiche: polizza per responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) con massimali non inferiori per ogni sinistro a €. 2.000.000,00; non inferiore a €. 1.500.000,00 per danni a persone; non inferiore a €. 1.000.000,00 per danni a cose nonché copertura assicurativa per responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) dipendenti della ditta aggiudicataria.

Le polizze dovranno essere stipulate per tutta la durata dell'appalto e dovranno recare espressamente la clausola che le stesse si intendono cessate solo a seguito di espressa dichiarazione liberatoria da parte della stazione appaltante.

Si specifica che nella polizza da stipularsi a carico dell'aggiudicatario dovrà essere obbligatoriamente compresa la clausola di rinuncia alla rivalsa nei confronti del committente.

L'ASP è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse occorrere al personale tutto, dipendente dell'Aggiudicatario o incaricato dallo stesso, impegnato nel servizio.

Art. 32. Clausola Sociale

Ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs. 36/2023 e al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 33. Personale e tutela dei lavoratori, della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro – D. Lgs. 81/2008

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare il trattamento economico e normativo vigente per tutto il personale utilizzato, nei modi e termini di legge e dei contratti nazionali di lavoro. L'aggiudicatario dovrà trasmettere, nel caso venga richiesto da ASP, copia della documentazione comprovante il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi effettuato per il proprio personale, fermo restando la facoltà, per l'Ufficio stesso, di richiedere direttamente opportuni accertamenti in merito ai competenti uffici.

Qualora risulti che l'aggiudicatario non abbia ottemperato a qualcuno degli obblighi suddetti, ASP ha la facoltà di operare una trattenuta cautelativa sulle fatture da liquidare pari al 20% del corrispettivo mensile, fino ad avvenuta regolarizzazione.

Resta inteso, in ogni modo, che ASP, rimane del tutto estraneo ai rapporti, ivi compreso qualsiasi vertenza economica e/o giuridica, che andranno ad instaurarsi fra l'aggiudicatario ed il personale dipendente.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008 e s.m.i., il soggetto aggiudicatario deve assicurare a tutto il personale in servizio adeguata formazione nelle materie relative al servizio oggetto dell'appalto, nonché dare conoscenza dettagliata del presente Capitolato, allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti da ASP.

La formazione dovrà avere caratteristiche di specificità, permanenza e durata, e dovrà essere garantita per tutta la vigenza del contratto.

L'Aggiudicatario si impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro, di igiene e sicurezza, nonché alla disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Aggiudicatario si obbliga ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi e Integrativi di Lavoro, applicabili, alla data della stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni. La Ditta si obbliga a continuare ad applicare i suddetti contratti anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione; tali obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

Il mancato rispetto delle norme in materia di lavoro o previdenziale comporta l'immediata risoluzione del contratto.

L'ASP è assolutamente estranea al rapporto di lavoro costituito tra l'Aggiudicatario ed il proprio personale addetto al servizio e non potrà mai essere coinvolto in eventuali controversie che dovessero insorgere, in quanto nessun rapporto di lavoro potrà mai instaurarsi tra il personale dell'Aggiudicatario e l'ASP.

L'Aggiudicatario, a mezzo del proprio personale, dovrà osservare ed applicare le disposizioni 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 dovranno essere provvisti della necessaria qualifica.

L'aggiudicatario, 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.

Il soggetto aggiudicatario si impegna a comunicare in forma scritta, entro il mese successivo l'avvio del servizio, le seguenti informazioni:

- ✓ Nominativo del Datore di Lavoro;
- ✓ Nominativo del rappresentante dei lavoratori;
- ✓ Nominativo del Medico competente;
- ✓ Formazione professionale documentata in materia di sicurezza dei lavoratori

Art. 34. Scioperi – Continuità del servizio

In caso di sciopero del personale o di guasti nel funzionamento del servizio, troverà applicazione la legge n. 146/90 e s.m.i e le norme di garanzia sui servizi pubblici essenziali previsti dal C.C.N.L. di categoria dell'Aggiudicatario.

In ogni caso l'Aggiudicatario dovrà garantire la continuità nello svolgimento del servizio, anche in caso di motivato impedimento, assumendosene tutti gli oneri.

Art. 35. Rispetto Codice di Comportamento del pubblico dipendente

Conformemente a quanto previsto dal D.P.R. 62/2013 *Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165* e dal Codice di Comportamento di ASP, adottato con Atto Monocratico n. 9 del 18/10/2023, nello svolgimento delle attività oggetto di appalto l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta ivi previsti.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione, il Fornitore ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito di ASP, al seguente link: <https://www.aspfe.it/p/31/amministrazione-trasparente.html>

Art. 36. Pantouflage

Ai sensi dell'articolo 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, l'appaltatore, sottoscrivendo il contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 37. Garanzia definitiva

Ai sensi dell'art. 117 D. Lgs. 36/2023, in caso di aggiudicazione l'operatore economico aggiudicatario è tenuto a presentare garanzia definitiva, con le modalità previste dall'art. 106.

Art. 38. Corrispettivo e revisione dei prezzi

Il corrispettivo dovuto all'Aggiudicatario, a fronte dell'esecuzione del servizio di cui all'art. 2 del presente capitolato, corrisponde all'offerta economica presentata in sede di gara per l'attività effettivamente espletata.

Il ribasso d'asta è stato determinato a proprio rischio dall'Aggiudicatario in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime; pertanto, l'offerta è fissa ed invariabile indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità si dovesse verificare, facendosi carico l'aggiudicatario di ogni relativo rischio e/o alea. L'Aggiudicatario, pertanto, non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero adeguamenti, revisioni o aumenti del corrispettivo indicato nell'offerta per tutta la durata contrattuale e per i periodi di cui all'art. 3 del presente capitolato.

Ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023, le revisioni dei prezzi si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire; il 5% opera come franchigia, ovvero la variazione in aumento o in diminuzione sarà pari all'80% del differenziale eccedente il 5% suddetto. Al fine di determinare la variazione dei prezzi suddetti, si utilizza l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), prendendo come riferimento le variazioni percentuali del mese di marzo rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Altrettanto sarà fatto in caso di rinnovi del contratto. Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

Sono a carico del Fornitore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione delle attività e dei servizi oggetto del presente appalto, nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

Art. 39. Pagamenti e fatturazione

Le fatture/note spesa dovranno essere emesse mensilmente sulla base del numero di giornate alimentari; è richiesta fatturazione separata per NSD, NAIA e Centro Diurno.

Le fatture dovranno essere emesse dall'aggiudicatario e trasmesse ad ASP mediante il sistema di fatturazione elettronica entro i primi 10 giorni di ogni mese.

Il pagamento a mezzo bonifico bancario sarà effettuato a 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura.

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, inviata, dopo la scadenza di pagamento.

In ogni caso, il tasso di interesse applicato sarà quello legale.

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, attraverso il Sistema di Interscambio (SDI), l'Ufficio con CODICE UNIVOCO: UF0ECY (il terzo carattere è NUMERICO).
- ✓ che l'IVA sulle fatture emesse 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).

Resta inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'Aggiudicatario potrà sospendere il servizio e, comunque, lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato. In caso di inadempienza a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto da ASP con lettera raccomandata A/R.

L'ASP si riserva la facoltà di procedere alla revoca o alla riduzione, dell'affidamento. In tale ipotesi, il corrispettivo economico sarà rideterminato secondo le norme di legge.

Art. 40. Obblighi di tracciabilità

L'Aggiudicatario si impegna ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e s.m.i., e a fornire all'ASP ogni informazione utile a tal fine e, in particolare:

- a utilizzare un conto corrente dedicato, acceso presso banche o Poste Italiane S.p.a., ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, comunicati all'Azienda tempestivamente e, comunque, entro sette (7) giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative al presente contratto, nonché negli stessi termini, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, impegnandosi a comunicare ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto;
- ad effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, riportando il codice identificativo di gara (CIG), fatto salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della citata legge.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce causa di risoluzione del contratto (art. 9bis, L. 136/2010).

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni dell'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.

Art. 41. Penalità

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge, il servizio oggetto del presente capitolato necessita che lo stesso venga svolto con la massima cura e professionalità, al fine di garantire la qualità dei pasti somministrati all'utenza e, più in generale, qualità del servizio, al fine di prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.

ASP Centro Servizi alla Persona, in caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse, tali da non comportare l'immediata risoluzione del contratto, contesta, in forma

scritta, mediante PEC, le inadempienze riscontrate, assegnando un termine, non superiore a 10 giorni, per la presentazione di controdeduzioni e di memorie scritte.

Oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 42 “Inadempienze contrattuali e risoluzione del contratto”, sono in particolare previste le seguenti penali:

INADEMPIMENTO	PENALE
per ogni quindici minuti di anticipo/ritardo nella consegna dei pasti a ciascun Servizio, rispetto all’orario previsto	euro 200,00 cumulabili
per ogni violazione di quanto stabilito dai menù o dalle tabelle dietetiche e merceologiche	euro 1.000,00
per ogni caso di derrate alimentari non corrispondenti alla qualità merceologica ed organolettica stabilite nel presente capitolato	euro 1.000,00
per ogni caso di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente	euro 1.000,00
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)	euro 500,00 cumulabili
per il mancato mantenimento, alla consegna, della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni contenute dalla normativa igiene e sicurezza alimentare (sistema HACCP)	euro 500,00 cumulabili
per ogni mancato rispetto delle norme sul personale	euro 1.500,00
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	euro 2.000,00
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)	euro 2.000,00 cumulabili
per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi	da euro 1.000,00 a euro 3.000,00 a seconda della gravità del caso
per interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta Aggiudicataria	euro 3.000,00
per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.)	da euro 1.000,00 a euro 3.000,00 a seconda della gravità del caso

per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina	euro 3.000,00
in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'Art. 11 – Tipologia del servizio richiesto ed autocontrollo da parte della ditta.	euro 1.500,00
ulteriori penalità per ogni altro caso di inadempienza, sopra non contemplato	da euro 500,00 a euro 3.000,00 ad insindacabile giudizio del Committente, a seconda della gravità

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto qualora le inadempienze di cui sopra e le relative penali nel complesso siano pari o superiori al 2% del valore complessivo del contratto.

Il recupero della penalità, successivamente all'assunzione del provvedimento di applicazione da parte del RUP, è previsto con decremento dalla fattura dovuta per il servizio in oggetto, per importo pari alla penale.

In caso di mancata presentazione o mancato accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle penali sopra citate.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

Art. 42. Inadempienze contrattuali e risoluzione del contratto

Trattandosi di servizio continuativo necessario all'ASP, nel caso di inadempienza dell'Aggiudicatario nel prestare in tutto o in parte il servizio alle condizioni riportate nel presente capitolato e a quelle dell'offerta, la stessa potrà, a suo insindacabile giudizio, risolvere il contratto, per cause imputabili all'Aggiudicatario con incameramento della cauzione definitiva e fatto salvo il diritto dell'ASP al risarcimento del maggior danno, compreso quello conseguente all'affidamento delle prestazioni ad altro soggetto per il tempo necessario all'espletamento di una nuova procedura di gara.

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.

Oltre alle altre ipotesi espressamente previste nel presente capitolato costituiscono causa di immediata risoluzione del contratto per inadempimento:

- ✓ 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 comprovate da almeno tre (3) lettere di contestazione;
- ✓ difformità tra le caratteristiche del servizio e quelle dichiarate nell'offerta;
- ✓ 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 contratto;
- ✓ per interruzione del servizio senza giusta causa;
- ✓ per cessazione anticipata del servizio;
- ✓ subappalto di forniture/prestazioni non autorizzato;
- ✓ 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 dall'Aggiudicatario 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 in materia di personale dipendente dell'affidatario e del CCNL;
- ✓ per impedimento in qualsiasi modo all'esercizio del potere di controllo da parte dell'Amministrazione dell'ASP.

Art. 43. Recesso

Conformemente al disposto dell'art. 123 D. Lgs. 36/2023, l'ASP può recedere dal contratto, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno venti (20) giorni, da comunicare all'Aggiudicatario con raccomandata con ricevuta di ritorno.

In caso di recesso, l'Aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché eseguite correttamente e a regola d'arte secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali ed alle eventuali ulteriori somme si cui all'art. 123 co. 1.

Art. 44. Sub-appalto

È previsto secondo i limiti di cui all'art. 119 D. Lgs. 36/2023, fermo restando che è nullo l'accordo con cui a terzi si affida l'integrale esecuzione delle prestazioni e lavorazioni appaltate.

Il sub-appalto deve essere previamente autorizzato dalla Stazione Appaltante.

Art. 45. 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 all'Aggiudicatario di cedere a terzi i crediti del servizio senza specifica autorizzazione da parte dell'ASP, fermo comunque il rispetto delle norme di cui al D. Lgs. 36/2023.

In caso di inadempimento da parte dell'Aggiudicatario 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.

Art. 46. Riservatezza

L'Aggiudicatario 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.

L'Aggiudicatario 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 l'Aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

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

L'Aggiudicatario si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Designazione quale sub-responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento U.E. 679/2016

1. In esecuzione del presente contratto, il Fornitore effettua trattamento di dati personali di titolarità dell'Ente.
2. In virtù di tale trattamento, le Parti stipulano l'accordo allegato A al fine di disciplinare oneri e responsabilità in aderenza al Regolamento (UE) del Parlamento e del Consiglio europeo n. 2016/679 (di seguito, anche "GDPR") e da ogni altra normativa applicabile.
3. Il Fornitore è, pertanto, designato dall'Ente-ASP quale Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del Regolamento -per il trattamento denominato "servizio come da capitolato" -, il quale si obbliga a dare esecuzione al contratto suindicato conformemente a quanto previsto dall'Accordo allegato al presente contratto.
4. Le Parti riconoscono e convengono che il rispetto delle istruzioni di cui all'accordo allegato, nonché alle prescrizioni della normativa applicabile, non producono l'insorgere di un diritto in capo al Responsabile del trattamento al rimborso delle eventuali spese che lo stesso potrebbe dover sostenere per conformarsi.

Sicurezza e riservatezza

1. Il Fornitore 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 comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione.
2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.
3. L'obbligo di cui ai commi 1 e 2 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
4. Il Fornitore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui ai punti 1, 2 e 3 e risponde nei confronti della Committente per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.
5. Il Fornitore può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Ente.
6. In caso di inosservanza degli obblighi descritti nei punti da 1 a 5, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
7. Il Fornitore potrà citare i termini essenziali del Contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore stesso a gare e appalti, previa comunicazione alla Amministrazione delle modalità e dei contenuti di detta citazione.
8. Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Amministrazione attinente alle procedure adottate dal Contraente in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.
9. Il Fornitore non potrà conservare copia di dati e programmi della Amministrazione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Amministrazione.

Art. 47. Spese contrattuali

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le eventuali imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa od eccettuata.

Art. 48. 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, l'Aggiudicatario non può esimersi dal continuare le sue prestazioni contrattuali e deve assicurare la perfetta regolarità del servizio. È espressamente esclusa la competenza arbitrale.

Art. 49. Normativa applicabile

Per tutto quanto non previsto in questo capitolato si rinvia alle disposizioni di legge ed in particolare al D. Lgs. 36/2023.

Il Responsabile Unico del Progetto

Allegato A

Accordo per il trattamento di dati personali

Il presente accordo costituisce allegato parte integrante del contratto siglato tra l'Ente ASP e il Fornitore di servizi, designato Sub-Responsabile del trattamento di dati personali ai sensi dell'art. 28 del GDPR.

Premesse

Il presente Accordo si compone delle clausole di seguito rappresentate e dai seguenti Allegati, che ne formano parte integrante e sostanziale:

- Allegato 1: Glossario
- Allegato 2: Appendice "Security"

Le Parti convengono quanto segue

Trattamento dei dati nel rispetto delle istruzioni dell'Ente ASP

Il Fornitore, relativamente a tutti i Dati personali che tratta per conto dell'ASP garantisce che:

- tratta tali Dati personali solo ai fini dell'esecuzione dell'oggetto del contratto e, successivamente, solo nel rispetto di quanto eventualmente concordato dalle Parti per iscritto, agendo pertanto, esclusivamente sulla base delle istruzioni documentate e fornite dall'Ente;
- non trasferisce i Dati personali a soggetti terzi, se non nel rispetto delle condizioni di liceità assolute da ASP e a fronte di quanto disciplinato nel presente accordo;
- non tratta o utilizza i Dati personali per finalità diverse da quelle per cui è conferito l'incarico da ASP, financo per trattamenti aventi finalità compatibili con quelle originarie;
- prima di iniziare ogni trattamento e, ove occorra, in qualsiasi altro momento, informerà l'ASP se, a suo parere, una qualsiasi istruzione fornita dall'ASP si ponga in violazione di Normativa applicabile;

Al fine di dare seguito alle eventuali richieste da parte di soggetti interessati, il Fornitore si obbliga ad adottare:

- procedure idonee a garantire il rispetto dei diritti e delle richieste formulate all'ASP dagli interessati relativamente ai loro dati personali;
- procedure atte a garantire l'aggiornamento, la modifica e la correzione, su richiesta dell'Ente dei dati personali di ogni interessato;
- procedure atte a garantire la cancellazione o il blocco dell'accesso ai dati personali a richiesta dall'Ente;
- procedure atte a garantire il diritto degli interessati alla limitazione di trattamento, su richiesta dell'Ente.

Il Sub-Responsabile del trattamento deve garantire e fornire all'Ente cooperazione, assistenza e le informazioni che potrebbero essere ragionevolmente richieste dalla stessa, per consentirle di adempiere ai propri obblighi ai sensi della normativa applicabile, ivi compresi i provvedimenti e le specifiche decisioni del Garante per la protezione dei dati personali.

Il Sub-Responsabile del trattamento, anche nel rispetto di quanto previsto all'art. 30 del Regolamento, deve mantenere, compilare e rendere disponibile a richiesta della stessa, un registro dei trattamenti dati personali che riporti tutte le informazioni richieste dalla norma.

Il Sub-Responsabile del trattamento assicura la massima collaborazione al fine dell'esperimento delle valutazioni di impatto ex art. 35 del GDPR che l'Ente intenderà esperire sui trattamenti che rivelano, a Suo insindacabile giudizio, un rischio elevato per i diritti e le libertà delle persone fisiche.

Le misure di sicurezza

Il Sub-Responsabile del trattamento deve conservare i dati personali garantendo la separazione di tipo logico dai dati personali trattati per conto di terze parti o per proprio conto.

Il Sub-Responsabile del trattamento deve adottare e mantenere appropriate misure di sicurezza, sia tecniche che organizzative, per proteggere i dati personali da eventuali distruzioni o perdite di natura illecita o accidentale, danni, alterazioni, divulgazioni o accessi non autorizzati, ed in particolare, laddove il trattamento comporti trasmissioni di dati su una rete, da qualsiasi altra forma illecita di trattamento.

Il Sub-Responsabile del trattamento fornisce al Responsabile, nel caso di servizi di amministrazione di sistema forniti in insourcing, l'elenco con gli estremi identificativi delle persone fisiche che espletano, nell'ambito dell'incarico affidato funzioni di amministratori di sistema unitamente all'attestazione delle conoscenze, dell'esperienza, della capacità e dell'affidabilità degli stessi soggetti, i quali devono fornire idonea garanzia del pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza. Si sottolinea che tale valutazione è propedeutica alla formale designazione ad amministratore di sistema da parte del Responsabile il quale, in attuazione di quanto prescritto alla lettera f) del paragrafo 2 del Provvedimento del 28/11/2008 del Garante per la protezione dei dati personali relativo agli amministratori di sistema, provvederà alla registrazione degli accessi logici ai sistemi da parte degli amministratori di sistema designati; o in alternativa

Il Sub-Responsabile del trattamento conserva, nel caso siano allo stesso affidati servizi di amministrazione di sistema, direttamente e specificamente, per ogni eventuale evenienza, gli estremi identificativi delle persone fisiche preposte quali amministratori di sistema;

L'Ente attribuisce al Sub-Responsabile del trattamento il compito di dare attuazione alla prescrizione di cui al punto 2 lettera e) "Verifica delle attività" del Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27 novembre 2008 "Misure e accorgimenti prescritti ai titolari dei trattamenti effettuati con strumenti elettronici relativamente alle attribuzioni delle funzioni di amministratore di sistema";

Il Sub-Responsabile del trattamento deve adottare misure tecniche ed organizzative adeguate per salvaguardare la sicurezza di qualsiasi rete di comunicazione elettronica o dei servizi forniti all'Ente, con specifico riferimento alle misure intese a prevenire l'intercettazione di comunicazioni o l'accesso non autorizzato a qualsiasi computer o sistema.

Il Sub-Responsabile del trattamento adotta le misure di sicurezza previste all'allegato Security. In ragione della riservatezza delle evidenze di analisi di conformità alle misure di cui alla suddetta Appendice, il Fornitore condivide con l'Ente tali informazioni solo in caso di violazione o data breach. Si sottolinea che, ad ogni buon conto, la sottoscrizione del presente accordo, e dei suoi allegati, equivale ad attestazione della conformità del Sub-Responsabile, e della soluzione informatica prodotta/sviluppata, alle misure indicate nell'appendice "Security".

Analisi dei rischi, privacy by design e privacy by default

Con riferimento agli esiti dell'analisi dei rischi effettuata dall'Ente sui trattamenti di dati personali cui concorre il Fornitore, lo stesso assicura massima cooperazione e assistenza al fine di dare effettività alle azioni di mitigazione previste dall'Ente per affrontare eventuali rischi identificati.

Il Fornitore dovrà consentire all'Ente, tenuto conto dello stato della tecnica, dei costi, della natura, dell'ambito e della finalità del relativo trattamento, di adottare, sia nella fase iniziale di determinazione dei mezzi di trattamento, che durante il trattamento stesso, ogni misura tecnica ed organizzativa che si riterrà opportuna per garantire ed attuare i principi previsti in materia di protezione dati e a tutelare i diritti degli interessati.

In linea con i principi di privacy by default, dovranno essere trattati, per impostazione predefinita, esclusivamente quei dati personali necessari per ogni specifica finalità del trattamento, e che in particolare non siano accessibili dati personali ad un numero indefinito di soggetti senza l'intervento di una persona fisica.

Il Sub-Responsabile del trattamento dà esecuzione al contratto in aderenza alle policy di privacy by design e by default adottate dall'Ente e specificatamente comunicate.

Soggetti autorizzati ad effettuare i trattamenti - Designazione

Il Sub-Responsabile del trattamento garantisce competenze ed affidabilità dei propri dipendenti e collaboratori autorizzati al trattamento dei dati personali (di seguito anche incaricati) effettuati per conto dell'Ente.

Il Sub-Responsabile del trattamento garantisce che gli incaricati abbiano ricevuto adeguata formazione in materia di protezione dei dati personali e sicurezza informatica, consegnando all'Ente le evidenze di tale formazione.

Il Sub-Responsabile del trattamento, con riferimento alla protezione e gestione dei dati personali, impone ai propri incaricati obblighi di riservatezza non meno onerosi di quelli previsti nel Contratto di cui il presente documento costituisce parte integrante. In ogni caso il Fornitore sarà direttamente ritenuto responsabile per qualsiasi divulgazione di dati personali dovesse realizzarsi ad opera di tali soggetti.

Sub-Responsabili del trattamento di dati personali

Il Fornitore, nell'eventualità di subappalto occorso ai sensi della normativa in materia di appalti e, per tutte le evenienze, nei casi di conferimento di parte del trattamento dei dati personali a soggetti terzi sub-responsabili, impone agli stessi condizioni vincolanti in materia di trattamento dei dati personali non meno onerose di quelle contenute nel presente Accordo.

Su specifica richiesta dell'Ente, il Fornitore dovrà provvedere a che ogni Sub-Responsabile sottoscriva direttamente con l'Ente un accordo di trattamento dei dati che, a meno di ulteriori e specifiche esigenze, preveda sostanzialmente gli stessi termini del presente Accordo.

In tutti i casi, il Fornitore si assume la responsabilità nei confronti dell'Ente per qualsiasi violazione od omissione realizzati da un Sub-Responsabile o da altri terzi soggetti incaricati dallo stesso, indipendentemente dal fatto che il Fornitore abbia o meno rispettato i propri obblighi contrattuali, ivi comprese le conseguenze patrimoniali derivanti da tali violazioni od omissioni.

Trattamento dei dati personali fuori dall'area economica europea

L'Ente non autorizza il trasferimento dei dati personali oggetto di trattamento al di fuori dell'Unione Europea.

Cancellazione dei dati personali

Il Fornitore provvede alla cancellazione dei dati personali trattati per l'esecuzione del presente contratto al termine del periodo di conservazione e in qualsiasi circostanza in cui sia richiesto dall'Ente, compresa l'ipotesi in cui la stessa debba avvenire per dare seguito a specifica richiesta da parte di interessati.

Alla cessazione del Contratto e, conseguentemente del presente Accordo, per qualsiasi causa avvenga, i dati personali dovranno, a discrezione dell'Ente, essere distrutti o restituiti alla stessa, unitamente a qualsiasi supporto fisico o documento contenente dati personali di proprietà dell'Ente.

Audit

Il Fornitore si rende disponibile a specifici audit in tema di privacy e sicurezza informatica da parte dell'Ente.

Il Fornitore consente, pertanto, all'Ente l'accesso ai propri locali e ai locali di qualsiasi Sub-Responsabile, ai computer e altri sistemi informativi, ad atti, documenti e a quanto ragionevolmente richiesto per verificare che il Fornitore, e/o i suoi Sub-fornitori, rispettino gli obblighi derivanti dalla normativa in materia di protezione dei dati personali e, quindi, da questo Accordo.

L'esperimento di tali audit non deve avere ad oggetto dati di terze parti, informazioni sottoposte ad obblighi di riservatezza degli interessi commerciali.

Nel caso in cui l'audit fornisca evidenze di violazioni alla normativa in materia di protezione dei dati personali e al presente Accordo, quali ad esempio quelle indicate all'art. 83 comma 5 (con esclusione della lett. e) l'Ente può risolvere il Contratto o chiedere una cospicua riduzione del prezzo.

Nel caso in cui l'audit fornisca evidenze di violazioni gravi, quali ad esempio quelle indicate all'art. 83 comma 4 lett. a), l'Ente può chiedere una cospicua riduzione del prezzo.

Il rifiuto del Fornitore di consentire l'audit all'Ente comporta la risoluzione del contratto.

Indagini dell'Autorità e reclami

Nei limiti della normativa applicabile, il Fornitore o qualsiasi Sub-Responsabile informa senza alcun indugio l'Ente di qualsiasi:

- richiesta o comunicazione promanante dal Garante per la protezione dei dati personali o da forze dell'ordine;
- istanza ricevuta da soggetti interessati.

Il Fornitore fornisce, in esecuzione del contratto e, quindi, gratuitamente, tutta la dovuta assistenza all'Ente per garantire che la stessa possa rispondere a tali istanze o comunicazioni nei termini temporali previsti dalla normativa e dai regolamentari applicabili.

Violazione dei dati personali e obblighi di notifica

Il Fornitore, in virtù di quanto previsto dall'art. 33 del Regolamento, dovrà comunicare a mezzo di posta elettronica certificata all'Ente nel minor tempo possibile, e comunque non oltre 24 (ventiquattro) ore da quando ne abbia avuto notizia, qualsiasi violazione di sicurezza che abbia comportato accidentalmente o in modo illecito la distruzione, la perdita, la modifica, la divulgazione non autorizzata o l'accesso ai dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati, ivi incluse quelle che abbiano riguardato i propri sub-Fornitori. Tale comunicazione deve contenere ogni informazione utile alla gestione del data breach, oltre a:

- descrivere la natura della violazione dei dati personali;
- le categorie e il numero approssimativo di interessati in questione nonché le categorie e il numero approssimativo di registrazioni dei dati personali in questione;
- i recapiti del DPO nominato o del soggetto competente alla gestione del data breach;
- la descrizione delle probabili conseguenze della violazione dei dati personali;
- una descrizione delle misure adottate o che si intende adottare per affrontare la Violazione della sicurezza, compreso, ove opportuno, misure per mitigare i suoi possibili effetti negativi.

Il Fornitore deve fornire tutto il supporto necessario all'Ente ai fini delle indagini e sulle valutazioni in ordine alla violazione di dati, anche al fine di individuare, prevenire e limitare gli effetti negativi della stessa, conformemente ai suoi obblighi ai sensi del presente articolo e, previo accordo con l'Ente, per svolgere qualsiasi azione che si renda necessaria per porre rimedio alla violazione stessa. Il Fornitore non deve rilasciare, né pubblicare alcun comunicato stampa o relazione riguardante eventuali data breach o violazioni di trattamento senza aver ottenuto il previo consenso scritto dell'Ente.

Responsabilità e manleve

Il Fornitore tiene indenne e manleva l'Ente da ogni perdita, costo, sanzione, danno e da ogni responsabilità di qualsiasi natura derivante o in connessione con una qualsiasi violazione da parte del Fornitore delle disposizioni contenute nel presente Accordo.

A fronte della ricezione di un reclamo relativo alle attività oggetto del presente Accordo, il Fornitore:

- avverte, prontamente ed in forma scritta, l'Ente del Reclamo;
- non fornisce dettagli al reclamante senza la preventiva interazione con l'Ente;
- non transige la controversia senza il previo consenso scritto dell'Ente;
- fornisce all'Ente tutta l'assistenza che potrebbe ragionevolmente richiedere nella gestione del reclamo.

GLOSSARIO

“Garante per la protezione dei dati personali”: è l'autorità di controllo responsabile per la protezione dei dati personali in Italia;

“Dati personali ”: qualsiasi informazione riguardante una persona fisica identificata o identificabile («interessato»); si considera identificabile la persona fisica che può essere identificata, direttamente o indirettamente, con particolare riferimento a un identificativo come il nome, un numero di identificazione, dati relativi all'ubicazione, un identificativo online o a uno o più elementi caratteristici della sua identità fisica, fisiologica, genetica, psichica, economica, culturale o sociale;

“GDPR” o “Regolamento”: si intende il Regolamento UE 2016/679 sulla protezione delle persone fisiche relativamente al trattamento dei dati personali e della loro libera circolazione (General Data Protection Regulation) che sarà direttamente applicabile dal 25 maggio 2018;

“Normativa Applicabile”: si intende l’insieme delle norme rilevanti in materia protezione dei dati personali, incluso il Regolamento Privacy UE 2016/679 (GDPR) ed ogni provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali e del WP Art. 29.

“Appendice Security”: consiste nelle misure di sicurezza che il Titolare determina assicurando un livello minimo di sicurezza, e che possono essere aggiornate ed implementate dal Titolare, di volta in volta, in conformità alle previsioni del presente Accordo;

“Reclamo”: si intende ogni azione, reclamo, segnalazione presentata nei confronti del Titolare o di un Suo Responsabile del trattamento;

“Titolare del Trattamento”: la persona fisica o giuridica, l'autorità pubblica, il servizio o altro organismo che, singolarmente o insieme ad altri, determina le finalità e i mezzi del trattamento di dati personali; quando le finalità e i mezzi di tale trattamento sono determinati dal diritto dell'Unione o degli Stati membri, il titolare del trattamento o i criteri specifici applicabili alla sua designazione possono essere stabiliti dal diritto dell'Unione o degli Stati membri;

“Trattamento”: qualsiasi operazione o insieme di operazioni, compiute con o senza l'ausilio di processi automatizzati e applicate a dati personali o insiemi di dati personali, come la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione;

“Responsabile del trattamento”: la persona fisica o giuridica, l'autorità pubblica, il servizio o altro organismo che tratta dati personali per conto del titolare del trattamento

“Pseudonimizzazione”: il trattamento dei dati personali in modo tale che i dati personali non possano più essere attribuiti a un interessato specifico senza l'utilizzo di informazioni aggiuntive, a condizione che tali informazioni aggiuntive siano conservate separatamente e soggette a misure tecniche e organizzative intese a garantire che tali dati personali non siano attribuiti a una persona fisica identificata o identificabile.

Appendice “Security”

Il Fornitore deve adottare le misure minime per la sicurezza ICT stabilite da AGID con la circolare del 18 aprile 2017, n. 2/2017 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale, al fine di contrastare le minacce più comuni e frequenti cui sono soggetti i sistemi informativi.

Tali misure sono descritte all’indirizzo: <https://www.agid.gov.it/it/sicurezza/misure-minime-sicurezza-ict>.