



ASP Azalea

**Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del
Distretto di Ponente**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE
STRUTTURE DELL'ASP AZALEA**

Lotto Unico CIG 75853626BD

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

INDICE

PARTE I PREMESSE.....	3
Art. 1 - Oggetto del servizio.....	3
Art. 2 - Durata dell'appalto.....	3
Art. 3 – Prezzi a base di gara e revisione dei prezzi.....	4
PARTE II SERVIZI DI RISTORAZIONE	4
Art. 4 - Quantità annua e complessiva di giornate alimentari / pasti	4
Art. 5 - Modalità di espletamento	7
Art. 6 - Consegna e restituzione di locali e attrezzature	8
Art. 7 - Utilizzo delle dotazioni e costi utenze	8
Art. 8 - Personale	8
Art. 9 - Piano di autocontrollo	9
Art. 10 - Piano di pulizia e sanificazione locali e attrezzature, lotta agli infestanti	9
Art. 11 - Piano delle manutenzioni ordinarie e straordinarie	10
Art. 12 - Servizi su richiesta	10
Art. 13 - Oneri a carico dei ASP Azalea	11
Art. 14 - Autorizzazioni igienico sanitarie e abilitazioni.....	11
Art. 15 - Approvvigionamento e qualità delle derrate	11
Art. 16 – Caratteristiche merceologiche dei principali generi alimentari	11
Art. 17 - Composizione del menù	12
Art. 18 – Organizzazione servizio ed orari distribuzione pasti	14
PARTE III DISPOSIZIONI GENERALI.....	17
Art. 19 - Comportamento del personale	17
Art. 20 - Divisa del personale.....	17
Art. 21 - Obblighi in materia di tutela dei lavoratori	18
Art. 22 - Controlli	18
Art. 23 - Inadempienze e Penalità	18
Art. 24 - Sospensione dei servizi.....	20
Art. 25 - Deposito cauzionale definitivo	20
Art. 26 - Responsabilità per infortuni e danni	20
Art. 27 - Risoluzione per inadempimento o recesso	21
Art. 28 - Cessione del contratto e dei crediti.....	21
Art. 29 - Fallimento dell'appaltatore	22
Art. 30 - Subappalto.....	22
Art. 31 - Pagamenti.....	22
Art. 32 - Revisione prezzi	23
Art.33 - Variazioni del servizio	23
Art. 34 - Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari	23



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

PARTE I PREMESSE

Art. 1 - Oggetto del servizio

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione socio sanitaria necessaria ad ASP Azalea (Stazione Appaltante). Il servizio prevede l'applicazione di alcuni Criteri Ambientali.

Il servizio di ristorazione richiesto è così articolato: preparazione pasti/giornate alimentari **presso le cucine messe a disposizione da ASP AZALEA ed ubicate a Castel San Giovanni, C.so Matteotti 124 e Borgonovo Val Tidone, Via Pianello, 100,- Codice NUTS: ITD51**. Sono richiesti sia pasti (pranzi e/o cene), sia giornate alimentari (colazione, pranzo, merenda, cena).

Attività principale: Servizi di preparazione pasti - CPV 55321000-6

Costituiscono oggetto del presente appalto i seguenti servizi di ristorazione, da effettuare interamente a cura e spese dell'Impresa Aggiudicataria: erogazione di giornate alimentari rivolti ad ospiti di Strutture Residenziali e degenti Ospedalieri, erogazione pasti per fruitori e dipendenti di Strutture Socio assistenziali

I predetti servizi devono essere espletati dall'Impresa Aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle eventuali proposte migliorative formulate in sede di offerta.

Le attività costituenti le prestazioni oggetto d'appalto, da effettuare integralmente a cura e spese dell'Impresa Aggiudicataria, sono di seguito sintetizzate:

- l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari e in generale di tutti i prodotti non alimentari occorrenti per l'espletamento dei servizi principali sopra elencati; l'organizzazione, la gestione, la produzione, il confezionamento, il trasporto (ove necessario) dei pasti e la consegna al personale di distribuzione o presso i locali concordati, il ritiro di contenitori, carrelli e dotazioni utilizzati per la consegna dei pasti, la pulizia delle Cucine utilizzate e messe a disposizione da parte di ASP Azalea e di tutte le attrezzature ed arredi in esse ubicati.

E' altresì richiesta, da effettuare integralmente a cura e spese dell'Impresa Aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito da ASP Azalea e di quelle eventualmente fornite dall'Impresa Aggiudicataria in sostituzione di quelle già esistenti in caso di guasto non riparabile;
- Lotta agli infestanti – monitoraggio, interventi di disinfestazione e derattizzazione.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio secondo la periodicità oltre riportata. Il numero dei pasti/giornate alimentari giornalieri da fornire, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per ASP Azalea.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni 5 (cinque) a decorrere a decorrere dal 01/02/2019 e comunque dalla data di avvio definita in sede contrattuale. E' facoltà della Stazione appaltante chiedere, nelle more della stipula del contratto, e qualora se ne ravvisino ragioni di particolare urgenza, l'avvio anticipato all'esecuzione del contratto ai sensi di quanto disposto dall'art. 32, comma 8, del D. Lgs. 50/2016.

ASP Azalea si riserva la possibilità di rinnovare il contratto d'appalto per 3 (tre) anni, a condizioni più favorevoli del contratto derivante dalla presente gara, essendo – al termine dei cinque anni – già presumibilmente ammortizzati gli eventuali investimenti proposti dall'Aggiudicatario. Resta inteso che, in caso di anticipata risoluzione del contratto o alla scadenza naturale del medesimo, tutte le autorizzazioni, licenze o concessioni decadono automaticamente senza che l'Impresa Aggiudicataria possa vantare diritti di qualsiasi natura, anche economica.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

Art. 3 – Prezzi a base di gara e revisione dei prezzi

L'importo a base di gara per i servizi oggetto d'appalto è dettagliato e fissato nel Disciplinare di gara. Il valore dell'appalto, così come il numero dei pasti stimati, è meramente indicativo e non impegna la Stazione appaltante; l'Impresa Aggiudicataria non potrà muovere alcuna pretesa per eventuali variazioni quantitative che giornalmente potranno verificarsi per qualsiasi causa. Il contratto, pertanto, verrà stipulato a misura.

I corrispettivi per i servizi oggetto d'appalto, quale risultanti in sede di aggiudicazione, si intenderanno immutabili nel primo anno di durata del presente contratto.

Ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, decorso il primo anno di durata del servizio, su richiesta dell'Impresa Aggiudicataria, il corrispettivo dovuto potrà essere assoggettato ad adeguamento sulla base di una istruttoria condotta dal responsabile del procedimento, con riferimento ai dati sui costi standard emessi dall'ANAC. In caso di mancanza della pubblicazione dei dati di cui al precedente comma, la rivalutazione verrà operata sulla base dell'andamento dell'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), così come elaborato dall'ISTAT, tenendo come riferimento la variazione percentuale di tale indice rilevata in rapporto al trascorso anno di durata del contratto. Per i successivi anni di durata del presente contratto si terrà conto delle variazioni intervenute nell'anno precedente.

Ai fini dell'attivazione della procedura di cui al precedente comma, l'Impresa Aggiudicataria dovrà presentare idonea richiesta entro e non oltre 60 giorni dal termine di ogni anno di durata del servizio.

La revisione dei prezzi verrà attuata a seguito di un'istruttoria condotta dal R.U.P., previa assunzione di apposita determinazione dirigenziale, entro i 60 giorni successivi alla richiesta dell'Impresa Aggiudicataria. La mancata presentazione della predetta richiesta equivale alla rinuncia da parte della Impresa Aggiudicataria alla rivalutazione per l'anno di riferimento e ovviamente non potrà essere pretesa negli anni successivi. In caso di tardiva presentazione della predetta richiesta, l'adeguamento sarà riconosciuto a decorrere dal mese successivo rispetto alla data di ricezione della richiesta.

PARTE II SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art. 4 - Quantità annua e complessiva di giornate alimentari / pasti

I quantitativi sono indicativi e utili al fine di determinare il valore complessivo dell'appalto.

Si precisa che le Utenze di seguito indicate con i numeri progressivi: **2), 18)** saranno attive esclusivamente fino al **31/01/2021**.

Tabella 1 – Erogazione giornate alimentari

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	GG ALIMENTARI TOT	GG annui erogazione
1) Casa Residenza Anziani (CRA) Albesani	C.so Matteotti, 124 - Castel San Giovanni (PC)	38.000	Dal Lun. alla dom. tutto l'anno
2) ASL Piacenza - Degenti	Viale 2 Giugno - Castel San Giovanni (PC) P.O. Val Tidone	39.465	Dal Lun. alla dom. tutto l'anno
3) Comunità Alloggio Giardino	Via Pianello, 100 - Borgonovo Val Tidone (PC)	7.000	Dal Lun. alla dom. tutto l'anno
4) Hospice	Via Pianello, 100 - Borgonovo Val Tidone (PC)	2.686	Dal Lun. alla dom. tutto l'anno
TOTALE GIORNATE ALIMENTARI ANNUE fino al 31/01/2021		87.151	-----
DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	GG ALIMENTARI TOT	GG annui erogazione
1) Casa Residenza Anziani	C.so Matteotti, 124 - Castel San	38.000	Dal Lun. alla dom.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

(CRA) Albesani	Giovanni (PC)		tutto l'anno
3)Comunità Alloggio Giardino	Via Pianello, 100 - Borgonovo Val Tidone (PC)	7.000	Dal Lun. alla dom. tutto l'anno
4)Hospice	Via Pianello, 100 - Borgonovo Val Tidone (PC)	2.686	Dal Lun. alla dom. tutto l'anno
TOTALE GIORNATE ALIMENTARI ANNUE dal 01/02/2021 a fine appalto		47.686	----

Tabella 2 – Erogazione pasti (pranzi e/o cene)

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	PASTI TOTALI	GG annui erogazione
5)Arcobaleno Gragnano	Via Roma, 121 (2° Piano Palazzo Municipio) - Gragnano Trebbiense (PC)	2.347	Pranzo – 4 gg a settimana dal lunedì al venerdì
6)Gruppo Adolescenti Gragnano (GAG)	Via Roma, 121 (Secondo Piano Palazzo Municipio) Gragnano Trebbiense (PC)	1.298	Pranzo – 3 gg a settimana dal lunedì al venerdì
7)Appartamento Disabili	Via Garibaldi, 50 - Castel San Giovanni <i>*Prossimo trasferimento a Borgonovo V.T. Via Pianello, 100</i>	2.549	Mediamente 2 gg/settimana tutto l'anno Pranzo e/o cena
8)CSR - Camelot Diurno	Via Seminò, 20 - Borgonovo Val Tidone	1.982	Dal lun. al ven. tutto l'anno- Pranzo
9)CSR - Camelot Residenziale	Via Seminò, 20 - Borgonovo Val Tidone	5.644	Dal lunedì alla domenica tutto l'anno (pranzo e cena)
10)Centro Diurno	Annesso alla CRA Albesani	1.000	Dal lun. al sabato tutto l'anno - Pranzo
11)Gruppo adolescenti Clan-destino	Via Pianello, 100 - Borgonovo Val Tidone	1.426	Pranzo – 3 gg a settimana dal lunedì al venerdì
12)Gruppo Famiglia Rottofreno <i>**Richiesta in alcuni periodi dell'anno</i>	Via Roma, 7 - Rottofreno	223	Pranzo – 4 gg a settimana dal lunedì al venerdì. SOLO AGOSTO-SETTEMBRE E PERIODI CHIUSURA SCUOLE
13)Inserimenti lavoro	Via Pianello, 100 - Borgonovo Val Tidone <i>***Consumo pasti presso sede Andreoli via Pianello 100</i>	1.678	Secondo accordi inserimento lavoro - Pranzo da lunedì a venerdì
14)Isola che non c'è	Viale Amendola, Castel San Giovanni <i>****Pasti per il Comune di Castel S.Giovanni</i>	1.688	Pranzi mediamente 4 gg/settimana escl. festivi
15)Quadrifoglio	Viale Fermi, Borgonovo Val Tidone	2.745	Pranzo – 4 gg a settimana dal lunedì al venerdì
16)Pasti esterni	Ritiro a carico personale comunale	369	Dal Lun al Sabato



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

(Domiciliari Assistiti Comune Castel S.Giovanni)			esclusi festivi – solo pranzi
17)Pasti interni (Dipendenti CRA Albesani)	c/o CRA Albesani	43	Dal Lun al Sabato esclusi festivi- solo pranzi
18)ASL MEDICI	Castel San Giovanni P.O. Val Tidone	55	Come ASL PC
TOTALE PASTI ANNUI fino al 31/01/2021		23.047	

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	PASTI TOTALI	GG annui erogazione
5)Arcobaleno Gragnano	Via Roma, 121 (2° Piano Palazzo Municipio) - Gragnano Trebbiense (PC)	2.347	Pranzo – 3 gg a settimana dal lunedì al venerdì
6)Gruppo Adolescenti Gragnano (GAG)	Via Roma, 121 (Secondo Piano Palazzo Municipio) Gragnano Trebbiense (PC)	1.298	Pranzo – 3 gg a settimana dal lunedì al venerdì
7)Appartamento Disabili	Via Garibaldi, 50 - Castel San Giovanni <i>*Prossimo trasferimento a Borgonovo V.T.- sede Andreoli Via Pianello, 100</i>	2.549	Mediamente 2 gg/settimana tutto l'anno. Pranzo e/o cena
8)CSR - Camelot Diurno	Via Seminò, 20 - Borgonovo Val Tidone	1.982	Dal lun. al ven. tutto l'anno. Pranzo
9)CSR - Camelot Residenziale	Via Seminò, 20 - Borgonovo Val Tidone	5.644	Dal lunedì alla domenica tutto l'anno (pranzo e cena)
10)Centro Diurno	Annesso alla CRA Albesani	1.000	Dal lun. al sabato. tutto l'anno. Pranzo
11)Gruppo adolescenti Clan-destino	Via Pianello, 100 - Borgonovo Val Tidone	1.426	Pranzo – 3 gg a settimana dal lunedì al venerdì
12)Gruppo Famiglia Rottofreno <i>**Richiesta in alcuni periodi dell'anno</i>	Via Roma, 7 - Rottofreno	223	Pranzo – 4 gg a settimana dal lunedì al venerdì SOLO AGOSTO- SETTEMBRE E PERIODI CHIUSURA SCUOLE
13)Inserimenti lavoro	Via Pianello, 100 - Borgonovo Val Tidone <i>***Consumo pasti presso sede Andreoli via Pianello 100</i>	1.678	Secondo accordi inserimento lavoro – Pranzo da lunedì a venerdì
14)Isola che non c'è	Viale Amendola, Castel San Giovanni <i>****Pasti per il Comune di Castel S.Giovanni</i>	1.688	Pranzi mediamente 4 gg/settimana escl. festivi
15)Quadrifoglio	Viale Fermi, Borgonovo Val Tidone	2.745	Pranzo – 4 gg a settimana dal lunedì al venerdì
16)Pasti esterni (Domiciliari Assistiti Comune Castel S.Giovanni)	Ritiro a carico personale comunale	369	Dal Lun al Sabato esclusi festivi – solo pranzi



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

17)Pasti interni (Dipendenti CRA Albesani)	c/o CRA Albesani	43	Dal Lun al Sabato esclusi festivi- solo pranzi
TOTALE PASTI ANNUI dal 01/02/2021 a fine appalto		22.992	

QUANTITA' COMPLESSIVE STIMATE giornate alimentari e pasti - anni 5	
Giornate alimentari	N° 317.360
Pasti (pranzi e/o cene)	N° 115.070

Art. 5 - Modalità di espletamento

I predetti servizi devono essere espletati dall'Impresa Aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle eventuali proposte migliorative formulate in sede di offerta. L'Aggiudicatario dovrà provvedere:

- all'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie e normative;
- all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari;
- all'elaborazione dei dati di prenotazione dei pasti effettuati dalle diverse utenze;
- alla preparazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- alla preparazione, consegna e ritiro dei carrelli vitto/ contenitori isotermeici multiporzione o monoporzione, secondo Utenza;
- alla manutenzione ordinaria dei locali di cucina e magazzino e in ogni caso di ogni ulteriore spazio messo a disposizione dell'appaltatore;
- alla manutenzione ordinaria dei macchinari e attrezzature in dotazione o installate a titolo integrativo/sostitutivo da parte dell'aggiudicatario;
- sostituzione e/o integrazione di attrezzature, pentolame, contenitori termici, ecc. qualora inutilizzabili e/o insufficienti e/o usurati e danneggiati;
- alla pulizia dei locali concessi in uso (cucine, uffici, spogliatoi in uso esclusivo, servizi igienici, mense, depositi vari, magazzini, celle frigo, ecc.) e di tutte le apparecchiature ed attrezzature (lavastoviglie, abbattitori, forni, caldaie, piani cottura, tritacarne, affettatrici, carrelli termici, ecc.) utilizzate per l'espletamento del servizio;
- alla raccolta differenziata e trasporto dei rifiuti nei punti di raccolta previsti;
- alla raccolta e smaltimento di eventuali rifiuti speciali quali oli esausti e residui di condensazione dei grassi;
- alla fornitura di tutto il materiale per la pulizia e materiale di consumo per il corretto funzionamento e utilizzo degli spazi dedicati al servizio (detersivi, attrezzature per la pulizia, sapone, carta igienica, salviette, ecc.).

E' fatto obbligo all'aggiudicatario, di utilizzare la cucina di Castel S.Giovanni, C.so Matteotti 124, per la preparazione delle giornate alimentari destinate alle Utenze del CRA Albesani.

Il servizio di ristorazione deve essere svolto in modo da garantire:

- una ristorazione sana, genuina e varia, di facile digeribilità e comunque sempre di ottima qualità;
- un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole, gustoso e rispettoso della tipologia fisiologica dei destinatari;
- l'armonizzazione con eventuali terapie in atto in relazione al quadro clinico di alcuni Utenti;
- la più scrupolosa igiene di alimenti, bevande, stoviglie, materiali ed attrezzature impiegate;
- l'appropriatezza delle norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato e comunque sempre nel rispetto delle indicazioni fornite dal servizio dietetico/sanitario aziendale o ospedaliero.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

La distribuzione dei pasti è effettuata da parte di personale delle Strutture socio sanitarie/assistenziali.

Art. 6 - Consegna e restituzione di locali e attrezzature

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Azienda pone, a titolo gratuito, a disposizione dell'appaltatore i locali, le attrezzature fisse e mobili ivi ubicate ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento e riguardanti le cucine, gli spogliatoi, i servizi igienici, i magazzini, le celle frigorifere. In **Allegato 1** al presente Capitolato, si riporta l'"**Elenco della attuale dotazione cucine messe a disposizione dalla S.A.**"; in **Allegato 2** – le "**Planimetrie delle cucine**".

All'atto dell'inizio del servizio sarà redatto in contraddittorio un verbale d'inventario di quanto consegnato.

La sottoscrizione degli inventari comporta per l'impresa aggiudicataria l'accettazione incondizionata dei caratteri di idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.

Al termine del contratto, l'appaltatore riconsegnerà i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili, ecc., nelle condizioni di efficienza e sicurezza iniziali-fatto salvo il normale deperimento d'uso, e dovrà effettuare un intervento di manutenzione straordinaria sulle attrezzature, che dovrà essere debitamente comprovato, al fine di garantire la consegna in regime di efficienza e sicurezza, ovvero alla sostituzione di quelle irrimediabilmente danneggiate.

L'Azienda verificherà la conformità alla consistenza degli inventari come pure l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando lo stato di buona conservazione degli articoli e delle attrezzature in uso.

E' fatto obbligo all'appaltatore, nell'ambito degli obblighi di cui agli art. 36 e 37 del d. lgs. 81/08, provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. E' fatto altresì obbligo all'appaltatore di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione ai rischi che possono essere causati da altre persone.

Art. 7 - Utilizzo delle dotazioni e costi utenze

Nella gestione di locali e attrezzature concesse in uso l'appaltatore è tenuto a economizzare l'uso di acqua, illuminazione e forza motrice in ragione dell'effettivo utilizzo degli impianti, che andranno disattivati quando non sono in uso. Si precisa che:

- le Utenze della Cucina Albesani (Castel S.Giovanni) saranno a carico di ASP Azalea;
 - le Utenze della Cucina Andreoli (Borgonovo V.T.) saranno a carico dell'Aggiudicatario con un costo vincolato (in virtù di un appalto gestione calore con scadenza nel 2023) di:
 - ⇒ energia elettrica: € 0,18 iva compresa per KW elettrico;
 - ⇒ riscaldamento:€ 0,17 iva compresa per KW termico;
 - ⇒ acqua calda addolcita potabile: € 17,00 iva compresa, per MC;
 - ⇒ acqua fredda addolcita potabile: € 2,83 iva compresa, per MC.
- Quota TARI: € 10.000,00 annui, salvo variazioni comunali.

Art. 8 - Personale

L'Impresa Aggiudicataria dovrà eseguire i servizi oggetto d'appalto avvalendosi, oltre che del Personale "in distacco" messo a disposizione da ASP Azalea ed indicato in Disciplinare, anche di risorse umane assunte alle proprie dipendenze e quindi indicate sul proprio libro paga, idonee e adeguate in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

In particolare, per tutte le figure professionali impiegate in via continuativa su tutta la durata dell'appalto (ad



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

eccezione degli incarichi richiesti in via straordinaria per sostituzioni o esigenze temporanee) l'Impresa Aggiudicataria si impegna inderogabilmente ad instaurare rapporti di lavoro dipendente. Altri tipi di rapporti di lavoro a carattere temporaneo od a tempo determinato, dovranno comunque essere gestiti in ottemperanza alle vigenti normative sul lavoro.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento applicabile.

L'Impresa Aggiudicataria deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'I.A. è tenuta ad erogare a tutto il personale, la formazione dichiarata in fase di gara (piano di Formazione continua) secondo la tempistica ivi indicata. Le date/orari degli incontri formativi dovranno essere preventivamente segnalati al Referente di ASP Azalea, al fine del coordinamento; la formazione svolta dovrà essere dimostrabile.

ASP Azalea è sollevata da obbligazioni e responsabilità per controversie relative a retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione, infortuni, e comunque da ogni controversia dovesse insorgere tra l'appaltatore ed il personale impiegato nei servizi. L'Impresa Aggiudicataria ha il compito di gestire le proprie risorse umane, promuovendone la formazione e lo sviluppo, nonché di proporre all'Ente appaltante le modalità organizzative più adeguate per la gestione del servizio. L'Impresa dovrà inoltre specificare in fase di gara, come intende effettuare il coordinamento di tutto il personale (proprio e "in Distacco"), l'organizzazione del lavoro, le figure professionali, i ruoli, gli orari giornalieri e settimanali, il Monte ore complessivo; Le modalità per garantire la continuità del servizio anche in caso di assenze del personale.

Si richiede la disponibilità di una/un Dietista, per impostazione e supervisione di Menu, diete ed aspetti nutrizionali e di igiene della produzione, e quale interfaccia con i Referenti sanitari/ Dietetici delle Strutture.

Ad avvio appalto l'impresa indicherà il nominativo del referente del servizio (i dati per la reperibilità), che fungerà da interfaccia con l'Azienda per le attività organizzative, amministrative e di controllo.

Art. 9 - Piano di autocontrollo

Fin dall'inizio del servizio, l'I.A. dovrà predisporre e mantenere presso le Strutture, il Manuale di autocontrollo HACCP (hazard analysis critical control point) con analisi dei possibili rischi, procedure di sorveglianza e dei processi produttivi, atte a garantire la salubrità e commestibilità del prodotto finale. In fase di gara dovrà essere presentato il piano di controlli e monitoraggio su CCP e CP, le modalità ed i soggetti coinvolti, il piano di campionamento ed analisi.

Art. 10 - Piano di pulizia e sanificazione locali e attrezzature, lotta agli infestanti

L'aggiudicatario si impegna ad adottare ed applicare il piano di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature e arredi presentato in sede di gara. Tale piano deve ricomprendere le operazioni da effettuare con cadenza giornaliera, settimanale, quindicinale ecc, indicandone altresì le modalità operative, ai fini di una corretta e precisa esecuzione da parte del personale, i prodotti e le dotazioni da utilizzare. L'aggiudicatario sarà tenuto ad utilizzare quanto proposto in sede di offerta tecnica in merito a proposte di prodotti e dotazioni dotati di certificazione ambientale, nonché le soluzioni miranti al contenimento dei consumi e riduzione degli imballaggi.

L'aggiudicatario dovrà parimenti applicare il piano di monitoraggio e lotta agli infestanti presentato in sede di gara.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

Il materiale necessario per la pulizia e la sanificazione, quali scope, prodotti chimici, detersivi, ecc. deve essere sistemato in modo tale da non contaminare alimenti, utensili, attrezzature. Tutto il personale addetto alle attività di pulizia deve essere adeguatamente formato circa le corrette metodiche e procedure per scongiurare contaminazioni e danni alle attrezzature.

I rifiuti alimentari devono essere sistemati in recipienti lavabili muniti di coperchio e a comando non manuale. I rifiuti devono essere raccolti e smaltiti con le modalità tempo per tempo vigenti, relative alla raccolta differenziata previste di Comuni di ubicazione delle cucine.

Le zone adibite al deposito di tutto il materiale di scarto afferente le cucine devono essere mantenute costantemente in ordine e pulite.

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

Durante le attività di trasferimento dei carrelli dai locali di cucina alle sedi di destinazione e viceversa, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'eventuale pulizia, in caso di accidentali spandimenti e/o imbrattamenti con liquidi e sostanze alimentari nei corridoi di collegamento e/o negli elevatori.

In caso di interventi di disinfestazione e derattizzazione dovrà esserne data adeguata informazione alla S.A. e le attività che comportano uso di agenti chimici, fisici o biologici dovranno essere poste in essere da personale adeguatamente formato ed autorizzato.

Art. 11 - Piano delle manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico dell'appaltatore le manutenzioni ordinarie delle dotazioni ed attrezzature afferenti gli spazi dati in uso e la gestione e manutenzione degli estintori. Si precisa che restano a carico della Stazione appaltante le manutenzioni degli impianti, con particolare riferimento a quelli di estrazione, trattamento e ricambio d'aria ubicati presso le cucine e la manutenzione e riparazione delle porte automatiche/tagliafuoco di accesso alle cucine (normativa di riferimento: Direttiva macchine 42/2006/CE, norme UNI EN 12445 e UNI EN 12453, art. 64 e allegato IV punto 1.9 del d. lgs. 81/08). Restano altresì a carico della S.A. le manutenzioni straordinarie di dotazioni di proprietà, di locali e impianti, fatto salvo il caso in cui la necessità d'interventi straordinari sia dovuta ad incuria o danneggiamenti da parte dell'Appaltatore.

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- ricambi e materiali originali delle attrezzature
- costi di manodopera
- trasporto, se necessario, delle attrezzature ai laboratori per l'attività di riparazione e/o manutenzione
- materiale sostitutivo, se necessario, per il periodo utile agli interventi di manutenzione, al fine di evitare disservizi e disagi all'utenza (carrelli sostitutivi, piccole attrezzature, ecc.), sempre previo accordo e autorizzazione del Referente indicato da ASP Azalea.

Gli interventi su attrezzature e impianti dovranno essere effettuati esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato. Eventuali modifiche necessarie dovranno essere concordate con ASP Azalea e, se autorizzate, dovranno essere prodotte dall'impresa esecutrice le relative certificazioni di conformità.

In caso di responsabilità di rottura di impianti fissi o mobili di proprietà della S.A. (es. danni ad elevatori, porte tagliafuoco, pareti, spigoli ecc.), anche al di fuori dei locali dati in uso, si provvederà in contraddittorio alla richiesta dei danni subiti. I danni devono essere sempre tempestivamente comunicati alla S.A.

Art. 12 - Servizi su richiesta

L'aggiudicatario, in corso d'appalto, si renderà disponibile a fornire servizi accessori quali la preparazione, allestimento e distribuzione con proprio personale di rinfreschi, coffee break, buffet, ecc. con modalità e costi



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

che saranno concordati in fase di richiesta.

I servizi del presente articolo non rientrano nella quantificazione della base d'appalto.

Art. 13 - Oneri a carico di ASP Azalea

La S.A. assicura la fornitura di acqua calda e fredda, metano, energia elettrica e riscaldamento occorrenti per i locali ed i servizi di cui al presente appalto, secondo le modalità di cui al precedente Art.7.

La dotazione di stoviglie (piatti, bicchieri, posate), sia riutilizzabili, sia a perdere, è carico della S.A. Si richiede all'Aggiudicatario di mantenere una piccola scorta di dotazioni a perdere, per ogni evenienza improvvisa.

Compete al personale dell'ASP ed altre Utenze destinatarie del presente Servizio di Ristorazione, la prenotazione dei pasti alle Cucine.

Eventuali carenze o disservizi, non attribuibili all'Aggiudicatario, dovranno essere tempestivamente segnalati all'ASP Azalea, in modo che la stessa possa provvedere al riguardo adottando le azioni necessarie, fermo restando la disponibilità e collaborazione dell'appaltatore per il buon andamento del servizio.

Art. 14 - Autorizzazioni igienico sanitarie e abilitazioni

L'Impresa aggiudicataria provvederà all'acquisizione delle prescritte autorizzazioni sanitarie, licenze ed ogni altra documentazione necessaria prevista dalle normative vigenti in materia.

Art. 15 - Approvvigionamento e qualità delle derrate

Tutte le derrate devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari e igienico sanitarie vigenti.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle normative vigenti e comunque riportanti le etichette, previste dal quadro legislativo specifico, in lingua italiana.

Tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti devono essere di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche indicate dalla normativa vigente. I prodotti dovranno essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da difetti, odori e sapori sgradevoli.

Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, la S.A. chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche e di qualità.

Eventuali richieste di sostituzione di prodotti da parte dell'Aggiudicatario, dovranno essere motivate e successivamente autorizzate dalla S.A.

L'acquisto delle derrate dovrà garantire la minimizzazione dei tempi di stoccaggio, tenendo in considerazione anche le capacità di immagazzinamento dei vari depositi/ celle.

Il personale addetto dovrà essere adeguatamente formato ad effettuare controlli quali-quantitativi sulle derrate in ingresso e a verificare la rispondenza delle stesse a quanto ordinato e agli standard qualitativi minimi previsti dal presente Capitolato. Il personale dovrà inoltre essere formato in merito alle Procedure da seguire in caso di rilevazione di merci non conformi e/o di Allerte alimentari. La rotazione degli stock dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità, secondo il piano di approvvigionamento presentato in sede di gara.

Dovrà essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, come da Normativa vigente.

Art. 16 – Caratteristiche merceologiche dei principali generi alimentari

I prodotti provenienti da produttori locali (raggio di 50 km) sono da ritenersi preferibili, perlomeno nel periodo di reperibilità degli stessi, anche al fine di ridurre le percorrenze e, conseguentemente, la riduzione delle emissioni di gas provocate dal trasporto, nonché di favorire lo sviluppo delle produzioni locali.

In ottica di miglioramento della qualità dei prodotti alimentari utilizzati ASP Azalea prevede l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento. In particolare si richiede l'utilizzo di:



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

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

- per almeno il 20% 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 10% 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 e gli ovoprodotti pastorizzati, 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" riportati in Allegato 4 al presente C.S.D.P. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

b)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 surgelato fornito in ogni caso non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

In Allegato n° 4 si riportano le "*Specifiche Tecniche Merceologiche derrate alimentari*". Tali specifiche tecniche sono da ritenersi minime, ed eventualmente integrabili, di comune accordo con la S.A. e produzione di schede tecniche merceologiche.

Art. 17 - Composizione del menù

Per il servizio di ristorazione rivolto ai diversi Utenti, si rimanda all'Allegato 3 "*Menù, Dietetico e Grammatore per le diverse Utenze*", che riportano alcuni esempi di Menu in vigore. Si precisa che i Menu stagionali per ASL Piacenza (P.O. Val Tidone) sono redatti dal Servizio Dietetico della stessa, come pure la struttura delle diverse tipologie di Diete richieste e relative grammature. Per quanto concerne i Menu per le restanti Utenze, sono concordati e rivisti periodicamente con ASP Azalea, sulla base delle esigenze degli Utenti, dei riscontri di gradibilità e delle proposte avanzate da parte della Dietista dell'Aggiudicatario.

Per tutte le Utenze dovrà essere garantita la preparazione di diete per patologie, per allergie/intolleranze, diete a consistenza modificata, diete per motivi etico religiosi, secondo indicazioni dietetiche e richieste specifiche. Devono essere inoltre sempre essere garantite le Diete "Primo Ingresso" per ASL PC (P.O. Val Tidone).

Tutte le grammature indicate nel citato Allegato 3, si riferiscono ad alimenti crudi, puliti, scongelati, sgocciolati ed al netto degli scarti.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

I menu giornalieri sono così strutturati:

- servizi di ristorazione per ASL Piacenza- P.O. Val Tidone, Castel S.Giovanni:

Colazione	Pranzo	Merenda/Spuntino	Cena
Latte o Orzo o The + Biscotti o fette biscottate con marmellata	1 primo a scelta fra 4	Eventuali previste in alcuni schemi dietetici, gestiti come le colazioni	1 primo a scelta fra 4
	1 secondo a scelta fra 4		1 secondo a scelta fra 5
	1 contorno a scelta fra 3		1 contorno a scelta fra 3
	1 frutta (fresca/ cotta/ mousse) o 1 dessert/yogurt		1 frutta (fresca/ cotta/ mousse) o 1 dessert/yogurt
	Pane o grissini		Pane o grissini
	Acqua in bottiglia 0,5 l		Acqua in bottiglia 0,5

- servizi di ristorazione per CRA Albesani - Castel S.Giovanni:

Colazione	Pranzo	Merenda/Spuntino	Cena
Latte o Orzo o The, Caffelatte + Biscotti secchi o fette biscottate o pane o crackers	1 primo a scelta fra 2	Dolce o Dessert o frutta o succo frutta ecc	1 primo in brodo
	1 secondo a scelta fra 2		1 secondo a scelta fra 2
	1 contorno a scelta fra 2		1 contorno a scelta fra 2
	1 frutta (fresca/ cotta/ purea/ frullata/yogurt/budino..)		1 frutta (fresca/ cotta/frullata/purea..)
	Pane		Pane
	¼ di vino; l'acqua distribuita è microfiltrata con distributori attualmente di proprietà dell'Albesani.***		¼ di vino; l'acqua distribuita è microfiltrata con distributori attualmente di proprietà dell'Albesani***

La domenica deve essere Distribuito un Dolce in aggiunta a pranzo o a merenda o - in estate - un gelato

PASTI MORBIDI: Ogni giorno dovranno essere disponibili piatti alternativi morbidi (minestrina, purè di patate, formaggi freschi morbidi), carni lessate/bollite, e preparazioni del giorno frullate, secondo quantitativi concordati progressivamente con la Direzione della CRA.

Menu tradizioni locali: è obbligatorio seguire le tradizioni gastronomiche locali in particolari festività, ad esempio: Tortelli di ricotta la Vigilia di Natale o il Lunedì dell'Angelo; Anolini il giorno di Natale, il 19 Marzo, Pasqua, Festa della Mamma, 15 Agosto, 8 Dicembre; Tortelli dolci i giorni di Carnevale o S.Giuseppe; Asprelle in giorno di Carnevale.

*** Hospice e Ospedale richiedono esplicitamente acqua in bottiglia da 0,5 l. Per le restanti Utenze, potranno essere valutate proposte migliorative.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

- servizi di ristorazione per tutte le restanti Utenze : (Identificate in Allegato 3 come “Istituto Andreoli”)

Colazione	Pranzo	Merenda/Spuntino	Cena
Latte o Orzo o The, Caffelatte + Biscotti secchi o fette biscottate o pane o crackers	1 primo a scelta fra 2	Dolce o Dessert o frutta o succo frutta ecc	1 primo in brodo
	1 secondo a scelta fra 2		1 secondo a scelta fra 2
	1 contorno a scelta fra 2		1 contorno a scelta fra 2
	1 frutta (fresca/ cotta/ purea/ frullata/yogurt/budino..)		1 frutta (fresca/ cotta/frullata/purea..)
	Pane		Pane
	¼ di vino e ½ di acqua minerale solo per strutture residenziali. Per altre Utenze – ove compreso - solo ½ l. di acqua***.		¼ di vino e ½ di acqua minerale solo per strutture residenziali. Per altre Utenze – ove compreso - solo ½ l. di acqua***.
(Ove prevista)		(Ove prevista)	(Ove prevista)
NOTE X Strutture Residenziali			
<u>Pasti Morbidi</u> : Ogni giorno dovranno essere disponibili piatti alternativi morbidi (minestrina, purè di patate, prosciutto cotto, formaggi freschi o stagionati), pollo/manzo lessato. Quota parte dei pasti dovrà essere frullata, secondo quantitativi concordati progressivamente con la Direzione.			
<u>Menu tradizioni locali</u> : è obbligatorio seguire le tradizioni gastronomiche locali in particolari festività, ad esempio: Tortelli di ricotta la Vigilia di Natale o il Lunedì dell’Angelo; Anolini il giorno di Natale, il 19 Marzo, Pasqua, Festa della Mamma, 15 Agosto, 8 Dicembre; Tortelli dolci i giorni di Carnevale o S.Giuseppe; Asprelle in giorno di Carnevale.			

Art. 18 – Organizzazione servizio ed orari consegna pasti

Le differenti esigenze di ciascuna tipologia di Utenza ricompresa nel presente appalto sono le seguenti:

1) Casa Residenza Anziani (CRA) Albesani		
<p><u>colazioni</u>: consegna quotidiana su prenotazione per ciascuna “cucina di Reparto” delle derrate occorrenti per le colazioni ordinate; le colazioni sono preparate e distribuite agli Ospiti da personale della Struttura</p> <p><u>Pranzo, cena</u>: consegnate in GN multiporzione e carrelli termici attivi.</p> <p><u>Merende</u>: consegna con il pranzo. Mantenimento derrate in frigorifero reparti se necessario</p> <p>La domenica deve essere Distribuito un Dolce in aggiunta a pranzo o a merenda o- in estate - un gelato</p> <p>Diete Speciali da consegnare in monoporzione a perdere dotate di coperchio ed identificate</p>	<p>4 Reparti (2 P.T., 2 al 1° piano)+ Centro Diurno</p> <p>Orari consumo: pranzo h 12:00, cena h 18:00. Distribuzione a carico personale della Struttura. Attualmente il ritiro dei carrelli avviene al piano cucina da parte del personale di struttura, che li veicola tramite ascensori ai diversi Reparti. Riconsegna carrelli e contenitori a fine servizio. Lavaggio stoviglie a carico dell’I.A.</p>	<p>Prenotazione pasti entro le ore 18 del giorno precedente il consumo</p> <p>Ci possono essere variazioni impreviste che devono essere comunicate entro le ore 9.30 del giorno stesso</p>



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

2)ASL Piacenza – P.O. Val Tidone - Degenti		
<p><u>colazioni/spuntini</u>: fornitura settimanale di un quantitativo prefissato per ciascuna U.O. di biscotti, fette biscottate, zucchero, marmellata (tutto monoporzione), The in bustina, orzo solubile in busta. Calcolato sul n° di posti letto. Fornitura giornaliera di un quantitativo standard per ogni U.O. di Latte UHT p.s., limoni freschi. Le colazioni sono preparate in ciascuna U.O. da personale dell'ASL. Inoltre alcune U.U.O.O. sono autorizzate dalla Direzione Sanitaria ad ordinare piccoli quantitativi di derrate "extra-pasto" (biscotti, fette biscottate, bottigliette di acqua) che sono ricomprese nel costo giornata alimentare.</p> <p>Materiale a perdere per la distribuzione fornito da P.O.</p> <p>Diete Speciali da consegnare in monoporzione termosigillata ed identificata ai fini della corretta distribuzione.</p>	<p>Il P.O: consta di N° 7 Unità Operative così ubicate: Cardiologia 13 p.letto - P.Terra Medicina 35 p.letto – P.Terra Riabilitazione Neurom. 24 p.Letto – P.Terra Terapia Intensiva 8 p. Letto – P. Terra CHIR. Degenza ord. 24 p. Letto – 1° Piano CHIR. Degenza breve 20 p.Letto – 1° Piano Day Hospital Medico 6 p.Letto – Piano -1. Punto carico/scarico Piano strada in Viale 2 Giugno, 2 Castel S.G. Tutte le U.U.O.O. sono collegate al piano -1 tramite montacarichi</p> <p>Orari consumo pasti: Pranzo ore 12:00, cena ore 18:00. Consegna e successivo ritiro carrelli al montacarichi -1. <u>Concordare orari</u> per evitare che i carrelli rimangano incustoditi.</p>	<p>Prenotazione pasti entro le 10:00 del giorno precedente il consumo, dal lunedì al venerdì. Prenotazioni sabato, domenica e festivi: effettuate anticipatamente, salvo rettifiche. Consegna da effettuare in carrelli termici con vano caldo e freddo coibentati e dotati di display temperature. Pasti in Multiporzione GN acciaio. Solo per U.U.O.O. con esiguo n° pasti la consegna può essere effettuata in casse isotermitiche uso alimentare da veicolare su roll. Le U.U.O.O. sono dotate di carrelli neutri per movimentazione.</p>
3)Comunità Alloggio Giardino		
<p><u>colazioni</u>: consegna quotidiana su prenotazione per ciascuna "cucina di Reparto" delle derrate occorrenti per le colazioni ordinate; le colazioni sono preparate e distribuite agli Ospiti da personale di Reparto.</p> <p><u>Pranzo, cena</u>: consegnate in GN multiporzione e carrelli termici attivi. La domenica deve essere Distribuito un Dolce in aggiunta a pranzo o a merenda o- in estate-un gelato</p> <p>Diete Speciali da consegnare in monoporzione a perdere dotati di coperchio ed identificati</p>	<p>Consegna pasti da effettuare in contenitori isotermitici uso alimentare, GN multiporzione. Eventuali Diete speciali: consegnare in contenitori singoli a perdere dotati di coperchio ed identificati</p> <p>Orario consumo: pranzo 12.00 cena 18.00</p> <p>Acqua ***con distributore</p>	<p>Prenotazioni confermate al mattino entro le h. 9,30</p> <p>Stoviglie riutilizzabili non frangibili fornite dalla struttura. Lavaggio a carico della I.A.</p>
4)Hospice		
<p>Struttura con connotazione molto delicata, le prenotazioni possono essere variabili in relazione ai ricoverati ed al loro stato di salute.</p> <p><u>Pranzo, cena</u>: consegnate in GN multiporzione e carrelli termici attivi. Possono prenotare anche eventuali familiari: da consegnare in monoporzione a perdere dotati di coperchio ed identificati</p>	<p>Consegna pasti da effettuare in contenitori isotermitici uso alimentare, GN multiporzione. Eventuali Diete speciali consegnare in contenitori singoli a perdere dotati di coperchio ed identificati</p> <p>Orario consumo: pranzo 12.00 cena 18.00.</p>	<p>Prenotazioni confermate al mattino entro le h. 9,30</p> <p>Stoviglie di proprietà della struttura, lavaggio a cura personale della stessa</p> <p>Acqua in bottiglia da ½ l.</p>



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

5)Arcobaleno Gragnano	Prenotazioni confermate al mattino. Consegna Pranzi in GN multiporzione, contenitori isotermeici uso alimentare. Orario consegna: pranzo 12.45 Non Comprende acqua
6)Adolescenti Gragnano	Prenotazioni confermate al mattino. Consegna Pranzi in GN multiporzione, contenitori isotermeici uso alimentare. Orario consegna: pranzo 12.45 Non Comprende acqua
7)Appartamento Disabili	Prenotazioni confermate al mattino. Consegna Pranzi e/o Cene in GN multiporzione, contenitori isotermeici uso alimentare. Orario consegna: pranzo 12.00 - cena 18.30 Gli orari nel corso della gestione potranno subire qualche variazione concordata adeguando il piano delle consegne. Non Comprende acqua
8)CSR - Camelot Diurno	Prenotazioni confermate al mattino. Consegna Pranzi in GN multiporzione, contenitori isotermeici uso alimentare. Orario consegna: pranzo 11.00 per consumo ore 12.30 – cena 18.00 per consumo ore 18.30
9)CSR - Camelot Residenziale	Prenotazioni confermate al mattino. Consegna Pranzi/ Cene in GN multiporzione, contenitori isotermeici uso alimentare. Orario consegna: pranzo 11.00 per consumo ore 12.30 – cena 18.00 per consumo ore 18.30
10)Centro Diurno	Prenotazioni confermate al mattino. Consegna Pranzi in GN multiporzione, contenitori isotermeici uso alimentare. Orario consegna: pranzo con il nucleo B1 della CRA l'acqua distribuita è microfiltrata con distributori attualmente di proprietà dell'Albesani***
11)Gruppo adolescenti Clan-destino	Prenotazioni confermate al mattino. Consegna Pranzi in GN multiporzione, contenitori isotermeici uso alimentare. Orario consegna: pranzo 13.45 IN PERIODO CALENDARIO SCOLASTICO/ ore 13.00 IN ESTATE-CHIUSURA SCUOLE Non Comprende acqua
12)Gruppo Famiglia Rottofreno <i>**Richiesta in alcuni periodi dell'anno</i>	Prenotazioni confermate al mattino. Consegna Pranzi in GN multiporzione, contenitori isotermeici uso alimentare. Orario consegna: pranzo 12.30 Non Comprende acqua
13)Inserimenti lavoro	Gestire come pasti Dipendenti – successivo punto 17)
14)Isola che non c'è	Prenotazioni confermate al mattino. Pranzi consegnati in GN multiporzione e contenitori isotermeici uso alimentare. GN e dotazioni distribuzione rientrano in cucina per lavaggio/sanificazione. Non comprende acqua Orario consegna: pranzo 12/12.30
15)Quadrifoglio	Prenotazioni confermate al mattino. Pranzo consegnati in GN multiporzione e contenitori isotermeici uso alimentare. GN e dotazioni distribuzione rientrano in cucina per lavaggio/sanificazione. Non Comprende acqua Orario consegna: pranzo 12.30/12.45



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

16)Pasti esterni (Domiciliari Assistiti Comune Castel S.Giovanni)	Prenotazioni confermate al mattino. Pasti in monoporzione termosigillata, confezionati in contenitori isotermici singoli (thermobox). Ritirati e riconsegnati dal personale comunale presso la cucina Non comprende acqua Orario consegna: pranzo 11.50
17)Pasti interni (Dipendenti CRA Albesani)	Prenotazioni confermate al mattino. Pasti in monoporzione, ritirati direttamente dai Dipendenti. Non comprende acqua.
18)ASL MEDICI – P.O. Val Tidone	Pasti in monoporzione termosigillata, gestiti insieme alla consegna pasti per degenti P.O. Val Tidone. Medesima composizione menu ed orari consegna

PARTE III DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 19 - Comportamento del personale

I dipendenti dell'appaltatore che prestano servizio presso le strutture devono sempre tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, sia nei confronti degli ospiti residenti e dei loro familiari e/o visitatori che del personale aziendale e ad agire in ogni occasione con la massima diligenza del caso.

In particolare il personale dell'appaltatore è tenuto a:

- consegnare immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e lo stato, rinvenute nell'ambito delle strutture servite, al proprio responsabile che si occuperà di consegnarle all'appaltatore;
- segnalare, al proprio responsabile o direttamente al personale dell'appaltatore, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- rifiutare compensi e/o regalie;
- mantenere il massimo riserbo circa informazioni o accadimenti di cui venisse a conoscenza durante l'espletamento del servizio, sia che siano riferite all'organizzazione e alle attività dell'appaltatore sia che siano riferite alla sfera privata o di salute dell'ospite;
- rispettare il divieto di fumo in tutte le aree interne o esterne qualora così deciso dall'ASP;
- recare ben visibile il cartellino di riconoscimento contenente oltre al nome della ditta, nome e cognome dell'addetto; in luogo del cartellino le informazioni possono essere presenti mediante apposizione sulla divisa;
- lasciare le strutture di ASP Azalea al termine del servizio;

La S.A. può richiedere l'allontanamento di quel personale dell'appaltatore che non si sia comportato con correttezza.

Nello svolgimento del servizio il personale dovrà evitare qualsiasi disturbo o intralcio al normale andamento delle attività e dei servizi istituzionali dell'appaltatore.

Art. 20 - Divisa del personale

Il personale dell'appaltatore dovrà vestire divise di foggia e colore differenti da quelle in uso in ASP Azalea; dovrà mostrare sempre cartellino identificativo con nome, cognome e fotografia del dipendente, nonché il nome della ditta appaltatrice. Dovranno essere previste divise differenti per le attività di cucina, per quelle di pulizia e sanificazione e per il trasporto. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

Art. 21 - Obblighi in materia di tutela dei lavoratori

L'aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di conformità, previo rilascio del DURC.

All'inizio dell'appalto l'aggiudicatario provvederà ad effettuare una valutazione congiunta con ASP Azalea per la stesura del DUVRI definitivo. Le parti s'impegnano inoltre a segnalare tempestivamente nuove situazioni o modificazioni che richiedano una revisione per aggiornamento del DUVRI inizialmente stilato.

All'avvio dell'appalto dovrà essere fornito l'elenco nominativo del personale operante presso l'ASP con le relative qualifiche e monte ore giornaliero/settimanale. Dovranno altresì essere comunicate le variazioni intervenute in corso d'appalto.

Art. 22 - Controlli

La S.A. procederà alla verifica periodica di conformità dei servizi acquisiti nell'ambito dell'appalto oggetto del presente contratto.

La S.A. si riserva il diritto di procedere in ogni momento e senza preavviso al controllo dei locali e delle attrezzature concessi in uso all'appaltatore, mediante personale incaricato. Inoltre, anche avvalendosi della collaborazione di professionisti del settore, potrà controllare ed analizzare la qualità dei servizi, l'igiene dei locali e la cura del personale. A tali procedure di verifica è tenuto a partecipare il responsabile del servizio indicato dall'appaltatore al momento dell'affidamento del servizio.

Art. 23 - Inadempienze e Penalità

Eventuali inadempienze alle prescrizioni di capitolato, così come migliorate ed implementate dall'offerta tecnica dell'appaltatore, saranno contestate per iscritto. L'appaltatore avrà 5 giorni di tempo, dalla data di ricevimento della comunicazione, per presentare le proprie controdeduzioni. Nel caso in cui dette controdeduzioni non siano ritenute soddisfacenti o nel caso in cui l'appaltatore non fornisca i chiarimenti richiesti entro il termine predetto, sarà applicata la penale prevista.

Delle penali applicate sarà data comunicazione all'appaltatore.

Qualsiasi procedura di contestazione dovrà essere definita entro e non oltre 30 gg. dalla avvenuta notizia del fatto, pena la sua insussistenza.

L'applicazione della penale avverrà in modo automatico mediante emissione di nota di addebito ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 633/1972.

La penale verrà detratta dall'importo della prima fattura posta in liquidazione successivamente alla definizione della contestazione. Nel caso in cui i corrispettivi non fossero sufficienti a coprire l'ammontare delle penali applicate, la stazione appaltante si rivarrà sulla cauzione definitiva.

La stazione appaltante potrà applicare le seguenti penalità:

Mancato invio, a seguito di variazione, dell'elenco del personale riportante, nominativi, la qualifica e l'orario giornaliero/ settimanale	€ 100,00
Non presenza del personale dell'impresa nelle fasce orarie convenute (cuoco)	€ 300,00



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

Mancato rispetto della formazione obbligatoria del personale	€ 300,00
Operazioni di pulizia, di locali e attrezzature consegnate, continuative e o periodiche: difformità nell'esecuzione e nella periodicità prevista.	€ 300,00
Negligenza nella cura dei locali e/o delle attrezzature di proprietà dall'ASP, ascensori, porte rei, ecc.	Da € 300,00 a € 1.000,00
Ritardi o anticipazioni nella consegna dei pasti, non concordate/ segnalate per tempo: segnalazione dall'Utenza destinataria di oltre 10 minuti 3 volte in un mese rispetto agli orari previsti per la consegna dei pasti	€ 200,00
Per ogni controllo dal quale risultino condizioni igieniche del personale, o attrezzature, o utensili, o impianti, o locali, difformi alle norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e /o regionali vigenti	€ 300,00
Per la mancata applicazione del piano di manutenzione e identificazione di mancato funzionamento di attrezzature fisse o mobili utili al servizio: oltre tre segnalazioni in un mese a seconda dell'incidenza del disservizio	Da € 100,00 a € 500,00
Per fornitura di derrate/portate avariate e/o in cattivo stato di conservazione	€ 500,00
Per ogni prodotto scaduto presente nei locali di stoccaggio o rinvenuti al momento della consegna presso le Strutture destinatarie del servizio	€ 100,00
Per ogni difformità nella somministrazione di diete diverse dalla dieta libera	Da € 100,00 a € 500,00
Nel caso di rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle materie prime, semilavorati e prodotti finiti pronti al consumo	Da € 100,00 a € 500,00
Menù non corrispondente a quello concordato, senza preavviso	Da € 100,00 a € 500,00
Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, del piano di autocontrollo e ogni contestazione inerente l'aspetto igienico sanitario in genere anche in relazione ai controlli effettuati da Organismi preposti o eventuali aziende specializzate incaricate dall'ASP.	Da € 500,00 a € 1500,00
Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo di servizio	Da € 500,00 a € 1500,00
Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario, divise, scarpe antinfortunistiche	€ 500,00
Per ogni violazione di norme in materia di prevenzione infortuni e malattie professionali, sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro	da € 300 a € 500,00
Mancata consegna di una delle portate previste e prenotate o difformità, per difetto, delle grammature previste: oltre 5 segnalazioni in un mese in giornate diverse per lo stesso tipo di non conformità	€ 100,00
Rilevazione di dotazioni non correttamente lavate e sanificate o con residui alimentari ancora presenti: oltre 2 segnalazioni in un mese	€ 200,00
Ogni altra situazione che determini violazione o disservizi che abbia rilevanza negativa sulla finalità della prestazione dà facoltà all'ASP di applicare caso per caso ed a propria discrezione	Da € 100,00 a € 500,00



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

Art. 24 - Sospensione dei servizi

L'appaltatore non può sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'appaltatore.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale dell'appaltatore costituisce inadempienza contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per colpa. In tal caso l'Azienda procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti dell'appaltatore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Azienda e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

L'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato deve essere sempre garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Art. 25 - Deposito cauzionale definitivo

L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del Codice.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al dieci per cento (10%), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); ove il ribasso sia superiore al venti per cento (20%), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%).

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, del Codice deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda ASP Azalea (*Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente*).

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 93 del Codice dei contratti pubblici da parte dell'Azienda, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 103, commi 1 e 2, del Codice, la garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato. La garanzia dovrà avere valenza temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fin ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Azienda.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo l'Azienda ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

L'importo della garanzia può essere diminuito qualora l'appaltatore sia in possesso delle certificazioni di qualità e ambientali previste dall'art. 93, comma 7, del d.lgs. n. 50/2016.

Art. 26 - Responsabilità per infortuni e danni

L'OEa prima di iniziare la prestazione delle attività richieste ovvero prima della sottoscrizione del contratto, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'OEA. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni a qualsiasi titolo causati dall'OEA.

La polizza, con esclusivo riferimento al servizio in questione, deve avere un massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) e con validità non inferiore alla durata del servizio. In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi 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 copra anche il servizio svolto per conto dell'Azienda, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00)

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Art. 27 - Risoluzione per inadempimento o recesso

L'Azienda si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso, ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'appaltatore. In tal caso l'Azienda avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'appaltatore. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

In ogni caso si conviene che l'Azienda senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'appaltatore con raccomandata a.r., nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- b) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'A.S.P.;
- c) nei casi di cui agli articoli concernenti la seguente intestazione: obblighi in materia di tutela dei lavoratori, responsabilità per infortuni e danni, divieto di cessione del contratto e cessione del credito; sospensione dei servizi.

In caso di risoluzione del contratto l'appaltatore si impegnerà a fornire all'Azienda tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso. Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/16, l'Azienda si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 28 - Cessione del contratto e dei crediti

E' vietata, da parte dell'appaltatore, la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui al d. lgs. 50/2016 e s.m.i.

Ai fini dell'opponibilità all'Azienda, le cessioni di crediti devono essere stipulate dall'appaltatore mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Azienda stessa quale soggetto debitore.

In base a quanto stabilito dall'art. 106 comma 13 d.lgs. 50/2016, fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili all'Azienda ASP qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi all'appaltatore cedente e al soggetto cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

Art. 29 - Fallimento dell'appaltatore

Il fallimento dell'appaltatore comporta lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Azienda proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Azienda ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'appaltatore, l'Azienda si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 30 - Subappalto

Il subappalto non può superare il 30% dell'importo complessivo del servizio come risultante dall'offerta.

È ammesso il subappalto nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 105 del d. lgs. 50/2016 e s.m.i.

E' obbligatoria l'indicazione della terna di subappaltatori in sede di offerta. Sono eventualmente subappaltabili esclusivamente attività di trasporto pasti, pulizia, manutenzione, disinfestazione e derattizzazione.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico dell' Impresa Aggiudicataria, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti della Stazione appaltante.

Si precisa che, ai sensi del comma 3, lettera a), del succitato articolo del Codice, l'affidamento degli interventi a lavoratori autonomi o assimilabili non configura l'ipotesi di subappalto.

La S.A. non provvederà direttamente al pagamento degli eventuali subappaltatori, pertanto è fatto obbligo all'appaltatore di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate. Qualora l'appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate entro il predetto termine, la S.A. sospende il successivo pagamento a favore dell'appaltatore.

Art. 31 - Pagamenti

La liquidazione della fattura è disposta, previo accertamento della prestazione effettuata, in termini quantitativi e qualitativi rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nel progetto tecnico presentato, nonché previo accertamento di quanto normativamente previsto in relazione ai versamenti contributivi e assicurativi.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture che verranno emesse con cadenza mensile, distinguendo per Struttura destinataria, tipo di prestazione (giornate alimentari – pasti).

Le fatture potranno essere ricevute esclusivamente in formato elettronico ai sensi del D.M. n.55 del 3 Aprile 2013 e dovranno riportare il seguente Codice Univoco Ufficio: UF6WZ0 e riporteranno obbligatoriamente il Codice Identificativo di Gara (CIG). Oltre che l'annotazione "scissione dei pagamenti" in quanto ASP Azalea rientra nel regime di cui all'art. 17 ter del DPR 633/72 così come modificato dalla legge 190/2014 (Split payment).



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

L'Appaltatore renderà tempestivamente note eventuali variazioni delle modalità di pagamento indicate all'avvio dell'appalto.

Art. 32 - Revisione prezzi

Le condizioni economiche in base alla quale sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per il primo anno di durata del contratto. A seguito di formale richiesta dell'appaltatore, ASP Azalea provvederà ad avviare specifica istruttoria, assumendo a riferimento come indicatori i dati elaborati dall'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

Qualora non siano disponibili i dati di cui al comma 2, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT rilevando il dato medio dell'annualità precedente.

La formale domanda da parte dell'appaltatore dovrà essere presentata, ogni anno, entro 1 mese dalla data di scadenza dell'annualità; in caso contrario, dovrà attendere l'annualità successiva.

Art.33 - Variazioni del servizio

ASP Azalea ha altresì facoltà di estendere o ridurre il servizio appaltato nella misura massima del 20% dell'importo contrattuale.

Art. 34 - Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge sopra citata, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determinerà la risoluzione di diritto del contratto.

Ai sensi del medesimo art. 3 l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria imposti dalla normativa in parola ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo – competente della provincia ove ha sede la stazione appaltante.

In ossequio alla normativa sopra citata, ASP Azalea si riserva di verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al rapporto di cui al presente capitolato, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con cui ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge citata.

Le disposizioni del presente articolo saranno oggetto di specifica clausola contrattuale.

Art. 35 - Trattamento dei dati personali

Ai fini dello svolgimento delle attività oggetto d'appalto ed esclusivamente nei limiti necessari per il corretto svolgimento delle stesse, ASP Azalea comunicherà all'Impresa Aggiudicataria i dati dei soggetti, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

All'atto della stipula del contratto di appalto, l'Impresa Aggiudicataria comunicherà ad ASP Azalea, tramite invio di una formale informativa, il nominativo del proprio responsabile e degli incaricati per il trattamento dei dati.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna in ogni caso a non utilizzare dati e informazioni di cui i suoi operatori siano venuti a conoscenza; in caso di abuso essa sarà ritenuta direttamente responsabile del dolo, compresa ogni conseguenza civile e penale.

Il personale è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale e il segreto d'ufficio.



ASP Azalea

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona del Distretto di Ponente

Art. 36 – Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative in materia.

Responsabile del procedimento: Mauro Pisani

Qualifica: Direttore

Telefono 0523.882465 - fax 0523.882653

Email mauro.pisani@aspazalea.it