

**CONTRATTO D'APPALTO PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE E DI DISTRIBUZIONE PASTI CPV 55321000-6 / EA05-7 PER ANZIANI OSPITI DELLE STRUTTURE GESTITE DA ASP MAGIERA ANSALONI**

TRA

**ASP MAGIERA ANSALONI** (nel proseguo ASP) con Sede in Rio Saliceto (RE) Via C. Marx, 10 Cod. Fiscale 80010410357 e P.IVA 01327630354, rappresentata dal Direttore Pro-Tempore Dott. Gorrieri Marco, nato a Correggio ed ivi residente in Via S. Pertini n. 26 C.F. GRR MRC 74M01 D037V

E

**CIR FOOD COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C.** (nel proseguo CIR), con sede legale in via Nobel 19 - 42124 Reggio Emilia, Cod. Fisc e P.IVA 00464110352 – iscritta nel Registro delle Imprese n. 00464110352 - C.C.I.A.A. di Reggio Emilia n. 132738 ed Iscritta all'Albo Società Cooperative con il numero A109985 e rappresentata da Gualdi Ilenia nata a Reggio Emilia e ivi residente in Via Reiter n. 8 C. F. GLD LNI 73D53 H223C

**PREMESSO**

- che, con diversi accordi tra amministrazioni aggiudicatrici si è stabilito di gestire in modo unificato le procedure amministrative per l'affidamento mediante gara pubblica del servizio di ristorazione collettiva e distribuzione pasti tra più Enti aggiudicatari, finalizzato alla conclusione di un accordo quadro cui l'AA e la CDC dovranno aderire per la stipula di contratto di appalto per l'erogazione del servizio di ristorazione e distribuzione pasti così come meglio indicato nel capitolato di appalto e atti di gara che si andranno ad approvare.

- che l'Accordo Quadro ha una decorrenza previsionalmente **dal 22/08/2016 al 31/12/2017** ed a cui potranno aderire oltre alla CDC altre Amministrazioni Aggiudicatrici che, aventi sede nella Regione Emilia Romagna, pubbliche e tenute al rispetto del D.lgs 163/2006, sottoscrivano il presente accordo per le finalità in esso espresse;

- che lo stipulando contratto di appalto derivato avrà **scadenza il 31/08/2021** come durata massima prevista per tutte le AA aderenti;

- che il valore del presente contratto ammonta ad € 2.564.500,53 quale importo complessivo del servizio per l'intera durata, riferito ai pasti del servizio domiciliare in asporto monoporzione e a quelli in cucina interna al servizio;

- che alla gara esperita in data 27/05/2016 si è collocato al primo posto per il Lotto n. 1 la Ditta CIR per l'importo di € 12.171.953,66 con un ribasso pari ad € 77.879,00 oneri fiscali esclusi sull'importo posto a base di gara e per un prezzo unitario a pasto di Euro 8,35 per CRA e CD; € € 5,16 per il pasto del SAD (ribasso del 0,60 %, rispetto al prezzo unitario a pasto posto a base di gara) il tutto come emerge dal verbale di gara conservato agli atti e dalla determinazione dirigenziale di aggiudicazione definitiva;

- che, ai sensi dell'art.53, comma 16ter, del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165, l'Aggiudicatario attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'ASP, che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di questa, nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;

## **TUTTO CIÒ PREMESSO**

e ritenuto parte integrante e sostanziale del presente atto tra l'ASP e l'Aggiudicatario, come sopra individuati e rappresentati, si conviene e si stipula il presente contratto:

### **Articolo 1 OGGETTO DEL CONTRATTO.**

L'ASP, come sopra rappresentato, affida a CIR che, in persona del suo legale rappresentante, accetta la gestione complessiva del servizio di refezione rivolto alle persone anziane e/o disabili di cui l'ente aggiudicatore si è fatto carico dell'assistenza tramite impegno disciplinato da apposito contratto, come dettagliatamente precisato nella presente scrittura.

L'appalto comprende la completa gestione (secondo quanto precisato nel capitolato d'appalto) dei centri di produzione pasti di proprietà dell'ASP o di altre strutture che forniscono i pasti al domicilio degli assistiti dell'ASP.

### **Articolo 2 - DURATA DEL CONTRATTO D'APPALTO.**

Il contratto avrà durata di cinque anni a partire dal ottobre 2016 con scadenza il 31/08/2021.

In vista della scadenza contrattuale l'Amministrazione, se lo riterrà conveniente in base alle proprie valutazioni tecnico-economiche, si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un periodo non superiore a mesi sei e comunque fino all'aggiudicazione del nuovo appalto, previo avviso da comunicarsi per iscritto a CIR, almeno trenta giorni prima della scadenza del termine.

CIR si impegna ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa.

### **Articolo 3 – VALORE DELL'APPALTO.**

L'importo dell'appalto è pari a Euro € 2.564.500,53 Iva esclusa quale importo presunto ottenuto moltiplicando il prezzo unitario a pasto risultante dall'aggiudicazione, pari ad Euro € **8,35** per i pasti si CRA e CD ed € **5,16** per i pasti di SAD, per le quantità presunte di pasti prodotti nel periodo di durata dell'appalto.

Il numero indicativo presunto di pasti sui quali si stimato il valore dell'appalto nel periodo di durata del contratto (5 anni) è pari ad una media stimata, comprensiva del pasto per anziani residenti e per assistiti al domicilio aventi diritto al pasto, di 334.332,50 pasti così suddivisi:

- pasti per anziani e/o disabili in strutture n. 263.117,00;
- pasti per anziani/disabili assistiti a domicilio: n. 71.215

Il prezzo del pasto, diverso per tipologia, rimarrà tale per tutta la durata dell'appalto anche qualora si verificassero variazioni delle quantità sopra indicate (che sono puramente indicative) delle varie tipologie di pasti. Con riferimento a quanto previsto sul punto della composizione e caratteristiche dei pasti, laddove a seguito di sperimentazioni dovesse conseguire nel corso di vigenza del contratto una modifica generale e stabile nella composizione del pasto, si terrà conto delle

quotazioni separate delle singole componenti, definite applicando la percentuale di ribasso del prezzo offerto in sede di gara sul valore delle componenti.

I prezzi dei pasti sono da intendersi comprensivi di tutte le prestazioni indicate dal capitolato, esclusi oneri fiscali. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti alla CIR dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi offerti.

Vista l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, l'ASP non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere erogati e la CIR non potrà richiedere alcun compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi presi a riferimento per la quantificazione del valore del presente contratto risultino superiori od inferiori a quelli effettivi. La fornitura dei pasti nelle strutture dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.

Nel corso della durata contrattuale, riduzioni o aumenti del servizio sono comunque fin d'ora consentiti e accettati qualora dipendenti da eventi estranei alla volontà dell'Ente (es. autorità sanitarie, Regione, Stato, ASL, etc.) o per cause di forza maggiore.

Al verificarsi di tali ipotesi l'ASP non dovrà corrispondere alcun compenso e/o indennizzo a CIR e il costo del singolo pasto resterà invariato.

#### **Articolo 4 – GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.**

Il contraente a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente contratto ha prestato polizza fideiussoria n. .... della Banca ..... Fideiussioni rilasciata il ..... a favore dell'ASP fino alla concorrenza di Euro .....

(.....) L'importo della suddetta cauzione risulta ridotto del 50% essendo CIR in possesso della certificazione di sistema di qualità conformi alle norme europee della serie ISO 9001:2008.

La cauzione prestata con detto atto è parte integrante e sostanziale del presente contratto, è conservata in atti presso l'ASP, è vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino all'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto.

La garanzia prevede espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento della somma richiesta entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta della stazione appaltante;
- b) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c..
- c) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 c.c., 2<sup>a</sup> comma.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti da CIR, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; l'Amministrazione, fermo restando quanto previsto in tema

di inadempimenti, verifiche di conformità e penali, avrà diritto pertanto di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, CIR dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata all'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione, della cauzione provvisoria.

La garanzia fideiussoria sarà progressivamente svincolata secondo il disposto del comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

#### **Articolo 5 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI**

Tutte le spese afferenti alla stipula del contratto e sua registrazione vengono assunte a carico dell'Aggiudicatario senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi dell'ASP.

L'I.V.A. s'intende a carico dell'ASP in base a quanto disposto dall'art. 1 comma 629 lettera b) della Legge di stabilità che modifica il D.P.R.633/72 introducendo l'art. 17-ter, si applicherà lo "split payment", ossia il versamento dell'IVA, da parte degli enti pubblici, direttamente all'Erario. L'ASP perciò pagherà al fornitore il solo corrispettivo (imponibile) della prestazione o cessione di beni, mentre la quota di IVA verrà versata all'Erario.

In caso di proroga del contratto come più sopra prevista le eventuali spese saranno a carico di CIR.

#### **Articolo 6 VALIDITA' DELL'OFFERTA – EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO**

L'offerta presentata in sede di partecipazione alla gara da parte di CIR e oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione assume valore vincolante nell'esecuzione del contratto in aggiunta a quanto già previsto nel capitolato e riportato nel presente contratto.

#### **Articolo 7 –CONDIZIONI DI PAGAMENTO, OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'DEI FLUSSI FINANZIARI.**

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con cadenza bimestrale, a fronte della regolare emissione di fatture e subordinatamente al riscontro di regolarità nell'esecuzione del servizio e di corrispondenza dei pasti fatturati rispetto a quelli effettivamente ordinati tramite la rilevazione delle presenze.

Le fatture elettroniche dovranno essere compilate e inviate secondo le leggi vigenti, redatte in lingua italiana ed essere intestate a:

ASP MAGIERA ANSALONI – UFFICI AMMINISTRAIVI 42010 Rio Saliceto, Cod. Fiscale 80010410357 e P.IVA 01327630354. Il codice C.I.G (codice identificativo gara) da indicare in ogni transazione finanziaria inerente il presente appalto è: 6788789DE5

Per quanto riguarda le specifiche modalità di fatturazione, esse dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione e in ogni caso dovranno essere dettagliate per refettorio e struttura punto di consegna, distinguendo i pasti da consumarsi all'interno dai pasti per gli assistiti al domicilio.

Il pagamento verrà effettuato dal competente Ufficio Contabilità, a mezzo di mandato, entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle singole fatture da parte del Settore competente relative a forniture regolarmente effettuate.

L'eventuale importo per gli interessi di mora sarà determinato in base al tasso di riferimento BCE, periodicamente pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, a cui verrà aggiunta una maggiorazione di 8 (otto) punti percentuali.

Sono a carico dell'impresa le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali.

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, CIR si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, CIR si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

CIR, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede la stazione appaltante.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

Sulle prestazioni saranno effettuate le ritenute previste dal D.P.R. 207/2010 a tutela dei lavoratori per i casi di inadempienza contributiva.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso da parte di CIR. Qualora quest'ultima si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da parte dell'ASP.

Trattandosi di appalto di servizi con prestazioni continuative, in cui la verifica di conformità deve essere compiuta in corso di esecuzione del contratto, non trova applicazione la ritenuta prevista dall'art. 4, comma 3, DPR 207/2010.

## **Articolo 8 - REVISIONE PREZZI E REVISIONE CONDIZIONI CONTRATTUALI**

I prezzi di cui all'offerta aggiudicata rimarranno fermi per tutto il primo anno di durata del contratto.

Le revisioni, nei termini di cui all'art. 115 del D.Lgs. n.163/2006, saranno operate sulla base di istruttoria condotta dal Responsabile unico del procedimento sulla base dei dati di cui all'art.7, comma 4, lettera c) e comma 5 dello stesso D.Lgs. n.163/2006.

In caso di mancanza della pubblicazione dei dati di cui al citato articolo 7, il parametro di riferimento sarà la variazione media dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) riferita all'anno precedente e verrà riconosciuta a partire dal ricevimento della richiesta di revisione con riferimento agli ordini non ancora effettuati.

#### **Articolo 9 – REFERENTI**

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto CIR dovrà indicare alla stazione appaltante l'ubicazione di un proprio punto di coordinamento ed i referenti individuati per la gestione del servizio. L'ASP indicherà a CIR i referenti degli uffici preposti alla gestione degli aspetti tecnici e amministrativo-contabili del contratto secondo le competenze assegnate dall'organizzazione interna.

#### **Articolo 10 - CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO**

E' vietata la cessione anche parziale del contratto fatti salvi i casi di cessione di azienda, di atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs. 163/2006 e all'art. 116 del D.Lgs. 163/2006.

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

Secondo il disposto dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 sono autorizzati i subappalti parziali per il trasporto che rientrano nel limite del 30% (trentapercento) dell'importo contrattuale e superiore al 2% dell'importo a base di gara e la cui incidenza della manodopera non supera il 50% dell'importo del servizio di subappalto alla ditta Transcoop Società Cooperativa con sede in Reggio Emilia Via Danubio n. 2

#### **Articolo 11 - RESPONSABILITA' DI CIR E COPERTURE ASSICURATIVE.**

Sono a carico di CIR, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste. CIR garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto.

CIR si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta.

CIR si obbliga a consentire all'ASP di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

La consegna dei pasti dovrà avvenire senza interferire con il normale lavoro degli operatori, con le modalità e nei tempi concordati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto.

CIR sarà considerata responsabile dei danni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dell'ASP che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'ASP, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

#### **Articolo 12 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO. CLAUSOLA SOCIALE.**

CIR dovrà impiegare nell'esecuzione del servizio personale qualificato e idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito al servizio è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

CIR dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso. Dovrà inoltre applicare quanto eventualmente indicato in sede di offerta tecnica.

CIR dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

CIR dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

CIR è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio oggetto del presente appalto. Dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

#### **Articolo 13 - MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO**

In applicazione del D.Lgs. n. 81/2008, CIR (ivi compresi i subappaltatori) mette in campo tutte le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e cura gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, compresa ogni azione volta ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti che possono essere coinvolti nel processo di produzione e distribuzione del servizio.

Resta fermo l'obbligo per l'esecutore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

La valutazione deve riguardare:

- tutti i locali delle cucine compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.;
- le zone "office" presenti nelle Strutture nelle quali la Ditta effettua la distribuzione dei pasti compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale di cui la Ditta faccia uso esclusivo.

Con particolare riferimento alla fase di somministrazione dei pasti che si svolge all'interno delle strutture, CIR riceve in uso i locali adibiti allo svolgimento di tutte le operazioni di preparazione propedeutiche alla sporzionatura dei pasti e al lavaggio delle stoviglie – cosiddetti locali "office" – al cui interno potrà collocare tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio (lavastoviglie, scaldavivande, utensileria, ecc).

CIR è responsabile della manutenzione e corretto utilizzo delle attrezzature. Il consumo dei pasti da parte degli utenti avviene in locali contigui ai locali office, i refettori, dove "l'impiattamento" dei cibi è effettuato dal personale di CIR che cura anche le operazioni di preparazione dei tavoli e le successive operazioni di pulizia.

In relazione alle suddette modalità di svolgimento del servizio, in relazione al primo incontro di coordinamento fra i datori di lavoro, viene redatto per il servizio svolto nelle strutture il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (Duvri). Il documento ha lo scopo di fornire dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto, promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il committente e CIR, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori di CIR, gli operatori e i volontari operanti presso i locali delle strutture, gli anziani ed eventuale pubblico esterno, per ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

CIR è tenuta nei confronti dei propri dipendenti all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

Dovranno essere adottate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non siano presenti persone nell'area di manovra o che non si introducano persone non autorizzate nell'area delle strutture.



In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree comunali e scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale di CIR dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

#### **Articolo 14 – MODIFICHE E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO.**

Il servizio di preparazione e confezionamento dovrà in ogni caso essere garantito anche in occasione di problemi dovuti a cause di forza maggiore (quali a titolo esemplificativo: interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche) anche se non imputabili all'impresa aggiudicataria; in tali occasioni l'impresa dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, rifornendosi presso la cucina di riserva, per il tempo necessario al ripristino funzionale dei locali interessati.

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

Le modalità organizzative da adottarsi in occasione di tali scioperi del personale della ditta, dovranno inoltre essere concordate con le Amministrazioni e ove non diversamente stabilito il pasto sarà a menù fisso senza alternative (ad eccezione delle diete speciali)

In via generale non sono ammesse interruzioni del servizio e CIR deve predisporre in via preventiva adeguate procedure per fornire un servizio alternativo o un menu di emergenza.

Le interruzioni del servizio dovute a forza maggiore sono ammesse solo dopo che CIR avrà esperito ogni tentativo per la fornitura di un pasto alternativo o menu di emergenza.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che le stesse non possano evitare.

Il verificarsi di tali evenienze non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Non costituiscono causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto.

#### **Articolo 15 – VERIFICA DI CONFORMITA', INADEMPIMENTI E PENALI.**

Le verifiche sulla corretta esecuzione dell'appalto sono effettuate dal Responsabile unico del procedimento che nel caso di inadempimento o di mancato rispetto delle condizioni stabilite dal capitolato speciale d'appalto valuta l'applicazione delle penali di seguito indicate. In tali casi, l'ASP invierà a CIR comunicazione scritta con le specifiche contestazioni, con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente documento.

In caso di contestazione CIR dovrà comunicare le proprie deduzioni all'ASP nel termine massimo di cinque giorni dal ricevimento della stessa.

Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Amministrazione, o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, si procederà all'applicazione delle penali come definite e descritte dall'Art. 14 del Capitolato di gara.

#### **Articolo 16- VERIFICA GENERALE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.**

Al termine del primo semestre di esecuzione del contratto l'ASP procederà ad una verifica generale sullo stato di esecuzione delle condizioni e obblighi previsti nel capitolato e di quelli oggetto di offerta da parte di CIR in sede di gara.

In esito a tale verifica CIR è impegnata, nel caso di non completa corrispondenza agli obblighi assunti a presentare un programma di adeguamento.

L'effettuazione di questa verifica generale non interferisce con l'applicazione da parte dell'ASP delle ordinarie procedure correlate all'accertamento di eventuali inadempimenti e delle conseguenti penali, laddove ne ricorrano le condizioni.

#### **Articolo 17 – CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO**

CIR con la firma del presente contratto accetta espressamente tutte le clausole ivi previste.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del capitolato deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto previsto dal Codice Civile.

#### **Articolo 18 - DOCUMENTI CONTRATTUALI**

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto e concorrono a determinarne il contenuto i seguenti documenti:

- Capitolato d'appalto;
- Offerta tecnica;
- Procura Speciale;
- Schede prodotto,
- Menu;
- Modalità richiesta diete speciali,

- Norme igieniche per il personale;
- Modalità di distribuzione pasti e rigovernatura,
- Schema D.U.V.R.I.

I restanti documenti sopra elencati, seppur non materialmente allegati al presente contratto, sono pienamente conosciuti dalle parti, e vengono dalle medesime sottoscritti mediante apposizione di firma autografa;

#### **Articolo 19 DOMICILIO DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

A tutti gli effetti del presente contratto l'Aggiudicatario elegge domicilio in Reggio Emilia, Via Nobel 19

#### **Articolo 20 RICHIAMO ALLE NORME LEGISLATIVE E REGOLAMENTARI**

Per quanto non previsto dal presente contratto le parti contraenti, come sopra rappresentate, si riportano alle disposizioni di cui ai seguenti dettati normativi:

- D.Lgs.12 aprile 2006 n. 163
- in subordine, le disposizioni del Codice Civile.

#### **Articolo 21 REGISTRAZIONE FISCALE**

Il presente contratto sarà sottoposto a registrazione a tassa fissa ai sensi dell'articolo 40 del D.P.R.26 Aprile 1986 n. 131, essendo le prestazioni in esso contenute soggette ad I.V.A.

#### **Articolo 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.**

##### **penali e risoluzione del contratto**

Nel caso di gravi e/o ripetute inadempienze della Appaltatrice, l'ASP avrà la facoltà, previa notificazione scritta all'impresa, di promuovere la risoluzione del contratto con possibilità di affidare a terzi la fornitura e salvo la facoltà, ove ricorra il caso, di applicazione delle penali sotto elencate e il diritto di rivalsa per gli eventuali danni subiti e maggiori oneri dovuti a detta risoluzione

Nelle ipotesi di cui sopra l'Amministrazione interessata non corrisponderà alcuna somma per le prestazioni non ancora eseguite o eseguite parzialmente o in modo insoddisfacente

Per l'applicazione delle presenti disposizioni l'Amministrazione coinvolta potrà rivalersi su eventuali crediti di impresa o sulla cauzione previa formale contestazione da trasmettersi entro 10 giorni dalla sua rilevazione e con facoltà di contraddittorio da richiedersi entro il termine di 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Se durante l'espletamento dell'appalto si verificassero inadempienze si procederà (salvo quanto previsto durante il periodo di prova) nell'ordine a:

1. segnalazione della mancanza in forma scritta e trasmessa con ogni mezzo utile alla prova dell'avvenuta conoscenza da parte dell'aggiudicatario e, In caso di
  - Reiterazione della medesima mancanza nei 60 giorni seguenti la segnalazione
  - Inerzia alla soluzione trascorsi 10 giorni dalla segnalazione (ove fosse stato possibile porvi rimedio) da parte dell'aggiudicatario  
E non accettazione delle eventuali giustificazioni prodotte in sede di prima contestazione
2. Alla contestazione della reiterazione o inerzia rilevata con avviso di applicazione delle seguenti penali con le modalità indicate (salvo che l'Amministrazione non accolga le eventuali giustificazione addotte formalmente dall'appaltatore o che venga sanata l'inadempienza):
  - I. Per ogni giornata in cui si sia rilevata la mancata consegna o somministrazione di uno o più pasti prenotati, si applica una penale pari al 5% dell'imponibile fatturato il mese precedente per il medesimo servizio. Tale penale andrà riportata a cura dell'appaltatrice in riduzione dell'imponibile della fattura del mese successivo con evidenza nel documento stesso dell'importo portato a riduzione
  - II. qualora la grammatura delle pietanze impiegate fosse riscontrata diversa da quella prevista nelle tabelle dietetiche stabilite, si applica una penale pari al 5% dell'imponibile fatturato il mese precedente per il medesimo servizio. Tale penale andrà riportata a cura dell'appaltatrice in riduzione dell'imponibile della fattura del mese successivo con evidenza nel documento stesso dell'importo portato a riduzione
  - III. qualora fossero forniti alimenti diversi da quelli previsti o ordinati dall'Amministrazione si applica per ogni giornata di riscontro delle difformità, una penale pari al 5% dell'imponibile fatturato il mese precedente per il medesimo servizio. Tale penale andrà riportata a cura dell'appaltatrice in riduzione dell'imponibile della fattura del mese successivo con evidenza nel documento stesso dell'importo portato a riduzione
  - IV. qualora non fosse dato riscontro alla richiesta di documentazione amministrativa prevista nel presente capitolato entro 60 giorni successivi alle scadenze fissate, si applica per ogni giorno di ulteriore ritardo una penale pari al 1% dell'imponibile fatturato il mese precedente per il medesimo servizio. Tale penale andrà riportata a cura dell'appaltatrice in riduzione dell'imponibile della fattura del mese successivo con evidenza nel documento stesso dell'importo portato a riduzione

Le penali sono cumulabili tra loro sino ad un importo massimo del 10 % dell'importo complessivamente previsto nel singolo contratto di appalto stipulato tra Amministrazione e Appaltatore.

In caso di ulteriori inadempienze, tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'amministrazione potrà applicare ulteriori penali, comunicandole formalmente alla Appaltatrice, proporzionali al danno/inadempienza subito, in ogni caso di importo non superiore al 5% dell'imponibile fatturato il mese precedente per il medesimo servizio

L'ASP può procedere alla risoluzione del contratto di propria competenza

a. CON PREAVVISO di 30 giorni nei seguenti casi:

- dopo due contestazioni scritte su gravi inadempienze cui la Appaltatrice non fornisca adeguate giustificazioni (ivi compresa la mancata comunicazione dello sciopero);
  - la reiterazione delle mancanze per cui sia già stata applicata in precedenza una penale tra quelle previste
  - reiterato contegno scorretto verso gli utenti da parte del personale della Appaltatrice;
  - cessione non autorizzata ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
  - Ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto, per il quale rendendosi impossibile la prosecuzione dell'appalto, l'Amministrazione abbia inutilmente diffidato l'Appaltatore all'adempimento ai sensi dell'art. 1454 del codice civile
- SENZA PREAVVISO nei seguenti casi:
- abbandono dell'appalto, nel qual caso l'Amministrazione potrà rivalersi per danni subiti oltre il trattenimento della cauzione versata;
  - in caso di fallimento, di accertata frode o perdita dei requisiti dichiarati in sede di gara e necessari all'espletamento del servizio (requisiti di regolarità, di idoneità professionale, capacità tecnica ecc)
  - ogni caso previsto nel recesso con preavviso se avvenuto durante i primi 6 mesi contrattuali del cd "periodo di prova"

#### PERIODO DI PROVA

Per i primi 6 mesi contrattuali, il servizio si intende affidato all'Aggiudicatario dalla singola Amministrazione con la formula del "periodo di prova" durante il quale l'ASP ha ampia facoltà di verifica e valutazione diretta della qualità dei prodotti forniti e dei servizi o complessivamente reso.

Qualora già durante tale periodo di avvio contrattuale venissero segnalate all'Aggiudicatario delle mancanze, l'Amministrazione potrà motivatamente e a propria discrezione:

- applicare le penali previste e sopra indicate maggiorate del 20% dell'importo teoricamente risultante  
ovvero
- recedere il contratto senza preavviso anche nei casi previsti per il recesso con preavviso

Nei casi di risoluzione l'Amministrazione agisce con l'azione c.d. di manutenzione del contratto, con la quale chiede che la controparte sia condannata ad eseguire la prestazione cui è tenuta fino a nuova assegnazione.

#### **FORO COMPETENTE, CONTENZIOSO E TRATTAMENTO DATI**

Le controversie che dovessero insorgere saranno risolte mediante tentativo di “transazione” ai sensi dell’art. 239 del D.lgs 163/2006 di natura “conservativa” ovvero “novativa” in ragione della controversia. In caso di mancata conclusione della transazione, la controversia sarà deferita al giudizio del G.O del foro di Reggio Emilia, in quanto attinente a diritti soggettivi (Consiglio Stato, sez. V, 19 ottobre 2009, n. 6411) ovvero al GA in caso di contestazione di efficacia inerente il rapporto pubblicistico dell’appalto

In caso insorgano esigenze da definire o concordare per la regolare realizzazione del presente che non siano pretestuose, strumentali o evidentemente infondate, le parti dovranno concordarle in modo unanime. Gli accordi fatti successivamente alla stipula contrattuale si danno per conosciuti e accettati anche dagli eventuali sub appaltatori o sub fornitori della ditta stessa che è tenuta a tal fine a darne debita ed approfondita comunicazione per quanto di competenza se del caso.

Per quanto non previsto nel presente contratto sono valide in quanto applicabili le norme nel tempo vigente in materia cui il presente è da intendersi in ogni caso automaticamente adeguato “ope legis” senza necessità di formali integrazioni salvo che queste non siano espressamente necessarie per la loro efficacia

Le parti acconsentono ai sensi del D.lgs 196/2003 al trattamento dei dati personali necessari limitatamente all’espletamento della presente procedura contrattuale.

CIR si impegna a far seguire al proprio personale le specifiche normative sul trattamento dei dati qualora e per quanto possa detto personale trattare dati sensibili degli utenti dei servizi nell’espletamento delle proprie attività.

## **PRESCRIZIONI TECNICHE RELATIVE ALL'APPALTO**

### **DERRATE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari.**

La scelta delle derrate alimentari da parte di CIR, nell’ottica di perseguire due obiettivi prioritari – la tutela della salute e la tutela dell’ambiente – deve privilegiare l’utilizzo di prodotti da agricoltura biologica, Dop, IGP, a lotta integrata, equosolidali, filiera corta locale. In ogni caso devono essere privilegiati i prodotti di stagione.

A partire da tale presupposto, discendono particolari obblighi per CIR.

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nel capitolato, quelle generali e quelle di dettaglio riportate per ciascuna derrata nelle schede prodotto allegate.

L'introduzione di eventuali prodotti aggiuntivi deve essere preceduta dalla presentazione all’ASP della relativa scheda tecnica.

Per tutte le derrate alimentari sono esclusi i prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio comunitario (ad. esempio ananas e banane); in tal caso devono essere biologici, se reperibili.

In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta locale o da produzione/filiera nazionale, al fine di ridurre il numero di passaggi tra produttore e consumatore.

La scelta dei prodotti da acquistare per diete speciali dovrà garantire prodotti di qualità analoga a quelli utilizzati per i pasti convenzionali e la possibilità di produrre menu equilibrati dal punto di vista nutrizionale, garantendo per quanto possibile anche la varietà, compatibilmente con la dieta prescritta, e tenere conto di situazioni particolari (patologie che comportino diete personalizzate).

Ogni prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica. I prodotti di provenienza biologica dovranno rispondere inoltre ai requisiti di etichettatura previsti dalla normativa speciale per questa tipologia di prodotti.

Devono essere privilegiati prodotti ortofrutticoli freschi e di stagione, fermo restando che per garantire la varietà dei menu, soprattutto nelle stagioni in cui vi è minore disponibilità di prodotti freschi, possono essere utilizzati anche prodotti surgelati il cui utilizzo deve essere contenuto.

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche qualitative, merceologiche e igienico – sanitarie di cui alla normativa nazionale e comunitaria nel tempo vigente.

I pasti dovranno sempre essere composti con alimenti che garantiscano, il corretto apporto nutrizionale secondo quanto ivi indicato in base alle tabelle dei Larn (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) - che vengono assunte a modello di riferimento odierno e salvo i loro successivi aggiornamenti e modifiche che dovessero essere emanate ed a cui l'aggiudicatario dovrà attenersi nella predisposizione e variazione dei menù proposti.

Le confezioni dei prodotti "confezionati" dovranno essere integre, chiuse all'origine del loro percorso di produzione e non dall'appaltatore, non presentare fori, segni di manomissione o deterioramento che ne comporti la perdita dell'integrità

I prodotti dovranno essere esenti da muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori e consistenze / colorazioni anomale.

Le etichettature e gli eventuali campioni di cibo, dovranno essere conformi alle vigenti norme per la categoria merceologica di competenza ed essere conservate con i tempi e modi previsti per gli eventuali accertamenti postumi stabiliti dai percorsi dell'Haccp ai sensi del D.Lgs 193/1997 (ex 155/1997) ss.mm.ii;

Nell'ambito del sistema di autocontrollo e del sistema qualità va impiegata la sistematica applicazione di standard merceologici, bromatologici, chimici e

microbiologici e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime e dei pasti.

A tal fine CIR ha l'obbligo di:

- effettuare campionature sulle materie prime e/o sui prodotti finiti, anche su richiesta o indicazione di ASP, e comunque **almeno tre volte all'anno**, per analisi merceologiche, chimico – fisiche e microbiologiche presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge, e di comunicare a fine anno tali risultati ad ASP se ne fa richiesta dalle stesse.. Ogni onere connesso è a carico della ditta aggiudicataria. Allo scopo di poter individuare tempestivamente le possibili cause di eventuali intossicazioni e/o infezioni alimentari, la ditta aggiudicataria è tenuta a prelevare un campione rappresentativo del pasto completo quotidiano ed a conservarlo per quattro giorni a temperatura di congelazione, in appositi contenitori chiusi, contrassegnati da un'etichetta recante la data di preparazione.
- approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti

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

#### - SPECIFICHE TECNICHE ALIMENTARI

- 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.

- 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.
- 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)<sup>4</sup>.
  - Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

**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

Nel caso vengano utilizzati 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)

Il trasporto con mezzi di CIR, deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale il trasporto delle merci, quali: veicoli, almeno euro 4; veicoli elettrici; vetture ibride

CIR, in caso di acquisti da eseguirsi in corso di appalto di attrezzature elettriche necessarie alla produzione dei pasti, deve orientarsi ad apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alle seguenti classi minime di efficienza energetica: alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori ed alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni

Per le pulizie si devono utilizzare prodotti detergenti 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 e doveroso, altresì, garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Cir quale erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: Alimentazione, salute 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; provenienza territoriale degli alimenti; stagionalità degli alimenti; corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

### **CARATTERISTICHE DEL MENÙ**

Tenuto conto della tipologia di servizio a cui sono destinati, la preparazione dei pasti deve prevedere una rotazione che tenga conto dei seguenti criteri:

- essere differenziato con articolazione su quattro settimane
- nell'arco dell'anno dovrà essere previsto un menù semestrale (invernale ed uno estivo)
- dovrà essere annualmente revisionato dalla ditta

### **COMPOSIZIONE DEI PASTI**

#### **a) Assistenza Domiciliare** Pasto composto da

Pranzo	1° piatto (+2 alternative) 2° piatto (+2 alternative) ½ Litro acqua minerale naturale, contorno (+2 alternative) frutta (+2 alternative a scelta tra cotta, fresca o frullata) pane bianco (o integrale o grissini)
Cena <small>se e ove richiesta</small>	2° piatto (composto da alimenti freddi (formaggi, affettati ecc') contorno (composto da contorni freddi come carote, insalate ecc) frutta (fresca) pane bianco (o grissini)

#### **b) Centri Diurni per i pasti previsti e Case Residenze Anziani** Pasto composto da colazione

	bevanda (6 scelte tra latte, tè, caffè, caffè d'orzo, camomilla, succo di frutta)+ biscotti (o in alternativa fette biscottate) + marmellata (o in alternativa yogurt)
Merenda mattino	non prevista ( <i>viene eseguita la sola idratazione con bevande</i> )
Pranzo	1° piatto (+2 alternative) 2° piatto (+2 alternative) contorno (+2 alternative) acqua, vino (0,015 L) frutta (alternative a scelta tra cotta, fresca o frullata) pane bianco (o integrale o grissini)
Merenda pomeriggio	bevanda (3 scelte tra tè, succo di frutta, camomilla) + biscotti (o in alternativa fette biscottate o pane) + frutta fresca (o cotta o yogurt o gelato in estate)
Cena	1° piatto (+2 alternative) 2° piatto (+2 alternative) contorno (+2 alternative) acqua, vino (0,015 L) frutta (alternative a scelta tra cotta, fresca o frullata) pane bianco (o integrale o grissini)

### **RICORRENZE E GIORNATE SPECIALI**

Al medesimo costo della giornata alimentare offerta per i pasti di cui sopra, sono previste le seguenti preparazioni speciali 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
- caffè d'orzo

In alternativa al pranzo, può essere richiesto dall'Amministrazione che la preparazione del pasto "speciale" sia la merenda o la cena.

Almeno mensilmente e senza costi aggiuntivi, 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.

### **ALTERNATIVE**

Nella composizione dei pasti se non diversamente indicato, le alternative alle pietanze proposte, devono essere:

- I. dieteticamente equilibrate:
  1. parimenti alle pietanze per le quali vengono proposte come alternative
  2. rispetto all'apporto nutrizionale in ordine alla composizione del pasto che si ottiene complessivamente optando per tale alternativa
- II. sempre indicate in modo chiaro e comprensibile sul menu della settimana/giorno al fine di permetterne la scelta consapevole.
- III. Essere proposte in modo che si crei una reale alternanza tra le pietanze proposte almeno nell'arco dell'intera settimana, affinché non risultino una quotidiana "riproposizione" solo in forma diversa dei medesimi piatti/pietanze.

Non possono essere considerate alternative le diete speciali che l'ASP è tenuta a fornire nei casi previsti OLTRE all'ordinaria composizione della giornata alimentare.

### **DIETE SPECIALI**

In presenza di dieta per soggetti diabetici, affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista (e validata dall'Asl nel caso di minori) l'Amministrazione ne darà informazione documentale al personale dell'appaltatore che gestisce il servizio cucina da cui proviene il cibo preparato per quell'utente.

L'appaltatore in tali casi è tenuto alla preparazione di apposito pasto, senza variare gli oneri a carico dell'Amministrazione, così come specificato di seguito.

La fornitura della dieta deve decorrere entro 24 ore dalla data di consegna della certificazione per gli anziani

Devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale. Le preparazioni sostitutive, devono essere il più possibile uguali al menù giornaliero. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base.

È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

Sono assimilate alle diete speciali anche:

- le richieste di alternative ai piatti proposti nel menu per ragioni etico – religiose.
- le richieste di preparazione di pasto in "bianco" per indisposizione.

Nei casi di diete speciali:

- Se preparato d'asporto la confezione del pasto dovrà evidenziare all'esterno in modo chiaro e leggibile il destinatario dello stesso
- Se preparato non d'asporto dovrà essere inserito in contenitori separati per la somministrazione ai soggetti specifici senza che le pietanze entrino in contatto con quelle del menu "standard"

#### **Preparazione e distribuzione delle diete speciali**

- gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base
- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno personalizzati recante il nome dell'utente
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti

#### **Cibi frullati**

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 per in contenitori utili al loro trasporto o somministrazione in base alla casistica.

#### **DERRATE ALIMENTARI, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE**

Per garantire la qualità del servizio, l'appaltatore dovrà assicurare la continuità di impiego delle medesime derrate alimentari (che siano cioè della medesima categoria merceologica e provenienti dallo stesso produttore). Non sono pertanto ammesse "pratiche" commerciali tese a ricercare convenienza economica attraverso la ricorrente variazione dei prodotti acquistati in base alla loro convenienza se ciò comporta parimenti la variazione degli stessi. È ammessa la variazione solo di quei prodotti che, viceversa, si siano rilevati di scarsa qualità o gradimento da parte dell'Amministrazione che in tal caso ne può chiedere la sostituzione a parità di categoria merceologica.

Le materie prime dovranno sempre essere fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Ogni alimento andrà conservato alla temperatura indicata sulla confezione e stoccato in modo da evitare promiscuità tra alimenti crudi e lavorati. Nessun alimento anche se imballato, potrà essere conservato a diretto contatto con il pavimento.

I prodotti per intolleranti dovranno essere conservati separatamente dagli altri.

I prodotti non conformi, deteriorati o scaduti andranno:

- Accantonati, segnalati e conservati in luogo diverso da quello di stoccaggio dei prodotti conformi
- da eliminarsi o smaltirsi a secondo del caso, entro le 24/48 ore successive l'accertamento della scadenza / non conformità.

#### **DERRATE D'EMERGENZA**

L'appaltatore ha l'obbligo di costituire una scorta minima di derrate utile a far sempre fronte per ogni centro di produzione -distribuzione almeno a:

- problemi/ritardi alla consegna del giorno
- lievi variazioni improvvise nella composizione del pasto rispetto ai pasti già ordinati.

### **ATTIVITÀ AUSILIARIE DI SUPPORTO**

Oltre ai requisiti generali già stabiliti nel presente contratto per il personale dell'Appaltatore (professionali, possesso dei titoli specifici, dell'idoneità fisica alla mansione, del corretto inquadramento contrattuale ecc), il personale impiegato per le attività ausiliarie indicate nelle tabelle del presente dovrà in particolare:

- Collaborare fattivamente con il personale dell'Amministrazione per la buona riuscita del servizio
- Essere disponibile a relazionarsi con gli utenti e/o loro famigliari durante l'esecuzione del servizio in modo adeguato al tipo di utenza servita
- Adeguarsi alle organizzazioni che saranno vigenti nei servizi (orari delle attività, locali destinati alle specifiche attività ecc)
- Utilizzare i materiali e le attrezzature in dotazione in modo rispettoso e adeguato segnalandone le eventuali criticità
- Eseguire i servizi di propria competenza adeguandoli all'utenza cui sono rivolti e preoccupandosi che il servizio reso sia non "meramente eseguito" ma complessivamente adeguato (ad esempio in caso si porzioni o si impiatti il pasto sostituire le vettovaglie che non appaiono adeguatamente pulite, segnalare se ad un utente manchi la propria dotazione per consumare il pasto, preoccuparsi del "decoro" complessivo della sala in caso di apparecchiatura ecc)
- Essere in grado di parlare leggere e scrivere in italiano correntemente
- Consegni al personale dell'Amministrazione ogni eventuale oggetto o prezioso trovato nei locali di servizio
- Presti servizio sempre dotato di divisa adeguata alla mansione e dall'aspetto pulito e ordinato.
- Si attenga alle disposizioni fornite unicamente dal personale dell'ASP ovvero dell'Appaltatore per quanto di rispettiva competenza

### **Oneri delle parti nella conduzione dei locali di produzione pasti**

Poiché i locali nei quali si producono i pasti sono dell'Ente aggiudicatore è fatto obbligo osservare quanto segue:

- **All'amministrazione spetta**
  - a) L'ottenimento e conservazione della regolarità edilizia dello stabile e dei locali in base alla loro destinazione d'uso
  - b) L'esecuzione:
    - controlli di legge periodici e/o una tantum su
      - impianti (es. verifiche messe a terra impianto elettrico, verifiche luci emergenza ecc)
  - d) riparazioni e mantenimento in stato di efficienza (manutenzione ordinaria) e di conformità alle vigenti normative sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro:

- degli impianti (elettrico, idraulico, antincendio, gas, allarme ove esistente ecc)
- delle strutture e infissi che costituiscono i locali.
- e) Attivazione, intestazione e regolare pagamento delle utenze (luce, acqua e gas).
- f) Manutenzione straordinaria in caso di esigenza sull'immobile
- g) Sostituzione di macchinari e attrezzature singolarmente considerati di importo superiore ai 300,00 € iva esclusa e pro quota secondo la seguente modalità:
  - a. Da € 301,00 ai 2.000,00 acquisto da parte dell'appaltatore previa accettazione di preventivo da parte dell'Amministrazione che ne rimborserà il 50% del costo imponibile.
  - b. Oltre € 2.001,00 acquisto da parte dell'Amministrazione.
 La proprietà del prodotto sostituito resta in ogni caso dell'Amministrazione
- h) Adempimenti amministrativi derivanti quali (a titolo indicativo):
  - a. comunicazioni agli organi competenti delle eventuali variazioni eseguite all'interno del locale
  - b. richiesta di autorizzazioni sanitarie
  - c. denunce di ampliamento o modifica alla destinazione d'uso
  - d. asseverazioni ai fini della prevenzione incendi anche in caso di variazione al carico in Kwatt sui sistemi di riscaldamento dei locali ecc.
- i) fornitura del materiale (posateria, piatti ecc) necessario alla dispensa e somministrazione del pasto e dell'attrezzatura per la sua distribuzione (carrelli termici, carrelli porta vivande ecc)

➤ **All'appaltatore**

- a) Esecuzione di:
  - controlli di legge periodici e/o una tantum su attrezzature (es verifiche di sicurezza elettriche, verifiche di funzionalità ecc)
  - interventi di controllo periodici (almeno trimestrali) e dislocazione trappole/sistemi contro l'insorgenza di insetti, artropodi, striscianti e ogni altra infestazione.
  - Interventi di disinfestazione al bisogno.
- b) Riparazioni e mantenimento in stato di efficienza (manutenzione ordinaria) e di conformità alle vigenti normative sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro di tutte le attrezzature e degli utensili necessari alla produzione e distribuzione dei pasti, nonché dell'arredo e mobilio ad uso refezione
- c) Attivazione, intestazione e regolare pagamento di ogni nuova utenza telefonica ad uso locali
- d) Fornitura e lavaggio della teleria piana d'uso quotidiano e impiego di macchinari e attrezzature a norma CE e – ove previsto – aventi le caratteristiche di risparmio energetico previste dal capitolato e, **sostituzione** di quelle non più riparabili con altre di pari o superiore categoria qualitativa  
Sostituzione che l'appaltatore effettuerà eseguendo:
  - la procedura di acquisto e sostenendo interamente la spesa per i beni di importo inferiori ad € 300,00 iva esclusa.
  - la procedura di acquisto e sostenendo interamente la spesa per i beni di importo tra 301,00 e 2.000,00 €. iva esclusa i quali saranno

rimborsati al 50% dall'Amministrazione previa preventiva presentazione e accettazione di preventivo la proprietà del prodotto sostituito resta in ogni caso dell'Amministrazione

- e) Pulizia con prodotti e attrezzature dell'appaltatore e rassetto quotidiano costituito almeno da:
- i. Interventi di disinfezione e pulizia approfondita con ricorrenza almeno trimestrale su:
    - Superfici vetrate interne ed esterne
    - Cassonetti finestre e stipiti porte
    - Parti sporgenti e orizzontali non raggiungibili senza scale (es. split, celle frigo, armadi ecc)
  - ii. pulizia quotidiana a fondo con prodotti adeguati ad igienizzare tutte le superfici orizzontali e verticali raggiungibili senza scale e le attrezzature che vengono quotidianamente a contatto diretto con il materiale impiegato nella produzione pasti (piani lavorazione cibo, fornelli, affettatrici ecc). Deragnatura al bisogno.
  - iii. Pulizia quotidiana "a umido" di pavimenti e mobilio con ripasso anche delle parti interne dei mobili non occupate da materiale.
  - iv. Lavaggio pentolame usato per la preparazione pasto.
- f) Rimborso annuale una tantum (escluse eventuali imposte) pari a:
- € 4.250,00 per la CRA di Asp Magiera Ansaloni sede di Rio Saliceto;
  - € 4.250,00 per la CRA di Asp Magiera Ansaloni sede di Campagnola Emilia
  - € 4.250,00 per la CRA di Asp Magiera Ansaloni sede di S. Martino in Rio
- I rimborsi saranno annualmente imputati dall'ASP e seguiranno lo stesso aggiornamento prezzi stabilito per i prezzi offerti in sede di gara.
- g) Custodia corretta dei locali e delle aree adiacenti di utilizzo per eventuali attività di carico scarico merci incluso il servizio di raccolta rifiuti
- a. Adempimenti amministrativi derivanti quali (a titolo indicativo) la gestione e conservazione documentale dei piani sulla sicurezza alimentare (Haccp).

Poiché la produzione avviene in cucine interne sono da differenziarsi le attività di:

- h) **pulizia dello stovigliame**, carrelli e quanto impiegato alla dispensa pasto presente sul carrello che saranno:
- eseguite con processo adeguato (per temperature di lavaggio e prodotti detergenti impiegati) a rimuovere ogni traccia di residuo e renderla igienica e presentabile e utilizzabile per il suo riutilizzo.
  - **effettuate:** Da Asp Magiera Ansaloni senza diversificazione del costo pasto (che le effettuerà in proprio o come servizio accessorio

E' in ogni caso ammessa la facoltà dell'Amministrazione di stabilire che gli acquisiti sopra indicati a proprio carico attinenti la refezione (es. carrelli portavivande, posateria, utensili di distribuzione pasti, piatti ecc) siano acquistati e forniti dall'appaltatore previo rimborso dei costi sostenuti da parte dell'Amministrazione con le modalità che saranno tra le parti stabilite; sono comunque escluse da tale



facoltà le manutenzioni straordinarie, adeguamenti della struttura a norme edilizie o di sicurezza, e le migliorie allo stabile

### **Altre attività a carico dell'Appaltatore**

L'appaltatore – se richiesto dall'ASP – ha l'obbligo di:

1. annualmente predisporre, somministrare, raccogliere ed elaborare le risultanze da restituire in forma aggregata all'Amministrazione di questionari di gradimento del servizio di refezione che siano:
  - a. stati previamente visionati ed autorizzati dall'Amministrazione in ordine alle domande contenute
  - b. sempre i medesimi in corso di contratto di appalto affinché siano nel tempo confrontabili
  - c. sintetici e di semplice redazione da parte dell'utenza (con prevalenze del sistema di risposta a crocette)
2. annualmente effettuare almeno un incontro in cui il personale dell'Amministrazione congiuntamente a quello dell'Appaltatore (designati in ragione delle argomentazioni da trattare) incontrino l'utenza del servizio per momenti formativi – informativi.
3. Annualmente effettuare almeno una campagna di sensibilizzazione rivolta agli utenti dei servizi delle singole Amministrazioni su temi di attualità inerenti l'alimentazione. Tali eventi saranno da concordare tra le parti in ordine alle modalità e argomentazioni da trattare (a tal fine possono essere coinvolti soggetti esterni per la migliore riuscita delle campagne, quali l'Asl o il Comune ecc)
4. Fornire ad ASP (entro 30 giorni dalla richiesta) la documentazione inerente la verifica dei requisiti previsti nell'appalto ove non già prodotti in sede di gara con particolare riferimento a:
  - i. Certificazioni dei prodotti DOP – IGT o biologici presenti nei menu
  - ii. Certificazione dei prodotti impiegati nelle attività di produzione (prodotti di pulizia ecc)
  - iii. Esiti delle analisi di laboratorio eseguite sui campioni di pasto
  - iv. Esiti delle analisi derivanti dall'esecuzione delle procedure Haccp di propria competenza

L'appaltatore è sempre tenuto a fornire all'Amministrazione – ad ogni ricorrenza del caso:

- Esiti di verifiche ispettive eseguite dalle autorità competenti e, se del caso e per quanto di competenza, comunicazione di avvenuta regolarizzazione delle difformità riscontrate. (entro 5 giorni dal loro avvenimento)
- Documentazione amministrativa inerente la Società in caso di variazione rispetto a quella prodotta in sede di gara e utile ai fini della conduzione contrattuale (entro 5 giorni dal loro avvenimento)

### **CUCINA DI RISERVA**

Per non pregiudicare la continuità del servizio in caso di temporanea e improvvisa emergenza, e come previsto nei documenti di gara CIR, per assolvere i compiti che gli sono stati assegnati, deve provvedere, nel rispetto delle modalità sopra descritte, nel fornire i pasti dalla propria cucina di riserva che, come si è dimostrato in sede di gara, deve essere situata entro 50 km dalla via XX Settembre 4 Rio Saliceto in quanto "baricentrica" al territorio distrettuale

## CONTABILITÀ, FATTURAZIONE, PAGAMENTO E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI

### CONTABILITÀ:

In quanto servizio continuativo e ricorrente afferente a prodotti alimentari che si deteriorano e non possono essere conservati per verifiche successive utili al presente fine contabile, si stabiliscono le seguenti modalità di controllo e contabilità:

1. Quotidianamente:
  - Il personale dell'Appaltatore che produce i pasti, produce una bollettazione in cui indica i pasti prodotti e consegnati
  - il personale dell'Amministrazione che ritira i pasti:
    - i. esegue la verifica di corrispondenza quanti / qualitativa tra i pasti ordinati e quelli effettivamente prodotti e segnalati dal personale di cucina
    - ii. segnala agli uffici eventuali difformità riscontrate
2. Il personale impiegato dell'Amministrazione:
  - i. Verifica la regolare esecuzione delle attività amministrative connesse all'appalto
  - ii. Segnala le eventuali difformità riscontrate dal proprio personale all'Appaltatore per:
    1. La regolarizzazione della difformità pena l'applicazione delle penali
    2. La corretta quantificazione dei pasti / servizi da fatturare
3. in esito alla verifica di cui al precedente punto:
  - in assenza di segnalazioni avvenute, L'appaltatore deve intendersi tacitamente autorizzato a emettere fatturazione per le prestazioni effettivamente rese nel mese precedente quello di emissione fattura, altrimenti
  - In caso di segnalazioni la fatturazione andrà:
    - i. Sospesa in attesa della regolarizzazione delle segnalazioni oppure
    - ii. Accreditata in caso di emissione già avvenuta, e ri-emessa in modo corretto

### FATTURAZIONE

La fattura dovrà essere emessa:

- in forma elettronica, nel rispetto delle specifiche regole tecniche reperibili sul sito [www.fatturepa.gov.it](http://www.fatturepa.gov.it)
- intestata per quanto di rispettiva competenza alle singole Amministrazioni
- con la seguente dicitura "*Scissione dei pagamenti – Art. 17-ter del D.P.R. n.633/1972*" poiché ai sensi del DPR n. 633/72 art 17 ter disciplinante l'applicazione dell'IVA, per il meccanismo del cosiddetto Split Payment per le cessioni di beni e per le prestazioni di servizi l'Amministrazione all'atto del pagamento delle fatture, eroga al fornitore la parte relativa al corrispettivo della prestazione o cessione (imponibile e altre somme dovute a titolo diverso dall'IVA) mentre la parte relativa all'IVA sarà versata all'Erario da parte dell'Amministrazione stessa.

- Riportando il CODICE UNIVOCO IPA (Indice delle P.A) della singola Amministrazione

### **Controlli e collaborazione**

La vigilanza sui servizi competerà all'ASP che è la titolare del servizio per tutto il periodo di appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La vigilanza e i controlli saranno eseguiti anche mediante i servizi preposti dall'A.S.L. che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorico – pratica.

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

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

In particolare:

Il personale dell'Appaltatore o sub appaltatore deve garantire la massima collaborazione con il personale dell'ASP e deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con personale dell'Amministrazione e/o utenti dei servizi, sulle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente all'oggetto dell'appalto.

### **SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Attrezzature per esecuzione del servizio:**

La Ditta CIR, nell'eseguire il servizio di appaltato, dovrà disporre ed utilizzare delle proprie attrezzature, utensili, macchine, ecc., con la conseguenza evidente che nessuna responsabilità di sorta avranno le Amministrazioni per eventuali danni che dovessero essere arrecati dal loro impiego a terzi o cose di terzi.

Nei casi previsti di concessione in comodato / locazione dei locali e relative attrezzature, utensili, macchine, impianti, ecc. di proprietà, ovvero nella disponibilità, dell'Amministrazione Aggiudicatrice, il loro utilizzo da parte della Ditta dovrà avvenire solo dopo formale presa in carico e impegno a far utilizzare le attrezzature in modo conforme alle loro caratteristiche e nel rispetto della

legislazione vigente, da personale esperto ed adeguatamente formato e informato, dotato dei mezzi di protezione necessari da parte dell'Appaltatore.

#### Prevenzione dei rischi, sicurezza ed igiene del lavoro.

- L'APPALTATORE si impegna:
  - ✓ espressamente, a tutti i sensi di legge, a rispettare e fare rispettare al proprio personale le misure di prevenzione e protezione da adottare.
  - ✓ a fornire a proprie spese come datore di lavoro a termini di legge, ed a far utilizzare al proprio personale i mezzi di protezione individuale più appropriati ed a utilizzare attrezzature ed apparecchiature, secondo le norme di prevenzione dei rischi ed a segnalare alla Amministrazione aggiudicatrice eventuali deficienze riscontrate o particolari situazioni di pericolo.
  - ✓ A conservare, utilizzare e smaltire il materiale e i prodotti che comportano rischi chimici eventualmente utilizzati per lo svolgimento delle proprie attività secondo le relative normative e in modo ordinato e non promiscuo con il materiale delle Amministrazioni aggiudicatrici. Altresì dovranno essere conosciute dal personale preposto e correttamente conservate le relative schede di sicurezza dei prodotti di cui al D.lgs 81/2008.
  - ✓ Redigere con le Amministrazioni il Documento di valutazione dei rischi per ridurre le interferenze dell'appalto (art. 26 comma 3 D.Lgs 81/2008 come modificato dal D.Lgs. 106/09) da allegarsi al contratto di appalto ove necessario; la Centrale di Committenza stante l'attuale organizzazione dei singoli servizi non ravvisa costi apprezzabili derivanti dall'interferenze di attività svolte tra le parti nei medesimi luoghi e orari interessati dall'appalto (fermo restando la possibilità dell'offerente di stimare ed indicare costi a ciò connessi)
  
- L'ASP si impegna a:
  - ✓ coordinare gli interventi finalizzati alla protezione e prevenzione dei rischi dovuti ad interferenze tra lavori/servizi di diverse Imprese eventualmente coinvolte nella esecuzione dei lavori ad esclusione dei rischi specifici delle ditte appaltatrici.
  - ✓ Fornire alla Ditta informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività (art. 26 comma 1, lettera b D.Lgs 81/2008 come modificato dal D.Lgs. 106/09)
  - ✓ Redigere con l'appaltatore il Documento di valutazione dei rischi per ridurre le interferenze dell'appalto (art. 26 comma 3 D.Lgs 81/2008 come modificato dal D.Lgs. 106/09) da allegarsi al contratto di appalto, per il quale la Centrale di Committenza stante l'attuale organizzazione dei servizi non ravvisa costi derivanti dall'interferenze di personale, fermo restando la possibilità dell'offerente di stimare ed indicare costi a ciò connessi.

#### Obblighi in merito al rispetto delle norme di sicurezza

Al fine di assolvere all'obbligo riguardante la prevenzione degli infortuni Il datore di lavoro della ditta CIR, ha eseguito i seguenti adempimenti obbligatori precedentemente all'avvio del servizio in appalto.

- ❑ aver provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi prevista dall'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 come modificato dal D.Lgs. 106/09
- ❑ aver effettuato la designazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- ❑ aver provveduto alla necessaria informazione e formazione in merito ai rischi generici e specifici presenti nell'attività ai sensi degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 come modificato dal D.Lgs. 106/09;
- ❑ aver fornito i necessari dispositivi di protezione individuale ai lavoratori individuati sulla base della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 come modificato dal D.Lgs. 106/09 e delle informazioni sui rischi ricevute dalla Committente;
- ❑ aver fornito le informazioni sui rischi consegnati dalla committente, in relazione ai rischi presenti all'interno dello stabilimento della committente, ai propri lavoratori impegnati nel servizio di appalto;
- ❑ aver fornito, come previsto dall'art. 26, comma 8, del D.Lgs. 81/08 come modificato dal D.Lgs. 106/09, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ASP Magiera Ansaloni (Dr. Marco Gorrieri)

---

La Società Cooperativa CIR FOOD (Sig.ra Ilenia Gualdi)

---

\*\*\*\*\*

Atto fatto in Rio Saliceto, Via XX Settembre n. 4 presso gli uffici dell'ASP Magiera Ansaloni, letto, accettato, approvato e dichiarato pienamente conforme alla comune volontà delle parti, che si sono dispensate dal dar lettura dei documenti che ne costituiscono parte integrante per essersi reciprocamente riconosciute di averne preso esatta conoscenza in precedenza.

L'ASP Magiera Ansaloni (Dr. Marco Gorrieri)

---

La Società Cooperativa CIR FOOD (Sig.ra Ilenia Gualdi)

---

Rio Saliceto, lì.....