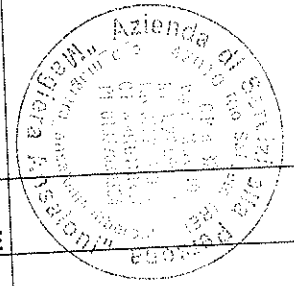


Rep.n. 214 /2011



CONTRATTO DI APPALTO PER SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E FORNITURA PASTI NEI SERVIZI SOCIO – SANITARI IN GESTIONE ALL'ASP MAGIERA

ANSALONI

L'anno 2011 il giorno 31 del mese di Agosto nella sede dell'Azienda Servizi alla Persona Magiera Ansaloni di Rio Saliceto.

Tra, l'Azienda di Servizi alla Persona "Magiera Ansaloni" con sede legale a Rio Saliceto in via Carlo Marx n° 10 ivi rappresentata dalla Dr.ssa Ivana Nicolai in qualità di Direttore della stessa che ai sensi dell'art. 32 dello Statuto interviene nel presente non in proprio ma in nome e per conto della stessa azienda (di seguito denominata "Asp" o "stazione appaltante")

E la ditta Cir Food s.c con sede legale in Reggio Emilia - PI e CF . 00464110352 (di seguito denominata "Ditta") ivi rappresentata dalla Dr.ssa Gualdi Ilenia nata a Reggio Emilia il 13/04/1973 in qualità di procuratore speciale della Ditta (come da procura conferita il 12/04/2011 rep. 20527 racc 5148 conservata agli atti) con poteri di rappresentanza legale della ditta nel presente e nei futuri atti attinenti a qualsiasi titolo al presente contratto di appalto;

Cooperativa Italiana di Ristorazione s.p.a.
SEDE DI SERVIZIO EMILIA
41013 RIO SALICETO (MO)
Tel. 0522 841110 - Fax 0522 841109
Cod. Fisc. 01500110352

premesse:

1. che con determinazioni dirigenziali:

-n° 14 del 29/03/2011 si è provveduto ad avviare le procedure di gara mediante determinazione a contrarre procedendo alle pubblicazioni di legge previste per la specifica tipologia di appalto;

-n° 30 del 24/05/2011 si è nominata la Commissione di gara per la selezione delle offerte pervenute a questa Stazione Appaltante;

-n° 31 del 26/05/2011 si approvava il verbale di gara redatto dalla suddetta

IL DIRETTORE
(Dot.ssa Ivana Nicolai)

Commissione affidando in via provvisoria alla ditta CIR Food s.c di Reggio Emilia

l'appalto in parola;

-n° 42 del 27/06/2011, essendo decorsi i termini di legge ed a seguito del positivo esito degli accertamenti prescritti (la cui documentazione probatoria è conservata agli atti d'ufficio) sui requisiti di carattere generale stabiliti dalla vigente normativa nonché di quelli specifici stabiliti nel bando di gara, si è provveduto all'aggiudicazione definitiva della gara in oggetto alla Ditta con riserva di efficacia ai sensi dell'art. 11 commi 8 e 11 del d.lgs 163/2006 subordinata all'acquisizione della certificazione inerente la L. 68/1999

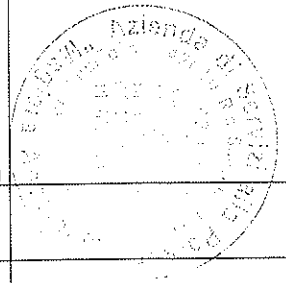
2. che è stata acquisita in data 06/07/11 al prot 592 dell'ASP la certificazione di regolarità di cui alla predetta L. 68/99

3. che con lettera prot. n° 571 del 01/07/2011 si sono effettuate le comunicazioni di cui all'art. 79 del D.lgs 163/2006 alla ditta aggiudicataria invitando la stessa ai propri adempimenti successivi

4. che è stata acquisita copia dell'iscrizione alla camera di commercio per la verifica della capacità tecnica di cui all'art. 26 del d.lgs 81/2008 e del nulla osta di cui all'art. 10 della L 575/1965;

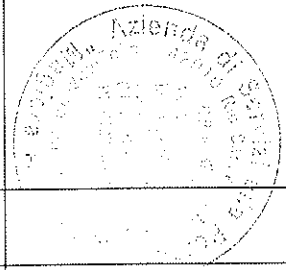
5. che ai sensi dell'art. 113 comma 1 del TU è stata costituita garanzia fideiussoria n. 680 del 23/08/2011 da Banca Carige a favore dell'Asp per € 149.277,42 per l'esecuzione del contratto (pari al 5% dell'importo offerto in sede di gara per la scrivente ASP per la riduzione operata ai sensi del citato art. 113 sussistendone i requisiti di legge).

6. Che è stata accertata la copertura assicurativa della Ditta prevista negli atti di gara mediante copia autentica di polizza assicurativa n. 60/296004 stipulata con Unipol Assicurazioni Agenzia 2650/219 di Reggio Emilia in scadenza il



Cooperativa Azienda di Assistenza S.p.A.
SEDE DI REGGIO EMILIA
42100 Reggio Emilia, Via Garibaldi, 14/B
Tel. 0522/41111 - Fax 0522/410200
Cod. Fisc. 0150424110362

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolai)



31/12/2015 e che la Ditta si impegna a mantenere regolarmente in essere per l'intera durata contrattuale.

ciò premesso, le parti come sopra costituite, convengono e stipulano quanto segue.

ART.1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

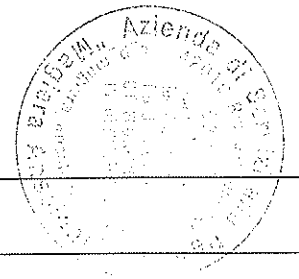
Il contratto ha per oggetto la preparazione, confezionamento, fornitura in legame fresco – caldo dei pasti come sotto indicato:

1. la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la cucina della Casa protetta Comunale di **San Martino in Rio** per gli ospiti della struttura, per l'annesso Centro Diurno e il Servizio Domiciliare Anziani di San Martino in Rio
2. la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la cucina della Casa protetta Comunale di **Campagnola Emilia** per gli ospiti della struttura, per l'annesso Centro Diurno e il Servizio Domiciliare Anziani di Campagnola Emilia
3. la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la cucina della Casa protetta Comunale di **Rio Saliceto** per gli ospiti della struttura, per l'annesso Centro Diurno e il Servizio Domiciliare Anziani di Rio Saliceto
4. la preparazione per l'asporto dei pasti presso un centro di confezionamento della Ditta, per il servizio domiciliare anziani dei Comuni di:

- Correggio sede Servizio Domiciliare Via Mandriolo Superiore 5/A
- Fabbrico sede R.S.A Via XXVII Febbraio 133
- Rolo sede Centro Diurno di Rolo via Galilei 36 (per tale servizio è incluso il trasporto dal centro di confezionamento alla sede del Sad di Rolo insieme ai pasti di cui al successivo punto)

Comune di Reggio Emilia
SEDE DI FABBRICO
ASAP
Tel. 0522/201111
Cod. F. 0522/001

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolini)



5. la preparazione e confezionamento dei pasti per il Centro Diurno di Rolo dal centro di confezionamento della Ditta con trasporto alla sede di via Galilei n°

36.

Nei casi di fornitura d'asporto dei pasti essi dovranno essere inseriti e consegnati in idonei contenitori termoisolanti atti a mantenere una temperatura controllata di +65° C per i piatti caldi e +4° C per i piatti freddi. Il costo del materiale necessario è a carico della ditta. Non sono ammessi cibi precotti e/o refrigerati.

Costituiscono oggetto del contratto anche l'organizzazione annuale di n° 8 giornate alimentari a tema così come proposte nei documenti presentati in sede di gara cui si rimanda per l'esatta definizione delle stesse, e che saranno da concordare con le singole strutture (ad es. Cucina regionale, Menù delle tradizioni, Cucina etnica ecc)

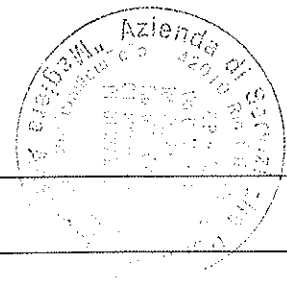
ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il presente contratto avrà la durata di 5 anni e precisamente dal 01/09/2011 al 31/08/2016. Qualora l'ASP, alla scadenza del contratto non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio o a garantire soluzioni alternative, la ditta - previamente informata per iscritto con lettera da spedirsi almeno 15 giorni di calendario prima della scadenza contrattuale - sarà tenuta ad accettare l'eventuale proroga del servizio disposta dall'ASP per un massimo di mesi sei alle medesime condizioni economiche in atto al momento della proroga.

ART.3 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La produzione e trasporto dei pasti dovrà essere garantito per l'intero periodo di funzionamento dei servizi interessati e nei giorni previsti (come sotto indicati), potendo tali periodi/giorni subire variazioni da parte dell'ASP in base a proprie scelte organizzative ovvero degli organi competenti, senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna.

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolai)



La prenotazione dei pasti è quotidianamente effettuata dal personale dei singoli servizi presso cui viene effettuata la produzione/consegna indicativamente entro le ore 09.30

I servizi agli anziani sono operativi tutto l'anno e, attualmente, funzionanti come sotto indicato.

Orari entro i quali è prevista la distribuzione presso i vari servizi e, quindi, la consegna dei pasti (principali) da parte della Ditta:

- Sad ore 11.30 c.a Pranzo
- Centri diurni ore 12.00 c.a Pranzo
- Ore 18.00 c.a Cena (ove richiesta, escluso il sabato)
- Case Protette dalle ore 11.30 alle ore 12.00 Pranzo
- Dalle ore 17.30 alle ore 18.00 Cena

CASE PROTETTE

Il servizio per gli ospiti delle Case Protette pubbliche con sede a:

- Campagnola Emilia – via Grande 2
- San Martino in Rio – Via Ospedale 10
- Rio Saliceto – via Marx 10

Comune di Campagnola Emilia
Via Grande 2
41010 Campagnola Emilia (BO)
Tel. 059/430111
Fax 059/430112
E-mail: casaprotette@comune.campagnola.emilia.it

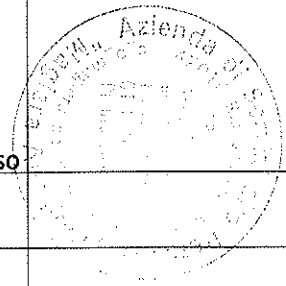
è organizzato su 7 giorni settimanali per tutto l'anno festivi inclusi.

CENTRI DIURNI

Il servizio di centro diurno di:

- Rio Saliceto è organizzato 6 giorni su 7 (dal lunedì al sabato) annesso alla Casa Protetta
- San Martino in Rio è organizzato 6 giorni su 7 (dal lunedì al sabato) annesso alla Casa Protetta

IL DIRETTORE
(Dot. ssa Yana Nicolai)



- Campagnola Emilia è organizzato 5 giorni su 7 (dal lunedì al venerdì) annesso alla Casa Protetta

- Rolo è organizzato 6 giorni alla settimana (dal lunedì al sabato)

SERVIZIO DOMICILIARE ANZIANI

I pasti del servizio domiciliare anziani verranno preparati, confezionati (e trasportati per il sad di cui alla lettera f) 6 giorni alla settimana (da lunedì al sabato):

a. per gli utenti SAD di Campagnola Emilia presso la cucina della Casa Protetta di Campagnola Emilia (ritiro pasti e distribuzione agli utenti a carico Asp)

b. per gli utenti SAD di Rio Saliceto presso la cucina della Casa Protetta di Rio Saliceto. (ritiro pasti e distribuzione agli utenti a carico Asp)

c. per gli utenti SAD di S. Martino in Rio presso la cucina della Casa Protetta di San Martino (ritiro pasti e distribuzione agli utenti a carico Asp)

d. per gli utenti SAD di Correggio dovranno di norma essere prodotti e confezionati dal centro di confezionamento pasti della Ditta (o altra struttura in gestione alla ditta se più vicina alla sede sad); (ritiro pasti e distribuzione agli utenti a carico Asp)

e. per gli utenti SAD di Fabbrico dovranno di norma essere prodotti e confezionati dal centro di confezionamento pasti della Ditta (ritiro pasti e distribuzione agli utenti a carico Asp);

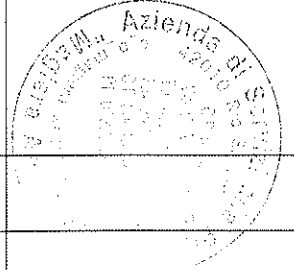
f. per gli utenti SAD di Rolo dovranno di norma essere prodotti, confezionati e consegnati alle sede del Sad di Rolo sopra indicata dal centro di confezionamento pasti della Ditta (distribuzione agli utenti a carico Asp)

CONTINUITA' 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

Comune di Correggio
Azienda di Servizi alla Persona
Via...
41013 Correggio (MO)
Tel. 0522/834111
Fax 0522/834112
E-mail: info@asp.correggio.mo.it

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Anna Nicolai)



esemplificativo: interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche) anche se non imputabili alla Ditta; in tali occasioni la Ditta dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, rifornendosi presso la propria cucina di riserva indicata in sede di gara, 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 della Ditta, 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 comunque darne tempestiva informazione all'Asp, di norma, almeno 5 giorni prima rispetto al momento in cui si verificherà lo sciopero, mediante apposita comunicazione scritta. L'assenza di tale comunicazione costituisce inadempienza grave.

ART. 4 – COMPOSIZIONE DEI PASTI E CONTROLLI

A. La composizione del pasto dovrà essere eseguita dalla ditta in base alle tipologie del servizio:

CASA PROTETTA composto da: colazione, pranzo, merenda, cena (cd "giornata alimentare")

CENTRO DIURNO composto da: colazione, pranzo, merenda (e cena su richiesta). Al sabato solo colazione e pranzo (*salvo variazione organizzativa del servizio*)

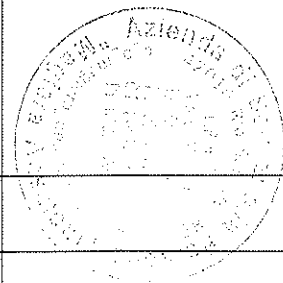
ASSISTENZA DOMICILIARE: composto da: pranzo (e cena fredda su richiesta - formaggio o affettato, contorno e pane – in tale ipotesi il costo è maggiorato del 25%).

COMPOSIZIONE dei pasti:

- Colazione al mattino :

Comune di Bologna
VIA Bolognese, 10
40138 BOLOGNA
Tel. 051/2641111
Fax 051/2641112
Email: info@asp.bologna.it
Web: www.aspbologna.it

IL DIRETTORE
(Dot.ssa Maria Nicolai)



latte, caffè e latte zuccherato, caffè d'orzo zuccherato, the/infuso di camomilla,

pane, fette biscottate o biscotti secchi, marmellata o yogurt

• Pranzo :

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane/grissini, frutta o mousse di frutta, ¼ di

vino (o in alternativa una bevanda) e ½ minerale¹ (dolce alla domenica per le case protette).

• Merenda :

tè, camomilla, biscotti, succo di frutta o frutta fresca frullata o prugne sciropate 1

volta la settimana , fette biscottate, yogurt (gelato d'estate) 2 volte la settimana

• Cena:

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane/grissini, frutta o mousse di frutta, ¼ di

vino (o in alternativa una bevanda) e ½ acqua minerale

Il pasto:

- per le case protette e per i centri diurni annessi alle stesse, dovrà essere consegnato all'interno di carrelli termici idonei alla conservazione e distribuzione dello stesso che sarà effettuata dal personale dell'Azienda Servizi alla Persona.

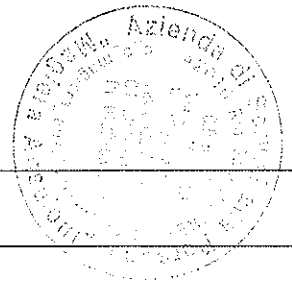
- Per il centro Diurno di Rolo consegnato in multiporzione presso la sede indicata, dove il personale dell'Azienda Servizi alla Persona provvederà alla sua distribuzione.

- Per il Servizio domiciliare confezionato in monoporzione e introdotto in contenitori, forniti dalla Ditta appaltatrice, in grado di garantire il calore e l'appetibilità del prodotto alla consegna. Il personale dell'Azienda Servizi alla Persona provvederà al ritiro presso i locali di produzione indicati e alla consegna degli stessi al domicilio degli utenti (ad eccezione del Sad di Rolo per il quale i

Comune di Padova
Dipartimento di Padova
Azienda di Servizi alla Persona
Via Venezia 100
35100 Padova

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolai)

¹ Per l'assistenza domiciliare le bevande sono ¼ di vino oppure ½ acqua minerale.



pasti saranno consegnati unitamente a quelli del Centro Diurno di Rolo presso il Centro Diurno stesso)

- in occasione delle festività di Natale; Capodanno, Pasqua, Patrono, 25 aprile, 1° Maggio e Ferragosto 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

B. MENU' E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.

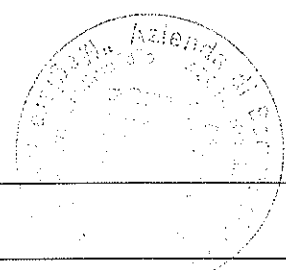
La Ditta dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche e/o congelate di prima qualità, evitando i preparati liofilizzati o preconfezionati, in ogni caso conformi alle tabelle merceologiche previste dall'allegato A, nonché delle grammature previste nell'allegato B, rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

L'Asp si riserva la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni nei quantitativi e nella qualità dei generi alimentari usati per il confezionamento dei pasti qualora venissero richieste dalle autorità sanitarie competenti.

La Ditta dovrà organizzare le proprie attività di preparazione e confezionamento dei pasti adeguandole costantemente all'organizzazione dei servizi di cui all'art. 1. Ove ciò non risulti possibile sono ammessi accordi diversi tra le parti interessate previo rispetto dei parametri dettati dalla legge in materia di preparazione e conservazione dei cibi da somministrare. La Ditta appaltatrice dovrà sottoporre gli ingredienti, le grammature, le tabelle dietetiche ed i menù all'approvazione dell'Azienda Sanitaria Locale prima della loro adozione e predisposizione nei servizi.

Consorzio Provinciale di Esplorazione S.p.A.
Via S. Maria della Pace, 10
35100 Padova
Tel. 049 8751111
Fax 049 8751112
E-mail: info@cpes.it

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolai)



- Prosciutto crudo di parma DOP
- Torta di riso reggiana
- Cicciole, cappelletti reggiani e tortelli di zucca (nelle festività)

D. ANALISI DI LABORATORIO

La ditta ha l'obbligo di effettuare campionature sulle materie prime o sui prodotti finiti, anche su richiesta o indicazione dell'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 all'Asp. Ogni onere connesso è a carico della ditta.

Allo scopo di poter individuare tempestivamente le possibili cause di eventuali intossicazioni e/o infezioni alimentari, la ditta 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.

ART.5 - PREZZI

Il prezzo complessivo presunto della presente fornitura è stimato in € 2.985.548,40 IVA di legge esclusa, in ragione dei prezzi sotto indicati che sono invariabili per l'intera durata contrattuale salvo quanto espressamente previsto in merito all'adeguamento prezzi.

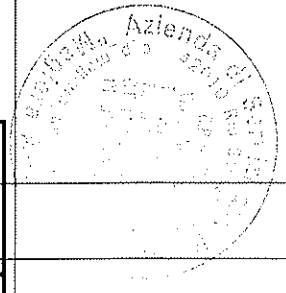
SERVIZIO	LUOGO	PASTO	QT	COSTO	COSTO TOTALE
Sad ³		Pranzo	114.310	4,92	562.405,200
Sad con trasporto	Rolo	Pranzo	7.150	5,37	38.395,500
Centro Diurno con	Campagnola				

[Handwritten signature]

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Maria Nicoletti)

[Handwritten signature]

³ Su richiesta è possibile fornire oltre al pranzo una cena fredda al costo previsto per il pranzo maggiorato del 25%

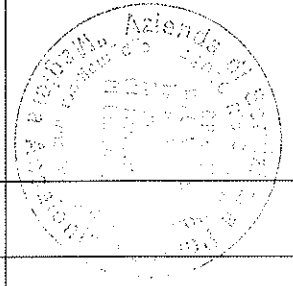


produzione c/o case protette	Rio Saliceto	Colazione	24.545	0,51	12.517,950
Centro Diurno con produzione c/o case protette	S.Martino				
Centro Diurno con produzione c/o case protette	Campagnola				
produzione c/o case protette	Rio Saliceto	pranzo	24.545	4,37	107.261,650
Centro Diurno con produzione c/o case protette	S.Martino				
Centro Diurno con produzione c/o case protette	Campagnola				
produzione c/o case protette	Rio Saliceto	merenda	21.320	0,24	5.116,800
Centro Diurno con produzione in asporto	S.Martino				
Centro Diurno con produzione in asporto	Rolo	colazione	19.500	0,61	11.895,000
Centro Diurno con produzione in asporto	Rolo	pranzo	19.500	4,42	86.190,000
Centro Diurno con produzione in asporto	Rolo	merenda	16.250	0,82	13.325,000
Casa Protetta	Campagnola	Giornata alimentare	234.035	9,18	2.148.441,300
	Rio Saliceto				
	S. Martino				
Tot					€ 2.985.548,400

Azienda di Servizi alla Persona
 SEDI DI REGGIO EMILIA
 41030 Reggio Emilia - Via Garibaldi, 146
 Tel. 0522/43111 - Fax 0522/431250
 Cod. Fiscale P. IVA 02024410422

L'importo complessivo della fornitura è soggetto a variazioni in più o in meno in relazione all'andamento dell'utenza assistita dall'ASP di cui essa non è in alcun modo responsabile. La fornitura dovrà quindi essere assicurata alle medesime condizioni anche per quantitativi maggiori o minori rispetto alla previsione di gara, ai sensi dell'art. 120 del RD 827/1924. Nei limiti di cui all'art 11 del R.D 2440/1923 la Ditta è obbligata ad applicare i medesimi prezzi. È facoltà della ditta procedere

IL DIRETTORE
 (Dott.ssa Ivana Nicolai)



nella fornitura ed all'applicazione tacita dei medesimi prezzi anche oltre il limite di cui all'art 11 del R.D 2440/1923.

Con decorrenza 1/9/2012, essendo il contratto a esecuzione continuativa, è ammesso con cadenza annuale, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 115 del D.lgs 163/2006 e dalla relativa giurisprudenza, l'aggiornamento dei prezzi stipulati nel contratto nel limite del 90% dell'indice ISTAT di riferimento (FOI) senza tabacchi del mese di giugno dell'anno in corso. Tale possibilità di revisione dovrà essere richiesta per iscritto dalla Ditta aggiudicataria almeno 30 giorni prima della sua applicazione. In mancanza di formale richiesta nei tempi non verrà dato corso alla revisione per l'intero anno di interesse che non sarà più recuperabile in seguito.

Oltre ai prezzi stabiliti per i pasti, sono oggetto della medesima revisione i rimborsi annuali a carico della Ditta stabiliti per i locali/attrezzature dell'Asp in uso alla Ditta.

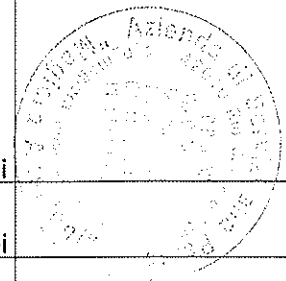
L'Asp, in vigenza di contratto ed in ricorrenza di esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni normative o per cause impreviste e imprevedibili, si riserva il diritto di estendere alle stesse condizioni economiche le prestazioni previste negli articoli precedenti ad altri servizi non considerati nel presente contratto per i quali debba provvedervi.

Qualora per tale estensione sia necessario provvedere a una variazione sostanziale che si presume modificare il contratto oltre il quinto dell'importo complessivo previsto all'art.5 , nelle quantità o qualità, o nell'organizzazione del servizio stesso rispetto alle condizioni ivi indicate, è ammesso il ricorso a nuova trattativa tra la ditta e l'Asp per il completamento/integrazione – ove necessario – dell'offerta aggiudicata.

ART.6 – FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Gruppo Servizi Integrati S.p.A.
Sede in Via S. Maria Maddalena, 10
00187 Roma - Tel. 06/4781111 - Fax 06/4781112
Cod. Fis. e IVA 00941031002

IL DIRETTORE
(Dott.ssa) *Mania Nicolai*



Le fatture saranno emesse dalla Ditta mensilmente, imputate separatamente ai diversi servizi socio – sanitari e intestate all’Asp con l’indicazione dettagliata dei pasti complessivamente forniti per ogni singola struttura/servizio.

Ogni fattura dovrà fare riferimento e corrispondere alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture e che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse.

Il termine massimo di pagamento è stabilito nel limite di 60 giorni fine mese data ricevimento fattura, previa verifica della regolarità contributiva (mediante DURC), da effettuarsi mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato – anche in via non esclusiva - che la Ditta ha comunicato ai fini della L. 136/2010 che viene conservato agli atti dell’Asp. Le parti intendendo detto termine come equo ai sensi del Decreto Legislativo 231/2002.

I pagamenti riporteranno il Codice identificativo di gara **31669054AD** e saranno **soggetti a tutte le norme cogenti per l’Asp e nel tempo vigenti.**

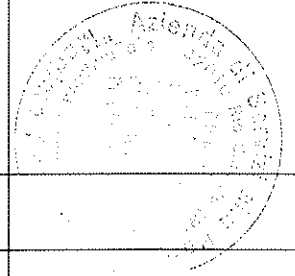
L’Asp pagherà il servizio direttamente e interamente alla ditta.

Il “Sub-fornitore” del servizio di trasporto di cui all’art. 9 come pure gli eventuali ulteriori fornitori della Ditta, dovranno assumersi gli obblighi di tracciabilità di cui alla L. 136/2010 e in caso la Ditta abbia notizia dell’inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla citata legge, ne dà immediata comunicazione all’Asp e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo.

A tal fine la Stazione Appaltante, ai sensi della citata L. 136/2010, ha titolo di richiedere in qualunque momento la verifica che nei contratti vigenti tra la ditta Aggiudicataria e il sub fornitore sia inserita, a pena di nullità assoluta, un’apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.

Comune di...
 Ufficio...
 ...

IL DIRETTORE
 (Dott.ssa Ivana Nicolai)



ART.7 - OBBLIGHI DI OSSERVANZA DELLE LEGGI

Attrezzature per esecuzione del servizio:

La Ditta, nell'eseguire il servizio appaltato, dovrà disporre ed utilizzare solo ed esclusivamente proprie attrezzature, utensili, macchine, ecc., con la conseguenza evidente che nessuna responsabilità di sorta avrà l'Asp per eventuali danni che dovessero essere arrecati, a cose o persone, sia della Ditta stessa sia dell'Asp sia di terzi. Nei casi espressamente previsti di autorizzazione all'uso dei locali e relative attrezzature, utensili, macchine, impianti, ecc. dell'Asp e indicati negli allegati C il loro utilizzo da parte del personale della Ditta dovrà avvenire nei termini stabiliti nel presente contratto facendo quindi 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. E' fatto divieto di apportare qualsiasi modifica alla macchina, in particolare ai suoi dispositivi di sicurezza Nel caso in cui durante l'uso delle attrezzature in oggetto la ditta riscontri situazioni di pericolo o comunque anomalie rispetto al normale funzionamento, la stessa è tenuta ad interrompere l'uso delle attrezzature e a contattare tempestivamente l'Asp.

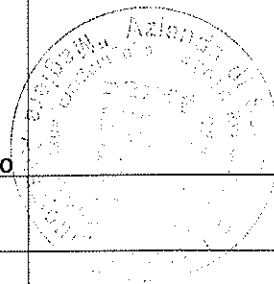
Spese per il servizio di pulizia
Spese per il servizio di manutenzione
Spese per il servizio di trasporto
Spese per il servizio di deposito
Spese per il servizio di smaltimento
Spese per il servizio di raccolta
Spese per il servizio di trasporto
Spese per il servizio di deposito
Spese per il servizio di smaltimento
Spese per il servizio di raccolta

Prevenzione dei rischi, sicurezza ed igiene del lavoro.

- La DITTA 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

IL DIRETTORE
(Dot.ssa Ivana Nicolai)

prevenzione dei rischi ed a segnalare all'Asp 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 dell'Asp. Altresì dovranno essere conosciute dal personale preposto e correttamente conservate le relative schede di sicurezza dei prodotti di cui al D.lgs 81/2008.

• 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 della ditta.

✓ Fornire alla Ditta, in allegato al presente, l'informativa sui rischi presenti e sulle misure di prevenzione ed emergenza negli ambienti di lavoro (art. 26 comma 1, lettera b D.Lgs 81/2008 come modificato dal D.Lgs. 106/09

Obblighi in merito al rispetto delle norme di sicurezza

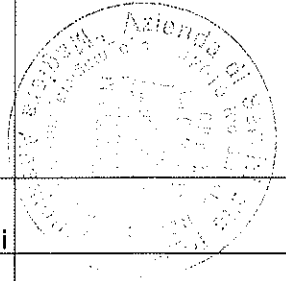
Si dà atto che la ditta, precedentemente all'avvio dell'appalto, ha eseguito i seguenti adempimenti obbligatori:

ha provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi prevista dall'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 come modificato dal D.Lgs. 106/09

ha effettuato la designazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;

ha 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;

IL DIRETTORE
(Dot.ssa) *(Mena Nicolai)*



e che si impegna altresì a:

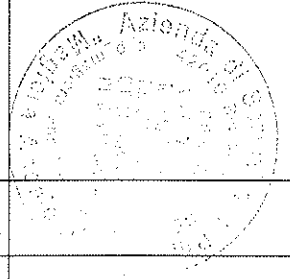
- provvedere alla consegna dei necessari dispositivi di protezione individuale ai lavoratori individuati sulla base della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del d.lgs. 81/2008 come modificato dal d.lgs. 106/09 e delle informazioni sui rischi ricevuti dalla committente;
- utilizzare nelle lavorazioni, macchine e attrezzature conformi alla normativa vigente;
- passare le informazioni sui rischi consegnati dall'Asp, in relazione ai rischi presenti all'interno dello stabilimento della committente, ai propri lavoratori impegnati nel servizio di appalto;
- Munire, 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.

Il personale messo a disposizione dell'impresa dovrà essere capace e fisicamente idoneo allo svolgimento delle mansioni d'istituto, in regola con le norme igienico – sanitarie in vigore e in possesso dell'attestato di formazione per il personale alimentarista di cui alla l.r 11/2003 in corso di validità.

La ditta dovrà osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti collettivi di lavoro, gli obblighi previdenziali ed assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria.

Essa dovrà pertanto versare regolarmente gli oneri contributivi, mettendo a disposizione dell'Asp i dati utili al reperimento del documento unico di regolarità contabile (durc) che accerti tali versamenti, ai sensi del d.l.210/2002.

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolaj)



Tutto il personale addetto ai servizi dovrà essere presente in servizio negli orari stabiliti e la ditta dovrà garantirne la stabilità con la continuità degli stessi operatori sui singoli posti di servizio, assicurando le sostituzioni di quelli assenti per ferie, malattie e permessi, senza costi aggiuntivi da parte dell'Asp mediante la Cd "squadra Jolly di emergenza" indicata in sede di gara dalla Ditta (6 cuochi – 4 aiuto cuochi – 8 addetti ai servizi mensa – 2 autisti).

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente contratto, la Ditta avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

ART.8 - ONERI SPECIFICI DELLE PARTI E CONTROLLI

Oneri a carico della ditta :

Oltre all'acquisto delle derrate alimentari, che devono essere di prima qualità, ed al confezionamento del pasto come indicato all'art. 1, sono a carico della ditta:

- a) i contenitori termici per il trasporto dei pasti, che devono garantire la temperatura per almeno 2 ore, e di ogni minuteria di cucina (mestoli, forchettoni, vaschette, ecc.) necessaria per la preparazione, distribuzione e somministrazione del vitto;
- b) rapporti/questionari almeno a cadenza annuale, da concordare con l'Asp e da consegnare a tutta o a parte dell'utenza, circa la gradibilità dei pasti, in modo da poter intervenire con correttivi migliorativi con le modalità da concordare con l'Asp;
- c) incontri periodici (almeno una volta l'anno) col personale delle case Protette e/o del servizio domiciliare e, su richiesta dell'Asp, con l'utenza nelle varie strutture;

CAPIRELLI
S.p.A. - Via S. Maria
10121 - 10122 - 10123 - 10124 - 10125
Tel. 011/231111 - 231112 - 231113 - 231114
Cod. Fisc. 01111111111 - IVA 01111111111

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Elena Nicolai)

d) riassetto e pulizia dei locali e delle attrezzature di cucina in uso, oltre al lavaggio delle stoviglie, con prodotti e detersivi a carico della ditta;

e) fornitura e lavaggio della biancheria di cucina e vestiario del personale;

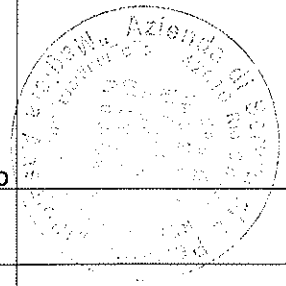
f) acquisto e gestione delle materie prime;

g) Manutenzione ordinaria degli immobili individuati dalle planimetrie allegate al presente alla lettera C e delle attrezzature e arredi di cucina collocati in tali locali.

h) La Ditta dovrà altresì integrare e/o sostituire le attrezzature esistenti nei locali cucina in uso dell'Amministrazione con altre specifiche necessarie al servizio, qualora se ne ravvisi la necessità; tali acquisti dovranno comunque essere preventivamente concordati con il referente amministrativo dell'Asp. Le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Asp allo scadere del contratto, ma i costi sostenuti dalla Ditta verranno detratti dai rimborsi sotto indicati. Ove opportuno le parti possono concordare l'estensione di tale modalità di rifornimento altresì alla dotazione "quotidiana" di materiali necessari per consumare il pasto da parte dell'utenza di cui alla lettera m).

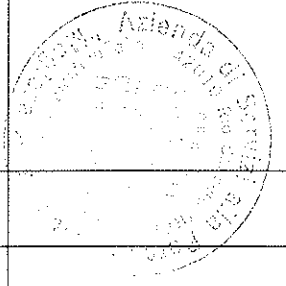
i) Il mantenimento del servizio e dei prodotti/attrezzature ai requisiti e conformità prescritti dalle leggi o disposizioni cogenti in materia che dovessero essere emanate in corso di appalto con – qualora ricorra il caso – sostituzione della merce / attrezzature non più idonee che risulti ancora depositata e presente presso le strutture della Stazione Appaltante (con particolare riferimento a quanto attiene il protocollo HACCP ai sensi del D.lgs 155/1997)

j) La restituzione dei locali e attrezzature dell'Asp e in uso alla Ditta, nello stato in cui sono state prese in carico salvo il normale deperimento d'uso e le variazioni intervenute di cui ai punti h) ed m) del presente articolo.



Ufficio di Direzione
Via S. Pietro, 50/52
90133 Palermo, Italia
Tel. 091 2311111
Cell. 339 811111

IL DIRETTORE
(Dott. ssa Ivane Nicolai)



Oneri a carico dell' Asp:

L'Asp per la refezione di cui all'art. 1 autorizza la Ditta all'uso dei locali cucina delle Case Protette di Campagnola Emilia, Rio Saliceto e San Martino in Rio, individuati dalle planimetrie allegate al presente alla lettera C e le relative attrezzature elencate negli stessi allegati - .Tali locali saranno accessibili solo al personale della Ditta ed al personale dell'Asp autorizzato per l'intera durata del contratto. La Ditta, presa visione con specifico sopralluogo effettuato in sede di gara, conferma la conformità dei locali e delle attrezzature in parola all'uso cui sono destinati ed alle vigenti norme in materia di sicurezza e conformità.

Per interventi di emergenza o eventualmente necessari in assenza del personale della Ditta appaltatrice copia delle chiavi dei locali cucina saranno depositate presso l'ufficio amministrativo di ogni singola Casa Protetta.

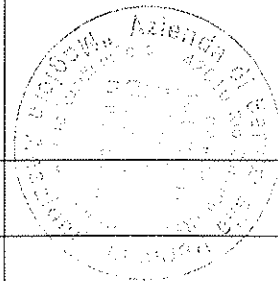
Tali locali, così come le attrezzature sono fornite dall'Asp che provvede inoltre :

- k) alla periodica disinfezione dei locali concessi in uso.
- l) alla fornitura degli arredi ed attrezzature⁴ necessarie per ogni locale mensa e cucina, oltre che delle normale dotazione "quotidiana" di materiali necessari per consumare il pasto da parte dell'utenza (piatti, bicchieri, caraffe, posate, oliere, ciotole, ecc.);
- m) alla manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature in concessione all'Asp.
- n) Alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento nei locali di proprietà dell'Amministrazione

Stampa illeggibile con firma

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolai)

⁴ Le attrezzature fornite dall'Asp sono qui da intendersi tutte quelle necessarie al servizio cui non provveda la Ditta ai sensi del punto precedente trattandosi di beni che siano concordemente stabiliti tra le parti come "straordinari" per prezzo o utilizzo.



o) Al ritiro dei pasti presso il luogo di confezionamento, da parte del personale dell'Asp per la sua successiva consegna a domicilio degli anziani;

p) Al ritiro nelle Case Protette dei carrelli termici presso le cucine per la successiva distribuzione del pasto nei locali mensa.

A titolo di rimborso forfettario degli oneri a carico dell'Asp, la Ditta appaltatrice dovrà rimborsarle annualmente, in una unica soluzione, una somma - soggetta a revisione Istat ai sensi dell'art. 5 pari a:

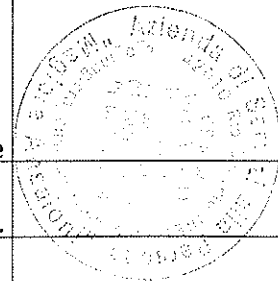
- € 3.720,00 riferita alla cucina della Casa Protetta di Campagnola Emilia.
- € 3.720,00 riferita alla cucina della Casa Protetta di Rio Saliceto.
- € 3.720,00 riferita alla cucina della Casa Protetta di San Martino in Rio.

Tale rimborso sarà effettuato dalla Ditta senza necessità di richieste o formalità da parte dell'Asp e dovrà essere comunicato dalla Ditta con apposita lettera in cui sia evidenziata la revisione Istat operata e le spese eventualmente sostenute dalla Ditta stessa che sono state detratte dai rimborsi in parola (accludendovi i singoli documenti di spesa per la contabilizzazione del bene da parte dell'Asp)

CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà all'Asp 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 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. I verbali redatti in esito ai sopralluoghi saranno, a cura del personale impiegato dalla Ditta, conservati dalla stessa e trasmessi all'Asp per la visione degli stessi. Nel caso detti verbali dispongono adeguamenti della struttura e

IL DIRETTORE
(Dot.ssa Ivana Nicolai)



delle attrezzature essi dovranno essere precedentemente vagliati e concordati tra le parti per stabilire come procedere in base a quanto indicato nel presente articolo.

Diversamente la Ditta dovrà darvi seguito autonomamente.

L' Asp potrà disporre, in qualsiasi momento ed a propria discrezione, 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 contratto 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 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 incaricato del confezionamento dei pasti presso le case protette deve garantire la massima collaborazione con il personale che opera in struttura o con gli operatori del Servizio domiciliare per garantirne il buon esito del servizio.
- Il personale specializzato (dietologi, cuochi, ecc.) della Ditta aggiudicataria deve essere disponibile, su richiesta dei responsabili amministrativi dell'Asp, ad incontri con personale e familiari degli utenti, ad informare sulle caratteristiche alimentari del menù e su qualunque altro tema inerente all'oggetto dell'appalto.

ART.9 – SUB-APPALTO E SUB-CONTRATTI

L'oggetto del contratto non è sub appaltabile ad eccezione del servizio di trasporto per cui sussiste indicazione della Ditta in sede di gara e autorizzazione dell'Asp

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolini)

avendo quest'ultima accertato i requisiti prescritti in capo al soggetto esecutore di tale servizio (la cui documentazione probatoria è conservata agli atti dell'Asp); è altresì fatto salvo quanto disposto dall'art. 116 del TU.

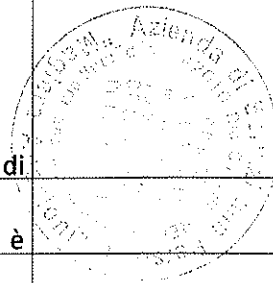
La Ditta è quindi autorizzata per l'intera o parziale durata del contratto di appalto a servirsi per lo svolgimento del servizio di trasporto e consegna merce, della Ditta Transcoop s.c PI 01174150357 tipizzando detto soggetto come sub fornitore ai sensi della L. 136/2006.

La Ditta nei confronti dell'ASP, si assume ogni responsabilità in merito alla corretta esecuzione di tutti i servizi/forniture che dalla stessa potranno essere sub affidati nella cd. "filiera delle imprese" e della regolarità nei rapporti con i sub affidatari in ordine ai requisiti di cui all'art. 38 e seguenti del TU nonché della L. 136/2010. Da ciò derivano altresì in capo alla Ditta gli obblighi connessi alle comunicazioni eventualmente dovute all'Asp.

**ART.10 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, PENALI E RISOLUZIONE
DEL CONTRATTO**

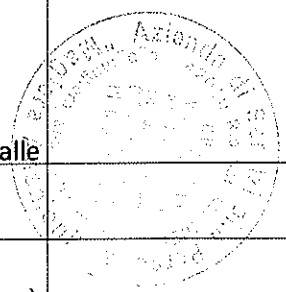
La Ditta, in corso di contratto, si obbliga a sollevare la Stazione Appaltante da qualunque pretesa, azione, molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza, o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che la Stazione Appaltante dovesse sostenere a tale titolo saranno recuperate dalla fidejussione definitiva presentata a garanzia del contratto dalla Ditta e, in ogni caso, da questa rimborsate.

La Ditta è sempre responsabile, sia verso la Stazione Appaltante che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e forniture assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare alla Stazione Appaltante o a terzi. L'Asp si riserva il



Stampa illeggibile con firma

IL DIRETTORE
(Dot.ssa Maria Nicolai)



diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere o alla presenza in comunità.

Se durante l'esecuzione del contratto si verificassero inadempienze si procederà all'applicazione delle penalità sotto indicate. Per l'applicazione delle seguenti penali la Stazione Appaltante potrà rivalersi su eventuali debiti contratti con la Ditta⁵ e/o sulla cauzione senza bisogno di diffide o formalità.:

- in caso di mancata consegna o somministrazione di interi pasti prenotati, nell'ora e nel giorno previsto, si applica una penale pari al 5% dell'importo totale della fattura del servizio e del mese interessato;
- qualora la grammatura dei vari piatti fosse riscontrata diversa da quella prevista nelle tabelle dietetiche allegate, si applica una penale pari al 5% dell'importo totale della fattura del servizio e del mese interessato;
- qualora fossero forniti alimenti diversi (per tipologia e/o qualità) da quelli previsti o ordinati dall'Asp si applica una penale pari al 10% dell'importo totale della fattura del servizio e del mese interessato;
- in caso di ulteriori inadempienze, tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Asp potrà applicare ulteriori penali, comunicandole formalmente alla Ditta, proporzionali al danno/inadempienza subito, in ogni caso di importo non superiore alle percentuali di cui sopra

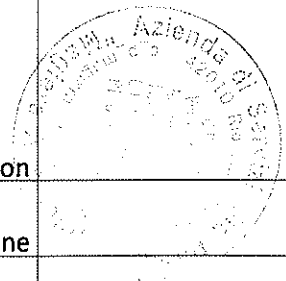
La Stazione Appaltante risolverà di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 codice civile (clausola risolutiva espressa) senza necessità di preavviso o diffida, nei seguenti casi:

- la Ditta non dia inizio alla fornitura alla data stabilita dal contratto;

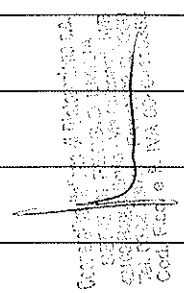
⁵ In caso il debito sia costituito da fattura commerciale emessa per la fornitura dei prodotti, esso potrà essere conguagliato in sede di pagamento con il credito vantato dalla ASP.

Comune di Palermo - Dipartimento 02
SERVIZIO DI PASTO E CUCINA
40100 PALERMO - VIA MURANO, 146
Tel. 091 2411000
Cod. F. B. e P. IVA 0040110082

IL DIRETTORE
(Dot.ssa Maria Nicolai)



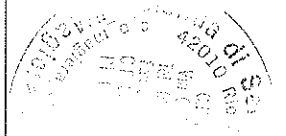
- dopo due contestazioni scritte su gravi inadempienze cui la Ditta non fornisca adeguate giustificazioni (ivi compresa la mancata comunicazione dello sciopero);
- la reiterazione delle mancanze per cui sia stata applicata una penale tra quelle sopra previste.
- abbandono dell'appalto, nel qual caso l'Asp potrà rivalersi per danni subiti oltre il trattenimento della cauzione versata;
- in caso di fallimento o di accertata frode;
- reiterato contegno scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente contratto;
- in caso di conclamate irregolarità contributive, del costo del lavoro, della normativa di prevenzione e sicurezza sul lavoro, segnalate dagli organismi ispettivi preposti, non proceda tempestivamente alle regolarizzazione/adempimenti necessari.
- la Ditta non adempia agli obblighi di tracciabilità sui flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni;



Ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto, per il quale rendendosi impossibile la prosecuzione dell'appalto, l'Asp diffiderà la Ditta all'adempimento ai sensi dell'art. 1454 del codice civile ovvero ne disporrà la risoluzione del contratto a termine dell'art. 1453 del Codice Civile, salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

In caso di scioglimento del contratto, la Ditta è comunque tenuta a proseguire l'incarico fino a nuova assegnazione. In caso di risoluzione del contratto, la Stazione

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolai)



Appaltante incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno. L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: alla Ditta sarà riconosciuto il semplice importo delle forniture regolarmente svolte fino al giorno della risoluzione. Con la risoluzione del contratto sorgerà nella Stazione Appaltante il diritto di affidare a terzi la fornitura in danno alla Ditta. L'affidamento a terzi viene notificato alla Ditta inadempiente nelle forme prescritte cui saranno addebitate fino alla scadenza naturale prevista dal contratto iniziale le eventuali spese sostenute in più dalla Stazione Appaltante rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti della Ditta. Nel caso di minore spesa, nulla competerà alla Ditta inadempiente.

ART.11 – CONTENZIOSO E DISPOSIZIONI FINALI

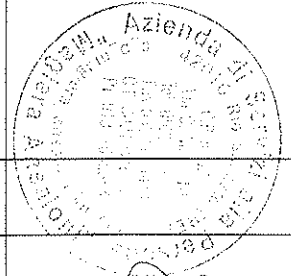
Le controversie che dovessero insorgere saranno risolte mediante tentativo di "transazione" ai sensi dell'art. 239 del D.lgs 163/2006 di natura "conservativa" ovvero "novativa" in ragione della controversia. In caso di mancata conclusione della transazione, la controversia sarà deferita al giudizio di un collegio arbitrale, composto da tre membri, di cui uno scelto dalla Stazione Appaltante, uno dalla Ditta aggiudicataria ed il terzo, che sarà il presidente, scelto in accordo o designato dal presidente del tribunale di Reggio Emilia, competente in materia. L'arbitrato seguirà le procedure di cui all'art. 241 del D.lgs 163/2006 e le spese di giudizio saranno sostenute come stabilito all'art. 240-bis comma 14, salvo diritto di rivalsa a carico della parte soccombente

Per quanto non previsto nel presente contratto sono valide in quanto applicabili le norme regolanti l'appalto di cui al Codice Civile art. 1655 e seguenti e la normativa nel tempo vigente in materia cui il presente è da intendersi in ogni caso

IL DIRETTORE
(Dott.ssa Ivana Nicolai)

automaticamente adeguato "ope legis" senza necessità di formali integrazioni salvo che queste non siano espressamente necessarie per la loro efficacia.

Il presente contratto redatto in forma di scrittura privata è soggetto a registrazione in caso di uso. Le spese di registrazione saranno a carico della parte che, con la propria inadempienza, avrà reso necessaria la registrazione medesima



ART. 12 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le parti si informano che, ai sensi del d.lgs 196/2003, tratteranno i rispettivi dati contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti aziendali in materia. La Ditta si impegna a non accedere, trattare o diffondere in alcun modo i dati personali degli utenti che, qualora comunicati esclusivamente ai fini della regolare esecuzione presente contratto, dovessero essere conosciuti dalla Ditta con particolare riferimento alle diete speciali di cui all'art. 4.

ART.13 - SPESE

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, nonché ogni altra spesa allo stesso accessorio e conseguente, sono a carico della Ditta.

letto, confermato e sottoscritto.

la Ditta

l'Asp

Univ. della Romagna
Società per Azioni
43100 Fano (PU) - EMILIA
Tel. 0547/14411 - Fax 0547/14412
Cod. Fisc. e P. IVA 0046410452

Guella Elena

IL DIRETTORE

(Dot.ssa Ivana Nicolai)

Seguono allegati: - A: tabelle merceologiche

- B: grammature

- C: planimetrie e attrezzature

- D: informativa di cui all'art. 26 c. 1 del d.lgs 81/2008

- E: Duvri