

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE  
N. 12 del 19/03/2021**

**Il Direttore**

VISTO il provvedimento redatto dal competente *Ufficio Gare e appalti* relativo a:

“*DETERMINA A CONTRARRE PER APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN UNIONE DI ACQUISTO*”;

ivi allegato quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

RICHIAMATA la normativa generale di ordinamento e disciplina delle Aziende di Servizi alla persona ed in particolare:

- D.lgs. 241/90
- D.lgs. 207/2001
- L.R. 2/2003
- Lo Statuto dell'ASP
- Il Regolamento che disciplina gli uffici e servizi dell'ASP;

ESAMINATO il testo del suddetto documento che risulta nei suoi contenuti conforme alla normativa vigente;

RITENUTA opportuna la sua approvazione per le ragioni in esso espresse;

CONSIDERATO inoltre che non sussistono vizi od impedimenti di alcuna natura che ne possano impedire l'esecutività;

**DETERMINA**

DI APPROVARE l'allegato testo di provvedimento che viene classificato con la numerazione e datazione come da intitolazione;

DI DARE ATTO che il presente atto diviene esecutivo con l'apposizione della firma attestante l'approvazione del medesimo;

DI TRASMETTERE il presente atto al competente ufficio per la sua pubblicazione, trasmissione agli eventuali soggetti interessati e conservazione a norma delle norme vigenti.

F.to Digitalmente da



Il Direttore

RAVANELLO ALBERTO / INFOCERT SPA

**OGGETTO:** DETERMINA A CONTRARRE PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE CPV 55321000-6 / EA 05-7 (PER ANZIANI) PER 60 MESI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

RICORDATO che l'ASP "Magiera Ansaloni" è Soggetto Gestore di:

- Servizio di CRA e CD della struttura di Campagnola Emilia
- Servizio di CRA e CD della struttura di Rio Saliceto
- Servizio di CRA e CD della struttura di San Martino in Rio
- Servizio di CD della struttura di Rolo
- Servizio di Assistenza Domiciliare sul territorio del distretto di Correggio

Sui quali l'Asp ha gli obblighi che discendono dal Codice Civile e contratti di servizio con gli Enti committenti per la gestione dei servizi, nell'adempimento dei quali le attività amministrative e manutentive assumono un ruolo di primaria importanza;

CONSIDERATO che:

- Per adempiere ai propri obblighi di gestione dei predetti servizi l'Asp ha necessità di stipulare contratti di beni, servizi e forniture con diversi operatori economici;
- L'Asp è un'amministrazione aggiudicatrice di cui all'art. 1 c. a) del d.lgs 50/2016 – di seguito anche "codice" - e che come tale è tenuta a seguire gli adempimenti previsti dal medesimo codice;
- ai sensi dell'art 32 del codice le PA prima di procedere all'avvio di procedure di affidamento "decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- ai sensi dell'art. 35 si stabiliscono le soglie degli appalti di rilevanza comunitaria e i metodi per il calcolo di detto valore;

TENUTO conto che:

- è in scadenza al 31/07/2021 il contratto di appalto stipulato nel 2016 con Cir Food identificato con CIG 6788789DE5 per il periodo 01/08/2016 – 31/07/2021
- Che l'Asp ha la necessità di garantire il servizio tramite soggetto esterno non disponendo di personale e competenze idonee allo svolgimento interno del servizio
- Che detto appalto risulta superiore alle soglie di cui al citato art. 35 del codice come da previsione del piano biennale degli acquisti di beni e servizi approvato con decreto dell'Amministratore Unico n° 12/2020 ;
- Che per la corretta e regolare gestione dei servizi socio-sanitari di cui l'Asp è Ente gestore in forza di Contratto di servizio con i Comuni non si può prescindere dall'esecuzione di tale appalto di ristorazione la cui aggiudicazione riveste pertanto un'importanza primaria;
- Ha la medesima esigenza l'Asp Carlo Sartori di San Polo (RE) la quale non avendo personale al proprio interno competente alla gestione autonoma delle procedura di questa tipologia di gara ha richiesto alla scrivente Asp la gestione in unione di acquisto di tale gara;
- Per quanto al punto precedente si è provveduto alla stipula di accordo tra le due amministrazioni approvato con decreto 8 del 17/02/2021 in cui sono stati indicati i rispettivi compiti e adempimenti previsti per la gestione unificata di tale procedura ai sensi dell'art 37 c. 6 e 10 del d.lgs 50/2016;

CONSIDERATO:

- il piano biennale dei servizi e forniture approvato con decreto dell'Amministratore unico n° 12 del 21/08/2020 con cui veniva stimato sulla base dei costi sostenuti nelle annualità precedenti in € 3.060.000,00 iva esclusa l'importo per 60 mesi dell'appalto da aggiudicare;

- che non sussistono convenzioni attive a cui aderire sul portale regionale di acquisti o tra le Convenzioni Consip ne sono in programma l'espletamento di gare per tale servizio

TENUTO CONTO che il disciplinare di gara:

- deve essere redatto secondo le indicazioni fornite dall'Anac ai sensi dell'art. 213 c. 2 del Codice
- deve essere pubblicato prima da parte dell'Ufficio pubblicazioni dell'Unione Europea.
- Il legislatore al comma 4 dell'articolo 73 ha inoltre disposto che *«Con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, d'intesa con l'ANAC, ... sono definiti gli indirizzi generali di pubblicazione al fine di garantire la certezza della data di pubblicazione e adeguati livelli di trasparenza e di conoscibilità, anche con l'utilizzo della stampa quotidiana maggiormente diffusa nell'area interessata. Il predetto decreto individua la data fino alla quale gli avvisi e i bandi devono anche essere pubblicati nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana, serie speciale relativa ai contratti pubblici, entro il sesto giorno feriale successivo a quello del ricevimento della documentazione da parte dell'Ufficio inserzioni dell'Istituto poligrafico e zecca dello Stato*
- Il Decreto MIT ha stabilito inoltre che fino alla data di funzionamento della piattaforma ANAC, gli avvisi e i bandi di gara sono pubblicati nella GURI e fino alla medesima data gli effetti giuridici che l'ordinamento connette alla pubblicità in ambito nazionale ex articolo 73 Codice Appalti continuano a decorrere dalla pubblicazione nella GURI
- Infine il Decreto MIT all'articolo 3 ha confermato l'obbligo di pubblicazione di un estratto dei bandi sui quotidiani, al fine *«di garantire adeguati livelli di trasparenza e di conoscibilità delle procedure di gara e di favorire la concorrenza attraverso la più ampia partecipazione delle imprese interessate, anche nelle realtà territoriali locali*

RITENUTO essere per la tipologia di servizio in oggetto:

- Rientra tra quelle di cui all'art. 140 e 144 del Codice degli appalti;
- la procedura aperta quella che meglio soddisfa i requisiti di ampia partecipazione concorrenza, trasparenza e conoscibilità da parte degli operatori economici;
- divisibile in lotti corrispondenti ad ogni singola amministrazione aderente l'accordo suddetto per permettere a più potenziali operatori economici la facoltà di partecipare a propria discrezione all'uno o all'altro lotto in ragione delle proprie capacità tecniche e organizzative;

RILEVATO che ai sensi dell'art. 144 il criterio di aggiudicazione deve essere quello di cui all'art 95 c.3 e che *“La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice;”*

DATO ATTO che;

- ai sensi dell'art. 40 a decorrere dal 18/10/2018 le comunicazioni e ogni scambio di informazioni nelle procedure di cui al Codice devono essere effettuata in forma elettronica;
- l'Asp è dotata di un software gestionale che rende fattibile tale forma di corrispondenza ed espletamento delle procedure;

RITENUTO:

- di procedere a contrarre per il servizio sopra elencato e descritto in oggetto per le ragioni indicate;
- di procedere a contrarre con separata e preventiva procedura di aggiudicazione diretta per l'esecuzione delle pubblicazioni sopra descritte necessarie allo svolgimento delle procedure dell'appalto in oggetto;;

**DATO ATTO CHE:**

- il fine che il contratto intende perseguire è il seguente: fornitura del servizio di ristorazione nei servizi socio-sanitari in gestione alle Asp aderenti l'accordo.
- l'oggetto dei contratti sono i seguenti: servizio di ristorazione e preparazione pasti
- modalità di scelta del contraente: procedura aperta;
- criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più conveniente

CONSIDERATO che: il presente provvedimento è soggetto agli obblighi di pubblicazione previsti dal D. Lgs. n. 33 del 14 marzo 2013 e ss.mm. e ii., recante "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" il presente atto sarà soggetto alla pubblicazione, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 50/2016, sul profilo del committente "www.magieraansaloni.it", in "Amministrazione trasparente" nella sezione "Elenco Appalti;

**RICHIAMATI:**

- IL D.LGS 50/2016 ss.mm.ii;
- La L. 136/2010 ss.mm.ii;
- La L 241/1990 ss.mm.ii;

**DISPONE**

Per quanto espresso nella parte narrativa del presente provvedimento, che si intende integralmente confermato nella parte dispositiva:

1. Di indire procedura a contrarre per i beni/servizi di cui alle premesse;

2. Di stabilire:

- di procedere all'acquisizione dei suddetti servizi mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 c. 3 del Codice, con il criterio dell'offerta economicamente più conveniente;
- che il servizio dovrà essere conforme alle caratteristiche tecniche indicate nei capitolati tecnici d'appalto redatti dalle singole Amministrazioni oltre a quelle previste da specifica normativa di legge;
- che il valore a base di gara viene desunto
  - superiore alle soglie di cui all'art. 35 del Codice sulla base delle spese sostenute nel corso dell'anno precedente essendo un servizio continuativo e rappresentando il 2019 un anno di pieno funzionamento del servizio diversamente dal 2020 in cui il servizio ha subito delle riduzioni a causa del Covid 19;
  - maggiorato di una percentuale minima a permettere la partecipazione di operatori economici in considerazione degli anni trascorsi rispetto ai prezzi applicati al vigente contratto
- di stabilire in 60 mesi la durata contrattuale salvo proroghe di legge;
- di considerare nella relazione di cui all'art 23 c. 15 e nella definizione dei prezzi posti a base di gara anche i prezzi di riferimento di cui all'art 213 c. 3 lett h-bis) pur se riferiti alla ristorazione per strutture sanitarie;

3. DI DARE ATTO che si provvederà:

- ad acquisire apposito codice identificativo di gara tramite l'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.);

- a pubblicare il bando e gli avvisi sul profilo della Committente nonché sul portale regionale dedicato dell'Osservatorio dei contratti pubblici SITAR 2.0. che assolve anche agli obblighi di pubblicazione di cui al c 2 dell'art 29 e c 7 dell'art 21 del Codice;
- a pubblicare il bando sulla GUCE e su 2 quotidiani a tiratura nazionale e 2 a tiratura locale
- a gestire la procedura di gara in formato elettronico tramite portale web dedicato

#### 4. DI DARE ATTO che:

- la Ditta aggiudicataria si assumerà tutti gli obblighi inerenti
  - la tracciabilità dei flussi finanziari di cui al comma 8, Art 3 della L. 136/2010 e ss.mm. ed ii,";
  - la sicurezza di cui al D.lgs 81/2008 per quanto di propria competenza;
  - la trasparenza e correttezza del rapporto contrattuale mediante sottoscrizione di patto di integrità ai sensi della L 190/2012
  - la regolarità dei versamenti retributivi e contributivi nei confronti dei propri dipendenti pena l'intervento a norma di legge da parte della Stazione Appaltante
- si provvederà, nei confronti della ditta aggiudicataria:
- alla verifica dell'assenza di condizioni di irregolarità di cui all'art. 80 del Codice ai sensi dell'art 85 c.5.
- alla fornitura delle informazioni preliminari sulla sicurezza di cui all'art. 26 del d.lgs 81/2008 da parte delle singole Amministrazioni e a quelle sulla normativa in materia di trattamento dei dati personali di cui all'art. 13 del Regolamento UE N. 2016/679 tramite disciplinare di gara e successiva sottoscrizione contrattuale

#### 5. DARE ATTO che:

- il sottoscritto svolge le funzioni di Rup in tale procedura amministrativa di gara per l'aggiudicazione di accordo quadro e svolgerà altresì le funzioni di direttore del Contratto dell' Appalto derivato per la singola Asp ai sensi del Codice del D.lgs 207/2010
- per le ridotte dimensioni amministrative dell'Ente<sup>1</sup>, la commissione preposta a dare il giudizio sulle offerte pervenute - di cui il sottoscritto sarà Presidente in qualità di Direttore - sarà nominata dal sottoscritto ai sensi dell'art. 27 e seguenti dello Statuto successivamente alla scadenza del bando di gara in n° di massimo tre componenti oltre eventualmente al segretario verbalizzante in ragione delle funzioni / competenze che saranno indicate nel provvedimento di nomina stesso ai sensi di quanto indicato nella sentenza del Consiglio di Stato 4865/2019 sez III emessa in ragione dell'art. 216 c.12 del Codice a seguito della sospensione dell'Albo dei commissari Anac sino al 31/12/2021 di cui all'art. 77 c. 3 del Codice operata dalla L 55/20019 art 1 c.1 lett c);

#### 6. DI APPROVARE:

- i disciplinari tecnici approvati dalle singole Asp per i propri lotti
- il disciplinare di gara
- il patto di integrità

che si allegano per costituire parte integrante e sostanziale del presente

---

<sup>1</sup> In merito si riprendono i principi dettati dalla sez.III del Consiglio di Stato sentenza 6082/2018 e dalla delibera Anac 193/2018 e si attestano l'insussistenza di cause ostative o di incompatibilità del ruolo del sottoscritto di Rup e Presidente della Commissione di Gara ai sensi dell'art 77 c. 4 del Codice

7. DI DARE ATTO che il presente provvedimento:

- non si ritiene possa configurare i presupposti di conflitto di interessi anche solo potenziale di cui all'art 6 del DPR 62/2013
- è stato redatto e predisposto dal Referente dell'Ufficio di competenza che ne ha curato l'istruttoria e si occuperà di darvi successiva esecuzione per quanto di competenza;

DI DARE ATTO che ai sensi dell'art. 23 c. 15 del codice si approva l'allegata relazione tecnico-illustrativa:

- Il contesto in cui e' inserito il servizio: servizi socio-sanitari residenziali, semiresidenziali e domiciliare agli anziani
- Il documento predisposto dalle singole Asp di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008;
- il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso indicato nei singoli piani biennale degli acquisti di beni e servizi di ogni singola Asp e tale importo sarà maggiorato di una piccola percentuale per dare spazio ai ribassi di gara attesi così come meglio definito nel disciplinare di gara.
- il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'effettiva acquisizione dei servizi ammonta presuntivamente ad:
  - € 3.588.821,13 per il lotto 1
  - € 4.526.694,15 per il lotto 2
- il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara sono indicati nell'allegato disciplinare di gara e capitolato tecnico
- altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validita', sono rappresentate dall'espansione o contrazione dei servizi in gestione alle Asp e dall'introduzione in uso di prodotti/servizi secondari non previsti in sede di gara.

DI TRASMETTERE il presente provvedimento alla segreteria dell'ASP per la sua classificazione e pubblicazione a norma del vigente regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi demandando altresì all'ufficio competente l'eventuale registrazione e caricamento a bilancio dei cespiti eventualmente ricompresi, successivamente alla fase di acquisto e regolare fatturazione a norma di legge e regolamento.

## **DISCIPLINARE DI GARA**

**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione  
CPV 55321000-6 / EA 05-7 (per anziani) per 60 mesi  
con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa  
sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo**

Disciplinare redatto sulla base del bando tipo Approvato dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 1228 del 22 novembre 2017 con le modifiche successivamente introdotte dal Dl 32/2019 così come indicato dalla stessa Autorità con comunicato del Presidente del 23/10/2019

**AMBITO DI APPLICAZIONE E ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE.** Errore. Il segnalibro non è definito.

**DISCIPLINARE DI GARA .....3**

1. PREMESSE .....	3
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	3
2.1 Documenti di gara .....	3
2.2 Chiarimenti .....	4
2.3 Comunicazioni .....	4
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	5
4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI .....	7
4.1 Durata .....	7
4.2 Opzioni e rinnovi.....	7
5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE .....	8
6. REQUISITI GENERALI.....	10
7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	10
7.1 Requisiti di idoneità.....	10
7.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria.....	10
7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale .....	11
7.4 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE.....	12
7.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili.....	13
8. AVVALIMENTO .....	14
9. SUBAPPALTO. ....	14
10. GARANZIA PROVVISORIA.....	15
11. SOPRALLUOGO .....	17
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	18
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA .....	19
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	20
15. CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA .....	21
15.1 Domanda di partecipazione .....	21
15.2 Documento di gara unico europeo.....	22
15.3 Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo.....	23
16. CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA .....	27
17. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA.....	27
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE .....	28
18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	28
18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica .....	33
18.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica .....	33
18.4 Metodo per il calcolo dei punteggi .....	34
19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	34
20. COMMISSIONE GIUDICATRICE.....	34
21. APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE. ....	35
22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	35
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO.....	36
24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	38
25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	38
26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	39

## DISCIPLINARE DI GARA

### GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI RISTORAZIONE CPV 55321000-6 / EA 05-7 (PER ANZIANI)

#### 1. PREMESSE

Con determina/decreto a contrarre n. 12 del 19/03/2021 questa Amministrazione ha deliberato di affidare il servizio di ristorazione per se stessa e per l'Asp Carlo Sartori mediante affidamento di accordo quadro cui le citate Amministrazioni potranno aderire durante il suo periodo di validità di 12 mesi mediante sottoscrizione di contratto derivato

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

#### Lotti di gara.

Al fine di assicurare maggior competizione rendendo più ampia la possibilità di partecipazione ai soggetti economici interessati, la gara viene suddivisa in 2 lotti corrispondenti alle 2 Asp facenti parte della procedura di aggiudicazione dell'accordo quadro come di seguito indicate.

È quindi ammessa la partecipazione ad entrambi o ad un singolo lotto a discrezione del concorrente.

#### **Lotto 1** Amministrazioni Aggiudicatrici aventi sede nella provincia di Reggio Emilia:

- Azienda di Servizi alla Persona Magiera Ansaloni CF 80010410357
- CIG 8682240B18 CUI S 80010410357 2020 00005

#### **Lotto 2** Amministrazioni Aggiudicatrici aventi sede nella provincia di Reggio Emilia:

- Azienda di Servizi alla Persona Carlo Sartori CF 80011590355
- CIG 8682322EC2 CUI S 80011590355 2021 - 00001

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è *il Dr Ravanello Alberto*.

*L'aggiudicazione dei lotti è disgiunta e pertanto eventuali rilievi occorsi ad un lotto non sono automaticamente estendibili all'altro la cui procedura può essere conclusa a norma di legge salvo rilievi riguardanti il disciplinare di gara*

#### 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

##### 2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti
  - a) capitolato speciale descrittivo per singolo lotto con relativi allegati
  - b) *DUVRI*
- 2) Disciplinare di gara;
- 3) Patto di integrità di cui all'art 1 c. 17 della L 190/2012;

Il progetto di cui al n.1 è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 65/2020

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <https://magieraansaloni.acquistitelematici.it/>  
La documentazione di gara è disponibile anche presso gli uffici dell'Asp Magiera Ansaloni siti in via XX Settembre 4 nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 12.00 previo appuntamento telefonico al numero 0522699827. Il legale rappresentante dell'operatore economico, o un soggetto delegato, potrà prendere visione della suddetta documentazione o averne copia previo versamento di € 10,33 sull'IBAN IT58C0503466320000000111111 mediante esibizione dell'avvenuto versamento con causale "documentazione gara di appalto 2021 ristorazione"

## 2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo [appalti@magieraansaloni.it](mailto:appalti@magieraansaloni.it) oppure [magieraansaloni@cert.provincia.re.it](mailto:magieraansaloni@cert.provincia.re.it) almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <https://magieraansaloni.acquistitelematici.it>

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

## 2.3 COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC [magieraansaloni@cert.provincia.re.it](mailto:magieraansaloni@cert.provincia.re.it) e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

### 3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è costituito da 2 lotti per ognuno dei quali è previsto uno specifico disciplinare tecnico

#### **Lotto 1** Amministrazioni Aggiudicatrici aventi sede nella provincia di Reggio Emilia:

- Azienda di Servizi alla Persona Magiera Ansaloni CF 80010410357
- CIG 8682240B18 CUI S 80010410357 2020 00005
- € 3.588.821,13 costo appalto inclusi 11.000,00 € di oneri di sicurezza per rischio iva esclusa

#### **Lotto 2** Amministrazioni Aggiudicatrici aventi sede nella provincia di Reggio Emilia:

- Azienda di Servizi alla Persona Carlo Sartori CF 80011590355
- CIG 8682322EC2 CUI S 80011590355 2021 - 00001
- € 4.526.694,15 costo appalto inclusi 11.000,00 € di oneri di sicurezza per rischio iva esclusa

#### *Tabella n. 1*

##### *Oggetto dell'appalto lotto 1*

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P ( <i>principale</i> ) S ( <i>secondaria</i> )	Importo
1	<i>Produzione pasti</i>	<b>55321000-6</b>	<i>P</i>	3.577.821,13
<b>Importo totale a base di gara comprensivo di oneri sicurezza</b>				<b>3.588.821,13</b>

##### *Oggetto dell'appalto lotto 2*

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P ( <i>principale</i> ) S ( <i>secondaria</i> )	Importo
1	<i>Produzione pasti</i>	<b>55321000-6</b>	<i>P</i>	4.409.626,65
2	<i>Trasporto pasti</i>	<b>60000000-8</b>	<i>S</i>	106.067,50
<b>Importo totale a base di gara comprensivo di oneri sicurezza</b>				<b>4.526.694,15</b>

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 11.000,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi *per ogni singolo lotto* e **non è soggetto a ribasso. L'importo soggetto a ribasso e su cui calcolare la relativa % offerta è pertanto:**

- **LOTTO 1 € 3.577.821,13**
- **LOTTO 2 € 4.515.694,15**

**Totale LOTTI € 8.093.515,28 - con oneri sicurezza € 8.115.515,28**

I dettagli dei costi sopra indicati sono specificati nei relativi capitolati tecnici di ogni singolo lotto.

L'appalto è finanziato con *fondi di bilancio delle singole Amministrazioni*

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari

- per il lotto 1 ad € 2.153.292,68
- per il lotto 2 ad € 2.716.016,49

calcolati stimando un'incidenza di costo del personale pari al 60 % del fatturato complessivo posto a base di gara

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando anche i prezzi di riferimento per il servizio di ristorazione ospedaliera pur se per ambito sanitario non equivalente a quello socio-sanitario, rilevazione prezzi aggiornati a settembre 2016 pubblicati dall'ANAC nella delibera n. 1204 del 23/11/2016 in relazione alla stima dei fabbisogni dettagliati nel progetto allegato al presente disciplinare in cui sono stati considerati pasti con le caratteristiche indicate nel capitolato tenuto conto di un atteso ribasso % ai costi inseriti a base di gara e della non indicazione nei prezzi Anac del costo di trasporto e utilizzo di confezione monouso per il pasto Sad

		costo/cad	costo/cad	costo/cad	costo/cad	costo/cad
	CRA	colazione	merenda	pranzo	cena	GG alim
Il trasporto dai reparti ai pazienti a carico ditta	no	0,48	0,48	4,82	4,49	9,8
pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati	no					
La preparazione dei pasti avviene in cucina interna	si					
	sad/cd					
Il trasporto dai reparti ai pazienti a carico ditta	no			5,24		
pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati	si					
La preparazione dei pasti avviene in cucina interna	si					
	sad					
Il trasporto dai reparti ai pazienti a carico ditta	no			5,53		
pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati	si					
La preparazione dei pasti avviene in cucina interna	no					

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

*Lotto 1*

Tipologia	prodotto in		asporto			asporto			
	consegnato in		monoporz			multiporz			
			Assistenza Domiciliare	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	Centro diurno Rolo	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	
Asp Magiera Ansaloni LOTTO 1	A - in gara	colazione							
	A - in gara	merenda mattino							
	A - in gara	pranzo	67.080,00	5,43	364.387,28	31.200,00	5,83	181.930,32	
	A - in gara	merenda pomeriggio							
	A - in gara	cena	15.600,00	1,36	21.225,20				
	TOTALE			82.680,00		385.612,48	31.200,00		181.930,32
	TOTALE + PROROGA			n° pasti			n° pasti		

Tipologia	prodotto in		sede			sede		
	consegnato in		carrello			carrello		

			Centri diurni in CRA	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	Cra	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	TOTALE APPALTO LOTTO 1	
Asp Magiera Ansaloni LOTTO 1	A - in gara	colazione	35.880,00	0,99	35.604,08	239.075,00	0,99	237.236,51	272.840,60	
	A - in gara	merenda mattino	35.880,00	0,50	17.985,57	239.075,00	0,50	119.841,13	137.826,69	
	A - in gara	pranzo	35.880,00	4,45	159.667,79	239.075,00	4,45	1.063.895,70	1.769.881,10	
	A - in gara	merenda pomeriggio	35.880,00	0,50	17.985,57	239.075,00	0,50	119.841,13	137.826,69	
	A - in gara	cena	24.960,00	3,46	86.305,19	239.075,00	3,46	826.659,19	934.189,58	
	TOTALE			33.696,00	9,90	317.548,20	239.075,00	9,90	2.367.473,66	3.252.564,66
	TOTALE + PROROGA			media gg alimentari			media gg alimentari			3.577.821,13
TOTALE + PROROGA+ on sicurezza									3.588.821,13	

## Lotto 2

lotto 2	CRA e CD E Mini alloggio			SAD E TRASPORTO			IMPORTO LOTTO 2	
	QT ANNUA	€/CAD	BASE 60 MESI	QT ANNUA	€/CAD	BASE 60 MESI	totale lotto	BASE + PROROGA
COLAZIONI	60.190,00	0,99 €	297.940,50 €				297.940,50	327.734,55
PRANZO	75.960,00	4,45 €	1.690.110,00 €	20.800,00	4,75 €	494.000,00	2.184.110,00	2.402.521,00
MERENDA	61.710,00	1,00 €	308.550,00 €				308.550,00	339.405,00
CENA	60.370,00	3,46 €	1.044.401,00 €				1.044.401,00	1.148.841,10
CONFEZIONAMENTO				34.750,00	1,00 €	173.750,00	173.750,00	191.125,00
Serv Princ + on sicurezza								4.420.626,65
TRASPORTO (serv. second)				27.550,00	0,70 €	96.425,00	96.425,00	106.067,50
<b>Totali</b>	<b>258.230,00</b>	<b>9,90</b>	<b>3.341.001,50</b>	<b>83.100,00</b>	<b>6,45</b>	<b>764.175,00</b>	<b>4.105.176,50</b>	<b>4.515.694,15</b>
<b>Totali + On sicurezza</b>							<b>4.115.176,50</b>	<b>4.526.694,15</b>

Ciascun concorrente può presentare offerta per solo uno o entrambi i lotti ai sensi dell'art. 51, comma 2 del Codice.

La stazione appaltante si riserva di aggiudicare in forma associata i lotti nn 1 e 2 al medesimo offerente, ai sensi dell'art. 51, comma 4 del Codice. La modalità mediante cui effettuare la valutazione comparativa tra le offerte sui singoli lotti e le offerte avverrà in forma disgiunta per ogni singolo lotto

#### 4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

##### 4.1 DURATA

La durata dell'accordo quadro è di 12 mesi dalla esecutività dell'aggiudicazione.

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 60 mesi decorrenti dalla data di stipula del contratto derivato che viene ivi presunta dal 01/08/2021

##### 4.2 OPZIONI E RINNOVI

La stazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice fino a una durata pari a 6 mesi per un importo pari 6/66 della base di gara per singolo lotto al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà

comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica almeno 15 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto derivato, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento, per una durata pari al periodo contrattuale residuo per un importo proporzionale a detto periodo.

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, del Codice, nei seguenti casi

- ✓ Di aumento o diminuzione dei servizi socio – sanitari conferiti in gestione all'Asp
- ✓ Di aumento o diminuzione del numero di utenti serviti nei servizi socio – sanitari in gestione all'Asp
- ✓ per, servizi o forniture, supplementari che si sono resi necessari e non erano inclusi nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50 per cento del valore del contratto iniziale:
  - 1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici o organizzativi stabiliti nell'ambito dell'appalto iniziale;
  - 2) comportamenti per l'amministrazione aggiudicatrice notevoli disguidi o una consistente duplicazione dei costi;
- ✓ ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:
  - 1) la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per l'amministrazione aggiudicatrice. In tali casi le modifiche all'oggetto del contratto assumono la denominazione di varianti in corso d'opera. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
  - 2) la modifica non altera la natura generale del contratto;

## 5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

**È vietato** ai concorrenti di partecipare al singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

**È vietato** al concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

**È vietato** al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è **vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, ad ogni singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

**Per tutte le tipologie di rete**, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## 6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

*Ai sensi del comma 53, dell'art. 1, della legge 6 novembre 2012, n. 190, gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).*

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

## 7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

### 7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

**a) Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

### 7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

**a) Fatturato specifico minimo annuo** nel settore di attività principale oggetto dell'appalto riferito all'esercizio finanziario 2020 di

- a. Per lotto 1 € 489.384,70 IVA esclusa; tale requisito è richiesto come importo minimo pari al 75 % annuo della base di gara *ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice per garantire che la capacità produttiva effettiva della concorrente sia in grado di soddisfare le esigenze di produzione del singolo lotto*
- b. Per lotto 2 € 663.094,00 IVA esclusa; tale requisito è richiesto come importo minimo pari al 75 % annuo della base di gara *ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice per garantire che la capacità produttiva effettiva della concorrente sia in grado di soddisfare le esigenze di produzione del singolo lotto*

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- mediante autocertificazione che riporti estrazione sintetica dei dati di cui ai punti precedenti con dichiarazione di rispondenza dei dati indicati ai documenti contabili da richiamare espressamente in modo inequivocabilmente identificabile

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

**b) Possesso**, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. c) del Codice, della seguente **copertura assicurativa** per RCT e RCO per un massimale non inferiore a € 5.000.0000,00 per ciascun lotto

La comprova di tale requisito è fornita mediante l'esibizione della relativa polizza in copia conforme.

### 7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

**a) Esecuzione nell'anno 2020 dei seguenti servizi/forniture analoghi (e ancora attivi al momento di scadenza della gara)**

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo anno servizi/forniture analoghi a quelli in appalto per le prestazioni principali per un importo complessivo minimo pari a

- € Per lotto 1 € 489.384,70 IVA esclusa e per un numero clienti pubblici non inferiore a 3
- € Per lotto 2 € 663.094,00 IVA esclusa e per un numero clienti pubblici non inferiore a 3

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

**b) Possesso delle seguenti certificazioni:**

- a. Sicurezza Alimentare in conformità alla norma **UNI EN ISO 22000**
- b. di conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 (o più recente) su tutti i processi aziendali, dall'approvvigionamento all'offerta dei servizi di ristorazione sia all'Operatore economico che **su almeno un centro di produzione ubicato a distanza tale da poter essere impiegato come cucina di riserva**

Tale documento deve essere rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 82, comma 2 e 87, commi 1 e 2 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

La comprova del requisito è fornita mediante copie allegate alla domanda dei certificati di conformità.

- c) Avere o impegnarsi ad attivare e rendere operativo entro la decorrenza e per tutta la durata dell'appalto un centro pasti di capacità produttiva (sia singolarmente che sommando la capacità dei vari centri in caso di disponibilità di più sedi) non inferiore al numero di utenti dei singoli lotti disponibile ad una distanza mai maggiore di 20 km dai centri di consumazione pasti indicati nei capitolati tecnici certificato in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 come centro di riserva in caso di interruzione dei centri ordinariamente previsti.

La comprova del requisito è fornita mediante presentazione di visura catastale o atto notarile di compromesso (per la proprietà) e certificato di autorizzazione sanitaria o parere ausl (per la produzione pasti) o documentazione equivalente

- d) Ai fini di cui al Dm 65/2020 l'aggiudicatario dovrà disporre, per tutta la durata dell'appalto, della piena disponibilità di una piattaforma di stoccaggio e consegna delle materie prime da utilizzare per il servizio con certificazione ambientale ISO 14001 e certificazione EPD sul territorio provinciale
- e) PER IL LOTTO 2: Avere o impegnarsi ad attivare e mantenere operativa entro 10 Km dai **servizi di Montecchio Emilia e di Sant'Ilario D'Enza** un centro pasti certificato in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e Uni EN ISO 14001

#### 7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

*N.B.: nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice.*

*La mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate come secondarie.*

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto da:

- ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o GEIE;
- ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria; il fatturato specifico eventualmente richiesto anche per le prestazioni secondarie dovrà essere dimostrato dalle mandanti esecutrici o da quest'ultime unitamente alla mandataria. Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

Il requisito relativo alla copertura assicurativa di cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito di cui al precedente **punto 7.3 lett. a)** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

I requisiti di cui al precedente **punto 7.3 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso ma non è consentito avvalersi di un soggetto che, a sua volta, utilizza i requisiti di un altro soggetto, sia pure ad esso collegato

I requisiti di cui al precedente **punto 7.3 lett. c)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso

I requisiti di cui al precedente **punto 7.3 lett. d)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso

## **7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI**

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

## 8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

## 9. SUBAPPALTO.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice così come modificato dall'art. 1, comma 18, secondo periodo, della legge

n. 55 del 2019 e dall'art. 13, comma 2, lettera c), legge n. 21 del 2021; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta l'**esclusione** del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

## 10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base dell'appalto e precisamente di importo pari ad:
  - a. € 71.776,42 PER IL LOTTO 1
  - b. € 90.533,88 PER IL LOTTO 2
  - c. € 162.310,31 PER ENTRAMBI I LOTTI

salvo le riduzioni previste all'art. 93, comma 7 del Codice.

- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a **rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- <http://www.ivass.it/ivass/impresesp/impresesp/HomePage.jsp>

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il "*Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50*";
- 4) avere validità per ... giorni [*almeno 180 gg. - ovvero altro termine, in relazione alla durata prevista per la validità dell'offerta come indicata al successivo paragrafo 13*] dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
  - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
  - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
  - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

## 11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso le sedi di proprietà dell'Amministrazione ove è indicato che debba avvenire la produzione del pasto è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato nei soli giorni feriali in orari antimeridiani

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a:

- Per il lotto 1: [appalti@magieraansaloni.it](mailto:appalti@magieraansaloni.it) tel 0522699827 referente Gorrieri Marco
- Per il lotto 2: [s.garretto@carlosartori.it](mailto:s.garretto@carlosartori.it) tel 0522873123 referente Simona Garretto

e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata in tempo utile a programmare ed effettuare i sopralluoghi e comunque non oltre 10 giorni dalla scadenza delle offerte

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 1 giorno di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita

di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

L'amministrazione rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatarario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

## 12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità stabilite dalla delibera ANAC 1121 del 29/12/2020 pubblicata sul sito <http://www.anticorruzione.it/> allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
1	8682240B18	€ 140,00
2	8682322EC2	€ 140,00

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara *in relazione* al lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

### 13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

Ai sensi dell'art. 58 del codice l'offerta, **a pena di esclusione**, deve essere trasmessa a mezzo del portale disponibile sul sito internet <https://magieraansaloni.acquistitelematici.it/> entro le ore **12.00 del giorno 07/05/2021**

Nel caso di concorrenti associati, già costituiti o da costituirsi, vanno riportati le informazioni di tutti i singoli partecipanti.

La documentazione di gara è composta da:

“1 - Documentazione amministrativa”

“2 - Offerta tecnica”

“3 - Offerta economica”

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice. L'offerta vincherà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per *180 giorni* dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

#### 14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

## 15. CONTENUTO DELL'ALLEGATO "1" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta/allegato 1 contiene la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

### 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta, in bollo preferibilmente secondo il modello di cui all'allegato n. 1 e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
  - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
  - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
  - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

Il concorrente allega:

- a) copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;
- b) copia conforme all'originale della procura "oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la

dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura”

## 15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione su <https://magieraansaloni.acquistitelematici.it/> secondo quanto di seguito indicato.

### **Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull’amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

### **Parte II – Informazioni sull’operatore economico**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

### **In caso di ricorso all’avvalimento si richiede la compilazione della sezione C**

Il concorrente indica la denominazione dell’operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell’ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all’art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall’ausiliaria, con la quale quest’ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell’appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all’art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall’ausiliaria con la quale quest’ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l’ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell’appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell’art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall’ausiliaria;
- 5) PASSOE dell’ausiliaria;

### **In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D**

Il concorrente, pena l’impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l’elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell’importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell’art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

- 1) DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
- 2) PASSOE del subappaltatore.

### **Parte III – Motivi di esclusione**

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

### **Parte IV – Criteri di selezione**

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «X» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale cui al par. 7.3 del presente disciplinare.

## **Parte VI – Dichiarazioni finali**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

### **Il DGUE deve essere presentato:**

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

## **15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO**

### **15.3.1 Dichiarazioni integrative**

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;

- b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/fornitura*, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
  5. accetta il patto di integrità/protocollo di legalità allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della l. 190/2012);
  6. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento vigente a carico delle singole Amministrazioni e reperibile sui rispettivi siti internet e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
  7. accetta, ai sensi dell'art. 100, comma 2 del Codice, i requisiti particolari per l'esecuzione del contratto nell'ipotesi in cui risulti aggiudicatario;
  8. ai sensi dell'art 1, comma 53 della l. 190/2012 dichiara di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di Reggio Emilia **oppure** dichiara di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di Reggio Emilia

#### **Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia**

9. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
10. dichiara di aver preso visione dei luoghi **oppure** allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;
11. indica i seguenti dati:
  - a. domicilio fiscale
  - b. codice fiscale partita IVA
  - c. l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
12. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
13. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo.

**Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267**

14. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di ..... nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1 a 14, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

**15.3.2 Documentazione a corredo**

Il concorrente allega:

15. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;
16. documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;

**Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice**

17. copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
18. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;

**15.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati**

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.1.

**Per i raggruppamenti temporanei già costituiti**

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

**Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti**

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

**Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti**

- dichiarazione attestante:
  - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
  - c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

**Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica**

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

**Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

**Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:**

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato

deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;

- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
  - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
  - c. le parti del servizio o della fornitura , ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo 15.3.3 potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

## 16. CONTENUTO DELL'ALLEGATO 2 – OFFERTA TECNICA

L'allegato "2 – Offerta tecnica" contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi/forniture offerti;

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra con le modalità indicate in tabella, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.

## 17. CONTENUTO DELLA BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA

L'allegato "3 – Offerta economica" contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello redatto dalla stazione appaltante allegato al presente disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

- a) Prezzi unitari per ogni prestazione/pasto indicato nei singoli lotti sia per quelli obbligatori che per i facoltativi
- b) Ribasso % offerto all'importo complessivo posto a base di gara per ogni lotto
- c) Prezzo complessivo risultante dal ribasso offerto a base di gara per ogni lotto

Tutti i prezzi sono da indicare al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge

Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.

- d) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice se stimati in misura diversa da quanto indicato nel capitolato

Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.

- e) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui ai paragrafi 15.1.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta

*N.B.: in caso di discordanza tra la % di ribasso indicata e i prezzi offerti risulteranno prevalenti i prezzi indicati in valore assoluto con arrotondamento alla seconda cifra decimale.*

## 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi [

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

### 18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. I criteri contrassegnati con \* sono stati indicati facendo riferimento a quanto disposto dai Cam di cui al DM 65/2020

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

***Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica Valida per entrambi i lotti 1 e 2***

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Fornitura di acqua per ridurre impatto ambientale dovuto al consumo di plastica/vetro	5	1.1	Attribuzione di 4 pt per l'OE che accetta di installare all'impianto idrico e mantenere erogatori di acqua potabile <sup>1</sup> nelle CRA	....		4
			1.2	Attribuzione di 1 pt per l'OE che accetta di installare all'impianto idrico e mantenere erogatori di acqua potabile <sup>2</sup> nei Cd	....		1
2*	Possesso di Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale secondo la norma SA 8000	10	2.1	Possesso di certificazione o certificazione equivalente	....		2
	Possesso Certificazione ISO 45001 per "sistemi di gestione e salute nei luoghi di lavoro"		2.2	Possesso di certificazione o certificazione equivalente			2
	Possesso Certificazione UNI EN ISO 22005 per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		2.3	Possesso di certificazione o certificazione equivalente			2
	Possesso Certificazione gestione ambientale utili a prevenire e limitare gli impatti sull'ambiente della attività in appalto ISO 14001:2015		2.4	Possesso di certificazione o certificazione equivalente			2

<sup>1</sup> Si intendono i sistemi di filtraggio dell'acqua dell'acquedotto per erogare acqua naturale e gassata per consumo ordinario al posto dell'uso di bottiglie in plastica o vetro. Eventuali opere idraulica/impiantistiche necessarie sono a carico dell'Asp.

<sup>2</sup> Si intendono i sistemi di filtraggio dell'acqua dell'acquedotto per erogare acqua naturale e gassata per consumo ordinario al posto dell'uso di bottiglie in plastica o vetro. Eventuali opere idraulica/impiantistiche necessarie sono a carico dell'Asp.

	Possesso Certificazione ISO 50001 per l'efficienza energetica		2.5	Possesso di certificazione o certificazione equivalente			2
3*	Relazione per dimostrare di essere affidabile nel garantire la qualità del servizio e la conformità ai Criteri Ambientali Minimi, descrivendo tutti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi prova documentali con i quali assicurerà tale impegno.(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	10	3.1	I punti tecnici verranno assegnati laddove le misure, gli impegni e le procedure descritte siano ritenuti coerenti ed adeguati. I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in base descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità ai CAM e rendere efficienti le verifiche in sede di esecuzione del contratto	10		....
4*	misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio .(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	10	4.1	I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in base descrizione delle modalità di verifica di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.	10		....
5*	Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura	8	5.1	Dichiarazione di impegno a rifornirsi per tali prodotti da centri di acquacoltura biologica appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile.	....		8

	biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848			Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti,			
6*	Chilometro zero e filiera corta <sup>3</sup>	15	6.1	Dichiarazione di impegno a rifornirsi prediligendo tali prodotti per quelli disponibili con tale criteri rispetto a quelli di importazione			15
7	Progetto di informazione ed educazione alimentare (max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	5	7.1	Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa su come intenda realizzare almeno 1 volta all'anno progetti attinenti l'informazione ed educazione alimentare RIVOLTO AD ANZIANI, LORO FAMIGLIARI E PERSONALE ASP I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione	5		
8	ULTERIORE PROPOSTA DI PRODOTTI DOP, IGP; QC, MES, rispetto a quelli già indicati in capitolato speciale d'appalto	10	8.1	Al concorrente che offre il maggior numero di tali prodotti compresi quelli già previsti nel capitolato sarà assegnato il punteggio massimo. Agli altri in misura proporzionale decrescente		10	
9	PIANO PER IL MONITORAGGIO		9.1	Il punteggio sarà assegnato graduando il punteggio in			

<sup>3</sup> Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 Per «chilometro zero si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150 km ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni,

	<p>E LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO</p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrante gli strumenti e le modalità utilizzate per controllare il servizio erogato e per rilevare il livello di qualità percepita del servizio</p> <p>Dovranno essere indicati i controlli effettuati e le modalità di gestione delle non conformità che possono emergere .(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro</p>	5		base al giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in ragione degli indicatori specificati, dalla reportistica prodotta, della proposta di condivisione con il Committente, delle modalità di gestione delle non conformità e di attivazione di possibili azioni preventive e correttive	5		
10	<p>ULTERIORI PROPOSTE INNOVATIVE VOLONTARIE IN AGGIUNTA A QUANTO RICHIESTO DA CAPTOLATO</p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa contenente in dettaglio le eventuali proposte innovative idonee a migliorare la qualità del servizio di ristorazione e dovrà presentare un calendario con le tempistiche di attuazione. La relazione dovrà essere accompagnata</p>	2	10.1	Il punteggio sarà assegnato graduando il punteggio in base al giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in ragione dell'innovazione delle proposte, alla loro effettiva utilità e fattibilità e al miglioramento che possono comportare al servizio	2		

da espressa dichiarazione che in caso di aggiudicazione la proposta innovativa sarà attuata, con le modalità e tempistiche indicate nella relazione, senza onere a carico del Committente (max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro						
Totale	80			32	10	38

**soglia di sbarramento al punteggio tecnico** Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 56 (70%) su 80. I punti si intendono considerati al punteggio assoluto prima della riparametrazione eventuale. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

## 18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi **qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente *discrezionale variabile da zero ad uno da parte dei membri della commissione su cui viene fatta una media che viene poi applicata al valore dei punti assegnabili. In tal caso i coefficienti corrispondono Ottimo = 1; buono = 0,8; adeguato = 0,6; Scarso = 4; Insufficiente = 2; Inclassificabile = 0;*

A ciascuno degli elementi **quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito il punteggio massimo al concorrente che ha offerto il maggior numero di prodotti e agli concorrenti sarà assegnato un punteggio arrotondato in modo matematico a due cifre decimali in misura proporzionale ai prodotti offerti

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio **tabellare** identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

## 18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

**Formula con interpolazione lineare**

$$C_i = R_a / R_{max}$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

*Ra* = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente *i-esimo*;

*Rmax* = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

In seguito moltiplicando i punti assegnati all'Offerta economica (20 PT) per il coefficiente assegnato

#### 18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione del punteggio per ogni singolo criterio in valore dappima assoluto e se necessario in seguito riparametrato.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato.

#### 19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA 1 – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta telematica avrà luogo il giorno 10/05/2021 alle ore 09.00 e sarà visibile ai concorrenti tramite collegamento internet.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo *PEC* almeno 1 giorno prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo *PEC*, almeno 1 giorno prima della data fissata.

Il RUP procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il RUP procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

*N.B: la stazione appaltante procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.*

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016

#### 20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n.3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto oltre ad un eventuale segretario

verbalizzante privo di poteri di valutazione se la funzione non è già attribuita ad uno dei commissari. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

## **21. APERTURA DELLE BUSTE 2 E 3 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE**

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta/allegato/materiale concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare procedendo nell'ordine dal lotto 1 e in seguito al lotto 2.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

La commissione procederà alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto 18.4.

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta/allegato contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 18. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base di gara.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'*offerta economica*.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 23.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 0.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste 1 e 2;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

## **22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.**

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

## **23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO**

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La stazione appaltante si riserva di aggiudicare anche in caso di una sola offerta ricevuta purchè la stessa sia ritenuta congrua e pertinente.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà intesa svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione ovvero unitamente alla stessa

Laddove l'aggiudicatario sia in possesso della sola domanda di iscrizione all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, la stazione appaltante consulta la Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia immettendo i dati relativi all'aggiudicatario (ai sensi dell'art. 1, comma 52 della l. 190/2012 e dell'art. 92, commi 2 e 3 del d.lgs. 159/2011).

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto quadro, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

A seguito della stipula dell'accordo quadro le Amministrazioni aderenti all'accordo possono stipulare il contratto derivato entro il termine di validità dello stesso (12 mesi) senza attendere il decorso del cd "stand still". All'atto della stipulazione del contratto derivato, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale di ogni singolo contratto derivato, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante scrittura privata soggetta a registrazione in caso d'uso.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

**Le spese relative alla pubblicazione** del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

**Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese** contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica all'Asp contraente, per ogni sub-contracto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita presso l'Asp contraente, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto derivato, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

## 24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Trattandosi di appalto ad alta intensità di manodopera così come definito dal codice "...sono quelli nei quali il costo della manodopera è pari almeno al 50 per cento dell'importo totale del contratto" l'operatore Economico deve altresì espressamente accettare la cd "clausola sociale" di cui all' art. 50 del codice per la quale l'appaltatore subentrante, per il periodo di durata contrattuale, deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che (come desunto anche dalle linee guida n. 13/2019 dell'Anac e giurisprudenza prevalente):

- Il subentrante abbia esigenza di assumere personale per l'esecuzione di tale appalto
- il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante
- ciò sia contrattualmente compatibile tra la parte uscente e quella subentrante
- L'appaltatore uscente non desideri conservare in organico il proprio personale che acconsente a tale conservazione del posto di lavoro

A tal fine il concorrente deve presentare unitamente alla documentazione di gara un progetto per il riassorbimento di tale personale in cui indicare almeno:

- La propria volontà di applicare la clausola sociale in caso di aggiudicazione

- Il Numero dei soggetti di cui necessita assorbire tramite la clausola sociale e il loro monte ore settimanale
- Il CCNL applicato

La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

L'esclusione, viceversa, non è fondata nell'ipotesi in cui l'operatore economico manifesti il proposito di applicarla nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione d'impresa.

In tal caso l'Asp fornirà - su richiesta – il numero, la dislocazione e l'inquadramento contrattuale del personale impiegato dall'attuale appaltatore che accetti in via preliminare il passaggio al nuovo appaltatore.

La clausola sociale, salvo diversa previsione della contrattazione collettiva, non si applica al personale utilizzato, nel contratto cessato, da parte delle imprese subappaltatrici

## **25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per le controversie derivanti dal contratto le modalità per la loro risoluzione è stabilita nei capitolati tecnici dei rispettivi lotti.

## **26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

## RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

ai sensi dell'art. 23 c.15 del D.lgs 50/2016

PER LA

**Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016, in modalità elettronica, per l'affidamento del servizio di ristorazione CPV 55321000-6 / EA 05-7 (per anziani) per 60 mesi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e possibilità di eventuale proroga per massimo ulteriori 6 mesi**

### CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO;

Il servizio viene ricercato dall'Asp Magiera Ansaloni che è una Pubblica Amministrazione di cui all'art 1 c. 2 del d.lgs 165/2001 e che in tale procedura svolge le funzioni di centrale di committenza di cui all'art 37 del codice aggiudicando per se stessa e per l'Asp Carlo Sartori sulla base di specifico accordo di unione di acquisto. Per tale ragione le modalità di ricerca dell'Operatore economico sono disciplinate dal Codice degli appalti di cui al d.lgs 50/2016.

I Soci delle Asp sono i Comuni facenti parte dei rispettivi distretti, ovvero:

ASP MAGIERA ANSALONI	ASP CARLO SARTORI
• Campagnola Emilia	• Comune di Bibbiano
• Correggio	• Comune di Campegine
• Fabbrico	• Comune di Canossa
• Rio Saliceto	• Comune di Cavriago
• Rolo	• Comune di Gattatico
• San Martino	• Comune di Montecchio Emilia
	• Comune di San Polo d'Enza
	• Comune di Sant'Ilario d'Enza

Il servizio si rivolge a tutte le strutture residenziali, semiresidenziali ed ai servizi domiciliari assistenziali conferite in gestione diretta alle Asp dalle rispettive Unione dei Comuni sul distretto di appartenenza nel periodo di riferimento contrattuale.

### INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 3, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 81 DEL 2008;

Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo citato si allegano al presente i Duvri redatti dalle singole Asp relativamente ai luoghi ove potrebbero crearsi rischi da interferenze. Tale documentazione sarà allegata anche agli atti di gara pubblicati sul profilo della committente.

### IL CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI, CON INDICAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO;

Il prospetto economico sviluppato sulla base dei costi posti a base di gara al netto del ribasso e per la durata di 60 mesi (facendo una stima delle quantità ipotetiche di consumazione pasti) risulta così definito:

- € 3.588.821,13 per il lotto 1
- € 4.526.694,15 per il lotto 2

Negli importi indicati sono compresi i costi per riduzione dei rischi sicurezza derivante da interferenza stimati in € 2.000,00 annuali per ogni lotto pari ad € 11.000,00 per l'intera durata contrattuale (compresa la proroga) per singolo lotto.

I calcoli degli importi a base di gara sono stati desunti in base alle seguenti tabelle di costo (mentre i quantitativi di pasti sono stati calcolati a parte sulla base di una proiezione teorica nel tempo):

**PER ASP ANSALONI**

prodotto in	asporto			asporto			sede			sede				
consegnato in	monoporz			multiporz			carrello			carrello				
	Assistenza Domiciliare	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	Centro diurno Rolo	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	Centri diurni in CRA	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	Cra	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	TOTALE APPALTO LOTTO 1	
A-in gara	colazione						35.880,00	0,99	35.604,08	239.075,00	0,99	237.236,51	272.840,60	
A-in gara	merenda mattino						35.880,00	0,50	17.985,57	239.075,00	0,50	119.841,13	137.826,69	
A-in gara	pranzo	67.080,00	5,43	364.387,28	31.200,00	5,83	181.930,32	35.880,00	4,45	159.667,79	239.075,00	4,45	1.063.895,70	1.769.881,10
A-in gara	merenda pomeriggio						35.880,00	0,50	17.985,57	239.075,00	0,50	119.841,13	137.826,69	
A-in gara	cena	15.600,00	1,36	21.225,20			24.960,00	3,46	86.305,19	239.075,00	3,46	826.659,19	934.189,58	
<b>TOTALE</b>		<b>82.680,00</b>		<b>385.612,48</b>	<b>31.200,00</b>		<b>33.696,00</b>	<b>9,90</b>	<b>317.548,20</b>	<b>239.075,00</b>	<b>9,90</b>	<b>2.367.473,66</b>	<b>3.252.564,66</b>	
<b>TOTALE+PROROGA</b>		<b>n° pasti</b>		<b>n° pasti</b>			<b>media gg alimentari</b>			<b>media gg alimentari</b>			<b>3.577.821,13</b>	
<b>TOTALE+PROROGA+€ SICUREZZA</b>		<b>Oneri annuali sicurezza per rischio da interferenze € 2.000,00 -Oneri per 60 mesi € 10.000 Oneri per 66 mesi € 11.000,00</b>											<b>3.588.821,13</b>	

**PER ASP SARTORI**

lotto 2	CRA e CE Mini alloggio			SAD E TRASPORTO			IMPORTO LOTTO 2	
	QT ANNUA	€/CAD	BASE 60 MESI	QT ANNUA	€/CAD	BASE 60 MESI	totale lotto	BASE + PROROGA
COLAZIONI	60.190,00	0,99 €	297.940,50 €				297.940,50	327.734,55
PRANZO	75.960,00	4,45 €	1.690.110,00 €	20.800,00	4,75 €	494.000,00	2.184.110,00	2.402.521,00
MERENDA	61.710,00	1,00 €	308.550,00 €				308.550,00	339.405,00
CENA	60.370,00	3,46 €	1.044.401,00 €				1.044.401,00	1.148.841,10
CONFEZIONAMENTO				34.750,00	1,00 €	173.750,00	173.750,00	191.125,00
serv Princ + on sicurezza								4.420.626,65
TRASPORTO (serv. second)				27.550,00	0,70 €	96.425,00	96.425,00	106.067,50
<b>totali</b>	<b>258.230,00</b>	<b>9,90</b>	<b>3.341.001,50</b>	<b>83.100,00</b>	<b>6,45</b>	<b>764.175,00</b>	<b>4.105.176,50</b>	<b>4.515.694,15</b>
<b>totali + On sicurezza 11,000 €</b>							<b>4.115.176,50</b>	<b>4.526.694,15</b>

Nella definizione dei costi posti a base di gara si sono tenuti in debito conto, a titolo orientativo non essendo previsti per il settore di interesse specifico, i costi di riferimento di cui all'art 213 c. 3 del dlgs 50/2016 di seguito riportati come da ultimo aggiornamento dell'Anac nella delibera n. 1204 del 23/11/2016

		costo/cad	costo/cad	costo/cad	costo/cad	costo/cad
	CRA	colazione	merenda	pranzo	cena	GG alim
Il trasporto dai reparti ai pazienti a carico ditta	no	0,48	0,48	4,82	4,49	9,8
pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati	no					
La preparazione dei pasti avviene in cucina interna	si					
	sad/cd					
Il trasporto dai reparti ai pazienti a carico ditta	no	5,24				
pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati	si					
La preparazione dei pasti avviene in cucina interna	si					
	sad					
Il trasporto dai reparti ai pazienti a carico ditta	no	5,53				
pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati	si					
La preparazione dei pasti avviene in cucina interna	no					

IL PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI;

Il prospetto economico trova collocazione negli stanziamenti del bilancio preventivo e, pur se passibile di variazioni, avendo a riferimento il costo indicato nel piano biennale delle forniture e dei servizi lo si può indicare in questi termini tabellari per la durata contrattuale al netto dell'eventuale proroga tecnica (costi iva e Oneri per la sicurezza esclusi) sulla base dei costi per singolo pasto indicati nel bando di gara

	2021	2022	2023	2024	2025	2026	Tot 60 mesi
Magiera Ansaloni	271.047,06 €	650.512,93 €	650.512,93 €	650.512,93 €	650.512,93 €	379.465,88 €	3.252.564,66 €
Carlo Sartori	342.098,04 €	821.035,30 €	821.035,30 €	821.035,30 €	821.035,30 €	478.937,26 €	4.105.176,50 €

Il prospetto economico si basa sull'idea di permanenza delle quantità previste e tipologia di pasti stimati in sede di gara e pertanto è passibile di variazione in più o in meno in base a fattori esterni non dipendenti esclusivamente dalla volontà dell'Asp (es: calo di occupazione posti letto dovuti al permanere della pandemia Covid, aumento di servizi in gestione Asp, chiusura di altri servizi, variazione nel quantitativo degli utenti assegnati ai servizi)

IL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE, COMPREDENTE LE SPECIFICHE TECNICHE, L'INDICAZIONE DEI REQUISITI MINIMI CHE LE OFFERTE DEVONO COMUNQUE GARANTIRE E DEGLI ASPETTI CHE POSSONO ESSERE OGGETTO DI VARIANTE MIGLIORATIVA E CONSEGUENTEMENTE, I CRITERI PREMIALI DA APPLICARE ALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE IN SEDE DI GARA,

In merito si rimanda al dettaglio previsto e indicato nel disciplinare di gara e nei capitolati tecnici predisposti dalle Asp aderenti all'accordo quadro. Sinteticamente i concorrenti per partecipare dovranno possedere:

Requisiti di idoneità

**a) Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

**b) Fatturato specifico minimo annuo** nel settore di attività principale oggetto dell'appalto riferito all'esercizio finanziario 2020 di

- a. Per lotto 1 € 489.384,70 IVA esclusa; tale requisito è richiesto come importo minimo pari al 75 % annuo della base di gara *ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice per garantire che la capacità produttiva effettiva della concorrente sia in grado di soddisfare le esigenze di produzione del singolo lotto*
- b. Per lotto 2 € 663.094,00 IVA esclusa; tale requisito è richiesto come importo minimo pari al 75 % annuo della base di gara *ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice per garantire che la capacità produttiva effettiva della concorrente sia in grado di soddisfare le esigenze di produzione del singolo lotto*

**c) Possesso**, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. c) del Codice, della seguente **copertura assicurativa** per RCT e RCO per un massimale non inferiore a € 5.000.0000,00 per ciascun lotto.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

**d) Esecuzione nell'anno 2020 dei seguenti servizi/forniture analoghi (e ancora attivi al momento di scadenza della gara)**

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo anno servizi/forniture analoghi a quelli in appalto per le prestazioni principali per un importo complessivo minimo pari a

- Per lotto 1 € 489.384,70 IVA esclusa e per un numero clienti pubblici non inferiore a 3
- Per lotto 2 € 663.094,00 IVA esclusa e per un numero clienti pubblici non inferiore a 3

**e) Possesso** delle seguenti certificazioni:

- Sicurezza Alimentare in conformità alla norma **UNI EN ISO 22000**
- di** conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 (o più recente) su tutti i processi aziendali, dall'approvvigionamento all'offerta dei servizi di ristorazione sia all'Operatore economico che **su almeno un centro di produzione ubicato a distanza tale da poter essere impiegato come cucina di riserva**
- Avere o impegnarsi ad attivare e rendere operativo entro la decorrenza e per tutta la durata dell'appalto un centro pasti di capacità produttiva (sia singolarmente che sommando la capacità dei vari centri in caso di disponibilità di più sedi) non inferiore al numero di utenti dei singoli lotti disponibile ad una distanza mai maggiore di 20 km dai centri di consumazione pasti indicati nei capitolati tecnici certificato in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 come centro di riserva in caso di interruzione dei centri ordinariamente previsti.
- Ai fini di cui al Dm 65/2020 l'aggiudicatario dovrà disporre, per tutta la durata dell'appalto, della piena disponibilità di una piattaforma di stoccaggio e consegna delle materie prime da utilizzare per il servizio con certificazione ambientale ISO 14001 e certificazione EPD sul territorio provinciale
- PER IL LOTTO 2: Avere o impegnarsi ad attivare e mantenere operativa entro 10 Km dai **servizi di Montecchio Emilia** e di **Sant'Ilario D'Enza** un centro pasti certificato in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e Uni EN ISO 14001

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80/100
Offerta economica	20/100
<b>TOTALE</b>	<b>100/100</b>

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Fornitura di acqua per ridurre impatto ambientale dovuto al consumo di plastica/vetro	5	1.1	Attribuzione di 4 pt per l'OE che accetta di installare all'impianto idrico e mantenere erogatori di acqua potabile <sup>1</sup> nelle CRA	....		4
			1.2	Attribuzione di 1 pt per l'OE che accetta di installare all'impianto idrico e mantenere erogatori di acqua potabile <sup>2</sup> nei Cd	....		1
2*	Possesso di Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale secondo la norma SA 8000	10	2.1	Possesso di certificazione o certificazione equivalente	....		2
	Possesso Certificazione ISO 45001 per "sistemi di gestione e salute nei luoghi di lavoro"		2.2	Possesso di certificazione o certificazione equivalente			2
	Possesso Certificazione UNI EN ISO 22005 per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		2.3	Possesso di certificazione o certificazione equivalente			2
	Possesso Certificazione gestione ambientale utili a prevenire e limitare gli impatti sull'ambiente della attività in appalto ISO 14001:2015		2.4	Possesso di certificazione o certificazione equivalente			2

<sup>1</sup> Si intendono i sistemi di filtraggio dell'acqua dell'acquedotto per erogare acqua naturale e gassata per consumo ordinario al posto dell'uso di bottiglie in plastica o vetro. Eventuali opere idraulica/impiantistiche necessarie sono a carico dell'Asp.

<sup>2</sup> Si intendono i sistemi di filtraggio dell'acqua dell'acquedotto per erogare acqua naturale e gassata per consumo ordinario al posto dell'uso di bottiglie in plastica o vetro. Eventuali opere idraulica/impiantistiche necessarie sono a carico dell'Asp.

	Possesso Certificazione ISO 50001 per l'efficienza energetica		2.5	Possesso di certificazione o certificazione equivalente			2
3*	Relazione per dimostrare di essere affidabile nel garantire la qualità del servizio e la conformità ai Criteri Ambientali Minimi, descrivendo tutti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi prova documentali con i quali assicurerà tale impegno.(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	10	3.1	I punti tecnici verranno assegnati laddove le misure, gli impegni e le procedure descritte siano ritenuti coerenti ed adeguati. I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in base descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità ai CAM e rendere efficienti le verifiche in sede di esecuzione del contratto	10		
4*	misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio .(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	10	4.1	I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in base descrizione delle modalità di verifica di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.	10		
5*	Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848	8	5.1	Dichiarazione di impegno a rifornirsi per tali prodotti da centri di acquacoltura biologica appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti,	....		8

6*	Chilometro zero e filiera corta <sup>3</sup>	15	6.1	Dichiarazione di impegno a rifornirsi prediligendo tali prodotti per quelli disponibili con tale criteri rispetto a quelli di importazione			15
7	Progetto di informazione ed educazione alimentare .(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro	5	7.1	Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa su come intenda realizzare almeno 1 volta all'anno progetti attinenti l'informazione ed educazione alimentare RIVOLTO AD ANZIANI, LORO FAMILIARI E PERSONALE ASP I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione	5		
8 <sup>4</sup>	ULTERIORE PROPOSTA DI PRODOTTI DOP, IGP; QC, MES, rispetto a quelli già indicati in capitolato speciale d'appalto	10 <u>Lotto 1</u>	8.1	Al concorrente che offre il maggior numero di tali prodotti compresi quelli già previsti nel capitolato sarà assegnato il punteggio massimo. Agli altri in misura proporzionale decrescente			10
	ULTERIORE PROPOSTA DI PRODOTTI DOP, IGP; QC, MES, rispetto a quelli già indicati in capitolato speciale d'appalto	10 <u>Lotto 2</u>	8.1	Al concorrente che offre il maggior numero di tali prodotti compresi quelli già previsti nel capitolato sarà assegnato il punteggio massimo. Agli altri in misura proporzionale decrescente			10
9	PIANO PER IL MONITORAGGIO E LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO	5	9.1				

<sup>3</sup> Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 Per «chilometro zero si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento

e centro di cottura, o interno o esterno, di 150 km ex art. 11, comma 2, lett. b) , della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni,

<sup>4</sup> Nel caso di partecipazione a entrambi i lotti indicare il numero complessivo riferito al lotto a cui è riferita l'offerta

	<p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrante gli strumenti e le modalità utilizzate per controllare il servizio erogato e per rilevare il livello di qualità percepita del servizio Dovranno essere indicati i controlli effettuati e le modalità di gestione delle non conformità che possono emergere</p> <p>.(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro</p>			<p>Il punteggio sarà assegnato graduando il punteggio in base al giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in ragione degli indicatori specificati, dalla reportistica prodotta, della proposta di condivisione con il Committente, delle modalità di gestione delle non conformità e di attivazione di possibili azioni preventive e correttive</p>	5		
10	<p>ULTERIORI PROPOSTE INNOVATIVE VOLONTARIE IN AGGIUNTA A QUANTO RICHIESTO DA CAPTOLATO</p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa contenente in dettaglio le eventuali proposte innovative idonee a migliorare la qualità del servizio di ristorazione e dovrà presentare un calendario con le tempistiche di attuazione. La relazione dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che in caso di aggiudicazione la proposta innovativa sarà attuata, con le modalità e tempistiche indicate nella relazione, senza onere a carico del Committente</p> <p>.(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro</p>	2	10.1	<p>Il punteggio sarà assegnato graduando il punteggio in base al giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in ragione dell'innovazione delle proposte, alla loro effettiva utilità e fattibilità e al miglioramento che possono comportare al servizio</p>	2		
Totale		80			32	10	38

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 56 (70%) su 80. I punti si intendono considerati al punteggio assoluto prima della riparametrazione eventuale. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

A ciascuno degli elementi **qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente *discrezionale variabile da zero ad uno da parte dei membri della commissione su cui viene fatta una media che viene poi applicata al valore dei punti assegnabili. In tal caso i coefficienti corrispondono Ottimo = 1; buono = 0,8; adeguato = 0,6; Scarso = 4; Insufficiente = 2; Inclassificabile = 0;*

A ciascuno degli elementi **quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito il punteggio massimo al concorrente che ha offerto il maggior numero di prodotti e agli concorrenti sarà assegnato un punteggio arrotondato in modo matematico a due cifre decimali in misura proporzionale ai prodotti offerti

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio **tabellare** identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto

INDICAZIONE DI ALTRE CIRCOSTANZE CHE POTREBBERO DETERMINARE LA MODIFICA DELLE CONDIZIONI NEGOZIALI DURANTE IL PERIODO DI VALIDITÀ, FERMO RESTANDO IL DIVIETO DI MODIFICA SOSTANZIALE.

Le principali circostanze che potrebbero intervenire a modificare l'appalto in corso di esecuzione sono:

- variazioni quantitative dei pasti richiesti dovute a:
  1. variabilità numero utenti gestiti
  2. variabilità numero di servizi in gestione
- variazioni tipologiche dei pasti rispetto ai cibi frullati (es. somministrazione di cibi liofilizzati)
- necessità di attivazione di servizi ausiliari e di completamento del servizio (es. trasporto, attività ausiliarie di apparecchiatura ecc)

Le predette variazioni non interverranno comunque ad apportare modifiche sostanziali allo stipulando contratto di appalto.

# LOTTO 2 - ASP CARLO SARTORI

Via Alcide De Gasperi, 3  
42020 San Polo d'Enza RE  
PEC: asp@pec.carlosartori.it  
Tel 0522 873123 - Fax 0522 874394

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA CPV 55321000-6 / EA05-7 PER STRUTTURE SOCIO-SANITARIE RESIDENZIALI, SEMIRESIDENZIALI E PER SERVIZI DI ASSISTENZA DOMICILIARE DELL'ASP CARLO SARTORI CON SEDE A SAN POLO D'ENZA (RE) PER 60 MESI**

### 1) OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto il servizio di ristorazione destinato alla seguente utenza:

1. Ospiti della Casa Residenza per anziani "Carlo Sartori", sita a San Polo d'Enza, in via A. de Gasperi n. 5;
2. Ospiti dei Mini Alloggi presso la Casa Residenza per anziani "Carlo Sartori", sita a San Polo d'Enza, in via A. de Gasperi n. 5;
3. Ospiti del Centro Diurno per anziani sito a San Polo d'Enza, in via A. de Gasperi n. 5;
4. Anziani in assistenza domiciliare del territorio del Comune di San Polo d'Enza;
  
5. Ospiti della Casa Residenza per anziani "Villa Diamante", sita nel Comune di Campegine, in via Veneto n. 1
6. Ospiti del Centro Diurno per anziani "Villa Diamante", sito a Campegine, in via Veneto n. 1
7. Anziani in assistenza domiciliare del territorio del Comune di Campegine, sito a Campegine, in via Veneto n. 1
8. Anziani in assistenza domiciliare del territorio del Comune di Gattatico, sito in
  
9. Ospiti del Centro Diurno per anziani sito a Montecchio Emilia, in via Marconi n. 7;
10. Anziani in assistenza domiciliare del territorio del Comune di Montecchio Emilia, in via Marconi, 7.
11. Ospiti del Centro Diurno per anziani "Aventia", sito nel Comune di Sant'Ilario d'Enza, in Via Roma n.22
12. Anziani in assistenza domiciliare del territorio del Comune di Sant'Ilario d'Enza in Via Roma n.22

I pasti relativi agli ospiti dei servizi di cui sopra indicati con i n. 1, 2, 3 e 4, dovranno essere preparati nei locali messi a disposizione dall'ASP Carlo Sartori e siti in Via de Gasperi 5, presso la Struttura per anziani Carlo Sartori, con l'utilizzo di impianti, strumenti e attrezzatura ivi presenti e

messi a disposizione dalla stessa Stazione Appaltante. La sostituzione delle attrezzature che fossero obsolete o non più adatte all'utilizzo sarà a carico dell'aggiudicatario in base a quanto specificato all'art. 4 del presente capitolato.

I pasti relativi agli ospiti dei servizi di cui sopra indicati con i n. 5, 6, 7 e 8, dovranno essere preparati nei locali messi a disposizione dall'ASP Carlo Sartori e siti in Via Veneto, 1, presso la Struttura per anziani "Villa Diamante", con l'utilizzo di impianti, strumenti e attrezzatura ivi presenti e messi a disposizione dalla stessa Stazione Appaltante. La sostituzione delle attrezzature che fossero obsolete o non più adatte all'utilizzo sarà a carico dell'aggiudicatario in base a quanto specificato all'art. 4 del presente capitolato.

I pasti relativi agli ospiti dei servizi di cui sopra indicati con i n. 9, 10, 11 e 12, dovranno essere preparati in una cucina messa a disposizione dall'aggiudicatario così come indicato dall'art. 5 del presente capitolato.

L'appalto sarà articolato nei servizi più oltre precisati.

Tutti i servizi si intendono comprensivi di:

- ✓ approvvigionamento delle derrate alimentari;
- ✓ approvvigionamento di prodotti non alimentari necessari per la puntuale e completa realizzazione dell'appalto;
- ✓ preparazione, in legume fresco caldo, dei pasti per tutte le utenze sopra individuate;
- ✓ confezionamento degli stessi in multi porzione o monoporzione come più avanti precisato;
- ✓ riordino, pulizia e sanificazione degli impianti utilizzati, nonché dei locali della cucina;
- ✓ Coordinamento tecnico-specialistico del personale e di ogni altro fattore produttivo impiegato nella realizzazione dei medesimi, attraverso l'assegnazione di:
  - un Responsabile dell'appalto, con almeno dieci anni di esperienza in conduzione di servizi di ristorazione rivolti alla collettività, di capacità e professionalità direttiva adeguata alla commessa, con compiti di programmazione, coordinamento, controllo oltre che referente per l'ASP per la corretta e puntuale realizzazione dell'appalto, sempre raggiungibile mediante cellulare. In caso di temporanea assenza (ferie, malattia) dovrà essere identificato un Suo sostituto di pari professionalità ed esperienza. Le comunicazioni e/o contestazioni di inadempienza a lui presentate si intendono come segnalate all'impresa;
  - una nutrizionista di provata capacità e professionalità con compiti di elaborazione dei menu e delle diete speciali per l'utenza oggetto del presente appalto;
- ✓ un responsabile referente, presso le cucine di Via de Gasperi n. 5 a San Polo e di via Veneto, 1 a Campegine, con almeno 5 anni di esperienza in conduzione di cucine per collettività;
- ✓ organizzazione complessiva e gestione del servizio così come descritta nel presente capitolato speciale d'appalto e comprensiva di tutte le operazioni, attività e prestazioni, anche se non esplicitamente dettagliate nel presente capitolato, che risultino comunque necessarie per il corretto e completo svolgimento dell'oggetto contrattuale.

Tutti i servizi oggetto dell'appalto dovranno:

- ✓ essere realizzati a regola d'arte, senza dispersione di risorse di personale e materie prime, sia per la qualità delle materie prime impiegate che per le modalità esecutive nel pieno e puntuale rispetto di tempi e procedure operative;
- ✓ considerare come riferimento i LARN per la categoria di popolazione corrispondente e le grammature saranno aumentate o diminuite in proporzione;
- ✓ essere resi nel pieno e scrupoloso rispetto di DPR 26/03/1980 e della restante vigente normativa in materia di igiene degli alimenti e loro manipolazione, quindi erogati nel rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, così come previsto dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" ed interamente richiamato;
- ✓ essere realizzati nel pieno rispetto del presente capitolato speciale d'appalto e suoi allegati.
- ✓ essere eseguiti nel rispetto della L. n.166 del 19/8/2016, cd. "normativa italiana antispreco", secondo cui è richiesto alla Aggiudicataria di favorire la donazione di cibo e valorizzare le eccedenze, rafforzando i percorsi di solidarietà, in coerenza con quanto richiesto anche dalla Regione Emilia Romagna, che incentiva le "buone pratiche" per gli imprenditori. ASP richiede l'evidenza documentale dell'attivazione di percorsi per l'utilizzo delle eccedenze di produzione dei pasti per ASP per condividere percorsi innovativi con familiari, utenti e altri stakeholder.

## 2) INDICAZIONI GENERALI

Nella realizzazione dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà garantire:

- ✓ che il tempo intercorrente tra la preparazione e la distribuzione dei pasti non superi le due ore, come indicato dall'intesa ai sensi dell'art. 8 comma 6 della Legge 5 giugno 2003 n. 131, tra Governo, Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, circa le "*linee di indirizzo per la ristorazione ospedaliera e assistenziale*" (pubblicata su GURI n. 37 del 15/02/11 supplemento n. 39);
- ✓ che l'acquisizione, la gestione e la corretta conservazione di tutti i prodotti (alimentari e non) avvenga nello scrupoloso rispetto della vigente normativa;
- ✓ che i prodotti alimentari siano di prima categoria e qualità oltre che rispettare per i prodotti alimentari più significativi le caratteristiche merceologiche minime indicate nel disciplinare merceologico allegato al presente capitolato;
- ✓ che fra i prodotti alimentari forniti siano ricompresi anche articoli dietetici quali: pasta dietetica, omogeneizzati, dolcificanti;
- ✓ il rispetto scrupoloso di tutte le norme sanitarie igieniche in materia di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione (ove richiesta dal presente capitolato) e trasporto dei pasti (ove richiesto dal presente capitolato);
- ✓ che le modalità produttive dei pasti risultino rispettosi delle più recenti indicazioni L.A.R.N. per la tipologia di utenti a cui è rivolto il servizio, quindi consone sia dal punto di vista nutrizionale che della palatabilità, nel rispetto anche delle tradizioni gastronomiche e culinarie locali;
- ✓ un'efficace sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e di quanto confezionato e consegnato;

- ✓ garantire il reperimento, nella fascia oraria indicata per i pasti, di un operatore della ditta appaltatrice cui segnalare eventuali incongruenze dei pasti forniti rispetto a quelli ordinati;
- ✓ è possibile un numero maggiore di presenze se comunicato almeno 3 giorni prima;
- ✓ di non sprecare risorse di acqua e corrente elettrica;
- ✓ di informare completamente e in modo documentato tutto il personale sull'uso corretto di attrezzature e beni, evitando eccessi di consumi non strettamente utili al servizio.

L'ASP Carlo Sartori, nell'ottica di un miglioramento dei propri servizi di ristorazione:

- ✓ vieta l'impiego di prodotti OGM;
- ✓ diffida dal riciclare in alcun modo il cibo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata;
- ✓ esorta affinché i prodotti alimentari seguano quanto più possibile la logica della filiera corta e sostenibile, privilegiando l'impiego di prodotti del territorio, anche nel rispetto della stagionalità.

Si precisa che per la gestione delle emergenze, l'aggiudicatario, dovrà comunque disporre di un secondo centro di cottura, funzionalmente autonomo rispetto a quello principale.

### **3) DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO**

L'appalto avrà durata di 60 mesi, incluso periodo di prova, decorrenti dalla data di adesione all'accordo quadro con possibilità di proroga tecnica per un massimo di ulteriori 6 mesi.

Sarà obbligo del Committente comunicare l'intenzione di avvalersi della proroga tecnica almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

Se allo scadere del termine naturale del contratto il committente non dovesse avere ancora aggiudicato il servizio per il periodo successivo, l'Impresa è, comunque, tenuta a garantire, su semplice richiesta dell'ASP Carlo Sartori, la continuità del servizio alle medesime condizioni, in regime di proroga e per un periodo di ulteriori 6 mesi, o comunque in misura strettamente necessaria nelle more di svolgimento delle ordinarie procedure funzionali all'individuazione del nuovo contraente.

L'importo del presente LOTTO 2 per la durata di 5 anni è stimato in € **4.105.176,50** (iva esclusa), oltre ad € 10.000,00 relativamente agli oneri per la sicurezza.

L'importo comprensivo di eventuale proroga tecnica è pari ad € **4.515.694,15** oltre ad € 11.000,00 relativamente agli oneri per la sicurezza.

Per i primi sei mesi l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova, al fine di consentire al committente una valutazione ampia e complessiva del servizio reso. In caso di comprovata inefficienza e/o insoddisfazione, quindi di valutazione negativa, il committente avrà facoltà di recedere ex artt 1341 e 1373 del Codice Civile, mediante comunicazione scritta da inoltrare almeno 30 giorni prima della scadenza del periodo di prova. In tal caso, all'impresa, spetterà solo il corrispettivo per il servizio svolto sulla base del prezzo di aggiudicazione, con esclusione di

qualsiasi rimborso od indennizzo. Il Committente procederà, in conseguenza di quanto sopra, all'incameramento del deposito cauzionale, fatti salvi ulteriori e maggiori danni.

#### **4) UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI E STRUMENTI DELLA STAZIONE APPALTANTE**

CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

L'Azienda mette a disposizione dell'aggiudicatario, per la preparazione dei pasti dei servizi di cui dal punto 1 al punto 8 dell'art. 1, in comodato gratuito, i propri locali di seguito dettagliato:

- Per i servizi dal punto 1 al punto 4 dell'art 1: i locali della cucina presso la Casa Residenza Anziani di San Polo d'Enza (RE) n via A. de Gasperi n. 5, come identificati nelle planimetrie allegate (Allegati H1/H2/H3) e gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili (Allegato G), quali risultano dai verbali di consegna che saranno sottoscritti dalle parti all'atto dell'inizio contrattuale. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali. L'aggiudicatario prende in consegna gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano, obbligandosi, qualora necessario, alla loro sostituzione e manutenzione.
- Per i servizi dal punto 5 al punto 8 dell'art 1: i locali della cucina presso la Casa Residenza Anziani Villa Diamante di Campegine (RE) in Via Vittorio Veneto 1, come identificati nelle planimetria allegata (Allegato L) e gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili (Allegato I), quali risultano dai verbali di consegna che saranno sottoscritti dalle parti all'atto dell'inizio contrattuale. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali. L'aggiudicatario prende in consegna gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano, obbligandosi, qualora necessario, alla loro sostituzione e manutenzione.

#### **LOCALI**

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Azienda. I pasti devono essere prodotti e confezionati giornalmente presso la cucina messa a disposizione.

L'aggiudicatario non potrà preparare presso la cucina della Casa Residenza per Anziani non altri pasti se non quelli previsti per i Servizi, indicati nel presente capitolato, salvo casi particolari, dietro espressa autorizzazione dell'Azienda. Qualora l'aggiudicatario richieda la possibilità di utilizzo della cucina, l'Azienda si riserva la facoltà di applicare un canone per l'utilizzo dei locali. In caso di inagibilità della cucina interna per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con la produzione dei pasti presso il proprio centro di cottura abilitato, come previsto al successivo art. 5. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non debitamente autorizzato dall'ASP. L'aggiudicatario dovrà ottemperare all'espletamento delle opportune pratiche di autorizzazione per l'esercizio dell'attività stessa (esempio: aggiornamento autorizzazione

sanitaria/DIA/notifica). Prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà volturare e/o reperire nuove autorizzazioni/notifiche. Eventuali spese saranno a carico dell'aggiudicatario.

#### ATTREZZATURE, ARREDI E UTENSILI

Eccezion fatta per quanto fornito dall'Azienda (si potrà prenderne visione durante i sopralluoghi), tutte le attrezzature, gli arredi, le apparecchiature, le stoviglie, il pentolame e gli utensili vari mancanti, necessari per la perfetta erogazione del servizio, dovranno essere forniti a cura e spese dell'aggiudicatario. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese per l'installazione delle apparecchiature fornite.

#### MANUTENZIONI ORDINARIE

E' a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi, ove saranno erogati i servizi, oggetto del presente Capitolato, come individuati dalle planimetrie allegate e parti integranti del presente capitolato. E' altresì a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, sia nei locali di cucina, sia negli annessi locali di servizio. Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'aggiudicatario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario, a carico dell'aggiudicatario, che straordinario, a carico dell'ASP;
- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili messi a disposizione dall'aggiudicatario nell'espletamento del servizio devono essere idonei tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia. Il loro impiego e le loro caratteristiche dovranno essere compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

#### VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o indirettamente per incuria, imperizia, dolo, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'aggiudicatario, questi saranno a suo totale carico. L'aggiudicatario deve provvedere direttamente agli interventi/forniture necessarie entro 15 giorni lavorativi dalla data di riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Azienda provvederà agli interventi necessari/reintegri dei materiali, previa comunicazione scritta all'aggiudicatario, e addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 20% a titolo di penale.

#### RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza naturale del contratto, oppure anche nel caso di scioglimento, o cessazione anticipata per fallimento, o inadempienza dell'aggiudicatario, l'aggiudicatario stesso si impegna

a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, gli utensili e il pentolame assegnato in uso nello stato in cui furono consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

#### MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, in busta sigillata, presso la struttura. Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Azienda provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

### 5) CENTRO DI PREPARAZIONE PER I SERVIZI DI CUI AI PUNTI DA 9 A 12 DELL'ART. 1 DEL CAPITOLATO (MONTECCHIO EMILIA – SANT'ILARIO D'ENZA)

Per i pasti relativi ai **servizi di Montecchio Emilia** (centro Diurno, Casa Alloggio e Sad) e di **Sant'Ilario D'Enza** (centro Diurno, Sad), l'aggiudicatario, per tutta la durata dell'appalto, dovrà pienamente ed incondizionatamente disporre di un centro di produzione pasti principale ubicato entro 10 km, stradali e tassativi, dalle sedi di tali servizi.

Tale centro pasti dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- Essere munito di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività rilasciata ai sensi di legge;
- Avere capacità produttiva giornaliera residua congrua alla produzione dei pasti per l'ASP Carlo Sartori alle condizioni di cui al capitolato speciale d'appalto della gara in oggetto e suoi allegati (menu, tabelle pesi e tabelle merceologiche). La cucina individuata dovrà essere utilizzata in caso di indisponibilità dei locali dell'ASP "Carlo Sartori" a causa di rotture, black out ecc.;
- essere dotata di adeguata zona di confezionamento per l'asporto;
- essere dotata di una adeguata zona di lavorazione e cottura dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica);
- Essere munita di impianti e attrezzature idonei alla produzione di pasti per le collettività, secondo la vigente normativa ;
- Essere certificata UNI EN ISO 9001 e Uni EN ISO 14001, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UN EN ISO

#### 5-bis) CENTRI DI PRODUZIONE DI RISERVA

L'aggiudicatario dovrà inoltre disporre, pienamente ed incondizionatamente e per tutta la durata dell'appalto di un ulteriore centro di produzione pasti di riserva ubicato entro 20 km, stradali e tassativi, dalle sedi dei servizi in appalto, da utilizzare in caso di black-out delle cucine dell'ASP e/o del centro di produzione principale

Tale cucina di riserva dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- Essere munito di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività **intestata direttamente all'operatore economico concorrente** (nel caso di imprese riunite deve fare capo alla capogruppo),
- Avere capacità produttiva giornaliera **residua** (quindi libera ed impegnabile) di almeno 500 pasti ;
- essere dotata di adeguata zona di preparazione pasti e di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto,
- essere dotata **di una isolata ed adeguata zona di lavorazione e confezionamento dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali** (presenza cucina dietetica all'interno del centro pasti).
- Essere munita di impianti e attrezzature idonei alla produzione di pasti per collettività, secondo la vigente normativa
- **Essere certificata UNI EN ISO 9001:2008, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UN EN ISO** (il certificato UNI EN ISO 9001 deve prevedere espressamente l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO)
- **(\*) La distanza max di 20 km stradale deve sussistere rispetto a tutte le strutture da servire ed in particolare:**
  - Dalla Residenza Protetta Villa Diamante sita nel Comune di Campegine, in via Veneto n. 1,
  - dalla Residenza Protetta Sartori, sita a San Polo d'Enza, in via A. de Gasperi n. 5;
  - dal Centro diurno e Comunità alloggio per anziani sito a Montecchio Emilia, in via Marconi n. 7;
  - dal centro diurno per anziani "Aventia", sito nel Comune di Sant'Ilario d'Enza, in Via Roma n.22
  - dal centro Diurno di San Polo d'Enza sito a San Polo d'Enza, in via A. de Gasperi n. 5
  - per il servizio sad del Comune di Gattatico la distanza deve essere calcolata dalla sede del Municipio di Gattatico in Piazza Alcide Cervi 34 -42043 Praticello di Gattatico (RE)

## 6) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria provvede:

### Per gli ospiti della Casa Residenza e Centro Diurno Carlo Sartori:

- ✓ alla preparazione delle colazioni e delle merende che saranno riposte su appositi carrelli di servizio e ritirati dal personale dell'ASP che provvederà alla distribuzione;
- ✓ alla preparazione dei pranzi e delle cene;

- ✓ al confezionamento dei pasti in vasche gastronorm multi porzione, in acciaio inox, da porre all'interno dei carrelli termici di servizio;
- ✓ alla consegna dei carrelli termici, per il pranzo e per la cena, al personale della struttura, direttamente presso i nuclei;
- ✓ al lavaggio di tutto lo stovigliame e posateria utilizzata per la somministrazione dei pasti;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, e di tutto il pentolame utilizzato per la preparazione del pasto;
- ✓ al lavaggio dei carrelli termici utilizzati per il servizio di refezione;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di pertinenza del servizio

**Per gli ospiti dei Mini Alloggi di San Polo d'Enza presso la Casa residenza Carlo Sartori:**

- ✓ alla preparazione delle colazioni e delle merende che saranno riposte su appositi carrelli di servizio e ritirati dal personale dell'ASP che provvederà alla distribuzione;
  - ✓ alla preparazione dei pranzi e delle cene;
  - ✓ al confezionamento dei pasti in vasche gastronorm multi porzione, in acciaio inox, da porre all'interno dei carrelli termici di servizio;
  - ✓ alla consegna dei carrelli termici, per il pranzo e per la cena, al personale della struttura, direttamente presso i nuclei;
  - ✓ al lavaggio di tutto lo stovigliame e posateria utilizzata per la somministrazione dei pasti;
  - ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, e di tutto il pentolame utilizzato per la preparazione del pasto;
  - ✓ al lavaggio dei carrelli termici utilizzati per il servizio di refezione;
- alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di pertinenza del servizio

**Per gli ospiti del centro diurno per anziani di San Polo d'Enza (c/o Casa Residenza C. Sartori):**

- ✓ alla preparazione dei pranzi presso la cucina messa a disposizione dall'aggiudicatario in base a quanto previsto dall'art. 4 del presente capitolato;
- ✓ al confezionamento dei pasti in multi porzione all'interno di vasche gastronorm, in acciaio inox, da porre all'interno di contenitori isotermeici in polipropilene espanso atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, del pentolame utilizzato per la preparazione del pasto
- ✓ al lavaggio e sanificazione delle vasche gastronorm in acciaio inox e dei contenitori isotermeici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

**Per gli anziani in assistenza domiciliare del Comune di San Polo d'Enza:**

- ✓ alla preparazione di soli pranzi presso la cucina della Casa Residenza Carlo Sartori sita in via de Gasperi 5 a San Polo d'Enza;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vaschette monouso a perdere da porre all'interno di singoli bauletti isotermeici, in polipropilene espanso, atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura e del pentolame utilizzato per la preparazione dei pasto
- ✓ al lavaggio e alla sanificazione dei contenitori isotermeici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

**Per gli ospiti della Casa Residenza anziani Villa Diamante:**

- ✓ alla preparazione delle colazioni e delle merende che saranno riposte su appositi carrelli di servizio e ritirati dal personale dell'ASP che provvederà alla distribuzione;
- ✓ alla preparazione dei pranzi e delle cene;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vasche gastronorm multi porzione, in acciaio inox, da porre all'interno dei carrelli termici di servizio;
- ✓ alla consegna dei carrelli termici, per il pranzo e per la cena, al personale della struttura, direttamente presso i nuclei;
- ✓ al lavaggio di tutto lo stovigliame e posateria utilizzata per la somministrazione dei pasti;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, e di tutto il pentolame utilizzato per la preparazione del pasto;
- ✓ al lavaggio dei carrelli termici utilizzati per il servizio di refezione;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di pertinenza del servizio

**Per gli ospiti del centro diurno per anziani di Campegine (c/o Casa Residenza Villa Diamante):**

- ✓ alla preparazione delle colazioni e delle merende che saranno riposte su appositi carrelli di servizio e ritirati dal personale dell'ASP che provvederà alla distribuzione;
- ✓ alla preparazione dei pranzi e delle cene;
- ✓ al confezionamento dei pranzi e delle cene in vasche gastronorm multi porzione, in acciaio inox, da porre all'interno dei carrelli caldi di servizio (che saranno ritirati dal personale dell'ASP)
- ✓ al lavaggio di tutto lo stovigliame e posateria utilizzata per la somministrazione dei pasti
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, del pentolame utilizzato per la preparazione del pasto
- ✓ al lavaggio dei carrelli termici utilizzati per il servizio di refezione;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di pertinenza.

**Per gli anziani in assistenza domiciliare del Comune di Campegine:**

- ✓ preparazione dei soli pranzi presso la cucina della casa Residenza Villa Diamante, sita in via Veneto 1 nel Comune di Campegine;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vaschette monouso a perdere, da porre all'interno di singoli bauletti isoterme in polipropilene espanso atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura e del pentolame utilizzato per la preparazione del pasto;
- ✓ al lavaggio e alla sanificazione dei contenitori isoterme utilizzati per il trasporto dei cibi
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

**Per gli anziani in assistenza domiciliare del Comune di Gattatico:**

- ✓ Alla preparazione dei soli pranzi presso la cucina della casa Residenza Villa Diamante, sita in via Veneto 1 nel Comune di Campegine;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vaschette monouso a perdere da porre all'interno di singoli bauletti isoterme in polipropilene espanso atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura e del pentolame utilizzato per la preparazione dei pasti;

- ✓ al lavaggio e alla sanificazione dei contenitori isotermeici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

**Per gli ospiti del Centro Diurno per anziani sito nel Comune di Montecchio Emilia:**

- ✓ alla preparazione dei pranzi presso la cucina messa a disposizione dall'aggiudicatario in base a quanto previsto dall'art. 4 del presente capitolato;
- ✓ al confezionamento dei pasti in multi porzione all'interno di vasche gastronomiche, in acciaio inox, da porre all'interno di contenitori isotermeici in polipropilene espanso atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, del pentolame utilizzato per la preparazione del pasto
- ✓ al lavaggio e sanificazione delle vasche gastronomiche in acciaio inox e dei contenitori isotermeici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

**Per gli anziani in assistenza domiciliare del Comune di Montecchio Emilia:**

- ✓ preparazione dei soli pranzi presso la cucina messa a disposizione dall'aggiudicatario in base a quanto previsto dall'art. 4 del presente capitolato;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vaschette monouso a perdere, da porre all'interno di singoli bauletti isotermeici in polipropilene espanso atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura e del pentolame utilizzato per la preparazione del pasto;
- ✓ al lavaggio e alla sanificazione dei contenitori isotermeici utilizzati per il trasporto dei cibi
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

**Per gli ospiti del centro Diurno per anziani Aventus sito nel Comune di Sant'Ilario d'Enza:**

- ✓ alla preparazione dei pranzi e delle cene presso la cucina della casa Residenza Villa Diamante, sita in via Veneto 1 a Campegine;
- ✓ al confezionamento dei pasti in multi porzione all'interno di vasche gastronomiche, in acciaio inox, da porre all'interno di contenitori isotermeici in polipropilene espanso atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al trasporto dei pasti, sia a pranzo che a cena, con utilizzo di automezzo coibentato, adibito esclusivamente al trasporto dei cibi ed autorizzato a tale uso;
- ✓ alla consegna dei pasti, sia a pranzo che a cena, presso la struttura semi-residenziale sita in nel Comune di Sant'Ilario d'Enza, in Via Roma n.22;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, del pentolame utilizzato per la preparazione del pasto
- ✓ al lavaggio e sanificazione delle vasche gastronomiche in acciaio inox e dei contenitori isotermeici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti

**Per gli anziani in assistenza domiciliare del Comune di Sant'Ilario d'Enza:**

- ✓ alla preparazione di soli pranzi presso la cucina della casa Residenza Villa Diamante, sita in via Veneto 1 a Campegine;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vaschette monouso a perdere da porre all'interno di singoli bauletti isotermitici, in polipropilene espanso, atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ Al trasporto dei pasti, con utilizzo di automezzo coibentato, adibito esclusivamente al trasporto dei cibi ed autorizzato a tale uso;
- ✓ alla consegna presso la struttura semi-residenziale Aventura, sita nel Comune di Sant'Ilario d'Enza, in Via Roma n.22 (la consegna del pasto a domicilio dell'utente rimane a carico dell'ASP). Si specifica che i pasti per questa utenza dovranno essere consegnati allo stesso orario stabilito per la consegna dei pranzi agli ospiti del centro diurno Aventura;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura e del pentolame utilizzato per la preparazione dei pasto
- ✓ al lavaggio e alla sanificazione dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

**7) CONSISTENZA, PERIODICITA' E LOCALIZZAZIONE DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE**

La gestione del servizio di ristorazione in appalto consiste nella preparazione e nel confezionamento dei pasti di seguito elencati con la consistenza presunta e la periodicità indicata.

Servizio	Giorni di refezione	n. utenti del servizio	Tipologia di pasto richiesto	Attività richieste
Casa Residenza Carlo Sartori	365 giorni anno, dal lunedì alla domenica	89 anziani	Giornata alimentare completa: colazione, pranzo, merenda, cena	Preparazione e cucinatura cibi. Consegna carrelli al personale dell'Asp come indicato all'art. 5. Lavaggio stoviglie, posateria, teglie, pentolame, carrelli, attrezzature e ambienti di pertinenza
Centro Diurno c/o Casa Residenza Carlo Sartori	296 gg anno Dal lunedì al sabato	25 anziani	Giornata alimentare completa: colazione, pranzo, merenda, cena	Preparazione e cucinatura cibi. Consegna carrelli al personale dell'Asp. come indicato all'art. 6 Lavaggio stoviglie e posateria, teglie, pentolame, carrelli, attrezzature e ambienti di pertinenza
Centro Diurno Comune Montecchio Emilia	296 Dal lunedì al sabato	25 anziani	Pranzo	Preparazione, cucinatura cibi, confezionamento in multiporzione. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermitici, ambienti

				di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la sede di cucinatura da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio.
Servizio	Giorni di refezione	n. utenti del servizio	Tipologia di pasto richiesto	Attività richieste
Servizio di Assistenza Domiciliare Comune di Montecchio Emilia	348 Dal lunedì alla domenica	30 anziani + 7 mezzi pasti	pranzo	Preparazione, cucinatura, confezionamento in vaschette monouso poste all'interno di bauletti isotermitici. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermitici, ambienti di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la sede di cucinatura da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio
Servizio di Assistenza Domiciliare di S. Polo d'Enza	348 Dal lunedì alla domenica	18 anziani	Pranzo	Preparazione, cucinatura, confezionamento in vaschette monouso poste all'interno di bauletti isotermitici. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermitici, ambienti di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la struttura Casa Residenza C. Sartori di S.Polo d'Enza da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio.

<b>Servizio</b>	<b>Giorni di refezione</b>	<b>n. utenti del servizio</b>	<b>Tipologia di pasto richiesto</b>	<b>Attività richieste</b>
Casa Residenza Villa Diamante	365 giorni anno, dal lunedì alla domenica	62 anziani	Giornata alimentare completa: colazione, pranzo, merenda, cena	Preparazione e cucinatura cibi. Consegna carrelli al personale dell'Asp come indicato all'art. 5 Scodellamento e distribuzione in una delle due sale pranzo presenti per circa max 40 utenti. Lavaggio stoviglie, posateria, teglie, pentolame, carrelli, attrezzature e ambienti di pertinenza
Centro Diurno c/o Casa Residenza Villa Diamante	296 gg anno Dal lunedì alla sabato	25 anziani	Giornata alimentare completa: colazione, pranzo, merenda, cena	Preparazione e cucinatura cibi. Consegna carrelli al personale dell'Asp. come indicato all'art. 5 Lavaggio stoviglie e posateria, teglie, pentolame, carrelli, attrezzature e ambienti di pertinenza
Centro Diurno Aventura, Comune Sant'Ilario d'Enza	296 Dal lunedì al sabato	25 anziani	Pranzo e cena	Preparazione, cucinatura cibi, confezionamento in multiporzione. Consegna dei cibi, sia a pranzo che a cena, presso i locali del Centro Diurno. Lavaggio pentolame, attrezzatura, vasche gastronomiche, contenitori isotermeici, ambienti di pertinenza
<b>Servizio</b>	<b>Giorni di refezione</b>	<b>n. utenti del servizio</b>	<b>Tipologia di pasto richiesto</b>	<b>Attività richieste</b>
Servizio di Assistenza Domiciliare Comune di Sant'Ilario d'Enza	348 Dal lunedì alla domenica	25 anziani + Mezzi pasti	pranzo	Preparazione, cucinatura, confezionamento in vaschette monouso poste all'interno di bauletti isotermeici. Consegna pasti presso i locali del Centro Diurno Aventura, come previsto al precedente art. 5 Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermeici, ambienti di servizio
Servizio di Assistenza	348	17 anziani	Pranzo	Preparazione, cucinatura,

Domiciliare Comune di Campegine	Dal lunedì alla sabato			confezionamento in vaschette monouso poste all'interno di bauletti isotermeici. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermeici, ambienti di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la struttura Villa Diamante da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio.
Servizio di Assistenza Domiciliare Comune di Gattatico	348 Dal lunedì al sabato	14 anziani	Pranzo	Preparazione, cucinatura, confezionamento in vaschette monouso poste all'interno di bauletti isotermeici. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermeici, ambienti di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la struttura Villa Diamante da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio.

### 8) QUANTITA' E PREZZI A BASE D'ASTA

Il numero dei pasti che prevedibilmente dovranno essere forniti nel periodo di validità dell'appalto, e i relativi prezzi posti a base d'asta, sono quelli indicati nell'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Ai prezzi suddetti sarà applicata l'I.V.A. nella misura di legge.

NON sono ammesse variazioni periodiche dei prezzi in base a clausole automatiche ma eventualmente solo 1 volta all'anno e dopo il primo anno di servizio, in caso di variazioni dei prezzi di mercato delle materie prime o revisioni contrattuali del personale da comunicarsi e documentare formalmente alla controparte con almeno 30 giorni di anticipo e salvo assenza di contestazione della variazione da motivarsi da parte dell'Asp

### 9) VARIAZIONI

I quantitativi ivi indicati sono puramente indicativi e servono solo per determinare l'importo complessivo annuo dell'appalto. Considerata la natura del servizio, nel corso di esecuzione del presente appalto potrebbero verificarsi eventualità e circostanze non preventivabili. In tali casi l'Ente si riserva la facoltà, nel corso dello svolgimento contrattuale, di modificare l'importo determinato dell'appalto, in aumento o in diminuzione, in relazione all'aumento o al decremento

degli utenti ed alla conseguente e diversa organizzazione dei servizi offerti. L'aggiudicatario è tenuto ad accettare le eventuali variazioni in difetto o in eccesso alle stesse condizioni dell'offerta di gara. Si applica in ogni caso l'art. 106 del d.lgs 50/2016 per effetto del quale tra gli altri è previsto che *“La stazione appaltante, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario”*. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Qualora venissero richiesti interventi straordinari non contemplati nel presente capitolato, le condizioni relative saranno di volta in volta concordate fra la Committente e l'aggiudicatario. L'ASP Carlo Sartori, qualora nel corso di vigenza contrattuale, si trovasse nella necessità di implementare quanto oggetto del presente appalto ed estendere i servizi in conseguenza di proprie insindacabili necessità, quali a puro titolo esplicativo e non esaustivo, per diminuzione del proprio personale, per attivazione di nuovi modelli organizzativi presso l'ASP, per il conferimento di nuovi servizi da parte dei Comuni soci, od altre situazioni qui non richiamate ma indispensabili per l'ASP, si riserva di dar corso alla facoltà declinata all'art. 63 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

## 10) ORARI E PRENOTAZIONE DEI PASTI

La fornitura dei pasti, per le utenze di cui all'art. 1 del presente capitolato d'appalto, avverrà in base ai seguenti orari ed alle seguenti caratteristiche.

### A) Casa Residenza Carlo Sartori, Mini Alloggi e Centro Diurno interno

La prenotazione dei pasti viene effettuata giornalmente dal personale dell'ASP e comunicata direttamente alla cucina. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo. L'orario della consegna dei pasti verrà stabilito d'intesa con il coordinatore responsabile della struttura, mentre la consumazione è prevista nei seguenti orari:

Colazione	dalle ore 7.30 alle 9,30
Pranzo	dalle ore 11.15 alle 12,45
Merenda	dalle ore 15,00 alle 16,00
Cena	dalle ore 18,00 alle 19,30

### B) Centro Diurno e servizio di assistenza domiciliare Comune di Montecchio Emilia

La prenotazione dei pasti avviene settimanalmente a carico del personale dell'ASP e comunicata direttamente alla ditta aggiudicataria. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso della consegna.

Gli orari del ritiro del pasto presso la sede di cucinatura sono i seguenti:

- Centro diurno:	Pranzo entro ore 11.30
-Comunità alloggio	Pranzo entro ore 11.30
- Anziani domiciliari	- entro ore 11.30

C) Servizio di assistenza domiciliare del Comune di San Polo

La prenotazione dei pasti avviene settimanalmente a carico del personale dell'ASP e comunicata direttamente alla ditta aggiudicataria. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso della consegna.

Gli orari della consegna del pasto sono i seguenti:

- ritiro pasti c/o cucina dalle ore 12

D) Ospiti Casa Residenza Villa Diamante e Centro Diurno interno

La prenotazione dei pasti viene effettuata giornalmente dal personale dell'ASP e comunicata direttamente alla cucina. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo. L'orario della consegna dei pasti verrà stabilito d'intesa con il coordinatore responsabile della struttura, mentre la consumazione è prevista nei seguenti orari:

Colazione	dalle ore 7.30 alle 9,30
Pranzo	dalle ore 11.30 alle 13,00
Merenda	dalle ore 15,00 alle 16,00
Cena	dalle ore 17,30 alle 18,30

E) Centro Diurno "Aventia" e anziani in assistenza domiciliare Comune di Sant'Ilario D'Enza

La prenotazione dei pasti avviene settimanalmente a carico del personale dell'ASP e comunicata direttamente alla ditta aggiudicataria. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso della consegna.

Gli orari della consegna del pasto sono i seguenti:

- Centro diurno: Pranzo entro ore 11.30  
Cena: entro ore 17.30
- Anziani domiciliari - entro ore 11.30 (consegna presso Centro diurno Aventia)

F) anziani in assistenza domiciliare del Comune di Gattatico

La prenotazione dei pasti avviene settimanalmente a carico del personale dell'ASP e comunicata direttamente alla ditta aggiudicataria. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso della consegna. Gli orari della consegna del pasto sono i seguenti:

- ritiro pasti c/o cucina dalle ore 11.15

G) anziani in assistenza domiciliare del Comune di Campegine

La prenotazione dei pasti avviene settimanalmente a carico del personale dell'ASP e comunicata direttamente alla ditta aggiudicataria. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso della consegna. Gli orari della consegna del pasto sono i seguenti:

- ritiro pasti c/o cucina dalle ore 11.15

Tali orari potranno comunque subire variazione in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute. Eventuali modifiche temporanee o definitive agli orari fissati saranno concordati dalla Committente con i responsabili della ditta appaltatrice.

## 11) MENÙ E GRAMMATURA DEI PASTI

La grammatura e la composizione dei pasti sono determinate in base ai sottoelencati allegati che formano parte integrante del presente capitolato:

ALLEGATO A)	Elenco prezzi.
ALLEGATO B)	Tabelle merceologiche dei principali prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti.
ALLEGATO C)	Grammature
ALLEGATO D)	Menu' per strutture residenziali, semi-residenziali e anziani in assistenza domiciliare

I menu allegati al presente capitolato, Allegato D), sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni proposte dal S.I.A.N, sulla base dell'applicazione di indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) e di attività di educazione alimentare.

## 12) COMPOSIZIONE DEI PASTI E MENU.

I pasti dovranno essere composti come di seguito indicato.

### A) COMPOSIZIONE DEL PASTO PER OSPITI DELLE CASE RESIDENZE C. SARTORI E VILLA DIAMANTE E CENTRI DIURNI ATTIGUI.

#### **Colazione:**

una bevanda calda a scelta fra le seguenti alternative:

- latte
- caffè d'orzo
- the
- succo di frutta

la bevanda sarà accompagnata da una scelta fra le seguenti alternative:

- fette biscottate o pane fresco con marmellata e/ o prosciutto cotto
- biscotti
- brioche nella giornata della domenica

Una volta alla settimana (giorno infrasettimanale) torta

I biscotti devono essere facilmente solubili e di almeno tre tipologie diverse da alternare durante l'anno (salvo il mantenimento della stessa tipologia per richiesta specifica del singolo reparto).

Biscotti per diabetici o per altre patologie (proteiche, senza glutine ecc.).

Tortine monorazione, tipo plumcake o similari, dolci o salati, sostituibili anche con cereali di diverse tipologie (miele, crusca, cioccolato ecc.)

Le alternative sopradescritte sono da intendersi fisse, cioè devono essere ogni giorno disponibili alla scelta dell'Ospite.

**Pranzo:**

un **Primo piatto** scelto fra tre alternative:

- alternativa fissa: pastina in brodo di carne
- alternativa semifissa: pasta al burro o riso
- alternativa variabile: primo piatto del giorno

un **Secondo piatto** scelto fra quattro alternative:

- alternativa fissa: carne macinata o frullata/ tonno/ prosciutto cotto a fette e / o tritato o frullato
- alternativa fissa: formaggio tenero
- alternativa variabile: secondo piatto del giorno a base di carne o pesce
- alternativa variabile: secondo piatto del giorno alternativo a carne e pesce

un **Contorno** scelto fra tre alternative:

- alternativa fissa: purea di patate
- alternativa variabile: verdura cruda di stagione
- alternativa variabile: verdura cotta di stagione
- ALTERNATIVA VARIABILE: purea di verdure

**Frutta** a scelta tra tre alternative:

- Alternativa fissa: frutta cotta
- Alternativa fissa: frutta frullata
- Alternativa variabile: frutta fresca di stagione
- Alternativa variabile: omogeneizzato di frutta / yogurt / budino

**Pane fresco:** a scelta tra comune o integrale

**Vino:** bianco e rosso

**Dolce:** previsto in un'unica alternativa nei giorni di Domenica e festivi E PER DIABETICI

**Idratazione del mattino e merenda del pomeriggio:** composta da una bevanda calda scelta fra le seguenti alternative:

- thè
- camomilla

- caffè d'orzo
- succhi di frutta
- yogurt
- sciroppo gusti vari

abbinata ad una scelta fra le seguenti:

- Biscotti
- Fette biscottate

mentre un giorno alla settimana (Mercoledì) la merenda sarà costituita da budino (stagione autunno - inverno) o da gelato (stagione primavera – estate)

Nel periodo caldo alcune bevande (succo di frutta, bibite e tè) dovranno essere fornite fresche.

**Cena:**

un **Primo piatto** scelto fra tre alternative e:

- alternativa fissa: pasta o riso al burro o olio
- alternativa fissa: caffelatte
- alternativa variabile: Crema o zuppa di verdura del giorno

un **Secondo piatto** scelto fra quattro alternative:

- alternativa fissa: formaggio tenero
- alternativa fissa: carne macinata/frullata / tonno / prosciutto cotto a fette o tritato o frullato
- alternativa variabile: secondo piatto del giorno a base di carne o pesce
- alternativa variabile: secondo piatto del giorno alternativo a carne o pesce

un **Contorno** scelto fra tre alternative:

- alternativa fissa: purea di patate
- alternativa variabile: verdura cruda di stagione
- alternativa variabile: verdura cotta di stagione
- ALTERNATIVA VARIABILE: purea di verdure

**Frutta** a scelta tra tre alternative:

- Alternativa fissa: frutta cotta
- Alternativa fissa: frutta frullata
- Alternativa variabile: frutta fresca di stagione
- Alternativa variabile: omogeneizzato di frutta / yogurt / budino

**Pane fresco:** a scelta tra comune o integrale

**Vino:** bianco e rosso

I primi e i secondi piatti di pranzo e cena dovranno essere forniti anche nelle seguenti modalità:

**CREMOSA SALATA:** prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o pastina o altri cereali/farine, contenente sempre carne, formaggio e verdura;

**CREMOSA DOLCE:** prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o farine di vari cereali, contenente ricotta, uova, carni al vapore, possibilmente anche carote, zucca, o frutta, tutto zuccherato

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, senza oneri aggiuntivi, tutto quanto utile al corretto **condimento dei piatti:** olio extravergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, limone fresco su richiesta, formaggio grattugiato (solo parmigiano reggiano in multi porzione rispettando una grammatura da gr. 8 a 10 per pasto), sale in confezione usa e getta da gr. 250, pepe o altre spezie, tutto in quantità sufficienti per condire ogni tipo di confezione che, secondo il gradimento degli utenti, possa richiederne l'aggiunta. Tra le spezie di cui è possibile fare richiesta vi possono essere anche le spezie richieste per alimentazioni etico-religiose, diverse dalla classica tradizione regionale.

È facoltà dell'Asp richiedere al posto del pasto frullato o della cremosa l'erogazione di pasti liofilizzati al prezzo indicato in sede di offerta. Tali pasti devono essere preparati sempre dall'Operatore Economico tramite attrezzature fornite e mantenute dallo stesso operatore. Su tali servizi non costituendo base di gara l'Asp si riserva la facoltà di contrarre con altri operatori economici ovvero di attivarli mediante l'aggiudicatario al prezzo offerto in sede di gara.

**B) CENTRO DIURNO MONTECCHIO E SANT'ILARIO D'ENZA, ASSISTENZA DOMICILIARE DEI COMUNI DI SAN POLO D'ENZA, MONTECCHIO E, S.ILARIO, CAMPEGINE E GATTATICO:**

COMPOSIZIONE DEI PASTI

- ~ primo piatto
- ~ secondo piatto
- ~ contorno
- ~ pane fresco
- mezzo litro di acqua naturale o frizzante
- 33 cl vino bianco o rosso
- ~ frutta

Merenda per centri diurni

- thè
- camomilla
- caffè d'orzo
- succhi di frutta
- yogurt

abbinata ad una scelta fra le seguenti:

- Biscotti
- Fette biscottate
- Dolce la domenica e festivi
- MEZZO PASTO a scelta tra un primo, frutta, acqua e vino o secondo, contorno, frutta acqua e vino.

Il menu' sarà lo stesso in vigore per gli ospiti della Casa Residenza

## DIETE SPECIALI E CREMOSE

Qualora la Direzione dell'ASP, avvalendosi delle figure professionali sanitarie competenti, ne riscontrasse la necessità, la ditta aggiudicataria dovrà fornire pasti formulate sulla base delle indicazioni da questi richieste e con le caratteristiche indicate nelle eventuali prescrizioni. In considerazione del fatto che ASP adotta i P.A.I. (Piani d'assistenza Individualizzati) e i Progetti di attività di animazione, potranno essere richiesti, per ciascun anziano, pasti rispondenti a esigenze individuali, o anche eventuali cestini per gite o uscite frequenti.

Le diete personalizzate potranno essere richieste anche con il normale ordine dei pasti.

Agli ospiti che necessitino, secondo la valutazione dell'equipe socio-sanitaria, di **integrazione alimentare**, dovranno essere fornite senza aggravio di costo, a colazione e/o pranzo, e/o idratazioni, e/o cena (nella percentuale massima del 12% di quanto ordinato), alimenti aggiuntivi, quali puree di frutta di tipo vario, miele e/o cioccolato monodose, gelato, budini e yogurt, o altro prodotto confezionato corrispondente, facilmente reperibile sul mercato.

La ditta dovrà fornire, in ogni struttura dell'ASP, senza aggravio di costo, presso la dispensa gestita dal proprio personale, una **riserva di materie prime** tipo: formaggi teneri, carne in scatola, tonno, purea di frutta, frutta sciroppata, omogeneizzati di carne, verdura in scatola tipo formaggi teneri, carne in scatola, tonno, purea di frutta, frutta sciroppata, omogeneizzati di carne, verdura in scatola tipo fagiolini, etc.

Questi alimenti dovranno essere distribuiti agli anziani per esigenze straordinarie del reparto (ad esempio quale pasto sostitutivo ad anziani usciti per visite mediche improvvise, etc.), per calamità o in caso di disservizio causato dalla ditta, al fine di limitare le relative problematiche, anche se non a titolo di risarcimento del danno. In caso di calamità, che comporti indicativamente due giornate di isolamento del Centro Servizi, la ditta dovrà fornire riserve di acqua e alimenti tali da soddisfare le esigenze minime alimentari dei residenti in riferimento ad un menù elementare di base.

**La Ditta aggiudicataria dovrà fornire in base alle richieste dei reparti e alle esigenze degli utenti diete omogeneizzate, tritate e cremose, come di seguito riportate:**

**CREMOSA SALATA:** prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o pastina o altri cereali/farine, contenente sempre carne, formaggio e verdura;

**CREMOSA DOLCE:** prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o farine di vari cereali, contenente ricotta, uova, carni al vapore, possibilmente anche carote, zucca, o frutta, tutto zuccherato

Primo del giorno per diete: pastina e/o semolino in acqua, pasta di semola di piccolo formato, primi iposodici, paste grammate, crema di riso, paste integrali, paste senza glutine o aproteiche;

Il menù dovrà essere sempre concordato in tutte le sue parti con l'esperta dietista o altra figura professionale delegata da ASP.

### C) PER TUTTE LE UTENZE

I pasti erogati dovranno corrispondere come numero e come preferenze a quelli prenotati. Qualora se ne riscontrasse la necessità, la ditta aggiudicataria dovrà fornire pasti con diete speciali senza costo aggiuntivo (per esempio potranno rendersi necessarie preparazioni di frullati di carne, di verdura, di frutta fresca o cotta, somministrazioni di prugne cotte, yogurt ecc.) che comunque non dovranno essere considerate preparazioni extra in quanto verranno richieste in sostituzione del pasto normale.

In occasione delle seguenti festività: **Vigilia di Natale, Natale, S. Stefano, S. Silvestro, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Santo Patrono del Paese, 19 Marzo (festa del papà), 25 Aprile, 1° Maggio, 8 Maggio (festa della mamma), Ferragosto, 2 Ottobre (festa dei nonni), 1° Novembre, 8 Dicembre** dovrà essere predisposto per il pranzo un menù speciale la cui composizione seguirà il seguente schema:

- Primo piatto tipico a base di pasta fresca (ad esempio tortelli, cappelletti, lasagne...)
- Secondo piatto tipico della festività o della stagione (arrosti, brasati, bolliti misti con salsa verde, ecct)
- Contorno
- Pane fresco
- Frutta
- Dolce
- Vino

In alternativa si dovrà predisporre, per almeno tre delle festività in elenco e a scelte del Committente, un menù speciale a base di **gnocco fritto e salume della tradizione reggiana**.

**In occasione del periodo natalizio, estivo e di un altro periodo a scelta si dovrà predisporre un rinfresco a base di prodotti reggiani da offrire senza costi a carico dell'Asp agli utenti e ai loro famigliari**

**In occasione degli eventi formativi organizzati per il personale dell'Ente si dovrà predisporre un rinfresco di apertura dei suddetti corsi (solo per la prima giornata), a base di pizza, erbazzone e caffè.**

La ditta aggiudicataria dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche e di prima qualità, limitando l'uso dei surgelati, in ogni caso conformi alle tabelle dietetiche e merceologiche nonché alle grammature previste negli Allegati e al presente capitolato nonché coerenti con i menù avallati dall'ASP.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di un 5% in più rispetto al numero dei pasti ordinati al fine di assicurare la fornitura di eventuali bis.

I menu' dovranno essere articolati su quattro settimane e seguire la stagionalità.

Il menù invernale inizia al 01/10 e termina al 30/04, il menù estivo inizia il 01/05 e termina il 30/09.

I menu' proposti devono:

- Essere articolati in modo da garantire la piu' ampia varietà dietetica e tipologia degli alimenti
- Rispettare gli apporti calorici e nutrizionali di cui all'atto di indirizzo del Servizio SIAN dell'Azienda ASL di Reggio Emilia;
- Prevedere espressamente una lista settimanale di preparazione cremose,

La ditta aggiudicataria predisporre ricette dettagliate delle preparazioni di cui ai menu' preposti, a cui deve attenersi; i ricettari devono essere tenuti a disposizione anche presso la cucina centralizzata della Casa Residenza e acquisibili dal Committente, a semplice richiesta, ai fini di ogni eventuale controllo.

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 richiesti dalle autorità sanitarie competenti.

### **13) DERRATE UTILIZZATE PER IL SERVIZIO**

L'Impresa provvede all'acquisto delle derrate alimentari e ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori, privilegiando i produttori locali e regionali, di cui dovrà fornire elenco costantemente aggiornato.

Gli standard qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti nei menù devono essere tutti di prima categoria, e provenire dai migliori produttori certificati, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

La Committente può procedere, con proprio personale, nei momenti e con la preferenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che devono risultare con i requisiti e con le caratteristiche della merce di prima qualità e comunque conformi a quanto previsto nell'allegato A "Tabelle merceologiche" al Capitolato Speciale d'appalto. Comunque l'impresa deve rendere disponibile, a richiesta della Committente, idonea certificazione o scheda tecnica in dettaglio delle caratteristiche merceologiche e bromatologiche di ogni alimento previsto dal presente Capitolato d'appalto, impegnandosi altresì a eventuali ulteriori approfondimenti bromatologici che si ritenessero necessari da centri specializzati indicati dalla Committente.

Dovrà, inoltre, rendere disponibili alla Committente le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti; la Committente si riserva di eseguire controlli statistici di verifica.

La buona conservazione delle derrate depositate e del vitto preparato compete alla responsabilità dell'impresa, sulla quale perciò ricade ogni responsabilità in caso di avaria.

Nelle more dell'adozione di protocolli e normative comunitarie funzionali alla valutazione dell'impatto sulla salute del consumo di alimenti con organismi geneticamente modificati o di sostanze indesiderate (ossia non consentite dalla vigente normativa nazionale e comunitaria) la Ditta appaltatrice si impegna a somministrare prodotti alimentari non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

L'impresa è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggano i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza. Essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte a lunga conservazione, paste secche, riso, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, ecc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- l'approvvigionamento degli alimenti dovrà avvenire:
  - pane fresco: giornalmente,
  - frutta e ortaggi: frequenza almeno bisettimanale,
  - carni bovine fresche e/o congelate frequenza almeno settimanale,
  - carni suine e salumi: settimanalmente,
  - polli a busto, latte UHT e uova pastorizzate: frequenza bisettimanale,
  - burro e prodotti caseari: settimanalmente.
  - Surgelati: quindicinale
  - Derrate non deteriorabili: mensilmente

In termini generali si danno le seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti, tenuto conto che la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. Si raccomanda di alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana. Le indicazioni fornite vanno integrate con quelle fornite dai Cam di cui al DM 65/2020 che ove in contrasto con le indicazioni fornite dalla SA sono da considerarsi prevalenti

**Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, vitellone, tacchino, suino ed equino. Dovranno essere conformi al D.L. 286/94 e rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

Le carni avicunicole devono osservare i disposti dei DPR 495/1997, 559/1992, del D.L. 118/1992 e 109/1992.

**Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati in filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, tranci di palombo, tranci di smeriglio, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti;

**Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva;

**Formaggio:** utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P., in particolare il Parmigiano Reggiano; per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente il Parmigiano Reggiano.

**Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Si fa assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

**Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo di Parma DOP e prosciutto cotto di prima qualità, ottenuto dalla coscia, senza aggiunta di polifosfati, lattati, caseinati proteine derivanti dalla soia;

**Legumi:** se ne consiglia l'utilizzo soprattutto in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), in quanto garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli

alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

**Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

**Riso:** in linea di massima riso parboiled, ma se possibile favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

**Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

**Verdure ed ortaggi:** vanno utilizzate verdure di stagione, di recente raccolta e di giusto grado di maturazione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo delle verdure e degli ortaggi in genere, si raccomanda di curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista). Va evitato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

**Frutta:** deve essere presente ogni giorno, e va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

**Pane e prodotti da forno:** utilizzare esclusivamente pane fresco di giornata. E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato o surgelato o rigenerato.

**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato senza conservanti antimicrobici, alla frutta o ai cereali. Lo yogurt deve essere fornito in monoporzioni.

**Dolci:** la Ditta Appaltatrice orienterà la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi, tenendo conto dell'opportunità di limitare il consumo di dolci e di evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

**Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Si raccomanda una preferenza per le formulazioni semplici.

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato.

**Bevande:** acqua oligominerale non gasata.

Vino bianco e o rosso del territorio

**Aromi:** utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

**Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

**Conserve e semiconserve alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, siano al naturale o all'olio di oliva.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

- a) olio extra vergine di oliva da utilizzare sempre per i condimenti;
- b) burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- c) olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

## **Criteria Ambientali Minimi artt 34 e 144 del d.lgs 50/2016**

In particolare l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto dei Criteri Ambientali minimi indicati dal DM 65/2020 ivi richiamati in sintesi non sostitutiva del predetto DM e articolati per tematica:

Premesse:

Bisogna evitare sprechi, in larga parte imputabili a fabbisogni sovrastimati o a scarso gradimento da parte degli utenti, poiché rappresentino dissipazione di lavoro e di preziose risorse economiche, aumento della quantità di rifiuti da smaltire nonché deficit nutrizionali e ridotto comfort nel paziente ricoverato. Per ridurli risulta opportuno: consentire la revisione del dietetico assistenziale in modo tale che il responsabile nutrizionista, sentito il medico di reparto, possa prescrivere indicazioni più precise sulla tipologia di dieta da somministrare in base al quadro clinico individuale; migliorare la qualità organolettica e/o la preparazione di alcuni alimenti, consentire la prenotazione del pasto e l'offerta di piatti più appetibili per le categorie di degenti che non hanno particolari restrizioni dietetiche; definire, per i pazienti disfagici, quali i pazienti affetti da malattie neurologiche croniche, menù con grammature ridotte per singola somministrazione e con articolazione della giornata alimentare in più fasi rispetto a quella tradizionale articolazione (colazione, pasto e cena), riducendo le grammature del pasto e cena e introducendo uno spuntino nella mattina e una merenda nel pomeriggio; proporre piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto, adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micro nutrienti, inclusa l'introduzione di un piatto unico vegetariano (fatti salvi i degenti con determinate patologie), che possa essere alternato a piatti a base di proteine animali, molto importanti per l'alto valore nutrizionale. I CAM dedicati alla ristorazione ospedaliera, assistenziale e alle strutture assimilate, prevedono una modulazione delle quantità dei prodotti biologici differenziata a seconda delle fasce di età.

### 1. Menù e requisiti degli alimenti.

Ospedali, strutture clinico - assistenziali: i menù per gli ospedali e per le strutture clinico - assistenziali devono essere differenziati a seconda delle patologie. L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

L'aggiudicatario deve inoltre inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù redatti su base settimanale, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

#### **SPECIFICHE GENERALI**

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, di produzione nazionale, OGM free ed appartenere a marche di diffusione nazionale. Tutti i prodotti dovranno essere conformi alla normativa italiana e comunitaria vigente, ed in particolare alla Legge n. 204/2004, al Regolamento CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari dovranno essere conformi ai Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs n. 114/06. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.Lgs n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni ed alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. I prodotti dell'agricoltura biologica dovranno inoltre: -provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni, e come tali appositamente certificati; -essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale; -essere accompagnati da etichetta conforme alle disposizioni di cui al Regolamento CE n. 834/2007 e s.m.i. e al Regolamento CE n. 889/2008. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di

sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco). I fornitori di prodotti biologici freschi (non confezionati), devono essere in possesso dell'apposito certificato in cui si attesta il rispetto delle regole di produzione imposte dalle leggi comunitarie, che viene rilasciato da uno degli Organismi di certificazione italiani autorizzati dal Ministero delle Risorse Agricole.

Alimenti / gruppo di alimenti	Requisiti dei prodotti alimentari
Frutta ortaggi Legumi e Cereali (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta ...)	<p>biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una <i>multistakeholder</i> iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i>, il <i>World Fair Trade Organization</i> o equivalenti.</p> <p>L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;</p>
Uova, anche pastorizzate liquide o con guscio	Biologiche
Carne	<p>carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;</p> <p>carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.</p> <p>Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» ( <i>free range</i> ) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
Prodotti ittici	<p>Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:</p> <p>le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (<i>Sardina pilchardus</i>), il sigano (<i>Siganus rivulatus</i>, <i>Siganus luridus</i>), il sugaro (<i>Trachurus mediterraneus</i>), la palamita (<i>Sarda sarda</i>), la spatola (<i>Lepidopus caudatus</i>), la platessa (<i>Pleuronectes platessa</i>), il merluzzo carbonaro (<i>Pollachius virens</i>), la mormora (<i>Lithognathus mormyrus</i>), il tonno alletterato (<i>Euthynnus</i></p>

	<p>alletteratus), il tombarello o biso (<i>Auxis thazard thazard</i>), il pesce serra (<i>Pomatomus saltatrix</i>), il cicereello (<i>Gymnammodytes cicereelus</i>), i totani (<i>Todarodes sagittatus</i>), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante ( <i>sub C</i>, lettera <i>b</i> ) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione <i>multistakeholder</i> ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il <i>Marine Stewardship Council</i>, il <i>Friend of the Sea</i> o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.</p> <p>Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e il coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola) e formaggi	almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
Latte, anche in polvere, yogurt	Biologico
Olio	come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001
Pelati, polpa e passata di pomodoro	almeno il 33% in peso devono essere biologici
Succhi di frutta o nettari di frutta	biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»
Omogeneizzati carne e frutta	biologici
Marmellate, confetture	Biologiche

## 2 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per i diversi utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

## 3 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). In caso di temporanea inutilizzabilità della lavastoviglie e necessità di impiego di materiale monouso per la consumazione del pasto si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432

#### 4 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le mono-porzioni ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Asp comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

#### 5 Tovaglie, tovaglioli (teleria fornita ordinariamente dall'Asp)

In caso vengano fornite dall'aggiudicatario: Le tovaglie non devono essere monouso pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. (E' fatta eccezione per il monouso eventualmente utilizzato limitatamente al periodo necessario al contenimento della Pandemia Covid)

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata

#### 6 Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature

#### 7 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento

#### 8 Comunicazione.

L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con la struttura servita, che il servizio offerto è conforme ai CAM. In particolare, inoltre, nella sala mensa: l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta

#### **14) PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME**

E' fatto d'obbligo all'impresa appaltatrice:

- approvvigionarsi presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi di affidabilità, sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti, sia di capacità di far fronte agli impegni assunti;
- mantenere le merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo
- adottare un piano di rintracciabilità della materia prima utilizzata per la preparazione dei pasti che possa correlare sempre il prodotto utilizzato al lotto di appartenenza
- razionalizzare i tempi di approvvigionamento delle materie prime, evitando stoccaggi prolungati della merce. A tal fine si definisce che, per le derrate non deperibili lo stoccaggio massimo non dovrà essere superiore ad un mese (trenta giorni). Si stabilisce però che al momento dello stoccaggio tali derrate devono avere un intervallo di vita residua non inferiore ai 180 giorni (6 mesi);
- rispettare rigorosamente la calendarizzazione degli acquisti, definita all'art. 13 del presente Capitolato d'appalto:
- di fornire, all'inizio di ogni anno, alla direzione dell'ASP, l'elenco dei fornitori delle materie prime con indicazione dei prodotti forniti e delle relative marche. Ogni eventuale modificazione dell'elenco dei fornitori dovrà essere comunicata entro 10 giorni dalla intervenuta variazione.

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice:

- di congelare pane e di ricongelare alimenti già scongelati;
- di utilizzare derrate di cui al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

Lo stoccaggio delle derrate dovrà rispettare i limiti di tempo definiti per le merci non deperibili e la calendarizzazione di acquisto per quelle deperibili.

Le modalità di conservazione prevedono la presenza di idonei spazi ed attrezzature che consentano la separazione delle diverse categorie merceologiche delle derrate al fine di prevenire le eventuali contaminazioni crociate. Deve inoltre essere garantita la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione-lavorazione. Devono essere rispettate le temperature di conservazione per le diverse tipologie di derrate. Nello specifico, gli alimenti devono essere conservati:

- verdura fresca  $T < +9, +10^{\circ}\text{C}$ ;
- uova, salumi, formaggi  $T < +6, +7^{\circ}\text{C}$ ;
- latte pastorizzato e latticini freschi  $T < 0, +4^{\circ}\text{C}$ ;
- carni bovine, suine, avinicole  $T < 2+4^{\circ}\text{C}$ ;
- carni cotte  $T < a+4^{\circ}\text{C}$ ;
- carni macinate  $T < a+2^{\circ}\text{C}$ ;

- pesce surgelato e altri alimenti surgelati  $T < -18^{\circ}\text{C}$ .

Le merci non deperibili devono essere stoccate in luogo fresco e asciutto secondo il criterio della rotazione delle scorte, che non dovranno (si ribadisce) superare il limite massimo di 30 giorni (1 mese) di stoccaggio. Nelle sedi di stoccaggio delle derrate devono essere presenti strumenti per la visualizzazione rapida e il controllo della temperatura. Devono essere previsti, per il personale addetto, dei protocolli di comportamento in caso di interruzione della alimentazione elettrica della struttura. L'impresa appaltatrice deve provvedere alla manutenzione delle apparecchiature di controllo. Deve inoltre prevedere e provvedere alla taratura periodica degli strumenti di controllo.

#### **15) CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80, art. 31).

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. Devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

#### **16) TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E COTTURA DEGLI ALIMENTI**

Le procedure di trasformazione delle derrate alimentari ed i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena a freddo. L'impresa appaltatrice deve uniformarsi al D.L. 155/97 individuando nelle attività e processi, le fasi e le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e controllo dei punti critici).

L'impresa appaltatrice effettua le operazioni di trasformazione e cottura delle derrate alimentari nel rispetto rigoroso delle norme igieniche.

L'impresa pertanto:

- evita qualsiasi possibile contaminazione crociata tra alimenti (crudo-cotto/sporco-pulito);
- provvede alla formazione del suo personale al rispetto della prassi del lavaggio frequente delle mani durante le operazioni di trasformazione e cottura degli alimenti;
- garantisce pulizia e disinfezione delle superfici e degli utensili dopo il loro uso e prima del loro riutilizzo;
- garantisce strutture ed attrezzature separate per crudo e cotto;
- limita allo stretto necessario, finalizzato alla completa e corretta esecuzione delle preparazioni, i tempi di esposizione alla temperatura ambientale delle derrate alimentari nelle operazioni di mondatura, toelettatura, assemblaggio, disposizione su placche da forno;
- utilizza utensili, palette, guanti per la manipolazione degli alimenti;
- utilizza utensili e posate appositamente destinate, o monouso, per le operazioni di assaggio;

L'impresa appaltatrice si deve inoltre attenere alle seguenti regole di procedure standard:

- lo scongelamento del pesce deve avvenire in cella frigorifera a temperatura +2/+4°C e il prodotto deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- non devono mai essere congelate le materie prime congelate fresche;
- tutti i cibi devono essere approntati e cucinati all'interno della *cucina della stazione appaltante* e nello stesso giorno della distribuzione (escluse procedure di preparazione ammesse);
- si devono effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi orari previsti per la distribuzione;
- nello stesso giorno della loro distribuzione si deve provvedere a:
  1. preparazione dei prodotti ortofrutticoli previo adeguato lavaggio;
  2. preparazione del pane e della frutta;
  3. cottura delle derrate previste per i menù del giorno, prevedendo di non dover far intercorrere più di 2 ore di intervallo tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo "costantemente" temperature superiori a +65°C";
  4. preparazione a freddo degli alimenti cucinati il giorno precedente (vedi art. 17 per quanto concerne le procedure di preparazione ammesse). Tali operazioni devono essere effettuate entro 3h (tre ore) dalla distribuzione;
  5. impanatura: ricordando che l'immersione delle derrate in pastelle a base di latte-uova-farina-pangrattato non deve protrarsi per più di 1h;
  6. macinatura delle carni crude in tritacarne precedentemente pulito e montato immediatamente prima dell'uso. Non devono trascorrere più di 2h tra la macinatura della carne e la sua cottura. La carne tritata deve essere conservata in celle frigorifere a +2/+4°C fino al momento della cottura.

L'impresa appaltatrice deve inoltre:

- utilizzare cotture a vapore o al forno (per carni-pesce-uova-verdure). Non sono ammesse cotture in acqua neppure per le verdure destinate ad ulteriori lavorazioni (es. patate per purè, spinaci per frittate, ecc. ecc.);
- per le operazioni di stufatura si ricorda che deve essere utilizzata la minima quantità di grassi aggiunti necessari alla preparazione;
- evitare assolutamente di friggere gli alimenti. Preparazioni quali frittate, crocchette, cotolette, devono essere cotte al forno;
- usare i condimenti per la maggior parte a crudo e al termine delle cotture;
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- non riutilizzare oli e/o fondi di cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati a base di glutammato monosodico;
- è consigliato, quale addensante, l'utilizzo di farina di grano o la fecola di patate;
- non utilizzare carni pre-macinate anche se conservate sottovuoto;
- non utilizzare alimenti precotti.

## 17) LINEA REFRIGERATA

Non è ammesso il ricorso alla linea refrigerata in quanto la produzione dei pasti deve avvenire in legame fresco caldo e nello stesso giorno della distribuzione.

E' tuttavia ammessa solamente la possibilità che alcune lavorazioni possano essere effettuate il giorno antecedente quello della cottura e/o della somministrazione degli alimenti quali:

- mondatura, affettatura, porzionatura, bollitura legata a speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione in cella frigorifera a +4°C;
- pelatura delle patate o delle carote con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulate con succo di limone;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme e conservate fino al momento della distribuzione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di budini - arrostiti - bolliti di carne bovina. In questi casi l'abbattimento di temperatura deve avvenire in modo rapido: deve essere avviato entro 30' (trenta minuti) dalla fine della cottura e raggiungere i 10°C al cuore del prodotto entro 1-2h (una-due ore) al massimo. Il prodotto deve essere conservato in contenitori chiusi, in celle frigorifere a +4°C per un massimo di 24 (ventiquattro) ore.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono esclusivamente le seguenti: arrostiti, roast beef, lessi, brasati. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

## 18) PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti vengono preparati con sistemi tradizionali, cioè esclusivamente in legame fresco-caldo con impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente sul luogo, presso la cucina centralizzata sita in Via Veneto n. 1 . Il legame "fresco-caldo" non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti; le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quella del consumo, scenda sotto i 65°C. Il sistema prevede una organizzazione a "cascata" partendo dalle operazioni di stoccaggio materie prime, per arrivare alle preparazioni e lavorazioni delle stesse, alle cotture, alla distribuzione e/o confezionamento dei pasti.

La preparazione dei pasti dovrà rispettare i requisiti minimi di seguito riassunti:

- si dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria ed in maniera tale da evitare il più possibile il verificarsi delle cosiddette "malattie nutrizionali": i pasti infatti dovranno essere equilibrati nella composizione di tutti i nutrienti ( proteine , grassi, carboidrati , vitamine , minerali e fibre ) ;
- la composizione dei pasti e la grammatura delle derrate dovranno corrispondere a quelle indicate negli allegati al presente capitolato ;
- I pasti devono essere confezionati con modalità e in tempi da assicurare che, all'atto della consegna, e durante tutte le fasi di preparazione e distribuzione, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 60/65°C per i piatti caldi ed inferiore ai 10°C per i piatti freddi.
- Il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione non dovrà superare le due ore.

Inoltre, i criteri nutrizionali di composizione dei pasti dovranno prevedere:

- coerenza con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini e adulti (LARN) ;
- promozione ed applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di

nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile.

- i menu' adottati devono essere coerenti con la tipologia di utenza oggetto di gara e ragionata sulla base dei consumi alimentari giornalieri consigliati dalla piramide alimentare classica (D.M. del 01/09/2003) e di quella "moderna" formulata dall'Inran.

L'impresa aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato:

- diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (di tipo metabolico, allergico, intolleranza alimentare, ecc.), richieste dal medico della Casa Residenza Villa Diamante o dietro presentazione di certificato medico per le utenze esterne
- diete speciali per esigenze etiche ed etnico-religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte del personale dell'ASP da questa autorizzate con comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria ;

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici a norma, in monoporzione, opportunamente etichettate con il nome del destinatario. Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente

#### **19) MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

#### **20) CONFEZIONAMENTO PASTO**

Le modalità di confezionamento dei pasti devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto.

A tal fine si definisce che:

- Il confezionamento deve avvenire rigorosamente ed immediatamente in successione alla preparazione, limitando al massimo il tempo intercorrente tra le due fasi;
- il confezionamento dei cibi preparati dalla cucina deve avvenire nelle apposite aree di confezionamento dedicate a tale servizio;
- dovrà essere verificata quotidianamente l'igienicità dei carrelli termici e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei cibi;

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire come di seguito precisato:

- a. Per pasti destinati agli ospiti Casa Residenza Villa Diamante e Carlo Sartori e Centro Diurno attigui:
  - Confezionamento in multi porzione all'interno di vasche gastronom in acciaio inox con coperchio muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge e del tipo conforme alle norme igieniche vigenti. Le vasche gastronom dovranno essere inserite all'interno dei carrelli caldi

- Per pasti destinati agli ospiti del Centro Diurno di Montecchio e Sant’Ilario d’Enza:  
Confezionamento in multi porzione all’interno di vasche gastronorm in acciaio inox con coperchio muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge e del tipo conforme alle norme igieniche vigenti. Le vasche gastronorm saranno inserite all’interno di contenitori isoterme per alimenti interamente realizzato in polipropilene espanso a cellula chiusa. Tali contenitori isoterme dovranno essere conformi alla norma UNI EN ISO 12571 ed essere lavabili e sanificabili con detergenti e disinfettanti fino a temperatura di 110°C ai sensi della L 283/62 e del DPR 327/80
- b. Per pasti destinati agli Anziani in assistenza domiciliare:
  - Confezionamento in monoporzione all’interno di singole vaschette monouso a perdere. Le vaschette monouso saranno inserite all’interno di singoli contenitori isoterme per alimenti interamente realizzati in polipropilene espanso a cellula chiusa. Tali contenitori isoterme dovranno essere conformi alla norma UNI EN ISO 12571 ed essere lavabili e sanificabili con detergenti e disinfettanti fino a temperatura di 110°C ai sensi della L 283/62 e del DPR 327/80

## 21) DISTRIBUZIONE DEL PASTO

La distribuzione dei cibi per tutte le utenze previste nell’art 1 del presente capitolato d’appalto è a carico della Committente e avverrà a cura del personale operante nelle varie strutture.

## 22) PULIZIE, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

L’Impresa appaltatrice dovrà provvedere alle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali adibiti a Centri di produzione pasti così come indicati all’art. 1. All’inizio del rapporto contrattuale ed in ogni momento in cui l’amministrazione lo richieda, l’impresa appaltatrice dovrà presentare alla stazione appaltante il programma delle operazioni descritte.

Nello specifico l’impresa appaltatrice dovrà provvedere:

- al lavaggio e asciugatura di tutte le stoviglie, bicchieri, tazze utilizzate per la colazione e la merenda delle Case Residenze e Centri Diurni attigui;
- al lavaggio e asciugatura di tutte le stoviglie, vassoi, carrelli di servizio, carrelli termici portavivande e relativi contenitori gastronorm in essi contenuti utilizzati per il pranzo e per le cene;
- al lavaggio e asciugatura dei contenitori isoterme utilizzati per il trasporto dei pasti agli anziani in assistenza domiciliare;
- al lavaggio e asciugatura del pentolame, utensili, stoviglie di cucine utilizzato per la produzione dei pasti;
- al lavaggio e sanificazione dei locali, arredi, attrezzature. Tali interventi dovranno essere realizzati al termine di ogni turno di lavoro affinché si operi costantemente in perfette condizioni igieniche, oltre che durante le fasi produttive dei pasti relativamente ad utensili ed attrezzature che man mano si impiegano;
- al lavaggio e pulizia dei locali dispensa che andranno trattati con frequenze che assicurino corrette condizioni igieniche;

- alla raccolta e al trasporto dei rifiuti e vuoti negli appositi spazi di raccolta al termine di ogni turno di lavoro.

Tutti i lavaggi dello stoviglie e delle posate dovranno obbligatoriamente essere eseguiti in lavastoviglie. L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato.

L'impresa aggiudicataria inoltre dovrà provvedere a cadenze periodiche e ogniqualvolta se ne ravvisasse la necessità, alla disinfestazione dei Centri di preparazione pasti e locali dispensa.

### **23) PERSONALE DIPENDENTE DELLA COMMITTENZA**

La Committente assegna in distacco funzionale, ai sensi dell'art 30 del D.lgs. 276/2003 e s.m.i. e dell'art. 23-bis del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i., il personale specificato nell'allegato F dipendente dell'ASP Carlo Sartori ed in servizio presso la cucina interna della Cra Sartori di San Polo con le funzioni specificate nell'allegato medesimo.

L'assegnazione avrà la medesima durata dell'appalto.

Il personale di cui sopra presterà la propria attività lavorativa a favore della ditta appaltatrice che l'impiegherà nel pieno rispetto della propria autonomia organizzativa ma rimarrà alle dipendenze dell'ASP Carlo Sartori che gli garantirà il trattamento economico e giuridico previsto dal vigente CCNL Regioni ed Enti Locali.

Tale personale dovrà essere impiegato ad integrazione funzionale con il resto dei dipendenti dell'aggiudicatario ed opererà secondo le direttive del responsabile di cucina individuato dall'aggiudicatario medesimo.

All'impresa appaltatrice compete l'organizzazione e la direzione del personale, nel rispetto dei corrispondenti profili professionali ascrivibili alla categoria di appartenenza come previsto nel CCNL Regioni ed Enti Locali.

Eventuali interventi disciplinari potranno essere adottati esclusivamente dai competenti uffici dell'ASP Carlo Sartori.

L'impresa appaltatrice dovrà rimborsare il costo del personale distaccato all'Asp Carlo Sartori, sulla base delle effettive ore lavorate. Saranno pertanto escluse dal rimborso assenze dovute a: malattie, infortuni, congedi, permessi, aspettative.

Per le assenze dovute a malattie, infortuni, congedi, aspettative, dimissioni, licenziamenti o pensionamenti, l'aggiudicatario si impegna ad inserire proprio personale nell'organizzazione del lavoro per le sole ore ritenute necessarie all'esecuzione del servizio, di concerto con la committenza ed assumerne le relative spese.

La disciplina operativa del distacco verrà regolamentata da apposito Protocollo d'Intesa sottoscritto tra le parti a seguito dell'avvenuta aggiudicazione.

### **24) PERSONALE DIPENDENTE DELL'IMPRESA**

Per assicurare le prestazioni contrattuali l'impresa si avvale di personale qualificato, alle proprie dipendenze. L'impresa aggiudicataria dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti: le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore (CCNL Turismo – Pubblici Esercizi), dagli eventuali contratti integrativi in vigore nella località ove vi è esperito l'appalto e dagli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme in materia di

tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza) e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione confezionamento, deve rispettare tutte le norme igieniche e sanitarie previste per la preparazione dei pasti.

Tutto il personale addetto ai servizi dovrà essere presente in servizio negli orari stabiliti.

La ditta dovrà garantire la stabilità del servizio, con la continuità degli stessi operatori, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie e permessi, senza costi aggiuntivi da parte dell'Asp "Carlo Sartori".

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

L'ASP si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. La ditta appaltatrice assicura che il personale che svolgerà il servizio sarà in regola con le norme di igiene previste dalla normativa vigente, con l'obbligo di far predisporre controlli sanitari richiesti dall'Appaltante, che avrà facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale, come prescritto al capitolo VIII dell'allegato al D. Lgs n.155 / 97. In particolare durante le ore di lavoro non deve avere smalto sulle unghie, non deve fumare al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Dovrà inoltre essere in possesso di idoneità sanitaria alla mansione e attestato di formazione prevista dalla L. R. n. 11 del 24/06/2003 e successive modificazioni.

## **25) VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE**

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale alle sue dipendenze e quello in distacco, indumenti di lavoro idonei come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio (camicie, cuffie, guanti monouso, zoccoli anatomici, mascherine, ecct), garantendo che il personale ne faccia uso, e i dispositivi di protezione individuale di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, completati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici dell'Asp "Carlo Sartori", nonché tenuto conto di tutte le normative e protocolli in materia di prevenzione da contagio da Covid-19.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980

## **26) ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA**

L'Asp si impegna a 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

L'impresa aggiudicataria si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad

essi equiparati. L'impresa aggiudicataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D.Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc., nonché a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 stesso.

Relativamente sia alla cucina sita via De Gasperi n. 5 a San Polo D'Enza che in Via Veneto 1 a Campegine (RE), il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà effettuare le prove di evacuazione unitamente al personale dell'ASP in servizio, secondo il piano della sicurezza predisposto dalla stessa Committente. In relazione alle diverse fattispecie di servizio oggetto dell'appalto e ai rischi da interferenze derivanti dall'esecuzione delle attività previste, l'Asp "Carlo Sartori" ha provveduto alla predisposizione del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) per i rischi eventuali nelle strutture di propria competenza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e della determinazione n. 3/08 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di Lavori, servizi, forniture. I DUVRI riferiti alle due strutture sono allegati al presente capitolato (Allegato E1 /E2) e i relativi costi della sicurezza sono stati determinati e indicati nel bando di gara e nel presente capitolato. Il DUVRI potrà essere aggiornato, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'impresa aggiudicataria a seguito della valutazione dell'ente committente.

Nell'eventualità della presenza di lavoratori di altre aziende all'interno dei locali interessati ai servizi richiesti dal presente capitolato e, per ogni e qualsiasi motivo, la ditta aggiudicatarie si impegna:

- a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro
- a coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle eventuali interferenze tra i lavori delle diverse aziende presenti.

L'impresa aggiudicataria deve comunicare al Committente il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

## **27) ORGANICO ADDETTI IMPEGNATO NELLA GESTIONE DEI SERVIZI**

L'impresa aggiudicataria deve individuare e comunicare all'Asp "Carlo Sartori" i nominativi, monte-ore settimanali e livelli degli addetti impiegati nella gestione dei servizi ivi richiesti e i curricula delle figure tecniche con responsabilità organizzativa (direttore del servizio, nutrizionista, cuoca referente). Il cuoco referente presso la cucina di via De Gasperi 5 a san Polo D'Enza e di via Veneto, 1 a Campegine dovrà avere almeno 5 anni di esperienza in conduzione di cucine per collettività

L'Azienda si riserva il diritto di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi attraverso lettera raccomandata A/R; in assenza di contraddittorio da parte della ditta aggiudicataria la stessa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

## **28) RESPONSABILE DEL SERVIZIO E NUTRIZIONISTA DEDICATO**

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno decennale in analoga posizione. Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'ASP "Carlo Sartori" al controllo dell'andamento del servizio. In caso di temporanea assenza (ferie, malattia) dovrà essere identificato un Suo sostituto di pari professionalità ed esperienza. Le comunicazioni e/o contestazioni di inadempienza a lui presentate si intenderanno come validamente effettuate direttamente alla ditta aggiudicataria.

Dovrà inoltre essere individuata una figura di nutrizionista di provata capacità e professionalità alla quale verrà affidato il compito di elaborare i menu per le diete comuni e per le diete speciali per l'utenza oggetto del presente appalto

### **29) COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE DELL'ASP "CARLO SARTORI"**

Il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale dell'ASP "Carlo Sartori" per l'esito positivo del servizio.

Il personale specializzato della ditta aggiudicataria deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con il personale ed i parenti degli Ospiti, per illustrare le caratteristiche alimentari del menù e su qualunque altro tema inerente all'oggetto dell'appalto.

### **30) NORME IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dai regolamenti comunali e/o distrettuali in vigore e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie auto applicative non condizionate.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad utilizzare 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 disinfestanti conformi al D.Lgs 25 febbraio 2000 n°174 sui biocidi e al D.P.R. 8 ottobre 1998 n°392 sui presidi medico chirurgici.

### **31) ORGANI DI CONTROLLO**

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare in qualsiasi momento, e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria locale della Provincia di Reggio Emilia, gli addetti della Stazione Appaltante nonché eventuali altre Ditte specializzate incaricate dalla Committente

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio celle,
- temperature di servizio delle celle,
- controllo della data di scadenza dei prodotti,
- modalità di lavorazione delle derrate,
- modalità di cottura,

- lavaggio e impiego dei sanificanti.
- modalità di sgombero rifiuti,
- stato igienico degli impianti e degli ambienti,
- organizzazione del personale,
- stato igienico sanitario del personale addetto,
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche,
- modalità di manipolazione,
- controllo delle attrezzature,
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti,

#### b) controlli analitici:

Durante i controlli i tecnici incaricati dalla Committente appaltante potranno effettuare dei prelievi di campioni alimentari che verranno sottoposti ad analisi.

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati, provvederanno a far custodire in un magazzino o in celle frigorifere, ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Committente provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Ditta. Qualora i referti diano esito positivo alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi.

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti di libretto di idoneità sanitaria, dovranno altresì indossare in sede di effettuazione, dei controlli, apposito camice bianco e copricapo.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Non potrà essere richiesto alla Committente nessun compenso per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

I tecnici addetti al controllo sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale dipendente della ditta assegnataria. Il personale assunto dalla ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati. La Committente farà pervenire alla ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro otto giorni, con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. La Ditta e' tenuta a fornire giustificazioni scritte, se richieste dalla Committente in relazione alle contestazioni mosse.

La Committente farà pervenire alla Ditta per iscritto le osservanze e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data della comunicazione la Ditta non avrà fornito nessuna controprova probante, La Committente applicherà le norme previste dal presente contratto.

### **32) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**

L'impresa appaltatrice dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal decreto Legislativo n. 155/97 (sistema HACCP).

All'inizio del servizio l'impresa appaltatrice dovrà predisporre ogni 4 mesi apposite schede di controllo, atte a verificare:

- puntualità di consegna;

- temperatura dei componenti del pasto;
- gradibilità del pasto;
- rispetto delle grammature previste.

Le schede di controllo dovranno essere compilate dalla Ditta dopo avere consultato, per le utenze di cui all'art. 1 del presente capitolato speciale d'appalto, i referenti dell'ASP.

I risultati del controllo di cui ai precedenti 4 punti dovranno essere comunicati, con cadenza semestrale alla Stazione Appaltante.

### **33) CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI**

In merito alle derrate impiegate nelle elaborazioni del pasto, l'impresa appaltatrice sarà tenuta, qualora le venga richiesto, a fornire per ogni alimento una scheda tecnica attestante la conformità dell'alimento stesso al Capitolato. E' fatto carico all'impresa appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo di tutta la merce o attrezzatura impiegate per il servizio, così come la corrispondenza della merce al Capitolato.

### **34) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA**

#### **a) conservazione dei campioni**

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservato ogni giorno una campionatura del pasto.

Nella unità di produzione del pasto, il Responsabile dell'unità stessa deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno.

Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

Le procedure devono essere le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione;
- ogni tipo di alimento deve essere raccolto in quantità sufficiente per eventuali analisi e cioè nel quantitativo di almeno 150g edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72h (settantadue ore) dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ed ermeticamente chiusi.

Il contenitore deve riportare in etichetta chiaramente l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

#### **b) periodiche analisi di campionatura**

L'impresa appaltatrice dovrà disporre di un laboratorio convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale e con cadenza almeno semestrale, l'impresa appaltatrice provvederà ad effettuare, a propria cura e spese, almeno un prelievo di prodotto finito, da effettuarsi presso la cucina

Il suddetto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura del laboratorio proprio o convenzionato. Il risultato dell'analisi dovrà essere

comunicato all'Ufficio preposto della Committente. La Committente potrà chiedere all'impresa appaltatrice, su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche con onere a carico dell'impresa appaltatrice.

### **35) ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- acquisto e gestione delle materie prime alimentari;
- acquisto e gestione del materiale di pulizia per le stoviglie, pentolame, attrezzature, gli impianti, i locali;
- fornitura del materiale a perdere da utilizzare in cucina (carta da cucina, carta da forno, carta alluminio, etc.), fornitura del materiale a perdere per la confezione dei pasti;
- piano HACCP informando e formando il personale alle loro dipendenze e quello distaccato;
- formazione del personale alle loro dipendenze e quello distaccato in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e per tutto quanto concerne il servizio erogato;
- elaborazione e stampa dei menù nel rispetto delle tabelle dietetico/nutrizionali previste negli Allegati al capitolato e in accordo con il personale dell'Asp "Carlo Sartori";
- preparazione e cottura dei pasti nei locali messi a disposizione dall'ASP "Carlo Sartori" e nei locali adibiti a cucina nel rispetto dei criteri specificati agli articoli precedenti;
- preparazione dei carrelli multi porzione per ospiti delle Case Residenze di ASP "Carlo Sartori" e del Centro diurno attigui alle Case residenze;
- confezionamento dei pasti, per i servizi di assistenza domiciliare come specificato all'art. 1, in multi o monoporzione come previsto all'art. 6 del presente capitolato;
- Riordino, pulizia, lavaggio e sanificazione pentole, stoviglie, posate, attrezzature, carrelli termici;
- riordino, pulizia, lavaggio e sanificazione degli impianti utilizzati, nonché dei locali cucina e degli ambienti di pertinenza, al fine di garantire in ogni momento la rispondenza dei locali e degli impianti agli standard di igiene previsti dalla normativa vigente;
- accumulo dei rifiuti negli appositi sacchi, riforniti dalla stessa ditta aggiudicataria e sistemazione dei sacchi nei cassonetti situati nel cortile adiacente la cucina;
- manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature in uso al fine di mantenerle in perfetto stato d'uso e sostituzione delle medesime quando obsolete o non più adatte all'uso;
- reintegro stoviglie, pentolame, posate;
- dotazione di camici, cuffie, scarpe antinfortunistica e dispositivi di sicurezza personale per il proprio personale;
- fornitura dei contenitori isotermitici necessari per il trasporto dei pasti alle utenze esterne;
- costo e gestione del personale addetto che sarà assegnato in numero e professionalità adeguata alle esigenze di produzione, in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
- prestazione di garanzia assicurativa in misura pari a quanto previsto nel presente capitolato ;
- affidamento ad un responsabile del coordinamento del servizio, tale figura sarà diretto interlocutore dell'ASP per tutto quanto concerne la gestione del servizio;

- organizzazione complessiva del servizio come richiesto dal presente capitolato ;
- ottenimento delle autorizzazioni previste dalla legge per l'erogazione dei servizi come descritti nel presente capitolato;
- periodica disinfezione, demuscazione e derattizzazione dei locali cucina;
- predisposizione di una linea telefonica;
- osservanza di norme e regolamenti e di ogni indicazione contenuta nel presente capitolato anche se non specificatamente richiamata nel presente articolo.
- rimborso del costo del personale distaccato secondo quanto previsto dall'art. 23

### **36) ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE**

Rimangono a carico della Committente

- cessione in comodato d'uso gratuito dei locali, degli impianti e delle attrezzature già esistenti, (allegati G e I) come da verbale di consegna sottoscritto da entrambe le parti all'atto del sopralluogo a seguito dell'avvenuta aggiudicazione, come previsto nel precedente art.4;
- prenotazione giornaliera dei pasti e trasmissione delle preferenze al personale di cucina entro le ore 9:30 di ogni giorno;
- ritiro dalla cucina interna alla Casa Residenza Carlo Sartori dei carrelli con le colazione e le merende per la Casa residenza Carlo Sartori, il Centro diurno interno ed il SAD di S.Polo d'Enza;
- ritiro dalla cucina interna alla Casa Residenza Villa Diamante dei carrelli con le colazione e le merende per la Casa residenza Villa Diamante, il Centro diurno interno ed il SAD di Campegine e Gattatico;
- Ritiro dalla cucina di cui all'art. 5 dei pasti relativi ai servizi di Centro Diurno e Servizio domiciliare di Montecchio Emilia;
- Ritiro dalla cucina di cui all'art. 5 dei pasti relativi ai servizi di Centro Diurno e Servizio domiciliare di Sant'Ilario d'Enza;
- somministrazione dei pasti;
- consegna a domicilio dei pasti per gli anziani in assistenza domiciliare;
- manutenzione straordinaria degli impianti e dei locali;
- utenze: luce, gas, acqua, riscaldamento/raffrescamento;
- tassa smaltimento rifiuti;
- trattamento economico e giuridico del proprio personale dipendente distaccato presso l'aggiudicatario;
- copertura assicurativa (RCT e RCO) del personale dipendente distaccato.

### **37) DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' vietato alla ditta aggiudicataria, pena la rescissione del contratto e l'incameramento della cauzione, la cessione del contratto salvo quanto disposto dall'art 106 comma 1 lett d) punto 2) purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato a eludere l'applicazione del codice e l'altro operatore economico soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente

E' vietato il sub-appalto del servizio di produzione dei pasti, sotto pena di perdita della cauzione, di risoluzione del contratto e del risarcimento di ogni conseguente danno.

### **38) INTERRUZIONE 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 di cui all'art. 5, 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, l'impresa 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 alla Committente, 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. Le modalità organizzative da adottarsi in occasione di tali scioperi del personale della ditta, dovranno inoltre essere concordate con la Committente.

### **39) CAUZIONE DEFINITIVA**

Prima della stipula del contratto, a garanzia dell'osservanza degli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria dovrà prestare – nei modi previsti dalla vigente normativa - apposita cauzione definitiva nella misura pari al 10% del valore contrattuale, mediante fidejussione bancaria o assicurativa; per le imprese in possesso delle relative certificazioni sono previste le relative riduzioni % indicate all'art 103 del Codice. In particolare la fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà essere rilasciata da primario istituto bancario ovvero da primario istituto assicurativo autorizzato, essere incondizionata, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché la sua operatività su semplice richiesta scritta entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'ente, senza eccezioni opponibili alle stesse, anche per il recupero delle penali contrattuali. La cauzione definitiva dovrà avere validità corrispondente alla durata del Contratto. Le predette garanzie operano per tutta la durata del contratto e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal predetto contratto; pertanto, le garanzie saranno svincolate, previa deduzione di eventuali crediti della Committente verso la impresa aggiudicataria a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini. In ogni caso, il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dalla Committente in base allo specifico contratto stipulato. Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla Committente.

### **40) RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Asp "Carlo Sartori" 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 l'Asp "Carlo Sartori" dovrà sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta aggiudicataria e in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Asp "Carlo Sartori" che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Committente o a terzi. In conseguenza dei controlli di sua competenza l'Asp "Carlo Sartori" si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere o alla presenza in comunità.

#### **41) ASSICURAZIONE**

L'aggiudicatario è direttamente responsabile della gestione del servizio e del buon funzionamento degli impianti in uso: assume altresì ogni responsabilità per infortuni e danni, a persone o cose, arrecati all'Azienda o a terzi, per fatto dell'aggiudicatario medesimo o dei suoi dipendenti e collaboratori e/o sub appaltatori nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto, sollevando pertanto l'Azienda da ogni responsabilità. L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità civile e penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto a compensi da parte dell'Azienda appaltante.

L'aggiudicatario è tenuto a stipulare, per tutta la durata dell'affidamento e con una primaria compagnia di assicurazione, apposita polizza di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a: Euro 5.000.000,00 per sinistro, con i limiti di:

- Euro 5.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- Euro 5.000.000,00 per danni a cose;

e dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Azienda nonché recare una Descrizione del rischio assicurato che faccia espresso riferimento alla "copertura dei rischi di r.c. derivanti all'Assicurato dall'esercizio di tutte le attività e servizi che formano oggetto dell'appalto dell'ASP "Carlo Sartori", come descritti nello specifico capitolato d'onere, comprese le attività complementari e accessorie rispetto a quelle principali, nessuna esclusa; nonché prevedere le seguenti condizioni estensive, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
- professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- corsisti, borsisti, stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.

- b) l'estensione dell'assicurazione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;
- c) l'estensione dell'assicurazione Rct alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori a qualunque titolo della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- d) l'estensione della garanzia RCT alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera la ditta aggiudicataria si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro -nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- e) l'estensione della garanzia RCT ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere, sia mediante il servizio di ristorazione sia mediante distributori automatici, per i danni manifestatisi sia in occasione della somministrazione, sia successivamente alla stessa;
- f) l'estensione della garanzia RCT ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
- g) l'estensione della garanzia RCT ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà o detenute dalla ditta aggiudicataria o da persone di cui la stessa sia tenuta a rispondere;
- h) l'estensione della garanzia RCT ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i) l'estensione della garanzia RCT ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia - a qualsiasi titolo o destinazione - all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
- j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
- k) l'estensione della garanzia RCO ai danni non rientranti nella disciplina del D.P.R. 30/06/65 n. 1124, così come modificato dal D.Lgs 23/2/2000 n° 38 - o eccedenti le prestazioni dagli stessi previste - cagionati, per morte e lesioni, ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- l) l'estensione della garanzia RCO alle malattie professionali.

L'aggiudicatario è tenuto a comprovare, producendo copia della polizza assicurativa all'Azienda, prima dell'attivazione del servizio, l'avvenuta stipulazione della prescritta copertura assicurativa, la quale dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto. A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione della stipula di assicurazioni insufficienti. L'aggiudicatario è inoltre chiamato a rispondere direttamente all'Azienda di eventuali danni arrecati a cose di proprietà dell'Azienda stessa (arredi, attrezzature, strutture ecc.).

#### **42) PENALITA'**

Le forniture dovranno in ogni caso essere garantite anche in occasione di maltempo od altre cause o circostanze. Qualora il fornitore non effettui o ritardi la fornitura di generi oggetto della presente somministrazione, la Stazione Appaltante ha facoltà di provvedere altrove, anche per qualità

migliore ed al prezzo superiore con diritto di rivalsa nei confronti del fornitore inadempiente, applicando inoltre una penale del 10% sull'importo della relativa fornitura.

Il Committente si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 10, per comprovata inadempienza, anche solo parziale da parte della ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. in caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
2. qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, nella media dei campioni esaminati, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, una penalità pari al 15% dell'importo totale dei piatti interessati somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
3. qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti interessati forniti in quel giorno dalla ditta concessionaria;
4. qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati con la Stazione Appaltante con la Ditta concessionaria, alla stessa verrà imputata la differenza di valore fra il prodotto che la Ditta Appaltatrice avrebbe dovuto conferire e quello effettivamente conferito oltre a una penalità pari al 10% dell'intera fornitura del giorno interessato, limitatamente al costo globale della voce nel menù variata;
5. In caso poi di ulteriore recidiva o qualora si verificassero da parte della Ditta concessionaria inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, la Stazione Appaltante potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della Ditta Appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti;

In ogni caso a seguito di eventuale segnalazione la ditta aggiudicataria dovrà rispondere all'Asp Carlo Sartori entro 48 ore dalla segnalazione, rilevando le misure adottate per la risoluzione dei problemi o l'adeguamento a quanto richiesto.

#### **43) RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO**

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Asp "Carlo Sartori" ha diritto alla risoluzione del contratto oltre che nei casi previsti dall'art 108 del d.lgs 50/2016 anche nei seguenti casi:

- dopo due (2) contestazioni scritte a cui la ditta aggiudicataria non fornisca adeguate giustificazioni;
- abbandono dell'appalto, nel qual caso il Committente potrà rivalersi per danni subiti oltre che mediante il trattenimento della cauzione versata;

- dopo due (2) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o del regolamento relative al servizio ;
- contegno scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta aggiudicataria;
- inosservanza di uno o più impegni assunti verso l'Asp "Carlo Sartori" ;
- nel caso di esito negativo a seguito delle verifiche e dei controlli di cui all'art.31 ,32, 33, 34 del presente capitolato ;
- cessione 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 che rendesse impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile.

In caso di risoluzione del contratto, la ditta aggiudicataria è comunque impegnata a proseguire l'incarico, alle medesime condizioni, fino a nuova assegnazione.

È in ogni caso previsto il recesso contrattuale ai sensi dell'art 109 del d.lgs 50/2016;

Al contratto che l'Amministrazione stipulerà con l'aggiudicatario si applicherà la clausola automatica di recesso ex art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012 n. 95 convertito con modificazioni dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135, previo atto del Responsabile del Servizio.

#### **44) INIZIO DEL SERVIZIO**

La ditta aggiudicataria dovrà tassativamente iniziare il servizio ad avvenuta aggiudicazione, nel giorno indicato dall'Asp "Carlo Sartori" con apposita comunicazione.

#### **45) FATTURAZIONE E PAGAMENTO FATTURA**

Le fatture saranno emesse dalla ditta aggiudicataria con cadenza mensile, distinte per tipologia di servizio ed eventualmente altre voci, qualora ve ne fossero o l'ASP lo richiedesse.

Il pagamento avverrà a 60 giorni fine mese data fattura. Il pagamento di ogni singola fattura è subordinato al rilascio della dichiarazione di regolare e perfetta esecuzione del Servizio a cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, nonché alla verifica della regolarità contributiva e previdenziale del Gestore.

Il gestore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché la delega al Governo in materia antimafia"). A tal fine l'Asp "Carlo Sartori" provvederà al pagamento delle forniture, esclusivamente mediante bonifico bancario o postale sul conto corrente "dedicato". Il Gestore dovrà comunicare al Committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte al Responsabile Unico del Procedimento mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445. I termini di pagamento di cui al presente articolo saranno sospesi in pendenza della comunicazione dei dati di cui al precedente paragrafo, senza che tale sospensione possa legittimare l'aggiudicatario alla sospensione del servizio o gli dia diritto al pagamento di alcun indennizzo, interesse o spesa. Durante tale periodo, il Committente

non eseguirà alcun pagamento all'aggiudicatario. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati, dall'ASP Carlo Sartori, tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'affidamento, qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Ai sensi dell'art. 30 del d.lgs 50/2016, qualora il DURC, acquisito dall'Asp Carlo Sartori, segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del presente Capitolato, l'ASP provvederà a trattenere, dal certificato di pagamento, l'importo corrispondente all'inadempienza. In tal caso l'ASP "Carlo Sartori" provvederà a disporre direttamente il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 30 del d.lgs 50/2016, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore o del subappaltatore impiegato nell'esecuzione del presente capitolato, l'ASP Carlo Sartori procederà a invitare per iscritto il soggetto inadempiente a provvedere entro 15 giorni. Decorso tale termine, il Committente potrà procedere direttamente al pagamento a favore dei lavoratori delle retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'aggiudicatario in forza del presente capitolato.

#### **46) DOMICILIO FISCALE, RECAPITO ED UFFICIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi. La ditta aggiudicataria è altresì tenuta a comunicare all'Asp "Carlo Sartori" ogni variazione che dovesse intervenire durante la valenza dell'appalto.

#### **47) TUTELA DEI DATI SENSIBILI**

##### IMPEGNI DEL COMMITTENTE

Ai fini del D.lgs 196/2003 sue m. e i. titolare del trattamento è l'Asp Carlo Sartori la quale è rappresentata dal Presidente pro-tempore e Legale Rappresentante, a tale fine domiciliato presso la sede legale dell'Azienda. I dati personali, acquisiti dall'Asp Carlo Sartori nel corso della gara e dell'esecuzione del servizio, saranno trattati dall'Asp, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, con le sole finalità di ottemperare agli adempimenti amministrativi inerenti la gara e l'esecuzione del contratto. I dati forniti verranno custoditi dall'Asp Carlo Sartori in locali accessibili solo al personale interno appositamente autorizzato ed in nessun modo accessibili al pubblico, ed in archivi informatici protetti da password, conformi alla normativa vigente; non è prevista la comunicazione e/o diffusione dei dati all'esterno dell'Asp Carlo Sartori se non in funzione degli adempimenti amministrativi, fiscali e previdenziali e delle evidenze legate alla gara e/o contratto. Ai fini dell'informativa ai sensi dell'art. 13 regolamento ue n. 2016/679 si rimanda all'accordo allegato 1.

#### **48) SPESE CONTRATTUALI**

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto di appalto sono a carico della ditta aggiudicataria.

#### **49) FORO COMPETENTE**

Per eventuali controversie che dovessero insorgere durante la vigenza contrattuale risulterà competente il foro di Reggio Emilia.

## **50) RINVIO**

Per quanto non previsto, nel presente capitolato speciale e nel bando, si fa riferimento alle norme vigenti ed al Codice Civile in materia di contratti.

## **51) ACCETTAZIONE CLAUSOLE**

L'impresa si impegna ad accettare tutte le clausole e condizioni riportate nel presente capitolato, nessuna esclusa, tramite la seguente sottoscrizione

ALLEGATI:

ALLEGATO 1: ACCORDO AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE n. 2016/679

ALLEGATO A: ELENCO PREZZI

ALLEGATO B: TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO C: TABELLE PESI

ALLEGATO D: MENU

ALLEGATO E1: \_DUVRI\_2021\_CUCINA\_S.POLO

ALLEGATO E2: DUVRI\_CUCINA\_2020\_CAMPEGINE

ALLEGATO F: ELENCO DIPENDENTI CUCINA

ALLEGATO G: ELENCO ATTREZZATURE\_SAN POLO

ALLEGATO H\_1: PLANIMETRIA\_LEGEND\_SAN POLO

ALLEGATO H\_2: PLANIMETRIA\_PIANO INTERRATO\_SAN POLO

ALLEGATO H\_3: PLANIMETRIA\_PIANO TERRA\_SAN POLO

ALLEGATO I: ELENCO ATTREZZATURE LOCALI CUCINA VILLA DIAMANTE

ALLEGATO L: PIANTINA\_PIANO TERRA\_VILLA DIAMANTE

# LOTTO 1

## CAPITOLATO TECNICO –ASP MAGIERA ANSALONI

Via C. Marx 10 42010 Rio Saliceto

APPALTO SERVIZI DI RISTORAZIONE E DI DISTRIBUZIONE PASTI

CPV 55321000-6 / EA05-7 Per anziani PER 60 MESI

### ART. 1: Oggetto dell'appalto

L'appalto riguarda i **servizi collettivi di ristorazione e di distribuzione pasti** da fornire all'Asp Magiera Ansaloni ed è costituito dalle sotto elencate attività indicate a titolo esplicativo e non esaustivo del servizio richiesto:

1. Acquisto, conservazione e gestione delle derrate alimentari e prodotti necessari alla preparazione dei pasti indicati ai successivi articoli.
2. Lavorazione, preparazione, cottura e confezionamento in legame fresco – caldo dei pasti richiesti di cui:
  - Una parte da confezionare in multi o monoporzione per l'asporto e consumazione presso sedi prive di centro di preparazione interno o domicilio degli utenti
  - Una parte da confezionare per la somministrazione e consumazione presso la sede di produzione.
3. Servizi di supporto quali (alcuni previsti e compresi nel costo pasto altri attivabili su richiesta):
  - Fornitura di materiale monouso per trasporto pasto (compreso)
  - Trasporto con mezzi dell'appaltatore dei pasti in asporto (se richiesto)
  - Attività ausiliarie quali:
    - Distribuzione pasti (se richieste)
    - Porzionatura / scodellatura pasti (se richieste)
    - Apparecchiatura / sparecchiatura (se richieste)
    - Lavaggio stoviglie e posateria. (compreso)
    - Rassetto e pulizia locali / smaltimento rifiuti (compreso)

Nei casi di:

- produzione e somministrazione dei pasti presso la medesima sede il pasto dovrà essere fornito mediante attrezzature (es: carrelli termici) e secondo tempi e modalità che ne assicurino l'idonea:
  - conservazione :
    - a temperatura adeguata sino ad ultimazione della distribuzione secondo la tipologia di ogni portata di cui si compone il pasto
    - igienica rispetto all'ambiente esterno ed agli elementi estranei di potenziale contatto
  - distribuzione presso i refettori con vasche di contenimento che permettano la separazione tra le pietanze
  - gestione magazzino e smaltimento rifiuti
- produzione e somministrazione dei pasti presso sedi diverse da quella di produzione, il pasto dovrà essere fornito mediante attrezzature (es: contenitori termici) e secondo tempi e modalità che ne assicurino l'idonea
  - conservazione :
    - a temperatura adeguata sino ad ultimazione della distribuzione secondo la tipologia di ogni portata di cui si compone il pasto
    - igienica rispetto all'ambiente esterno ed agli elementi estranei di potenziale contatto durante il trasporto
  - distribuzione:
    - con vasche di contenimento multi porzione distinte tra pietanze che permettano la porzionatura e separazione per i centri con più utenti

- con vaschette di contenimento mono porzione che permettano la separazione delle pietanze per il servizio domiciliare

Tutta l'attrezzatura e strumentazione impiegata durante l'intero ciclo del servizio in appalto, dovrà essere e permanere a norma secondo le specifiche disposizioni di conformità CE, e leggi in materia di igiene alimentare e sicurezza sui luoghi di lavoro e per questo motivo sia il committente che l'appaltatore, per quanto di rispettiva competenza in base a quanto stabilito nel presente capitolato d'oneri e nei successivi contratti di appalto, sono tenuti ad informarsi reciprocamente ed intervenire a tale scopo.

Ove non diversamente previsto, i pasti dovranno sempre essere

- forniti e conservati a temperatura controllata di + 65° C per i piatti caldi e +4° C per i piatti freddi.
- appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.
- confezionati con derrate alimentari fresche e/o congelate di prima qualità,
- conformi alle grammature, tabelle merceologiche e dietetiche ivi indicate per la refezione anziani
- rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti
- prodotti evitando:
  - i preparati liofilizzati o preconfezionati da distributori automatici (salvo apposita richiesta dell'Asp eventualmente in sostituzione dei cibi frullati)
  - cibi precotti e/o refrigerati.
  - Derrate alimentari composte da OGM

Il contratto derivato dall'adesione all'accordo quadro potrà essere esteso alle medesime condizioni ai sensi dell'art 106 del Codice ad altri servizi che dovessero essere attivati in corso di appalto.

## **ART. 2- Durata e corrispettivi**

L'appalto decorre presuntivamente dal 01/09/2021 sino al 31/08/2026 per una durata di 60 mesi (fermo restando la durata complessiva contrattuale le date di decorrenza e fine potranno di conseguenza variare in caso di proroga tecnica dovuta al mancato termine delle procedure di gara).

Al termine del contratto, l' Asp ha facoltà di proroga tecnica unilaterale per un massimo di mesi 6 (sei) alle medesime condizioni economiche e contrattuali in essere alla data di scadenza. A tal fine la proroga deve essere espressamente notificata a mezzo PEC all'appaltatore da parte dell'Asp con un preavviso minimo di giorni 30 di calendario rispetto alla scadenza contrattuale.

L' Asp pagherà all'appaltatore il servizio reso in ragione dei prezzi offerti in sede di gara per la sola ed effettiva quantità di pasti/servizi forniti e conteggiati secondo i criteri utilizzati nel presente capitolato e in base alle tipologie previste:

1. Pasto (se fornito parzialmente sarà fatturato suddiviso nelle misure indicate in offerta per):
  - Colazione (ove previsto da capitolato)
  - Pranzo (ove previsto da capitolato)
  - Merende mattino / pomeriggio (ove previsto da capitolato)
  - Cene (ove previsto da capitolato)
2. Servizi ausiliari richiesti In ore con arrotondamento matematico alla mezz'ora
3. Trasporti richiesti In numero viaggi a prescindere dal numero di sedi servite con un singolo viaggio e dove 1 viaggio corrisponde ad andata e ritorno dal e al punto di preparazione pasti
4. Materiale monouso per consumazione pasto: numero confezioni singolarmente composte da posate tovagliolo, tovaglietta e bicchiere.

A tal fine l'appaltatore dovrà produrre e trasmettere all'Asp almeno mensilmente un documento riepilogativo dei pasti e servizi resi quantificati e suddivisi per ogni singola giornata di funzionamento. Su detto documento verrà eseguita la verifica di conformità di cui all'art. 102 del Codice Appalti così come specificato in seguito all'articolo sui pagamenti.

**L'appaltatore è consapevole che dovrà assicurare all'Asp, la fornitura di ogni documento contrattuale da produrre e/o sottoscrivere (anche o esclusivamente) in formato digitale secondo le indicazioni vigenti o che saranno emanate in materia ai sensi della L. 82/2005.**

NON sono ammesse variazioni periodiche dei prezzi in base a clausole automatiche ma eventualmente solo 1 volta all'anno e dopo il primo anno di servizio, in caso di variazioni dei prezzi di mercato delle materie prime o revisioni contrattuali del personale da comunicarsi e documentare formalmente alla controparte con almeno 30 giorni di anticipo e salvo assenza di contestazione della variazione da motivarsi da parte dell'Asp. L'eventuale revisione % così introdotta si applicherà a tutti i prezzi (in dare e avere) previsti nel capitolato di appalto

### **ART. 3 - quantificazione economica dell'accordo**

#### **3.1 Quantificazione del servizio**

I quantitativi ivi indicati sono ipotesi formulate sulla base della situazione organizzativa a pieno regime dei servizi (supponendo quindi una riapertura dei Centri Diurni chiusi durante la redazione degli atti di gara a seguito della Pandemia Covid), dei dati contabili pregressi disponibili e delle ipotesi di eventuali sviluppi dei servizi; da ciò si è poi stimato il consumo / andamento previsto durante gli anni in cui sarà attivo il contratto di appalto. Stante quindi la variabilità dei singoli consumi e dell'utenza cui il dato è correlato, i quantitativi sono da intendersi:

1. Indicativi potendo variare in più o in meno senza che ciò possa essere ragionevolmente previsto e senza che ciò possa creare pregiudizio e/o pretese alcune da parte dell'appaltatore potendo l'Asp applicare quanto disposto all'art. 106 del Codice Appalti in ragione dell'esigenza rilevata.
2. Utili ai fini di:
  - Determinare l'importo economico presunto da porsi a base di gara
  - Permettere una valutazione approfondita ai concorrenti per determinare:
    - la relativa offerta economica
    - la capacità tecnica e organizzativa per assolvere ai servizi richiesti

Nei quantitativi vengono indicati:

- A. con la lettera A i servizi/forniture che costituiscono l'accordo e ne definiscono la base di gara vincolando le Amministrazioni alla loro acquisizione e l'appaltatore alla loro fornitura
- B. con la lettera B i servizi/forniture residuali che non costituiscono base di gara per l'accordo ma che possono essere richieste dall'Asp e che l'appaltatore in tal caso è tenuto a fornire ai prezzi indicati in sede di offerta economica

L'importo dell'appalto è quindi determinato al netto delle forniture/servizi non soggetti a gara di cui alla lettera B come indicato in tabella in complessivi € 3.588.821,13 di cui:

**LOTTO 1** € 3.252.564,66 per 60 mesi  
 € 325.256,47 per proroga di 6 mesi  
 € 3.588.821,13 costo appalto inclusi 11.000,00 € di oneri di sicurezza per rischio

interferenze non soggetti a ribasso (2000,00 € ANNUO)

#### **SCHEDA 1 – QUANTITA' APPALTO DIVISE PER TIPOLOGIE SERVIZI A BASE DI GARA**

Tipologia	prodotto in		asporto		asporto			
	consegnato in		monoporz		multiorz			
			Assistenza Domiciliare	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	Centro diurno Rolo	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI
Asp Magiera Ansaloni LOTTO 1	A - in gara	colazione						
	A - in gara	merenda mattino						
	A - in gara	pranzo	67.080,00	5,43	364.387,28	31.200,00	5,83	181.930,32
	A - in gara	merenda pomeriggio						
	A - in gara	cena	15.600,00	1,36	21.225,20			

TOTALE	82.680,00		385.612,48	31.200,00		181.930,32
TOTALE + PROROGA	n° pasti			n° pasti		

Tipologia	prodotto in		sede		sede					
	consegnato in		carrello		carrello					
			Centri diurni in CRA	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	Cra	€/BASE CAD	BASE GARA 60 MESI	TOTALE APPALTO LOTTO 1	
Asp Magiera Ansaloni LOTTO 1	A - in gara	colazione	35.880,00	0,99	35.604,08	239.075,00	0,99	237.236,51	272.840,60	
	A - in gara	merenda mattino	35.880,00	0,50	17.985,57	239.075,00	0,50	119.841,13	137.826,69	
	A - in gara	pranzo	35.880,00	4,45	159.667,79	239.075,00	4,45	1.063.895,70	1.769.881,10	
	A - in gara	merenda pomeriggio	35.880,00	0,50	17.985,57	239.075,00	0,50	119.841,13	137.826,69	
	A - in gara	cena	24.960,00	3,46	86.305,19	239.075,00	3,46	826.659,19	934.189,58	
	TOTALE			33.696,00	9,90	317.548,20	239.075,00	9,90	2.367.473,66	3.252.564,66
	TOTALE + PROROGA			media gg alimentari			media gg alimentari			3.577.821,13

## SCHEDA 2 – QUANTITA' IPOTETICHE PER UN PERIODO PARI ALLA DURATA DELL'APPALTO

B - non in gara	Qt trasporti (A/R)	31.200,00	Pari ai pasti previsti per il cd di rolo
B - non in gara	Qt ore attività ausiliarie	10.950,00	Ipotizzando 2 ore gg per 365 gg/anno per 3 strutture
B - non in gara	Qt pasto liofilizzato (pranzo o cena)	109.500,00	Ipotizzando 30 utenti per 2 pasti al giorno per 365 giorni/anno

### NOTA:

- La SCHEDA 1 stima e aggrega ai fini di gara, i quantitativi stimati che saranno ordinati in corso di appalto per ogni tipologia di pasto/servizio e pone a base di gara il costo derivato da ogni singolo pasto presunto come ordinabile.
- La scheda 2 suppone le quantità ordinabili in caso di esigenza di attivazione del servizio per una durata pari all'intero appalto. Su tali servizi non costituendo base di gara l'Asp si riserva la facoltà di contrarre con altri operatori economici ovvero di attivarli mediante l'aggiudicatario al prezzo offerto in sede di gara.

### ART. 4 - caratteristiche dei pasti e dei servizi

#### 4.1 periodo di funzionamento dei servizi presso cui deve essere garantito l'appalto

			gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica	festivi infrasett	
<b>Lotto</b>	Nido - SEDI	Fascia età																					
	Servizio domiciliare - SEDE	Fascia età																					
<b>1</b>	via Marx 10 - 42010 Rio Saliceto	> 65 anni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	Centri Diurni - SEDI	Fascia età																					
<b>1</b>	via grande 2 - 42012 Campagnola E.	> 65 anni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
<b>1</b>	via Marx 10 - 42010 Rio Saliceto	> 65 anni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			

	Via Ospedale 10 - 42018 S Martino in Rio	> 65 anni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
1	Via G. Galilei 36 - 42047 Rolo	> 65 anni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	CRA - SEDI	Fascia età																					
1	via grande 2 - 42012 Campagnola E.	> 65 anni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1	via Marx 10 - 42010 Rio Saliceto	> 65 anni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1	Via Ospedale 10 - 42018 S Martino in Rio	> 65 anni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

#### 4.2 fascia oraria di erogazione dei servizi in appalto

I servizi dovranno essere operativi e organizzati dall'appaltatore al fine di assicurare che le attività siano eseguite all'interno delle fasce orari indicate.

Dette fasce orarie:

- rappresentano la forbice limite di inizio e fine entro cui l'Asp Magiera Ansaloni può - in ragione del tipo di servizio - stabilire l'erogazione del servizio
- sono stabilite dall' Asp Magiera Ansaloni e possono subire variazioni in corso di contratto che dovranno essere:
  - accettate dall'appaltatore salvo che non comportino una dimostrabile sproporzione di impiego di risorse e costi a carico di quest'ultimo
  - comunicate con un preavviso non inferiore ai 30 giorni di calendario da parte dell'Asp Magiera Ansaloni
  - necessarie o opportune al servizio cui tali attività sono rivolte.

#### PER CASE RESIDENZE E CENTRI DIURNI ANZIANI

COLAZIONE	DALLE 07.30	ALLE 09.00
PRANZO	DALLE 11.30	ALLE 13.30
MERENDE	DALLE 15.30	ALLE 16.30
CENE	DALLE 17.30	ALLE 19.30

#### PER SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE

PRANZO	DALLE 11.30	ALLE 12.30
--------	-------------	------------

Le attività ausiliarie di supporto sono da svolgersi in fasce orarie che risultino integrate e funzionali alla complessiva realizzazione del servizio appaltato.

#### 4.3 dislocazione punti di produzione pasti

Vengono qui indicati:

le sedi ove attualmente i pasti vengono fruiti dagli utenti e, se previsto, le sedi ove le Amministrazioni richiedono che per detto servizio vengano prodotti i pasti.

	Sede del locale ove è previsto che avvenga la produzione del pasto	Ricettività massima
Servizio domiciliare		
Per Campagnola, Fabbrico e Rolo	via grande 2 - 42012 Campagnola E	/
Per Correggio e Rio Saliceto	via Marx 10 - 42010 Rio Saliceto	/
Per San Martino in rio	Via Ospedale 10 - 42018 S Martino in Rio	/
Centri Diurni - SEDI		
via grande 2 - 42012 Campagnola E	via grande 2 - 42012 Campagnola E	5
via Marx 10 - 42010 Rio Saliceto	via Marx 10 - 42010 Rio Saliceto	8
Via Ospedale 10 - 42018 S Martino in Rio	Via Ospedale 10 - 42018 S Martino in Rio	10
Via G. Galilei 36 - 42047 Rolo	via grande 2 - 42012 Campagnola E	20

CRA - SEDI		
via grande 2 - 42012 Campagnola Emilia	via grande 2 - 42012 Campagnola Emilia	48
via Marx 10 - 42010 Rio Saliceto	via Marx 10 - 42010 Rio Saliceto	39
Via Ospedale 10 - 42018 S Martino in Rio	Via Ospedale 10 - 42018 S Martino in Rio	44

#### 4.4 Predisposizione menu e modalità di ordinazione

##### **ORDINAZIONE PASTI**

I menù dovranno essere predisposti dall'Appaltatore e proposti all'Asp per l'esercizio delle facoltà di cui al successivi punti 3 e 4. In base ai menu, i pasti saranno ordinati dall'Asp Magiera Ansaloni in base a modalità idonee ai rispettivi servizi e previo accordo con il personale dell'appaltatore tenuto a ricevere le ordinazioni.

I criteri generali cui dovranno attenersi

1. L'Asp in sede di ordinazione sono:

- a. Ordinazione prodotta con supporto cartaceo o digitale che ne permetta la conservazione almeno per il periodo necessario all'effettuazione della verifica di corrispondenza tra quanto ordinato e quanto fatturato
- b. Trasmissione dell'ordinazione con qualunque mezzo che dia certezza del ricevimento dello stesso privilegiando, nell'ordine, le trasmissioni con supporti digitali (web, mail ecc), a mezzo fax, a mano.
- c. Ordinazione da eseguirsi assicurando che l'appaltatore disponga indicativamente di 2 ore di preavviso per la preparazione del pasto. Fanno eccezione a detta tempistica:
  - o le segnalazioni di pasti speciali da prepararsi in conseguenza a situazioni occorse impreviste o nuovi ingressi (l'appaltatore è in tal caso sempre tenuto al rispetto di tali indicazioni da considerarsi prescrittive per la salute e l'incolumità dell'utente)
  - o Le variazioni numeriche avvenute successivamente all'ordinazione per cause impreviste e non dipendenti dall'Asp (in tal caso l'appaltatore qualora non possa dar seguito alla segnalazione essendo tardiva, produrrà e contabilizzerà solo il numero di pasti effettivamente prodotti con l'ordinazione precedente)

2. L'appaltatore in sede di ordinazione sono:

- a. Predisporre menu chiari e ordinati da presentare ad ogni loro variazione e per tempo:
  - i. all'Asp per permettere:
    1. la visione del menu proposto permettendo eventuali richieste di variazione
    2. la predisposizione dei moduli/sistemi di ordinazione per la scelta delle pietanze alternative
  - ii. all'utenza per permettere:
    1. La visione dei pasti che vengono somministrati
    2. Le segnalazioni all'Asp di eventuali problematiche inerenti i pasti inseriti nei menu
  - iii. All'Asl per permettere:
    1. La verifica e, se previsto dalla vigente normativa, vidimazione dei menu a titolo di "benestare" sull'equilibrio dietetico del tipo e alternanza dei pasti proposti
    2. I controlli di propria competenza
3. Sui menu proposti le Amministrazioni hanno facoltà di chiedere ed ottenere dall'appaltatore delle variazioni che – a parità di risorse ed "equivalenza o inferiorità economica" dei prodotti impiegati – risultino più graditi o opportuni all'utenza cui sono destinati.
4. In caso di richieste che, non avendo i suddetti requisiti di equivalenza comporterebbero per l'Asp l'impossibilità di procedere alla variazione, è ammessa in via alternativa:
  - a) La fornitura con differenziale<sup>1</sup> costi direttamente posti a carico dell'Asp dei prodotti di cui si chiede l'impiego a condizione che gli stessi:
    - a. vengano forniti provvisti delle certificazioni di legge (tracciabilità, date di scadenza ecc)
    - b. Vengano poi conservati e lavorati esclusivamente dall'appaltatore

<sup>1</sup> Si intende la differenza tra il costo della materia prima da lavorare richiesta dall'Asp e quella originariamente prevista per il pasto. In caso di costo minore tale differenza dovrà essere egualmente riconosciuta e applicata al costo del pasto

- c. Non comportino oneri di lavorazione tali da distorcere il costo del pasto offerto in sede di gara
- b) La rinegoziazione del costo del pasto qualora la variazione sia connaturata da elementi di:
  - a. stabilità nel tempo (non sia quindi occasionale)
  - b. frequenza ricorrente (non sia sporadica)
  - c. tempi (e quindi costi) di lavorazione molto differenti rispetto al pasto predefinito

In tal caso la variazione economica perdura al perdurare della variazione del pasto il quale, qualora venisse fornito nuovamente con le modalità inizialmente pattuite, tornerebbe assoggettato alle iniziali condizioni economiche (fatti salvi gli eventuali aggiornamenti di prezzo).

Nei casi di cui al precedente punto 3 l'Asp ha titolo di pretendere l'esecuzione di tale opzione "alternativa" mentre nei casi di cui alle suddette lettere a) e b) le parti possono darvi corso solo raggiungendo un accordo concorde in mancanza del quale l'appalto ha comunque regolare ed ordinaria prosecuzione senza che possano essere sollevate pretese alcune.

#### **ART - 5 - caratteristiche dei pasti e obblighi connessi**

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, relativamente al tipo di utenza, il corretto apporto nutrizionale secondo quanto 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.

L'aggiudicatario, dovrà sottoporre **almeno 2 tipi di menu** composti in modo differente da far scegliere al personale Asp in ragione dei gusti degli utenti conosciuti come prevalenti e in seguito all'approvazione formale dell'Azienda Sanitaria prima della loro adozione e predisposizione nei servizi.

#### **Criteri per l'elaborazione del Menù Base**

Il menù deve essere compilato tenendo conto delle indicazioni del personale sanitario competente (dietista, nutrizionista, medico specializzato in scienze dell'alimentazione) e strutturato tenendo in considerazione i fabbisogni nutrizionali della popolazione anziana e le difficoltà tipiche di questa età durante l'assunzione dei pasti. I condizionamenti determinati dall'invecchiamento sul comportamento alimentare sono legati alla presenza spesso di edentulia, difficoltà di masticazione, alterazioni nella percezione del gusto, dell'olfatto e frequente presenza di disfagia (presbifagia). Nel soggetto anziano si rende quindi necessario predisporre un menù che tenga conto non solo dei fabbisogni nutrizionali, ma anche di tutte quelle difficoltà fisiche e cognitive che tendono a modificare e a ridurre l'assunzione del cibo. Il menù dovrà essere strutturato su un minimo di quattro settimane e suddiviso in menù invernale e in menù estivo e dovrà prevedere un menù standard a consistenza solida e uno a consistenza morbida al fine di garantire un pasto strutturato ad hoc per gli anziani con difficoltà masticatorie e/o lieve disfagia. La sua composizione dovrà essere coerente con i Livelli di Assunzione di Riferimento di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (SINU revisione 2014), le Linee Guida per una Sana Alimentazione della popolazione italiana (INRAN revisione 2003) e le Linee d'indirizzo Nazionali per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale (Ministero della Salute anno 2009) oltre alle linee guida internazionali e alle più recenti evidenze scientifiche a livello europeo ed internazionale. I menù vengono elaborati anche tenendo conto dei seguenti criteri:

- tipologia delle varie diete secondo le indicazioni del dietetico;
- territorialità, abitudini locali e tradizioni;
- stagionalità e festività;

E' facoltà dell'Asp chiedere che il menu venga previamente sottoposto a validazione da parte del servizio igiene alimenti e nutrizione (SIAN) dell'Asl competente per la sua approvazione definitiva.

È inoltre fondamentale, in base ai criteri nutrizionali e gastronomici, elaborare il ricettario delle preparazioni con le grammature precise e modalità di lavorazione e confezionamento. Fondamentale è la conoscenza della

scheda tecnica di ogni prodotto con i relativi contenuti bromatologici, organolettici e igienici. Le portate devono essere confezionate in modo che siano appetibili, gradevoli alla vista e piacevoli al palato degli anziani, per cui i menù devono essere vari e curati nei particolari nel rispetto delle abitudini alimentari degli ospiti. Fondamentale è la cura della presentazione dei piatti, vista la frequente inappetenza degli anziani. La cura dovrà essere dedicata a tutte le portate, anche a quelle in cui gli ingredienti sono tritati o frullati per avere preparazioni a consistenza modificata, ed in tutte le fasi di lavorazione. La ricerca e le nuove tecnologie indicano importante, per la degustazione di una portata, che essa abbia mantenuto al meglio la forma e l'aspetto originale della preparazione. L'elaborazione del menù, dal quale poter ricavare l'apporto calorico medio dell'intake nutrizionale, deve essere corredato da ricette che riportino:

- grammature dei singoli ingredienti;
- metodi di esecuzione delle singole preparazioni; scheda per il controllo della qualità degli alimenti cioè uno strumento per valutare gli aspetti igienici, qualitativi e nutrizionali del prodotto al momento della distribuzione all'ospite.

La giornata alimentare dell'anziano in struttura deve prevedere tre pasti principali (Colazione, Pranzo, Cena) e 1/2 spuntini (mattino e pomeriggio), quest'ultimi costituiti prevalentemente da bevande che servono a completare l'apporto idrico complessivo.

#### Suddivisione delle calorie ( 2000 Kcal) nella giornata

I menu devono essere predisposti tenendo in considerazione le linee guida Regionali n° 96/2017.

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

PASTO	SUDDIVISIONE CONSIGLIATA	CALORIE INDICATIVE
COLAZIONE	15-20%	300-400
SPUNTINO DI METÀ MATTINA	0 -5%	100
PRANZO	40%	800
SPUNTINO DI METÀ POMERIGGIO	5%	100
CENA	30-35%	600-700

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 l'aggiudicatario ha l'obbligo di:

- effettuare campionature sulle materie prime e/o sui prodotti finiti, anche su richiesta o indicazione delle Amministrazioni, 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 alle amministrazioni aggiudicatrici se richieste 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

#### Criteri Ambientali Minimi artt 34 e 144 del d.lgs 50/2016



In particolare l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto dei Criteri Ambientali minimi indicati dal DM 65/2020 ivi richiamati in sintesi non sostitutiva del predetto DM e articolati per tematica:

Premesse:

Bisogna evitare sprechi, in larga parte imputabili a fabbisogni sovrastimati o a scarso gradimento da parte degli utenti, poiché rappresentino dissipazione di lavoro e di preziose risorse economiche, aumento della quantità di rifiuti da smaltire nonché deficit nutrizionali e ridotto comfort nel paziente ricoverato. Per ridurli risulta opportuno: consentire la revisione del dietetico assistenziale in modo tale che il responsabile nutrizionista, sentito il medico di reparto, possa prescrivere indicazioni più precise sulla tipologia di dieta da somministrare in base al quadro clinico individuale; migliorare la qualità organolettica e/o la preparazione di alcuni alimenti, consentire la prenotazione del pasto e l'offerta di piatti più appetibili per le categorie di degenti che non hanno particolari restrizioni dietetiche; definire, per i pazienti disfagici, quali i pazienti affetti da malattie neurologiche croniche, menù con grammature ridotte per singola somministrazione e con articolazione della giornata alimentare in più fasi rispetto a quella tradizionale articolazione (colazione, pasto e cena), riducendo le grammature del pasto e cena e introducendo uno spuntino nella mattina e una merenda nel pomeriggio; proporre piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto, adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micro nutrienti, inclusa l'introduzione di un piatto unico vegetariano (fatti salvi i degenti con determinate patologie), che possa essere alternato a piatti a base di proteine animali, molto importanti per l'alto valore nutrizionale. I CAM dedicati alla ristorazione ospedaliera, assistenziale e alle strutture assimilate, prevedono una modulazione delle quantità dei prodotti biologici differenziata a seconda delle fasce di età.

#### 1. Menù e requisiti degli alimenti.

Ospedali, strutture clinico - assistenziali: i menù per gli ospedali e per le strutture clinico - assistenziali devono essere differenziati a seconda delle patologie. L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - Pdr25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche. L'aggiudicatario deve inoltre inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù redatti su base settimanale, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

#### SPECIFICHE GENERALI

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, di produzione nazionale, OGM free ed appartenere a marche di diffusione nazionale. Tutti i prodotti dovranno essere conformi alla normativa italiana e comunitaria vigente, ed in particolare alla Legge n. 204/2004, al Regolamento CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari dovranno essere conformi ai Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs n. 114/06. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.Lgs n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni ed alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. I prodotti dell'agricoltura biologica dovranno inoltre: - provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni, e come tali appositamente certificati; - essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale; - essere accompagnati da etichetta conforme alle disposizioni di cui al Regolamento CE n. 834/2007 e s.m.i. e al Regolamento CE n. 889/2008. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco). I fornitori di prodotti biologici freschi (non confezionati), devono essere in possesso dell'apposito certificato in cui si attesta il rispetto delle regole di produzione imposte dalle leggi comunitarie, che viene rilasciato da uno degli Organismi di certificazione italiani autorizzati dal Ministero delle Risorse Agricole.

Alimenti / gruppo di alimenti	Requisiti dei prodotti alimentari
-------------------------------	-----------------------------------

Frutta ortaggi Legumi e Cereali (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta ...)	<p>biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una <i>multistakeholder</i> iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i> , il <i>World Fair Trade Organization</i> o equivalenti.</p> <p>L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;</p>
Uova, anche pastorizzate liquide o con guscio	Biologiche
Carne	<p>carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;</p> <p>carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» ( <i>free range</i> ) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.</p>
Prodotti ittici	<p>Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:</p> <p>le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (<i>Sardina pilchardus</i>), il sigano (<i>Siganus rivulatus</i>, <i>Siganus luridus</i>), il sugaro (<i>Trachurus mediterraneus</i>), la palamita (<i>Sarda sarda</i>), la spatola (<i>Lepidopus caudatus</i>), la platessa (<i>Pleuronectes platessa</i>), il merluzzo carbonaro (<i>Pollachius virens</i>), la mormora (<i>Lithognathus mormyrus</i>), il tonno alletterato (<i>Euthynnus alletteratus</i>), il tombarello o biso (<i>Auxis thazard thazard</i>), il pesce serra (<i>Pomatomus saltatrix</i>), il cicerello (<i>Gymnammodytes cicerelus</i>), i totani (<i>Todarodes sagittatus</i>), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante ( <i>sub C</i>, lettera <i>b</i> ), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione <i>multistakeholder</i> ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il <i>Marine Stewardship Council</i>, il <i>Friend of the Sea</i> o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.</p> <p>Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina,</p>

	almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) e il coregone ( <i>Coregonus lavaretus</i> ) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola) e formaggi	almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
Latte, anche in polvere, yogurt	Biologico
Olio	come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001
Pelati, polpa e passata di pomodoro	almeno il 33% in peso devono essere biologici
Succhi di frutta o nettari di frutta	biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»
Omogeneizzati carne e frutta	biologici
Marmellate, confetture	Biologiche

## 2 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per i diversi utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

## 3 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). In caso di temporanea inutilizzabilità della lavastoviglie e necessità di impiego di materiale monouso per la consumazione del pasto si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432

## 4 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le mono-porzioni ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Asp comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

## 5 Tovaglie, tovaglioli (teleria fornita ordinariamente dall'Asp)

In caso vengano fornite dall'aggiudicatario: Le tovaglie non devono essere monouso pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. (E' fatta eccezione per il monouso eventualmente utilizzato limitatamente al periodo necessario al contenimento della Pandemia Covid)

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata

## 6 Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature

## 7 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento

## 8 Comunicazione.

L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con la struttura servita, che il servizio offerto è conforme ai CAM. In particolare, inoltre, nella sala mensa: l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta

### 5.1 Modalità di consegna dei pasti in asporto

Al fine di garantire la qualità del cibo in caso di necessità la produzione dei pasti nel centro di riserva deve avvenire in centri di produzione<sup>2</sup> i quali (le caratteristiche indicate sono tassative e non alternative tra loro):

- Siano dislocati ad una distanza mai maggiore di 20 KM<sup>3</sup> tra il centro produzione e le sedi di consumazione del pasto di seguito elencate:
  - Cra Smr Via Ospedale 10 42018 San Martino in Rio
  - Cra Rio Via C. Marx 10 42010 Rio Saliceto
  - Cra Campagnola via Grande 2 42012 Campagnola Emilia
  - Cd Rolo via Galilei 36 42047 Rolo
  - Sad considerato ubicato c/o la Cra di Rio Saliceto
- Siano conformi alle vigenti disposizioni in materia edilizia (agibilità, destinazione d'uso, regolare accatastamento, sicurezza e regolarità certificata degli impianti e dei dispositivi di sicurezza) e sanitaria (presenza dei servizi igienici, delle zone di lavorazione suddivise per tipologia, di attrezzature dimensionate per la produzione di pasti richiesta)
- Siano in possesso di autorizzazione sanitaria sia per produzione che asporto pasti adeguata ai quantitativi richiesti

**Il trasporto** dei pasti ove richiesto a carico dell'appaltatore dovrà essere effettuato con le seguenti modalità:

<sup>2</sup> si intendo i centri di produzione nei casi di asporto "straordinario" per temporanea necessità art. 8.1

<sup>3</sup> sarà utilizzato il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) inserendo la via di ubicazione del centro per il calcolo della distanza verificando che tra le opzioni proposte dal sito almeno una restituisca la conformità al requisito indicato

- a) con partenza dal punto di produzione pasti fino alla struttura di somministrazione degli stessi. In caso di più strutture che siano servite con un solo giro di trasporto, vanno consegnati ad ognuna delle strutture i pasti ad esse destinati.
- b) Il carico e scarico del materiale deve essere eseguito dal personale dell'appaltatore e deve sempre avvenire alla presenza diretta del personale che lo deve ricevere. Non è mai ammesso il deposito incustodito del materiale anche qualora il locale sia presidiato da personale del servizio ricevente
- c) Devono impiegarsi:
  - i. personale e mezzi a norma con le disposizioni sanitarie nazionali e locali per lo scopo cui sono destinati ed a norma con il codice della strada. In particolare i mezzi non potranno eseguire trasporti promiscui con altro materiale non attinente durante il trasporto pasti e i recipienti dovranno essere caricati in modo che risultino separati dal posto guida.
  - ii. Contenitori che abbiano caratteristiche idonee a garantire:
    - I. il mantenimento della temperatura alla gradazione prevista dalle disposizioni sanitarie vigenti sino al momento della sua somministrazione
    - II. la conservazione dell'integrità del contenuto (nell'aspetto e nella consistenza) e la non promiscuità degli alimenti / portate tra di loro
    - III. l'isolamento da ogni contatto e quindi contaminazione esterna che possa avvenire durante il suo trasporto e deposito presso i locali di destinazione (ivi inclusa la luce solare)
    - IV. maneggevolezza e praticità da parte del personale che lo deve movimentare (siano dotati di incavi/maniglie di trasporto/spinta, siano di peso adeguato alla loro movimentazione ai sensi del d.lgs 81/2008 ecc).
- d) il confezionamento dovrà essere eseguito non appena il pasto risulti pronto per essere consumato e pertanto:
  - i. i pasti cotti e/o sottoposti a elaborazione/preparazione da parte del personale dovranno essere confezionati subito dopo aver terminato tutto il procedimento (cottura, abbattimento ecc)
  - ii. i pasti freddi/già pronti dovranno essere confezionati poco prima del loro trasporto e sino ad allora conservati nei luoghi idonei al loro stoccaggio.
- e) La consegna dovrà avvenire con cadenza quotidiana, singola o plurima, in base alle frequenze e giornate di funzionamento dei vari servizi e dovrà essere effettuata:
  - i. Entro 1 ora dalla loro preparazione e non oltre 1 ora in anticipo rispetto all'inizio previsto per la somministrazione del pasto trasportato in caso di pasti caldi
  - ii. non oltre 6 ore in anticipo rispetto all'inizio previsto per la somministrazione del pasto o alimento trasportato in caso di pasti o alimenti freddi e/o sigillati con modalità di termosaldatura della confezione (esempio frutta, formaggi confezionati ecc) e purchè – durante il periodo di stoccaggio presso i locali ove vengono consegnati se in gestione all'appaltatore o all'Asp – essi possano essere conservati con le modalità adeguate alla loro tipologia. Nel caso non sia possibile conservarli in modo adeguato, anche i pasti "freddi" vanno consegnati con le modalità di cui al precedente punto i).
- f) I pasti consegnati possono essere controllati al momento della consegna oppure della somministrazione per evitare di danneggiarne la confezione e pregiudicarne così la salubrità e appetibilità. A tale fase di verifica può assistere il personale dell'appaltatrice la quale è sempre responsabile degli eventuali vizi riscontrati in sede di ricevimento / somministrazione sia che essi attengano al pasto che alle confezioni impiegate per e durante il trasporto.
- g) L'appaltatore garantisce il materiale trasportato e/o fornito a norma degli articoli 1483, 1484 e 1490 del Codice Civile, dall'evizione e dai vizi.

## 5.2 composizione dei pasti

Si indicano di seguito, distinti per tipologia di servizio cui sono destinati, i pasti ed i menù come dovranno essere composti.

### Il menu dovrà per il lotto 1

- 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

**Nota:** ove presente del personale impiegato dall'Asp che abbia titolo ad accedere alla consumazione del pasto, esso è composto dal solo pranzo avente le stesse caratteristiche del servizio ove viene consumato.

#### 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 <sup>se e ove richiesta</sup> 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 <sup>per i pasti previsti</sup> 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 *(viene eseguita la sola idratazione con bevande o somministrazione di yogurt)*

Pranzo 1° piatto (+2 alternative) 2° piatto (+2 alternative) contorno (+2 alternative) acqua, vino (0,015 L<sup>4</sup>) 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, Tisane (roibos) o 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<sup>3</sup>) frutta (alternative a scelta tra cotta, fresca o frullata) pane bianco (o integrale o grissini)

Il costo della giornata alimentare viene imputato interamente salvo:

- I casi in cui la giornata alimentare non sia fornita interamente<sup>5</sup>.

In caso di fatturazione parziale della giornata alimentare, si imputeranno i costi con le % indicate in tabella corrispondente alla % di incidenza del singolo pasto sul costo della giornata alimentare

Suddivisione in caso di fornitura parziale	Colazione	Merenda Mattino	Pranzo	Merenda Pomeriggio	Cena	Giornata alimentare
Pasto Serv. Ass. Domiciliare			100/100		*	100/100
Case Residenze Anziani <sup>(e)</sup> Centri Diurni)	10%	5%	45%	5%	35%	100/100

\* = la cena del sad ove richiesta sarà fornita al 25% del costo del pranzo Sad

### 5.3 ricorrenze e giornate speciali

Al medesimo costo della giornata alimentare offerta per i pasti di cui all'art. 5.2, sono previste le seguenti preparazioni speciali:

PER LA REFEZIONE ANZIANI:

In occasione delle festività di

- Natale;
- Capodanno,

<sup>4</sup> Quantità media per anziano per singolo pasto stimata dal consumo di vino reale complessivo (pari a 11 litri a testa all'anno) al fine di stabilire in capitolato una fornitura minima da garantire da parte dell'appaltatore in base al numero anziani presenti in struttura.

<sup>5</sup> Si considera interamente fornita se interamente ordinata e prodotta anche se poi non viene interamente consumata

- Pasqua,
- Patrono,
- 25 aprile
- 1°Maggio
- Ferragosto
- Oltre a 4 ricorrenze annue a scelta dell'Asp (esempio, festa della Mamma, festa della donna, festa del papà, festa annuale della struttura 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'Asp che la preparazione del pasto "speciale" sia la merenda o la cena.

In tali ricorrenze è facoltà dell'Asp chiedere che le due portate principali del pasto (primo e secondo) siano composte da un bis di portate al costo maggiorato del 25% di quello previsto in appalto per la giornata alimentare. Tra le ricorrenze indicate almeno una volta all'anno la preparazione dei pasti può essere richiesta oltre che per gli utenti anche per i loro familiari/congiunti al medesimo prezzo.

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

In occasione di corsi / meeting organizzati dall'Asp può essere richiesto di organizzare un rinfresco al costo della cena maggiorato del 25% per ogni iscritto / partecipante composto da:

- erbazzone reggiano a cubetti / fette
- gnocco a cubetti
- pizza diversi gusti a cubetti
- pasticcini e paste diverse farciture
- affettati
- acqua
- bibite
- spumante

#### 5.4 Alimenti biologici:

In conformità al DM 65/2020 i prodotti indicati in tabella devono essere tutti provenienti da sistemi di produzione biologica .

#### 5.5 Alimenti certificati (DOP IGP)

L'aggiudicatario dovrà garantire e indicare in sede di offerta riportandone il corrispondente numero e denominazione identificativa, almeno 10 alimenti a propria scelta che saranno inseriti nei menu tra quelli indicati nella tabella sotto indicata dei prodotti IGP – DOP e afferenti la Regione Emilia Romagna.

N.	Denominazione	Situazione	Cat.*
1	Parmigiano-Reggiano	DOP -Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996	1
		DOP -Reg. (CE) n. 1571/03 del 5 settembre 2003	
		DOP -Reg. (UE) n. 794/11 del 8 agosto 2011	
		DOP -GUUE C 132 del 13 aprile 2018	

2	Grana padano	DOP -Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996	1
		DOP -Reg. (CE) n. 584/11 del 17 giugno 2011	
		DOP -GUUE C 358 del 24 ottobre 2017	
		DOP -Reg. (CE) n. 1670/19del 1 ottobre 2019	
3	Provolone Valpadana	DOP -Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996	1
		DOP -Reg. (CE) n. 1053/12 del 7 novembre 2012	
		DOP -GUUE C 114del 26 marzo 2019	
4	Casciotta d'Urbino	DOP -Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996	1
		DOP -Reg. (UE) n. 1719/20del 11 novembre 2020	
5	Prosciutto di Parma	DOP -Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno1996	3
		DOP -Reg. (CE) n. 102/08 del 4 febbraio2008	
		DOP -Reg. (CE) n. 148/10 del23 febbraio 2010	
		DOP -Reg. (CE) n. 1208/10 del 25 novembre 2013	
6	Prosciutto di Modena	DOP -Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996	3
		DOP -Reg. (CE) n. 1167/10 del 9 dicembre 2010	
7	Fungo di Borgotaro	IGP -Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996	7
		IGP -Reg. (UE) n. 929/14 del 27 agosto 2014	
8	Culatello di Zibello	DOP -Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996	3
9	Coppa piacentina	DOP -Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996	3
		DOP -Reg. (CE) n. 894/11 del 22 agosto2011	
		DOP -Reg. (UE) n. 813/14del23 luglio 2014	
		DOP -Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996	
10	Salame piacentino	DOP -Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996	3
		DOP -Reg. (CE) n. 92/11 del 3 febbraio 2011	
		DOP -Reg. (UE) n. 812/14del 23 luglio 2014	
11	Pancetta piacentina	DOP -Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996	3
		DOP -Reg.(CE) n. 1170/10 del 10 dicembre 2010	
		DOP -Reg. (UE) n. 814/14del 23 luglio 2014	
12	Brisighella	DOP -Reg. (CE) n. 1263/96del 1 luglio 1996	6
		DOP -GUUE C 228 del 24 giugno 2016	
13	Marrone di Castel del Rio	IGP -Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996	7
14	Scalognone di Romagna	IGP -Reg. (CE) n. 2325/97 del 24 novembre 1997	7
15	Vitellone bianco dell'Appennino centrale	IGP -Reg. (CE) n. 134/98 del 20 gennaio 1998	2
		IGP -Reg. (CE) n. 1301/11 del 9 dicembre 2011	
		IGP -Reg. (CE) n. 594/19del 8aprile2019	
16	Pera dell'Emilia-Romagna	IGP -Reg. (CE) n. 134/98 del 20 gennaio 1998	7
		IGP -Reg. (CE) n. 515/09 del 17 giugno 2009	
		IGP -Reg. (CE) n. 1837/17 del 28 settembre 2017	

\*Categorie

1 Formaggi

2 Carni

3 Prodotta base di carne

4Pesci e crostacei

5 Altri prodotti animali (uova, miele, latticini)

- 6 Oli e materie grasse
- 7 Frutta, verdura e cereali
- 8 Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria
- 9 Bevande (tranne il vino)
- 10 Altri prodotti (spezie...)

### 5.6 Alternative

Ove previste al precedente punto 5.2 nella composizione dei pasti e 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'appaltatore è tenuto a fornire nei casi previsti OLTRE all'ordinaria composizione della giornata alimentare.

### 5.7 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 l'Asp 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'Asp, così come specificato di seguito.

La fornitura della dieta deve decorrere al massimo entro:

- o 24 ore dalla data di consegna 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:

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

Nei casi di diete speciali:

- o Se preparato d'asporto la confezione del pasto dovrà evidenziare all'esterno in modo chiaro e leggibile il destinatario dello stesso
- o 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 accuratamente igienizzati prima dell'uso e unicamente impiegati per tale preparazione
- 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 in contenitori utili al loro trasporto o somministrazione in base alla casistica.

In sostituzione dei cibi frullati, è facoltà delle singole strutture Asp richiedere la fornitura di cibi liofilizzati al prezzo indicato in sede di gara. In tal caso l'appaltatore dovrà dotarsi e mantenere l'attrezzatura necessaria presso i locali cucina per la preparazione di tali pasti che in tal caso possono essere differenti dal menù ordinario previsto.

### 5.8 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'Asp 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 di materie prime del giorno
- lievi variazioni impreviste nelle quantità di pasti rispetto a quelli già ordinati.
- Sostituire una portata (sia essa la principale che un'alternativa) in caso di guasto ad attrezzatura che non permetta la preparazione / somministrazione prevista

### **ART 6 - attività ausiliarie di supporto**

Oltre ai requisiti generali già stabiliti nel presente 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'Asp 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
- Consegna al personale dell'Asp 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

### **ART 7 - Oneri delle parti nella conduzione dei locali di produzione pasti**

#### **1. in caso di produzione presso locali propri**

- **L'appaltatore** è sempre responsabile di ogni incombenza afferente a tali locali con particolare riferimento a:
  - a) ottenimento e conservazione della regolarità edilizia dello stabile e dei locali in base alla loro destinazione d'uso
  - b) presenza e permanenza di:
    - titolarità<sup>6</sup> di autorizzazione sanitaria sia per produzione che asporto pasti
    - capacità produttiva disponibile<sup>7</sup> che sia adeguata ai quantitativi richiesti
    - certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 posseduta dal soggetto valevole anche per il centro di riserva
  - c) esecuzione:
    - controlli di legge periodici e/o una tantum su
      - impianti (es. verifiche messe a terra impianto elettrico, verifiche luci emergenza ecc)
      - 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.
  - 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 attrezzature e degli utensili necessari alla produzione dei pasti
    - dell'arredo e mobilio
    - delle strutture e infissi che costituiscono i locali.
  - e) fornitura e impiego della teleria piana d'uso quotidiano<sup>8</sup> e di attrezzature a norma CE e – ove previsto – aventi le caratteristiche di risparmio energetico previste dal DM 65/2020 e sostituzione di quelle non più riparabili con altre di pari o superiore categoria qualitativa.
  - f) Pulizia e rassetto quotidiano costituito almeno da:
    - pulizia 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

<sup>6</sup> Il soggetto gestore dei locali risultante dall'autorizzazione deve risultare il concorrente e non soggetto terzo

<sup>7</sup> Che tale capacità quindi non sia già in tutto o in parte impegnata per altri soggetti diversi da quelli previsti nel presente capitolato

<sup>8</sup> canovacci, teli, tovagliato, spugne ecc

- con il materiale impiegato nella produzione pasti (piani lavorazione cibo, fornelli, affettatrici ecc)
- Pulizia quotidiana “a umido” di pavimenti e mobilio con ripasso anche delle parti interne dei mobili non occupate da materiale.
- Lavaggio pentolame usato per preparazione pasto
- Pulizia dello stoviglie 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
- 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)
- g) Attivazione, intestazione e regolare pagamento di ogni utenza necessaria (luce, acqua e gas) o adeguata (linea telefonica, linee adsl ecc) al funzionamento degli impianti.
- h) Custodia corretta dei locali e delle aree adiacenti di utilizzo per eventuali attività di carico scarico merci incluso il servizio di raccolta rifiuti
- i) manutenzione straordinaria in caso di esigenza sull’immobile e impianti
- j) Adempimenti amministrativi derivanti quali (a titolo indicativo):
  - comunicazioni agli organi competenti delle eventuali variazioni eseguite all’interno del locale
  - richiesta di autorizzazioni sanitarie
  - denunce di ampliamento o modifica alla destinazione d’uso
  - asseverazioni ai fini della prevenzione incendi anche in caso di variazione al carico in Kwatt sui sistemi di riscaldamento dei locali ecc
  - gestione e conservazione documentale dei piani sulla sicurezza alimentare (Haccp)
- **All’Asp spetta**
- a) La 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)

2. In caso di produzione pasti presso le cucine dell’Asp indicati in sede di gara o di contratto d’appalto da parte dell’Asp e concessi in comodato d’uso a titolo gratuito:

- **All’Asp 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)
- c) 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.
- d) Attivazione, intestazione e regolare pagamento delle utenze (luce, acqua e gas).
- e) Manutenzione straordinaria in caso di esigenza sull’immobile
- f) 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 diretto da parte dell’appaltatore previa accettazione di preventivo da parte dell’Asp che ne rimborserà il 50% del costo imponibile.
  - b. Oltre € 2.001,00 acquisto da parte dell’Asp sulla base di preventivi presentati anche per tramite dell’appaltatore che ha esperienza nel campo e conoscenza delle esigenze produttive.

la proprietà del prodotto sostituito resta in ogni caso dell'Asp e per tale ragione nel caso di cui alla lettera a) l'appaltatore deve presentare all'Asp documentazione attestante il valore complessivo del prodotto sostituito.

- g) L'Asp può procedere alla sostituzione dell'apparecchio anche nel caso di riparazioni che comporterebbero costi uguali o maggiori del 50% del valore a nuovo dell'attrezzatura da riparare
- 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:
  - 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
  - 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 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'Asp previa preventiva presentazione e accettazione di uno o più preventivi
 la proprietà del prodotto sostituito resta in ogni caso dell'Asp
- 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:
  - € 5.000,00 per la CRA di Asp Magiera Ansaloni sede di Rio Saliceto
  - € 5.000,00 per la CRA di Asp Magiera Ansaloni sede di Campagnola Emilia
  - € 5.000,00 per la CRA di Asp Magiera Ansaloni sede di S. Martino in Rio

I rimborsi saranno annualmente imputati dall'Asp Magiera Ansaloni 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
- h) Adempimenti amministrativi derivanti quali (a titolo indicativo):
  - a. gestione e conservazione documentale dei piani sulla sicurezza alimentare (Haccp)
- i) 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.

E' in ogni caso ammessa la facoltà dell'Asp di stabilire che gli acquisiti sopra indicati a proprio carico attinenti la refezione<sup>9</sup> (es. carrelli portavivande, posateria, utensili di distribuzione pasti, piatti ecc) siano acquistati e forniti direttamente dall'appaltatore previo rimborso dei costi sostenuti da parte dell'Asp con le modalità che saranno tra le parti stabilite (anche in riduzione in misura proporzionale dal rimborso annuale di cui al punto f).

### **ART 8 - Altre attività a carico dell'Appaltatore**

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

1. ove non già somministrate ai sensi del DM 65/2020, annualmente predisporre, somministrare, raccogliere ed elaborare le risultanze da restituire in forma aggregata all'Asp di questionari di gradimento del servizio di refezione che siano:
  - a. stati previamente visionati ed autorizzati dall'Asp 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'Asp 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 dell'Asp Magiera Ansaloni 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 all'Asp Magiera Ansaloni (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'Asp – 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)

#### **8.1 CUCINA DI RISERVA**

Per non pregiudicare la continuità del servizio in caso di temporanea e improvvisa emergenza:

---

<sup>9</sup> sono comunque escluse da tale facoltà le manutenzioni straordinarie, adeguamenti della struttura a norme edilizie o di sicurezza, e le migliorie allo stabile

L'AGGIUDICATARIO prima della stipula contrattuale deve indicare e dimostrare formalmente di avere in disponibilità una o più cucine di riserva che siano:

- In possesso di autorizzazione sanitaria adeguata alla produzione ed asporto pasti per i quantitativi del lotto indicati
- adeguata a sostituire ognuna delle cucine di produzione pasti indicate in tabella all'art. 4.3, (anche cumulativamente)
- situata entro una distanza massima di 20 km dalle singole ubicazioni delle sedi indicate:
  - o Cra M. Ansaloni via Marx 10 42010 Rio Saliceto
  - o Cra D.Baccarini via Grande 2 42012 Campagnola Emilia
  - o Cra di San Martino via ospedale 10 42018 San Martino in rio
  - o CD A. Rovesti via Galilei 36 42047 Rolo

## 8.2 CLAUSOLA SOCIALE per esigenze occupazionali.

Trattandosi di appalto ad alta intensità di manodopera così come definito dal codice “...sono quelli nei quali il costo della manodopera è pari almeno al 50 per cento dell'importo totale del contratto” l'operatore Economico deve altresì espressamente accettare la cd “clausola sociale” di cui all' art. 50 del codice per la quale l'appaltatore subentrante, per il periodo di durata contrattuale, deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che (come desunto anche dalle linee guida n. 13/2019 dell'Anac e giurisprudenza prevalente):

- Il subentrante abbia esigenza di assumere personale per l'esecuzione di tale appalto
- il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante
- ciò sia contrattualmente compatibile tra la parte uscente e quella subentrante
- L'appaltatore uscente non desideri conservare in organico il proprio personale che acconsente a tale conservazione del posto di lavoro

A tal fine il concorrente deve presentare unitamente alla documentazione di gara un progetto per il riassorbimento di tale personale in cui indicare almeno:

- La propria volontà di applicare la clausola sociale in caso di aggiudicazione
- Il Numero dei soggetti di cui necessita assorbire tramite la clausola sociale e il loro monte ore settimanale
- Il CCNL applicato

La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

L'esclusione, viceversa, non è fondata nell'ipotesi in cui l'operatore economico manifesti il proposito di applicarla nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione d'impresa.

In tal caso l'Asp fornirà - su richiesta – il numero, la dislocazione e l'inquadramento contrattuale del personale impiegato dall'attuale appaltatore che accetti in via preliminare il passaggio al nuovo appaltatore.

La clausola sociale, salvo diversa previsione della contrattazione collettiva, non si applica al personale utilizzato, nel contratto cessato, da parte delle imprese subappaltatrici

## **ART – 9 – Aggiornamento prezzi, contabilità, fatturazione, pagamento e tracciabilità dei flussi**

### **9.1 AGGIORNAMENTO PREZZI**

I prezzi che saranno offerti sono fissi e invariabili per l'intera durata contrattuale salvo la facoltà della Ditta di eseguire, trascorsi almeno 12 mesi di esecuzione contrattuale, una richiesta di aggiornamento prezzi motivata da ragioni oggettive e documentate di variazione prezzi materie prime o revisione contrattuale del personale La revisione così richiesta. salvo assenza di contestazione della variazione da motivarsi da parte dell'Asp, avrà decorrenza dal 30° giorno successivo all'accoglimento così come si applicherà in via proporzionale e nella stessa misura % al rimborso previsto per l'utilizzo delle cucine delle strutture.

## 9.2 CONTABILITA':

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 della struttura / servizio 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'Asp:
  - 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

## 9.3 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 all'Asp Magiera Ansaloni
- 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'Asp 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'Asp stessa.
- Riportando il CODICE UNIVOCO IPA (Indice delle P.A) della singola Asp

## 9.4 PAGAMENTO:

Il pagamento della fattura verrà disposto – previo buon esito della verifica di cui sopra – con bonifico bancario entro il termine massimo di 60 giorni fine mese data fattura intendendosi tale termine come congruo ed equo ai sensi del dpr 231/2002 ss.mm.ii;

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

I pagamenti sono soggetti alle ritenute di cui all'art. 30 c. 5-bis del Codice

## 9.5 TRACCIABILITA'

A pena di nullità del contratto derivato dall'adesione all'Appalto, tutti i movimenti finanziari relativi all'oggetto del presente accordo, dovranno essere registrati sul conto corrente dedicato e a tal fine comunicato all'Asp Magiera Ansaloni, e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

A pena di nullità assoluta, l'Appaltatore con la presentazione dell'offerta si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e gli adempimenti a ciò connessi nei confronti dell'Asp e degli eventuali sub fornitori.

### **ART. 10 – Controlli e collaborazione**

La vigilanza sui servizi competerà all'Asp Magiera Ansaloni 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.

L'Asp aggiudicatrice 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 delle Amministrazioni e deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con personale dell'Asp e/o utenti dei servizi, sulle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente all'oggetto dell'appalto.

### **ART – 11 sicurezza sui luoghi di lavoro**

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

La Ditta appaltatrice, nell'eseguire il servizio appaltato, dovrà disporre ed utilizzare delle proprie attrezzature, utensili, macchine, ecc., con la conseguenza evidente che nessuna responsabilità di sorta avrà l'Asp 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'Asp, 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 individuale necessari da parte dell'Appaltatore.

#### **11.2 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 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.

- ✓ Sottoscrivere con l'Asp 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; la Magiera Ansaloni stante l'attuale organizzazione dei singoli servizi e della tipologia di svolgimento dell'appalto non ravvisa costi apprezzabili derivanti dall'interferenze di attività svolte dalle parti nei medesimi luoghi e orari interessati dal servizio che vengono pertanto quantificati in via forfettaria in € 2.000,00 annuali (fermo restando la possibilità dell'offerente di stimare costi a ciò connessi ed indicare a cosa siano afferenti)
- L'ASP si impegna a:
  - ✓ coordinare gli interventi finalizzati alla protezione e prevenzione degli eventuali rischi dovuti ad interferenze tra lavori/servizi di altre Imprese eventualmente coinvolte nello svolgimento di attività da eseguirsi nei locali destinati all'appaltatore per lo svolgimento del proprio servizio, ad esclusione dei rischi specifici della ditta appaltatrice.
  - ✓ 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 Magiera Ansaloni stante l'attuale organizzazione dei singoli servizi e della tipologia di svolgimento dell'appalto non ravvisa costi apprezzabili derivanti dall'interferenze di attività svolte dalle parti nei medesimi luoghi e orari interessati dal servizio (fermo restando la possibilità dell'offerente di stimare costi a ciò connessi ed indicare a cosa siano afferenti)

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

Il datore di lavoro della ditta aggiudicataria, dovrà aver 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.

### ART – 12 Interruzione 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'Asp 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 inadempienza 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)

#### **ART. 13: responsabilità dell'aggiudicatario**

L'appaltatrice, in corso di contratto, si obbliga a sollevare le Amministrazioni aggiudicatrici da qualunque pretesa, azione, molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza, o per colpa dell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che la singola Asp dovesse sostenere a tale titolo saranno recuperate dalla fidejussione definitiva presentata a garanzia del contratto dalla ditta appaltatrice e, in ogni caso, da questa rimborsate.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso le Amministrazioni che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti con particolare riferimento al codice di comportamento disciplinare dell'Asp e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare alle Amministrazioni o a terzi.

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

Il personale impiegato dall'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.

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.

Tutto il personale addetto ai servizi dovrà essere presente in servizio negli orari stabiliti.

La ditta dovrà garantire la stabilità del servizio, con la continuità degli stessi operatori sui singoli posti di servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie e permessi, senza costi aggiuntivi da parte dell'Asp e deve altresì assicurare la necessaria dotazione di camici, cuffie ed altro materiale necessario per l'effettuazione del servizio, garantendo che il proprio personale ne faccia uso.

#### **ART. 14: 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 (anche a mezzo semplice scambio di e-mail del Direttore dell'esecuzione), 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'Asp non corrisponderà alcuna somma per le prestazioni non ancora eseguite o eseguite parzialmente o in modo insoddisfacente

Per l'applicazione delle presenti disposizioni l'Asp 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 da parte dell'appaltatore 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 e in caso di non accettazione delle eventuali giustificazioni prodotte in sede di contraddittorio
2. avviso di applicazione delle seguenti penali con le modalità indicate (salvo che l'Asp non accolga le eventuali giustificazione addotte formalmente dall'appaltatore o che venga sanata l'inadempienza):

- I. Per ogni evento a servizio in cui si sia rilevata la mancata o ritardata consegna / produzione di uno o più pasti prenotati, si applica una penale pari al 1/°° (1 x 1000) dell'imponibile dell'appalto. Tale penale potrà essere applicata ai crediti vantati dall'appaltatore ovvero alla fidejussione definitiva.
- II. qualora la grammatura delle pietanze impiegate fosse riscontrata diversa da quella prevista nelle tabelle dietetiche stabilite, si applica una penale pari al 1/°° (1 x 1000) dell'imponibile dell'appalto. Tale penale potrà essere applicata ai crediti vantati dall'appaltatore ovvero alla fidejussione definitiva
- III. qualora fossero forniti alimenti diversi da quelli previsti o ordinati dall'Asp si applica per ogni giornata di riscontro delle difformità, una penale pari al 1/°° (1 x 1000) dell'imponibile dell'appalto. Tale penale potrà essere applicata ai crediti vantati dall'appaltatore ovvero alla fidejussione definitiva
- 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 1/°° (1 x 1000) dell'imponibile dell'appalto. Tale penale potrà essere applicata ai crediti vantati dall'appaltatore ovvero alla fidejussione definitiva

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

In caso di inadempienze, tali da cagionare l'irrogazione di sanzioni da parte delle autorità competenti, l'importo di tali sanzioni sarà interamente detratto dai crediti vantati dall'appaltatore o dalla fidejussione definitiva a discrezione dell'Asp e comunque l'importo di tale sanzione sarà imputato a carico dell'appaltatore.

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'Asp 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'Asp 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"

Nei casi di risoluzione l'Asp 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.

#### PERIODO DI PROVA

Per i primi 6 mesi contrattuali, il servizio si intende affidato all'Aggiudicatario dall'Asp 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'Asp potrà motivatamente e a propria discrezione:

- applicare le penali previste e sopra indicate maggiorate del 20% dell'importo teoricamente risultante ovvero

- recedere dal contratto senza preavviso anche nei casi previsti per il recesso con preavviso

### **ART 15 - contenzioso e trattamento dati**

Le controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione contrattuale saranno risolte mediante tentativo di accordo bonario di cui all'art 206 del d.lgs 50/2016 ovvero negli altri casi tramite tentativo di transazione di cui all'art 208 del medesimo d.lgs 50/2016 salvo il ricorso alle procedure di contenzioso giudiziario.

Le controversie che dovessero sorgere durante le fasi di gara su iniziativa della stazione appaltante o di una o più delle altre parti, l'ANAC potrà essere chiamata ad esprimere parere, previo contraddittorio, relativamente alle questioni insorte, entro trenta giorni dalla ricezione della richiesta. Il parere obbliga le parti ad attenersi a quanto in esso stabilito. Il parere vincolante è impugnabile innanzi ai competenti organi della giustizia amministrativa ai sensi dell'articolo 120 del codice del processo amministrativo.

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

La partecipazione alla presente procedura selettiva, vale per l'Operatore economico a titolo di consenso espresso ai sensi del d.lgs 196/2003 al trattamento dei dati personali necessari limitatamente all'espletamento della presente procedura contrattuale per la quale viene fornita la seguente informativa. L'aggiudicatario 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.

## **INFORMATIVA AI CONCORRENTI**

### **AI SENSI DELL'ART. 13 REGOLAMENTO UE N. 2016/679.**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE N. 2016/679, si forniscono di seguito informazioni in merito all'utilizzo dei Suoi dati personali:

#### **1. IDENTITA' E DATI DI CONTATTO DEL TITOLARE DEL TRATTAMENTO**

Il **Titolare del trattamento** dei dati personali di cui alla presente informativa è ASP "Magiera Ansaloni", con sede legale a Rio Saliceto (RE) in Via C.Marx n.10 e sede amministrativa in Via XX Settembre n.4 (Tel. 0522/699827 PEC: [magieraansaloni@cert.provincia.re.it](mailto:magieraansaloni@cert.provincia.re.it)), in persona del legale rappresentante pro tempore.

#### **2. RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - DPO**

L'Azienda ha designato quale **Responsabile della Protezione dei dati (Data Protection Officer – DPO)** la Società Lepida S.P.A. Via della Liberazione, 15 Bologna Tel. 051/6338800 Email: [dpo-team@lepida.it](mailto:dpo-team@lepida.it).

#### **3. RESPONSABILI DEL TRATTAMENTO**

L'Azienda può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui ha la titolarità. Conformemente a quanto stabilito dalla normativa, tali soggetti assicurano livelli esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo della sicurezza dei dati.

Vengono formalizzate da parte dell'Azienda istruzioni, compiti e oneri in capo a tali soggetti terzi con la designazione degli stessi a "**Responsabili del trattamento**". Vengono sottoposti tali soggetti a verifiche periodiche al fine di constatare il mantenimento dei livelli di garanzia registrati in occasione dell'affidamento dell'incarico iniziale.

#### **4. DESIGNAZIONE QUALE RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO U.E. 679/2016**

- In esecuzione del presente contratto, il Fornitore effettua trattamento di dati personali di titolarità dell'Ente.
- In virtù di tale trattamento, le Parti stipulano l'accordo allegato al fine di disciplinare oneri e responsabilità in aderenza al Regolamento (UE) del Parlamento e del Consiglio europeo n. 2016/679 (di seguito, anche "GDPR") e da ogni altra normativa applicabile.

- Il Fornitore è, pertanto, designato da ASP “Magiera Ansaloni” quale Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell’art. 28 del Regolamento UE, il quale si obbliga a dare esecuzione al contratto suindicato conformemente a quanto previsto dall’Accordo allegato al presente contratto.
- Le Parti riconoscono e convengono che il rispetto delle istruzioni di cui all’accordo allegato, nonché alle prescrizioni della normativa applicabile, non producono l’insorgere di un diritto in capo al Responsabile del trattamento al rimborso delle eventuali spese che lo stesso potrebbe dover sostenere per conformarsi.

## 5. FINALITA’ E BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

Il trattamento dei Suoi dati personali è effettuato dalla scrivente ASP “Magiera Ansaloni” **per l’esecuzione degli obblighi contrattuali** derivanti dal contratto di cui è parte, o per adempiere, prima o dopo l’esecuzione del contratto, a Sue specifiche richieste.

Il trattamento a cui sono e saranno sottoposti i Suoi dati ha pertanto le seguenti finalità:

- instaurazione, gestione, anche amministrativa ed esecuzione dei rapporti pre-contrattuali e contrattuali;
- adempimento di obblighi di natura contabile, civilistica, fiscale, di regolamenti, normative comunitarie ed extracomunitarie;
- gestione del contenzioso (inadempimenti contrattuali, recupero crediti, diffide, transazioni, arbitrati, controversie giudiziarie);
- il trattamento è effettuato sia con riferimento ai Suoi **dati personali comuni** eventualmente conoscibili da chiunque (es. generalità: nome, cognome, codice fiscale, data di nascita, residenza), sia con riferimento ai Suoi **dati personali particolari** dai quali possono desumersi informazioni comprendenti anche l’eventuale sussistenza di condanne penali e reati ecc. , rispetto ai quali ASP garantisce adeguata riservatezza, sulla base di quanto condiviso con il Responsabile delle Protezione dei Dati personali. Si precisa, al riguardo, che i dati giudiziari sono raccolti e trattati per l’adempimento degli obblighi previsti dalla normativa antimafia (fra cui il D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e ss.mm.ii.) e dalla normativa in materia di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. Il trattamento è effettuato attraverso strumenti/supporti sia cartacei, sia elettronici/informatici/telematici.

## 6. SOGGETTI AUTORIZZATI AL TRATTAMENTO

I Suoi dati personali sono trattati da **personale interno previamente autorizzato** e designato quale incaricato del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei Suoi dati personali.

## 7. DESTINATARI DEI DATI PERSONALI

I dati personali non saranno oggetto di diffusione, ma di comunicazione ad altri soggetti pubblici, a privati e a enti pubblici economici secondo le modalità previste dal D.lgs. 50/2016 e s.m.i.. Gli stessi dati potranno essere comunicati a soggetti legittimati ad accedervi in forza di disposizioni di legge o di regolamento, a società di recapito corrispondenza, banche, istituti di credito, studi legali, assicurazioni, società di manutenzione apparecchiature informatiche, studi professionali/ società eroganti servizi contabili fiscali tributari, lavoratori autonomi.

## 8. TRASFERIMENTO DEI DATI PERSONALI A PAESI EXTRA UE

I Suoi dati personali non sono trasferiti al di fuori dell’Unione Europea.

## 8. PERIODO DI CONSERVAZIONE

I Suoi dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità istituzionali sopra menzionate e comunque non superiore a dieci anni, dalla chiusura del rapporto contrattuale. A tal fine, anche attraverso controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto in corso, da instaurare o cessato, anche con riferimento ai dati che Lei fornisce di Sua iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultino eccedenti o non pertinenti, o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l’eventuale conservazione a norma di legge, dell’atto o del documento che li contiene.

## 9. I SUOI DIRITTI

Nella sua qualità di interessato, in riferimento ai dati personali conferiti potrà esercitare i seguenti diritti:

1. di accesso;
2. di ottenimento di rettifica, aggiornamento, integrazione o limitazione del trattamento;
3. di opposizione al trattamento;
4. di reclamo al Garante.

Al fine di semplificare le modalità di inoltro e ridurre i tempi per il riscontro, si invita a presentare le richieste inerenti l’esercizio dei diritti di cui al presente paragrafo all’indirizzo sopra riportato o via mail all’indirizzo di posta elettronica [affarigenerali@magieraansaloni.it](mailto:affarigenerali@magieraansaloni.it).

## 10. CONFERIMENTO DEI DATI

Il **conferimento dei dati è facoltativo**; ma l’opposizione al trattamento comporterà l’impossibilità di procedere alle valutazioni e agli adempimenti indispensabili ai fini dell’ammissibilità alla procedura, dell’eventuale aggiudicazione del servizio/lavoro e gestione del contratto d’appalto. Con la sottoscrizione / partecipazione alla procedura selettiva pertanto l’operatore economico presta il proprio consenso al trattamento di tali dati

## 11. SICUREZZA E RISERVATEZZA

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

9. Il Fornitore non potrà conservare copia di dati e programmi della Amministrazione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Amministrazione.

### **Seguono Allegati**

1. Grammature minime per pasto adulto
2. Planimetrie ed Elenco attrezzature nelle cucine
3. Duvri

PATTO D'INTEGRITA' PER LA PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016, IN MODALITÀ ELETTRONICA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CPV 55321000-6 / EA 05-7 (PER ANZIANI) PER 60 MESI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO E POSSIBILITÀ DI EVENTUALE PROROGA PER MASSIMO ULTERIORI 6 MESI

L'AMMINISTRAZIONE e L'IMPRESA PARTECIPANTE ALLA GARA CONVENGONO QUANTO SEGUE

#### Articolo 1

(Ambito di applicazione e finalità)

1. Il presente Patto va applicato in tutte le procedure di gara sopra e sotto soglia comunitaria, salvo che per l'affidamento specifico sussista già un apposito Patto di integrità predisposto da altro soggetto giuridico (Consip).  
Nelle procedure sotto soglia vanno ricompresi anche gli affidamenti effettuati sotto il limite dei 40.000,00 euro (quarantamila euro).
2. Il presente Patto di integrità rappresenta una misura di prevenzione nei confronti di pratiche corruttive, concussive o comunque tendenti ad inficiare il corretto svolgimento dell'azione amministrativa nell'ambito dei pubblici appalti banditi dall'Amministrazione.
3. Il Patto disciplina e regola i comportamenti degli operatori economici che prendono parte alle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture, nonché del personale appartenente all'Amministrazione.
4. Nel presente Patto sono stabilite reciproche e formali obbligazioni tra l'Amministrazione e l'Impresa partecipante alla procedura di gara ed eventualmente aggiudicataria della gara medesima, affinché i propri comportamenti siano improntati all'osservanza dei principi di lealtà, trasparenza e correttezza in tutte le fasi dell'appalto, dalla partecipazione alla esecuzione contrattuale.
5. Il Patto, sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante dell'Impresa e dall'eventuale Direttore/i Tecnico/i, è presentato dalla Impresa medesima allegato alla documentazione relativa alla procedura di gara oppure, nel caso di affidamenti con gara informale, unitamente alla propria offerta, per formarne, in entrambi i casi, parte integrante e sostanziale.  
Nel caso di Consorzi o Raggruppamenti Temporanei di Imprese, il Patto va sottoscritto dal legale rappresentante del Consorzio nonché di ciascuna delle Imprese consorziate o raggruppate e dall'eventuale loro Direttore/i Tecnico/i.  
Nel caso di ricorso all'avvalimento, il Patto va sottoscritto anche dal legale rappresentante della Impresa e/o Imprese ausiliaria/e e dall'eventuale/i Direttore/i Tecnico/i.  
Nel caso di subappalto – laddove consentito – il Patto va sottoscritto anche dal legale rappresentante del soggetto affidatario del subappalto medesimo, e dall'eventuale/i Direttore/i Tecnici.
6. In caso di aggiudicazione della gara il presente Patto verrà allegato al contratto, da cui sarà espressamente richiamato, così da formarne parte integrante e sostanziale.
7. La presentazione del Patto, sottoscritto per accettazione incondizionata delle relative prescrizioni, costituisce per l'Impresa concorrente condizione essenziale per l'ammissione alla procedura di gara sopra indicata, pena l'esclusione dalla medesima. La carenza della dichiarazione di accettazione del Patto di integrità o la mancata produzione dello stesso debitamente sottoscritto dal concorrente, sono regolarizzabili attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art.83, comma 9, del d.lgs.n.50/2016, con l'applicazione della sanzione pecuniaria stabilita nella relativa procedura di gara.

#### Articolo 2

(Obblighi dell'Impresa)

1. L'Impresa conforma la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.
2. L'Impresa si impegna a non offrire somme di denaro, utilità, vantaggi, benefici o qualsiasi altra ricompensa, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al personale dell'Amministrazione, ovvero a terzi, ai fini dell'aggiudicazione della gara o di distorcerne il corretto svolgimento.
3. L'Impresa si impegna a non offrire somme di denaro, utilità, vantaggi, benefici o qualsiasi altra ricompensa, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al personale dell'Amministrazione, ovvero a terzi, ai fini dell'assegnazione del contratto o di distorcerne la corretta e regolare esecuzione.
4. L'Impresa, salvi ed impregiudicati gli obblighi legali di denuncia alla competente Autorità Giudiziaria, segnala tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi fatto o circostanza di cui sia a conoscenza, anomalo, corruttivo o costituente altra fattispecie di illecito ovvero suscettibile di generare turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento del procedimento di gara.  
Agli stessi obblighi, è tenuta anche l'impresa aggiudicataria della gara nella fase dell'esecuzione del contratto.
5. Il legale rappresentante dell'Impresa informa prontamente e puntualmente tutto il personale di cui si avvale, circa il presente Patto di integrità e gli obblighi in esso contenuti e vigila scrupolosamente sulla loro osservanza.
6. Il legale rappresentante dell'Impresa segnala eventuali situazioni di conflitto di interesse, di cui sia a conoscenza, rispetto al personale dell'Amministrazione.
7. Il legale rappresentante dell'Impresa dichiara :
  - di non avere in alcun modo influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando di gara e della documentazione tecnica e normativa ad esso allegata, al fine di condizionare la determinazione del prezzo posto a base d'asta ed i criteri di scelta del contraente, ivi compresi i requisiti di ordine generale, tecnici, professionali, finanziari richiesti per la partecipazione ed i requisiti tecnici del bene, servizio o opera oggetto dell'appalto.
  - di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare la libera concorrenza e, comunque, di non trovarsi in altre situazioni ritenute incompatibili con la partecipazione alle gare dal Codice degli Appalti, dal Codice Civile ovvero dalle altre disposizioni normative vigenti;
  - di non aver conferito incarichi ai soggetti di cui all'art. 53, c. 16-ter, del D.Lgs. n. 165 del 30 marzo 2001 così come integrato dall'art.21 del D.Lgs. 8.4.2013, n.39, o di non aver stipulato contratti con i medesimi soggetti;

- di essere consapevole che, qualora venga accertata la violazione del suddetto divieto di cui all'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 così come integrato dall'art.21 del D.Lgs. 8.4.2013, n.39 verrà disposta l'immediata esclusione dell' Impresa dalla partecipazione alla procedura d'affidamento.

- di impegnarsi a rendere noti, su richiesta dell'Amministrazione, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente aggiudicatole a seguito della procedura di affidamento.

#### Articolo 3

##### (Obblighi dell'Amministrazione)

1.L'Amministrazione conforma la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

2.L'Amministrazione informa il proprio personale e tutti i soggetti in essa operanti, a qualsiasi titolo coinvolti nella procedura di gara sopra indicata e nelle fasi di vigilanza, controllo e gestione dell'esecuzione del relativo contratto qualora assegnato, circa il presente Patto di integrità e gli obblighi in esso contenuti, vigilando sulla loro osservanza.

3.L'Amministrazione attiverà le procedure di legge nei confronti del personale che non conformi il proprio operato ai principi richiamati al comma primo, ed alle disposizioni contenute nel codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n.62.

4.L'Amministrazione aprirà un procedimento istruttorio per la verifica di ogni eventuale segnalazione ricevuta in merito a condotte anomale, poste in essere dal proprio personale in relazione al procedimento di gara ed alle fasi di esecuzione del contratto.

5.L'Amministrazione formalizza l'accertamento delle violazioni del presente Patto di integrità, nel rispetto del principio del contraddittorio.

#### Articolo 4

##### (Sanzioni)

1.L'accertamento del mancato rispetto da parte dell'Impresa anche di una sola delle prescrizioni indicate all'art.2 del presente Patto potrà comportare oltre alla segnalazione agli Organi competenti, l'applicazione, previa contestazione scritta, delle seguenti sanzioni:

- esclusione dalla procedura di affidamento ed escussione della cauzione provvisoria a garanzia della serietà dell'offerta, se la violazione è accertata nella fase precedente all'aggiudicazione dell'appalto;

- revoca dell'aggiudicazione ed escussione della cauzione se la violazione è accertata nella fase successiva all'aggiudicazione dell'appalto ma precedente alla stipula del contratto;

- risoluzione del contratto ed escussione della cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento del contratto, se la violazione è accertata nella fase di esecuzione dell'appalto.

2.In ogni caso, l'accertamento di una violazione degli obblighi assunti con il presente Patto di Integrità costituisce legittima causa di esclusione dell'Impresa dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di lavori, forniture e servizi bandite dall'Amministrazione per i successivi tre anni.

#### Articolo 5

##### (Controversie)

La risoluzione di ogni eventuale controversia relativa all'interpretazione ed alla esecuzione del presente Patto di Integrità è demandata all'Autorità Giudiziaria competente.

#### Articolo 6

##### (Durata)

Il presente Patto di integrità e le relative sanzioni si applicano dall'inizio della procedura volta all'affidamento e fino alla regolare ed integrale esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura medesima.

Firma<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

**ATTENZIONE: il presente modello va caricato tra i documenti che costituiscono la DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

<sup>1</sup> La sottoscrizione autografa dovrà essere autenticata ai sensi di legge, oppure in alternativa, dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento valido di identità del sottoscrittore, a pena l'esclusione oppure può essere sostituita da firma digitale ai sensi del D.lgs 82/2005