

**COMUNE DI SANTO STEFANO LODIGIANO
PROVINCIA DI LODI**

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA PER GLI AA.SS.2023/2024-2024/2025-
2025/2026 CON EVENTUALE PROROGA DI UN ANNO SCOLASTICO E
FORNITURA PASTI CENTRO ESTIVO COMUNALE E FORNITURA PASTI
A DOMICILIO PER ANZIANI E BISOGNOSI ANNI 2024-2025-2026
(TOT. 45 MESI)**

(Approvato con determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo n. 17 del 6.3.2023)

ALLEGATI

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale i seguenti allegati:

- Allegato A: Schema di Documento Unico di Valutazione dei Rischi per eliminare le Interferenze - D.U.V.R.I.
- Allegato B: Planimetria cucina d'appoggio e refettorio presso la Scuola Primaria ove verrà effettuato il servizio di refezione
- Allegati C1 e C2: Fac simile di tabelle dietetiche primavera/estate e autunno/inverno

PREMESSA

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla sicurezza alimentare, ed è conforme alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, alle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, nonché al Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica dell'ATS Milano Città Metropolitana – sede territoriale di Lodi, che promuovono l'adozione di abitudini alimentari corrette.

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento a impresa di ristorazione collettiva specializzata del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti così come di seguito descritto.

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di 36 mesi, prorogabili a 45, e più precisamente per gli aa.ss. 2023/2024-2024/2025-2025/2026 per la mensa scolastica, prorogabili di un anno scolastico, e per gli anni 2024-2025-2026 per il Centro Estivo comunale.

L'Amministrazione comunale, entro i primi tre mesi, avrà la facoltà insindacabile di revocare l'appalto qualora ritenga il servizio reso non corrispondente alle prestazioni richieste e previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

In caso di risoluzione, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a garantire il servizio fino al subentro del nuovo gestore.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore la proroga dell'appalto della durata massima di un anno scolastico, esclusivamente per la conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs. 50/2016. La proroga dovrà avvenire ai medesimi prezzi, patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto, se non più favorevoli alla stazione appaltante, e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'Aggiudicataria.

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta Aggiudicataria nelle more della stipulazione del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile in base alla vigente normativa. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Art. 3 - UBICAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio sarà svolto presso il refettorio della Scuola Primaria di Santo Stefano Lodigiano in Via Piave 31, con accesso da Via Forni. Ad ausilio del servizio verrà data disponibilità della cucina ubicata presso il centro polivalente (palestra scolastica), adiacente al refettorio.

Il servizio di refezione per gli utenti e educatori del Centro Estivo comunale potrà trovare diversa ubicazione sul territorio comunale, che verrà indicata in tempo utile alla Ditta Aggiudicataria dalla stazione appaltante (es. oratorio parrocchiale in Piazza Roma). In questo caso la pulizia dei locali resterà a carico dell'Amministrazione.

Art. 4 – IMPORTO DELL'APPALTO E NUMERO PASTI

Il numero dei pasti è definito, in via presuntiva, in n. **13.900 per anno scolastico**, considerando 3 anni scolastici + uno di proroga, di cui:

Descrizione	n. pasti per a.s. (presunti)	Importo base d'asta (I.V.A. esclusa)
Pasti Scuola Primaria	n. 12.900	€ 4,80
Pasti Centro Estivo comunale	n. 1.000	€ 4,80

Non vengono conteggiati i pasti a domicilio rispetto ai quali non esiste dato storico che permetta il calcolo di una media di pasti consumati all'anno.

Il valore complessivo dell'appalto è di **€ 262.080,00** - oltre I.V.A. di legge considerando i periodi di seguito elencati:

- a.s. 2023-2024 (12.900 pasti)
- a.s. 2024-2025 (12.900 pasti)
- a.s. 2025-2026 (12.900 pasti)
- Centro Estivo 2024 (1.000 pasti)
- Centro Estivo 2025 (1.000 pasti)
- Centro Estivo 2026 (1.000 pasti)
- eventuale proroga per a.s. 2026-2027 (12.900 pasti)

Il corrispettivo del contratto è costituito dal prezzo unitario a pasto, moltiplicato per i pasti effettivamente somministrati dall'Aggiudicataria.

Il prezzo unitario rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, salvo adeguamento all'indicizzazione ISTAT.

In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti considerati è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, variazioni nell'organizzazione ecc). Pertanto l'importo complessivo indicato nel Bando di gara è presunto ed il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

Non è previsto il rispetto di un numero minimo di pasti quotidiano per lo svolgimento del servizio.

Art. 6 - CENTRO COTTURA

I pasti verranno preparati presso uno o più centri cottura di proprietà dell'Aggiudicataria o in piena disponibilità della stessa o reperiti dalla stessa, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a proprio carico, già a partire dalla data di inizio del servizio, stabilita all'1.9.2023, e per tutta la durata dell'appalto, compreso l'anno di eventuale proroga. Il possesso o la disponibilità del/i centro/i cottura è da intendersi quale requisito di esecuzione del contratto e non di partecipazione alla procedura d'appalto (rif. Parere di Precontenzioso ANAC n. 34 del 13 gennaio 2016).

I centri cottura dichiarati nell'istanza dovranno essere autorizzati alla preparazione quotidiana di almeno 100 pasti e dovranno possedere i requisiti minimi previsti dalle vigenti norme e regolamenti in materia di ristorazione scolastica e di igiene (D.P.R. n. 327/1980; Reg. CE 852/2004). I centri cottura dovranno avere aree separate adibite unicamente alla preparazione di diete speciali, dovranno avere aree separate adibite a magazzino ed aree separate adibite al confezionamento dei pasti in asporto. L'autorizzazione sanitaria dovrà indicare chiaramente la possibilità di effettuare pasti d'asporto.

E' richiesta la disponibilità di almeno un ulteriore centro cottura di emergenza da attivarsi in caso di necessità, avente le stesse caratteristiche del centro cottura principale.

Art. 7 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio è rivolto a:

- alunni scuola primaria e personale docente, assistenti ad personam/educatori scolastici, collaboratori ed altro personale autorizzato. Il servizio è previsto dal lunedì al venerdì secondo calendario scolastico;
- bambini ed educatori del Centro Estivo comunale nei periodi di chiusura scolastica (normalmente dall'ultima settimana di giugno o prima settimana di luglio all'ultima settimana di luglio o alla prima settimana di agosto) o durante l'anno scolastico nell'eventualità di organizzazione di mini-cred durante i periodi di festività. L'organizzazione del Centro Estivo comunale non è garantita. Qualora non ricorressero le condizioni per l'organizzazione dello stesso, nulla potrà essere preteso dalla Ditta Appaltatrice;
- anziani e bisognosi, segnalati dal Servizio Sociale comunale anche in corso d'anno. Il servizio è previsto dal lunedì al venerdì secondo calendario scolastico e per la durata del Centro Estivo comunale.

In particolare la Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio in tutte le sue fasi a partire dall'approvvigionamento delle stoviglie e delle derrate alimentari, quindi alla preparazione e cottura dei pasti presso centro di cottura proprio o in propria disponibilità, alla consegna degli stessi, all'allestimento dei tavoli, alla porzionatura e distribuzione presso i locali della Scuola Primaria, o altro luogo indicato dalla stazione appaltante, nonché al successivo riassetto di locali, stoviglie e attrezzature utilizzati per il servizio. Qualora il Centro Estivo trovasse diversa ubicazione rispetto al Centro Polivalente, la pulizia dei locali resterà a carico dell'Amministrazione comunale.

Per quanto riguarda la preparazione e il confezionamento dei pasti ad anziani e bisognosi, il trasporto dei pasti avverrà mediante il sistema del legame fresco caldo in monoporzione in apposite vaschette termosigillate e consegnati al domicilio di ogni singolo richiedente.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà a suo insindacabile giudizio, durante la vigenza dell'appalto di chiedere alla ditta appaltatrice, senza che questa possa apporre rifiuto alcuno, di aumentare o diminuire il numero dei pasti.

In caso di riduzione estemporanea degli utenti della mensa, a seguito di assenze per gite, viaggi di istruzione e similari, la Ditta Appaltatrice si impegna comunque ad effettuare le prestazioni richieste a prescindere dal numero di utenti. Nessuna pretesa, quindi, potrà avanzare la Ditta Appaltatrice per le eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa.

Si osservano integralmente le disposizioni dettate dall'ATS Citta Metropolitana Milano competente per la Provincia di Lodi.

I menù previsti nelle tabelle dietetiche, approvate dall'ATS competente, dovranno essere articolati su quattro settimane e in base alle stagionalità: primavera/estate e autunno/inverno, e dovranno essere predisposti di concerto con l'ufficio comunale competente, come da esempi allegati al presente Capitolato (Allegati C1 e C2).

Le tabelle non sono vincolate alla durata dell'appalto ma suscettibili di variazioni.

Le tabelle indicanti i menù giornalieri dovranno essere esposte e ben visibili presso la sala mensa e nella bacheca scolastica.

Nel corso dell'appalto potranno essere previste modifiche alle tabelle dietetiche attraverso interventi coordinati di competenze specifiche afferenti al gestore ed alla commissione comunale mensa, in relazione alla stagionalità e gradimento dei piatti.

Il pasto dovrà essere così composto:

primo piatto – secondo piatto – contorno – pane fresco – frutta fresca, dolce o yogurt – acqua minerale naturale (1 bottiglietta da 500 ml per pasti consegnati a domicilio).

Relativamente alla refezione scolastica, l'Aggiudicataria dovrà prevedere la possibilità di somministrare frutta fresca, dolce o yogurt per la merenda di metà mattina anziché a fine pasto, su richiesta dell'Amministrazione, a seguito riorganizzazione della distribuzione.

Relativamente alla refezione scolastica, deve essere data la possibilità di distribuire i cibi con flessibilità in base al gradimento dimostrato dagli utenti onde evitare sprechi di cibo, come per esempio la somministrazione di metà panino anziché del panino intero o di metà frutto anziché del frutto intero, prevedendo la somministrazione della seconda metà su richiesta.

Se richiesta, la sbucciatura della frutta (se consentita dalla normativa) deve essere eseguita.

L'aggiunta del formaggio, relativamente al primo piatto, e il condimento dei contorni dovranno avvenire presso il refettorio. In particolare il formaggio grattugiato dovrà essere distribuito all'atto della somministrazione permettendo all'utente di rifiutarlo se non gradito.

Il pane deve essere messo in tavola a fine consumazione del primo piatto.

Deve essere data la possibilità di permettere agli alunni di non consumare frutta e pane durante il tempo mensa ma in tempo successivo, dando perciò la possibilità di portar via l'eventuale cibo non consumato in contenitori appositi.

La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, secondo le norme di legge, senza alcun diritto di maggiorazione del prezzo, nel caso di

utenti con patologie croniche e/o allergie conclamate e documentate da certificazioni mediche. In questo caso, l'Aggiudicataria dovrà concordare le variazioni di menù con l'ufficio comunale competente.

La Ditta aggiudicataria inoltre dovrà prevedere cibi alternativi per particolari diete a carattere religioso. Anche in questo caso, l'Aggiudicataria dovrà concordare le variazioni di menù con l'ufficio comunale competente.

Nel corso dell'appalto si dovranno prevedere:

- menù speciali in occasione di ricorrenze/festività
- incontri informativi con genitori ed insegnanti;
- monitoraggio della soddisfazione dell'utenza;
- progettazione di strategie per la riduzione degli sprechi in mensa;

L'uso di posate, stoviglie e bicchieri monouso deve essere limitato a contingenti necessità tecniche, previamente comunicate al responsabile del servizio competente del Comune.

Al fine di migliorare il servizio in termini di impatto sociale, la Ditta aggiudicataria dovrà prevedere la somministrazione di pasti gratuiti per utenti in particolari condizioni di fragilità indicati dal Servizio Sociale del Comune. La gratuità riguarderà un numero minimo di pasti giornalieri, definiti in sede di gara, i quali saranno prenotati solo se ricorreranno le condizioni necessarie.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con mezzi idonei in modo tale che sia garantita la consegna nei luoghi e tempi previsti dal successivo art. 8.

Art. 8 – PRESTAZIONI PARTICOLARI

Potranno essere richieste particolari prestazioni in occasione di iniziative scolastiche (feste, occasioni speciali, recite, ecc..) che saranno opportunamente preannunciate e di volta in volta concordate tra le parti; il prezzo resterà invariato rispetto al servizio di refezione scolastica, salvo in caso di comprovate difficoltà da parte della ditta aggiudicatrice risolvibili solo con impiego di risorse aggiuntive rispetto allo standard del servizio. In tal caso il prezzo sarà concordato con la stazione appaltante ma in nessun caso potrà superare il 20% del prezzo presentato in sede di procedura.

Art. 9 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

La Ditta aggiudicataria si impegna a fare in modo che tutti gli alimenti distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari di buona tecnica, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione e la lavorazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, le quali dovranno essere conformi in particolare all'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare pubblicato in Gazzetta Ufficiale – Serie Generale n. 220 del 21/09/2011, in particolare alla sezione 5.3.1. - Produzione degli alimenti e delle bevande.

E' preferibile l'approvvigionamento, da parte della Ditta aggiudicataria, di alimenti a chilometro zero/filiera corta, prodotti locali e a ridotto impatto ambientale, come quelli biologici o da produzione integrata.

L'appaltatore deve garantire l'assenza da tutti i prodotti (in particolare dai prodotti a base di mais e soia) di organismi geneticamente modificati (OGM).

I piatti proposti ogni giorno non dovranno essere diversi, sia qualitativamente sia quantitativamente, da quelli inseriti nel menu approvato dall'ATS Citta Metropolitana Milano competente per la Provincia di Lodi - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Nel corso dell'appalto potranno essere previste modifiche alle tabelle dietetiche attraverso interventi coordinati di competenze specifiche afferenti al gestore ed alla commissione comunale mensa, in relazione alla stagionalità e gradimento dei piatti.

Tali modifiche saranno effettuate a parità qualitativa della fornitura e, pertanto, senza alcun aumento contrattuale.

Il menu, quindi, non potrà essere modificato dalla ditta se non previa intesa con l'ente appaltante e l'ATS.

In via eccezionale saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
- interruzioni temporanee della produzione per cause imprevedibili quali incidenti, black-out ecc...
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- scioperi, con garanzia di pasti sostitutivi il più possibile rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie di utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione al Comune in forma scritta, tramite mail.

Alla Ditta aggiudicataria è fatto assoluto divieto di:

- somministrare pasti precedentemente avanzati
- utilizzare cibi parzialmente cotti
- friggere i cibi.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, ivi comprese le "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica" della Regione Lombardia, che qui si intendono integralmente richiamate.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92 - D.Lgs. 110/92 e D.Lgs. 111/92).

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

E' necessario il controllo della qualità merceologica degli alimenti anche sul piatto finito.

Per la somministrazione e preparazione di alimenti e bevande, la Ditta aggiudicataria deve essere munita delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente, anche per quanto riguarda il trasporto dei pasti.

Art. 10 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Al Comune compete:

- prenotare il numero dei pasti del Centro Estivo comunale giornalmente, comunicando il numero dei pasti prenotati al centro cottura e provvedendo alla comunicazione delle eventuali necessarie variazioni di dieta, tramite segnalazione telefonica o tramite mail;
- comunicare per iscritto gli indirizzi presso cui consegnare i pasti per gli anziani/bisognosi prenotando il numero di pasti necessari e specificando eventuali necessità dietetiche. Il servizio deve essere attivabile e modificabile nel numero di pasti durante tutto l'anno scolastico e durante il periodo di svolgimento del Centro Estivo comunale;
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dalla Ditta aggiudicataria presso il punto di raccolta;
- la fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a refettorio e cucina d'appoggio della scuola Primaria;
- provvedere al riassetto dei locali relativamente al servizio prestato per il Centro Estivo comunale, in caso di ubicazione del Centro stesso diversa dal Centro Polivalente;
- fornire la modulistica ai rappresentanti della Commissione comunale di controllo per il servizio di refezione per consentire la verifica della gradibilità del menù scolastico in vigore.

Art. 11 – ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

I pasti verranno preparati nel giorno della distribuzione presso il centro di cottura di proprietà dell'Aggiudicataria o in piena disponibilità della stessa.

Tutti i pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici, conformi alle norme di igiene e di conservazione vigenti in materia (D.M. 21/03/1973, D.P.R. n. 777/1982, D.P.R. n. 327/1980 e D.Lgs. n. 108/1992, Regolamento Ce 1935/2004).

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto della Ditta Aggiudicataria, garantendo il legame misto fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali e dei pasti per anziani per i quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei in dotazione all'Aggiudicataria, presso la cucina d'appoggio del centro polivalente – accesso Via Forni – e da qui distribuiti agli utenti nel refettorio.

Il servizio di refezione per gli utenti e educatori del Centro Estivo comunale può trovare diversa ubicazione sul territorio comunale, che verrà indicata in tempo utile alla Ditta Aggiudicatrice dalla stazione appaltante (es. oratorio parrocchiale in Piazza Roma).

I pasti per anziani/bisognosi dovrà essere consegnato presso l'abitazione degli stessi, per come comunicato dal Comune.

Il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro di cottura e l'arrivo dello stesso presso la cucina d'appoggio non deve superare i 30 (trenta) minuti, a garanzia della qualità del pasto caldo. Il tempo di consegna sarà verificato da parte del Comune, anche tramite il servizio "Google Maps" sul relativo sito web.

L'acquisto delle derrate alimentari e dei beni di consumo, delle stoviglie e degli articoli complementari (tovaglie, tovagliette, sacchi per immondizia, ecc.), la preparazione dei pasti ed il trasporto dal luogo di preparazione al refettorio devono essere eseguiti dalla Ditta aggiudicataria, alla quale farà carico ogni responsabilità in merito.

Alla Ditta compete, inoltre:

- la predisposizione dei locali adibiti allo svolgimento del servizio;
- la ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario), la porzionatura e la distribuzione dei pasti e delle bevande con l'utilizzo del materiale necessario (palette, mestoli, ecc.);
- il ritiro delle stoviglie, la pulizia e sanificazione giornaliera dei locali adibiti allo svolgimento del servizio e di tutti gli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti, nonché l'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali e delle stoviglie conformi alla vigente normativa sui detersivi (Regolamento CE 648/2004 relativo ai detersivi ed il suo regolamento di esecuzione D.P.R. 06/02/2009 n. 21, D.Lgs. 25/02/2000 n. 174 sui biocidi e D.P.R. 06/10/1998 n. 392 sui presidi medicochirurgici);
- la raccolta differenziata dei rifiuti, così come previsto dal Regolamento comunale di Santo Stefano Lodigiano ed il deposito dei rifiuti nell'apposito punto di raccolta;
- lo smaltimento del residuo dell'olio usato secondo metodi conformi alle normative vigenti;
- l'esecuzione delle prestazioni richieste a regola d'arte e la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- la tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio, relativa al piano dei trasporti;
- la presentazione, prima dell'inizio del servizio, dei manuali e di tutta la documentazione relativa all'autocontrollo da effettuarsi in ogni ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione e disinfestazione), ai sensi della normativa vigente in materia; tale documentazione, completa di schede relative alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo; dovrà inoltre essere fornito il nominativo (o i nominativi) del responsabile delle varie fasi dall'autocontrollo;
- la comunicazione del nominativo del Responsabile referente del servizio, il quale sarà il diretto interlocutore del Comune di Santo Stefano Lodigiano per tutto quanto concerne la gestione del servizio stesso, così come la tempestiva comunicazione del nominativo dell'eventuale suo sostituto;
- la collaborazione con eventuali progetti di educazione sanitaria organizzati dall'ATS competente, dagli organismi scolastici o dal Comune, e con eventuali iniziative promozionali di abitudini alimentari corrette e di contenimento degli sprechi;
- dare piena disponibilità ad incontri con la commissione mensa per la soluzione di possibili eventuali criticità riscontrate;
- l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza sul lavoro vigente;
- quando necessario, la realizzazione di interventi mirati di lotta agli infestanti, derattizzazione e disinfestazione delle aree occupate dai locali cucina, dispensa, magazzino, refettorio.

La Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'Amministrazione comunale, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- all'atto della consegna dei pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C.; le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C.; gli yogurt ed i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C.; i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12° C;
- relativamente alla refezione scolastica e al Centro Estivo, **i pasti non devono essere somministrati prima che gli utenti siano seduti a tavola.** La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti, mediante l'impiego di un numero

adeguato di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente.

Art. 12 – ISCRIZIONE AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, RILEVAZIONE PRESENZE, PRENOTAZIONE DEI PASTI, BUONO PASTO ELETTRONICO

La Ditta Appaltatrice dovrà dotarsi ed utilizzare un sistema informatico finalizzato alla gestione delle iscrizioni al servizio, delle relative anagrafiche, loro manutenzione e loro aggiornamento, e della prenotazione dei pasti.

Sarà a carico della Ditta Aggiudicataria informare in modo appropriato e approfondito l'utenza e il personale comunale sulle modalità di utilizzo del sistema informatizzato adottato. Il sistema dovrà essere operativo almeno 20 giorni prima dell'avvio del servizio e dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- accessibilità al sistema 7 giorni su 7, h 24 online tramite sito web dedicato o APP su cellulare;
- registrazione e profilazione degli utenti, con possibilità di report ed estrazione di file excel per l'acquisizione da parte del Comune dell'elenco degli iscritti e della situazione debitoria di ciascuno;
- prenotazione e pagamento informatizzati del pasto, con servizio Alert per avvisare le famiglie sul credito residuo e su eventuali debiti;
- funzionalità per il controllo delle presenze, verifica del credito residuo, elaborazione della dichiarazione per detrazioni fiscali, accessibili dalle famiglie degli alunni e dal Comune;
- gestione del dato ISEE dell'utente per tariffazione personalizzata in base alle fasce ISEE comunicate annualmente dal Committente;
- possibilità di acquisizione di allegati (certificati medici, ISEE, ...);
- integrazione del sistema informatizzato con il nodo unico dei pagamenti PagoPA che permetta l'introito diretto dei pagamenti presso la Tesoreria comunale.

Il sistema operativo online messo a disposizione dalla Ditta Aggiudicataria deve assicurare la possibilità agli utenti di procedere all'iscrizione online al servizio di refezione tramite userid e password, con indicazione di eventuale richiesta di dieta speciale ed etico-religiosa.

L'iscrizione al servizio è requisito necessario per la fruizione del servizio medesimo.

Attraverso il sistema informatizzato l'utente potrà prenotare il pasto o segnalare l'assenza entro le ore 9.00 o altro orario indicato dall'Aggiudicatario.

La competenza relativamente all'introito delle somme e al recupero degli insoluti relativi alle somme dovute dagli utenti a titolo di "buoni pasto" rimane ad esclusivo carico della Stazione Appaltante.

La Ditta Appaltatrice inoltre dovrà organizzare un eventuale incontro informativo e formativo con i genitori o distribuire apposito materiale informativo d'uso del portale e dell'app e fornire supporto ai genitori eventualmente anche tramite un apposito servizio di call center.

Il software/portale dovrà essere pienamente operativo entro il 1.9.2023.

Art. 13 – DISPOSIZIONI IGIENICO/SANITARIE – SISTEMA HCCP E SISTEMA DI QUALITA’

Per quanto concerne le norme igienico/sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente ed in particolare alla legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione, al DPR n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dalle disposizioni dettate dall’ATS Citta Metropolitana Milano competente per la Provincia di Lodi e dagli organi sanitari competenti.

Tenuto conto dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dall’Amministrazione Comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà predisporre:

- 1) un sistema di autocontrollo basato sui principi dell’HACCP conforme al Regolamento (CE) 852/2004, ed al Regolamento (CE) 178/2002 ed in ogni caso conforme alla normativa vigente;
- 2) un sistema di controllo qualità.

La Ditta Appaltatrice e dovrà essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 22000_2005 o 22000:2018 (Sistema di Sicurezza della gestione Alimentare).

La verifica dell’efficacia del sistema di autocontrollo dovrà di norma essere garantita attraverso verifiche ispettive periodiche ed un piano di verifiche analitiche conforme alla dimensione produttiva. Le verifiche analitiche dovranno essere eseguite presso laboratori riconosciuti dal Ministero. L’Amministrazione Comunale ha facoltà di richiedere alla Ditta Appaltatrice la visione del Piano di Autocontrollo e del dossier relativo alla documentazione dei controlli e delle verifiche analitiche.

Art. 14 – CONTROLLI DI QUALITA’ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

L’appaltatore dovrà assicurare almeno semestralmente controlli analitici microbiologici sulle materie prime, sui pasti e sui locali, secondo la normativa vigente, al fine di verificarne lo standard di qualità. Il risultato di tali controlli dovrà essere trasmesso per conoscenza al Committente.

Il Committente si riserva, in ogni caso, di far effettuare ulteriori e diversi controlli sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica rispetto a quanto indicato nelle norme generali sulle “Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”.

A tale scopo potranno essere prelevati, con modalità previste a norma di legge, campioni di alimenti preparati, che saranno poi sottoposti ad analisi chimiche, fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che potranno essere scelti dal Committente o richiesti direttamente dall’appaltatore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell’accertamento.

Se tali verifiche dovessero risultare positive, il Committente si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell’appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati. Le spese delle analisi, richieste dal Committente all’Appaltatore, secondo quanto previsto dal presente articolo sono a carico dell’Appaltatore.

Art. 15 – CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO

Su espressa richiesta del Responsabile del Servizio, da inviarsi tramite e-mail entro le 9.30 del giorno stesso, la ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso il centro di cottura per un massimo di una volta a settimana: tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi con coperchio, muniti dell’etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e

conservati a temperatura di +2/+4° per 72 ore in frigorifero con un cartello riportante la seguente dizione "Piatto Campione – Santo Stefano Lodigiano" e data.

Nel caso di multiporzione ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Nessun onere aggiuntivo viene addebitato all'Amministrazione Comunale per il "piatto campione".

Art. 16 - ORGANI DI CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Responsabile del servizio Pubblica Istruzione del Comune di Santo Stefano Lodigiano;
- organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- Commissione Mensa scuola Primaria.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio e la cucina d'appoggio per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Appaltatrice alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Commissione Mensa, istituita con delibera di Giunta Comunale, è composta da:

- n. 2 genitori
- n. 1 insegnante

e di diritto da:

- l'Assessore alla Pubblica Istruzione o Delegato
- il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o Delegato
- il Direttore Didattico/Dirigente Scolastico o Delegato
- dietista dell'ATS

La Commissione Mensa esercita la facoltà di osservazione relativa alla somministrazione e al gradimento del pasto. La Commissione dovrà rapportarsi con il Comune. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti all'osservazione delle procedure di sicurezza in vigore durante le ispezioni al momento della porzionatura e distribuzione dei pasti presso la cucina d'appoggio e il refettorio.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa dovrà redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto: per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Gestore o a chi ne svolge le funzioni.

I Rappresentanti della Commissione Mensa non possono procedere autonomamente al prelievo di sostanze alimentari.

Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; i rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.

Art. 17 – PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare il servizio di apparecchiatura dei tavoli, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione, con proprio personale.

La ditta dovrà garantire l'individuazione di un Responsabile durante la fase della preparazione dei pasti con capacità professionale idonea, il cui nominativo sarà comunicato all'ufficio comunale competente.

Tutto il personale adibito alle attività di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto presterà il proprio lavoro senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune di Santo Stefano Lodigiano e risponderà del proprio operato e per la propria retribuzione ed altre richieste contrattuali, esclusivamente alla Ditta aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la formazione di tutto il personale impiegato e garantire, altresì, la formazione specifica del personale addetto alla distribuzione, relativamente alla corretta porzionatura del pasto, per come disposto dal D.Lgs. 193/07 (ex D.Lgs. 155/97).

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio nei modi e nei tempi necessari a garantire un corretto e tranquillo consumo dei pasti, nonché le successive operazioni di riordino e pulizia di locali e attrezzature. Nello svolgimento del servizio, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio.

Tutto il personale dovrà essere munito di appositi indumenti da lavoro per come previsti dalle normative vigenti.

L'Aggiudicataria risponde per i propri dipendenti nel caso di comportamento o linguaggio riprovevoli, nel caso di mancanza di professionalità o nel caso di trascuratezza nell'abbigliamento.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune, in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale.

Il Comune si riserva di richiedere la sostituzione del personale qualora lo stesso, per seri e comprovati motivi, non risultasse idoneo all'espletamento del servizio.

Il personale è tenuto, inoltre, a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui può venire a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. L'Aggiudicataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

Art. 18 – CLAUSOLA SOCIALE

In relazione a quanto previsto dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. l'Aggiudicataria, a tutela dell'occupazione ed al fine di salvaguardia delle professionalità acquisite, s'impegna nell'ambito di un confronto, di concerto con la Ditta uscente, a ricercare e favorire soluzioni che garantiscano la permanenza in servizio del personale della Società uscente, ai sensi di quanto previsto dal CCNL di categoria applicato e riferito alla tipologia di prestazione specifica e dalla normativa comunitaria in vigore. L'Aggiudicataria si impegna altresì a ricercare modalità organizzative e/o di classificazione del personale assorbito che, per quanto possibile e nel rispetto della normativa vigente, adegui i livelli salariali dello stesso. L'Aggiudicataria, nel rispetto delle vigenti disposizioni normative, utilizza il personale assorbito prioritariamente per l'espletamento delle prestazioni cui era adibito nel precedente appalto. Ciò con lo scopo di perseguire gli obiettivi della responsabilità sociale, del rispetto della contrattazione, della tutela del lavoro regolare e sicuro e della concorrenza leale, ricercando ogni accorgimento a ciò idoneo.

In caso di assunzione di manodopera per l'esecuzione della prestazione prevista dal presente capitolato, dovrà essere riservata una quota di personale con difficile accesso al lavoro (non inferiore al 10%): personale in mobilità, disoccupato a seguito di licenziamento, soggetti inoccupati ai sensi del Regolamento CE n. 2204/2002.

Art. 19 – CONSEGNA ALLA DITTA APPALTATRICE DI IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI ED ARREDI DI PROPRIETA' DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Prima dell'inizio del servizio, le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti tecnologici, attrezzature, utensili ed arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti.

Con la firma del verbale di consegna, la Ditta Appaltatrice prende in carico locali, attrezzature, arredi ed utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.

Le attrezzature, gli utensili e gli arredi potranno essere integrati in base alle effettive necessità dalla Ditta Appaltatrice con oneri a suo carico.

Art. 20 - RICONSEGNA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI, ARREDI

Alla scadenza del contratto, la Ditta Appaltatrice si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione.

Art. 21 – AUTORIZZAZIONI E S.C.I.A.

La Ditta Appaltatrice dovrà essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali previste per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute a cura e spese della ditta stessa ed intestate al legale rappresentante. In particolare, è onere della Ditta Appaltatrice procedere a sua cura e spese, prima dell'avvio del servizio, alla presentazione / aggiornamento / variazione delle S.C.I.A. richieste ai sensi delle vigenti disposizioni di legge per l'avvio dell'attività di ristorazione

nel refettorio in cui viene erogato il servizio. Analogamente, qualora nel corso dell'appalto intervengano modifiche di vario tipo a carico delle strutture concesse in uso, la S.C.I.A. dovrà essere predisposta e presentata agli organismi competenti a cura e a spese della Ditta Appaltatrice.

Art. 22 – OBBLIGO DI CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio appaltato si considera di pubblica utilità - ad ogni conseguente effetto - e per nessuna ragione potrà essere soppresso o eseguito parzialmente.

Trattandosi di servizio essenziale, verificandosi scioperi, l'appaltatore garantirà sempre un servizio di emergenza (pasto sostitutivo). L'aggiudicatario è tenuto a conformarsi alle norme per il funzionamento dei servizi pubblici essenziali di cui alla Legge n° 146/1990 e s.m.i., garantendo i servizi nelle forme dalla stessa previste. In caso di proclamazione di sciopero del personale della Ditta Appaltatrice, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 24 ore di anticipo.

Il mancato rispetto delle previsioni di cui al presente articolo darà luogo alla risoluzione di diritto del contratto, ex art. 1456 C.C. In caso di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o la Ditta Appaltatrice dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore e comunque con la massima tempestività.

Le interruzioni parziali o totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della Ditta Appaltatrice che dell'Amministrazione Comunale (eventi atmosferici, calamità naturali, disordini civili ecc.).

Qualora l'interruzione del servizio si dovesse protrarre per un periodo superiore ad un (1) giorno, l'Impresa appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti caldi trasportati e preparati presso il centro cottura, segnalato in fase di gara, per le emergenze.

Art. 23 – RESPONSABILITA'

L'Aggiudicataria è tenuta a stipulare contratto di assicurazione per responsabilità civile verso terzi, persone o cose e risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose provocati nello svolgimento del servizio, compresa tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione comunale. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune presso l'ufficio segreteria, prima dell'inizio del servizio.

Art. 24 – PIANO DI SICUREZZA

In materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, la Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di osservare quanto stabilito dal D.Lgs. n. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

L'Aggiudicataria dovrà assumere a proprio carico i costi della sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento a:

- fornitura di dispositivi di protezione individuale;
- apprestamento di segnaletica di sicurezza temporanea;
- costi dovuti alla sorveglianza sanitaria;
- formazione ed informazione del personale;

- fornitura dei cartellini identificativi del personale (art. 18 lettera u) ed art. 26, comma 8 del D.Lgs. n. 81/08.

L'Appaltatore, prima dell'inizio dei lavori dovrà effettuare insieme ad un delegato aziendale (RSPP o altro preposto) un approfondito sopralluogo nelle aree aziendali ove si svolgeranno i lavori appaltati, per prendere coscienza delle condizioni in cui gli stessi andranno effettuati, al fine di verificare i rischi presenti (menzionati nei DUVRI – Allegato A) ed attuare le relative misure di prevenzione e protezione, anche al fine di eliminare le interferenze.

A seguito di tale sopralluogo si valuterà l'eventuale aggiornamento ed integrazione dei documenti agli atti della presente procedura negoziata.

Per motivi legati alla sicurezza e tutela dei minori nelle scuole, il Comune comunica ai Responsabili del plesso scolastico il nominativo della Ditta aggiudicataria oltre ai nominativi dell'organico destinato al servizio.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 "obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione", dopo l'aggiudicazione Ditta e Amministrazione coopereranno "all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto" e coordineranno gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti gli operatori.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla consegna della propria valutazione dei rischi e del piano di evacuazione entro 60 giorni dall'aggiudicazione;

La Ditta aggiudicataria prenderà visione del piano di evacuazione presente nel plesso scolastico e predisporrà per i locali utilizzati, esclusivamente per il servizio oggetto della presente concessione, un proprio piano di emergenza e di evacuazione che non deve contrastare con quello esistente del plesso scolastico.

Il piano predisposto dalla Ditta aggiudicataria deve essere esposto negli spazi utilizzati e deve essere consegnato in copia all'Amministrazione unitamente alla relativa valutazione dei rischi.

Il rispetto di tutta la normativa inerente la sicurezza dell'Aggiudicataria è demandato al piano operativo di sicurezza (POS) che, successivamente, la Ditta aggiudicataria invierà in via telematica o cartacea, eventualmente in formato ridotto, al Comune.

Art. 25 – SUBAPPALTO

E fatto divieto alla Ditta Appaltatrice di cedere, in tutto o in parte, i servizi assunti, senza il preventivo consenso del Comune, sotto pena di rescissione del contratto e pagamento dei danni subiti dal Comune e fatte, comunque, salve le eventuali responsabilità previste dalla normativa vigente.

E' vietata, sotto pena di rescissione "de jure" del Contratto, oltre la cessione, qualsiasi altra forma di sub-affidamento totale o parziale del servizio.

La Ditta Appaltatrice, stante la particolare tipologia di servizio, potrà esercitare la facoltà di subappalto, a condizione che sia stato dichiarato in sede di offerta ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016, limitatamente a:

- servizio analisi di laboratorio;
- servizio di derattizzazione e disinfestazione;
- lavori di ristrutturazione, manutenzione;
- pulizie straordinarie;

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

Art. 26 – OBBLIGHI IN MATERIA DI ANTICPRRUZIONE

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, è fatto divieto alla Ditta Appaltatrice di concludere, per la gestione di cui è affidataria, contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di conferire incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. La violazione di quanto previsto dal comma precedente determina la nullità dei contratti conclusi e degli incarichi conferiti ed il divieto, per i soggetti privati che li hanno sottoscritte, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni.

La Ditta Appaltatrice si impegna, inoltre, nell'esecuzione del contratto, a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti o collaboratori, quando operano presso le strutture del Comune, gli obblighi di condotta, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013.

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora, in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave. E' vietato, nell'ambito del servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato, effettuare pubblicità a proprio o altrui beneficio, salvo precisi accordi con la stazione appaltante.

Art. 27 – PAGAMENTI E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Il pagamento del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale avverrà in rate mensili posticipate, sulla base dei pasti consumati. Dal pagamento dei corrispettivi sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale in sostituzione della Ditta inadempiente e quelle delle penalità pecuniarie applicate a carico della Ditta Aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto. Le fatture pervenute elettronicamente, debitamente vistate da parte del Responsabile del Servizio per la liquidazione, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento. In caso di presentazione di fattura elettronica irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione. Nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative verso il personale impiegato dall'appaltatore, l'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte il pagamento fino alla regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento.

In particolare nel caso il DURC segnali un'adempienza contributiva relativa a soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante procederà a trattenere dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza, sulla base di quanto segnalato dagli Enti previdenziali/assicurativi.

La stazione appaltante procederà al pagamento delle inadempienze accertate mediante il DURC, agli Enti di cui sopra. Nel caso di ottenimento del DURC negativo per due volte consecutive, il Responsabile del Servizio, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n.50/2016, può proporre la risoluzione

del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Nel caso di pagamenti superiori ad € 5.000,00, l'Amministrazione Comunale prima di effettuare il pagamento a favore della Ditta Appaltatrice, provvederà ad una specifica verifica ai sensi di quanto disposto dall'art. 4 del D.M. n. 40 del 18.01.2008 e dalla Circolare n. 13/2018 del MEF, presso Agenzia delle Entrate - Riscossione.

L'eventuale presenza di debiti in misura pari almeno all'importo di € 5.000,00 produrrà la sospensione del pagamento delle somme dovute al beneficiario fino alla concorrenza dell'ammontare del debito rilevato nonché la segnalazione della circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, ai fini dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo ai sensi e agli effetti dell'art. 3 del richiamato D.M. n.40/2008.

Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, tutti i riferimenti per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni BAN/IBAN nel rispetto della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

La Ditta dovrà presentare nelle fatture mensili il dettaglio del periodo di riferimento, la tipologia di servizio di refezione effettuato, se riferito alla scuola Primaria o al Centro Estivo Comunale o alla consegna di pasti a domicilio per anziani e bisognosi, e il numero dei pasti distribuiti.

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (es.: RTI), l'Amministrazione procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovranno indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento. Con il corrispettivo di cui al comma 1, con la puntualizzazione di cui al comma 2 e 3, la Ditta Aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Amministrazione Comunale per il servizio di cui trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi. Il corrispettivo determinato in sede di gara rimarrà fisso ed invariato per tutto il periodo di durata contrattuale, salvo l'eventuale adeguamento ISTAT previsto dal presente capitolato.

L'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria, la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza contrattuale.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010.

Il presente appalto si risolverà di diritto qualora le transazioni previste dall'art.3 della richiamata L. n.136/2010 non siano eseguite con le modalità previste dalla normativa suddetta.

La Ditta Aggiudicataria, per il tramite del legale rappresentante, si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136, pena la nullità assoluta del presente contratto. L'aggiudicatario si obbliga a comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui all'art. 3 della L. 136/2010, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente. Il Comune ha la facoltà di vigilare e controllare la gestione del conto dedicato al fine di verificare il rispetto della vigente normativa.

Qualora le transazioni relative alla gestione del presente contratto siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane SPA, il presente contratto si intende risolto di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 8, della L. 136/2010. La risoluzione si verifica di diritto quando

il Comune di Santo Stefano Lodigiano dovesse dichiarare al contraente che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Ai fini della tracciabilità, gli strumenti di pagamento dovranno riportare il numero di determinazione e il C.I.G. comunicato dal Committente.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con eventuali fornitori, a pena di nullità, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136.

L'affidatario, che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente l'Amministrazione Contraente e la Prefettura territorialmente competente.

L'affidatario si obbliga a garantire che nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, verrà assunta dalle predette controparti l'obbligazione specifica di risoluzione immediata del relativo rapporto contrattuale nel caso in cui questi abbiano notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, con contestuale obbligo di informazione nei confronti del Comune e della Prefettura territorialmente competente. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13/08/2010 n. 136.

Art. 28 – SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E NORME IN MATERIA

La Ditta è incaricata, ai sensi e per gli effetti del Regolamento Generale sulla Protezione dei dati 2016/679, del trattamento dei dati relativi al presente appalto e ne sarà responsabile ad ogni effetto di legge.

Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.

La Ditta Appaltatrice e gli operatori addetti al servizio/attività sono tenuti al rigoroso rispetto della normativa vigente in materia di privacy ed il personale della Ditta Appaltatrice è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio e la riservatezza. E' fatto assoluto divieto alla Ditta Appaltatrice di divulgare o utilizzare le notizie e le informazioni in possesso dei propri operatori e raccolte nell'ambito dell'attività prestata, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione delle attività/servizi oggetto del presente capitolato.

La Ditta Appaltatrice è tenuta, ai sensi dell'art.24 del GDPR 2016/679 a nominare e comunicare al Responsabile del Servizio Istruzione il nominativo del proprio responsabile del trattamento dei dati personali e della privacy.

Art. 29 – PENALITA'

In caso di difetto o irregolarità nello svolgimento del servizio, imputabile all'Aggiudicatario, l'Amministrazione Comunale addebiterà allo stesso le seguenti penali:

- 1) se la qualità del pasto non corrisponde alle condizioni contrattuali (quantità, temperatura...) o alle norme igienico-sanitarie, si procederà all'applicazione di una penale di €. 500,00;
- 2) il mancato rispetto del menù concordato, senza giustificato motivo, comporta una penale di €. 500,00;

- 3) la mancata conservazione delle condizioni igieniche dei locali affidati (cucina per porzionatura e refettorio) ed attrezzature necessarie per la preparazione e la distribuzione dei pasti comporta una penale di €. 500,00.

Le irregolarità accertate esonereranno l'Aggiudicataria dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a causa di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili al medesimo.

In caso di inosservanza delle clausole contenute nel presente capitolato l'Amministrazione Comunale applicherà nei confronti della ditta una penale di €. 500,00 previa contestazione scritta della stessa.

La penale verrà applicata decorsi 10 gg. dal relativo ricevimento senza che la Ditta abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione.

Alla terza penale comminata il contatto potrà essere risolto di diritto senza che la Ditta possa pretendere alcun indennizzo.

Art. 30 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal codice civile, per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- cessazione dell'attività da parte dell'Impresa;
- interruzione per oltre 2 (due) giorni, salvo cause di forza maggiore;
- inosservanza del divieto di subappalto totale o di cessione del contratto a terzi;
- responsabilità diretta accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare;
- reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'impresa dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio a termini dell'art.1453 del codice civile.

In caso di risoluzione del contratto, l'Impresa inadempiente incorrerà nella perdita della cauzione che resterà incamerata dal Comune di Santo Stefano Lodigiano.

In caso di risoluzione del contratto l'appalto sarà aggiudicato alla ditta arrivata seconda nella gara.

ART. 31 – RECESSO DAL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, comunicando il recesso alla Ditta aggiudicataria tramite pec o raccomandata cartacea con ricevuta di ritorno.

Si conviene che, per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- l'insolvenza o il grave dissesto economico finanziario dell'Aggiudicataria;
- la frode;

- la perdita dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa ha avuto l'affidamento del servizio, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento di quanto fornito, purché il servizio sia stato eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1.671 codice civile.

In caso di recesso dal contratto, l'Aggiudicataria incorrerà nella perdita della cauzione che resterà incamerata dal Comune di Santo Stefano Lodigiano.

In caso di recesso dal contratto l'appalto sarà aggiudicato alla ditta arrivata seconda nella gara.

Art. 32 – CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI

Anteriormente alla stipula del contratto di appalto l'appaltatore dovrà prestare un deposito cauzionale, in contanti presso la Tesoreria comunale, in titoli di Stato oppure con polizza fideiussoria bancaria o assicurativa, nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo dell'appalto ottenuto a seguito di applicazione del ribasso di gara.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la “non sottoscrizione del Contratto”.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n.50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento degli obblighi assunti dalla Ditta Appaltatrice. Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Il deposito verrà incamerato dall'appaltante qualora venga accertato il definitivo inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o qualora il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore. L'appaltatore verrà obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'appaltante avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Il deposito cauzionale verrà svincolato e, quindi, restituito all'appaltatore solo al termine del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale su richiesta scritta della Ditta Appaltatrice.

Per tutto quanto non diversamente disciplinato in questa sede si richiama quanto previsto e disposto dall'art.103 (Garanzie definitive) del D.Lgs. n.50/2016.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla procedura negoziata ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Ditta Appaltatrice.

ART. 33 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Ogni controversia derivante dal contratto che dovesse insorgere con l'Aggiudicataria, che non venga risolta di comune accordo, sarà deferita al Foro di competenza di Lodi.

ART. 34 – NORME GENERALI

La ditta ha l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi e regolamenti nazionali e regionali attinenti il servizio, con particolare riguardo ai seguenti Regolamenti Ce:

- 852/2004
- 853/2004
- 854/2004
- 882/2004
- 178/2002.

La ditta si considera all'atto dell'assunzione del servizio chiesto a perfetta conoscenza della modalità dei servizi richiesti nel presente capitolato.

Per tutto quanto non previsto si fa riferimento alla relative disposizioni di legge.