

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A DOMICILIO A FAVORE DEGLI ANZIANI E ALTRI
SOGGETTI SEGNALATI DAI SERVIZI SOCIALI RESIDENTI NEL COMUNE DI ROBBIO**

PERIODO DI ANNI TRE RINNOVABILE PER ULTERIORI ANNI DUE

CUI 83001450184202200014

CIG. N. 9319560833

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO APPALTATO

Oggetto dell'affidamento è il servizio di fornitura di pasti, a favore di anziani e altri soggetti segnalati dai Servizi Sociali, residenti nel Comune di Robbio. L'affidatario dovrà operare secondo le norme contenute o richiamate nel presente capitolato. L'affidatario dovrà garantire:

- a) fornitura delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura, preparazione, confezionamento in monorazioni sigillate (una per il primo, una per il secondo, una per il contorno) dei pasti nelle cucine a disposizione dell'affidatario e inserimento negli appositi contenitori adatti al trasporto del pasto a domicilio entro le ore 11.30, con la precisazione che laddove l'aggiudicatario non disponga di una cucina sita nel territorio del Comune di Robbio dovrà avere nella propria disponibilità o impegnarsi ad avere la disponibilità, per la data di avvio del servizio, di un locale idoneo per la raccolta dei pasti sito sul territorio comunale, ove i pasti dovranno essere disponibili per il ritiro da parte dei volontari. Il trasporto dalla cucina o dal locale per il ritiro al domicilio e la consegna verranno effettuati da volontari;
- c) fornitura di contenitori adatti al trasporto del pasto e che garantiscano il mantenimento della temperatura ed igienicità e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio - a titolo non esaustivo tutto il materiale monouso (vaschette, piatti, pellicole, tovaglioli, sacchetti in carta, ecc.);
- d) responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;

L'aggiudicatario assume specifico obbligo di verificare quotidianamente la provenienza e le scadenze dei prodotti alimentari utilizzati.

ART. 2 - FINALITÀ DEL SERVIZIO

Il Servizio Pasti a Domicilio è istituito come intervento che concorre ad ampliare l'offerta di prestazioni in favore di persone anziane, persone portatrici di handicap in base all'art. 3, comma 1, della Legge 05/02/1992 n. 104, persone temporaneamente prive dell'autonomia personale e a rischio di emarginazione sociale con impossibilità motivata a prepararsi autonomamente il pranzo.

Pertanto, obiettivi fondamentali del servizio pasti a domicilio sono:

- a) ampliare l'offerta delle iniziative e delle prestazioni a favore delle persone anziane, disabili e/o invalide, temporaneamente prive dell'autonomia;
- b) favorire il recupero e il mantenimento del miglior grado di benessere psicofisico della persona garantendo il soddisfacimento di una necessità primaria e assicurando una corretta alimentazione;
- c) consentire anche al cittadino in difficoltà un'esistenza autonoma nel normale ambiente di vita riducendo le esigenze di ricorso alle strutture residenziali;
- d) mantenere l'unitarietà del nucleo familiare evitando la perdita di ruolo da parte dei componenti più deboli;
- e) assicurare alle famiglie con soggetti in situazione di grave bisogno un intervento di appoggio e di sostegno

ART. 3 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il Servizio Pasti a Domicilio è rivolto a persone in difficoltà per ridotta autonomia personale, residenti nel Comune di Robbio ed in carico ai Servizi Sociali. In particolare il servizio è rivolto a:

- a) persone anziane;
- b) altri soggetti segnalati dai Servizi Sociali

ART. 4 – DURATA E QUANTIFICAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di tre anni e precisamente dal 01/09/2022 al 31/08/2025 oltre all'eventuale rinnovo per anni due e precisamente dal 01/09/2025 al 31/08/2027. Lo stesso dovrà essere garantito tutto l'anno nei giorni feriali e festivi incluse le festività infrasettimanali dal lunedì alla domenica. Il Comune si riserva la

facoltà di modificare le date di avvio del servizio, previo avviso all'aggiudicatario, senza che lo stesso possa vantare alcuna pretesa al riguardo. Anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, il servizio potrà essere avviato. Il numero medio giornaliero di pasti è stimato in 25; sono possibili variazioni del numero di pasti (in aumento o in diminuzione) e l'affidatario è tenuto, comunque, all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale.

L'importo a base di gara è così costituito:

Il "costo pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'aggiudicatario) è pari a € 5,20 (oltre Iva).

Il valore complessivo dell'appalto è di € 237.250,00 (oltre Iva se dovuta).

Attualmente è in essere una convenzione con volontari per la consegna dei pasti. Si stima l'erogazione, nel periodo contrattuale complessivo (comprensivo dell'eventuale rinnovo) di n. 46.625 pasti. L'affidatario non avrà nulla a pretendere nel caso in cui detto valore non dovesse essere raggiunto. Le nuove richieste di attivazione, come eventuali annullamenti o sospensioni, saranno comunicate all'affidatario. Il numero indicativo dei pasti mensili è quantificato in 760 e non è da intendersi impegnativo per il Comune, potendo subire variazioni legate al naturale andamento del servizio (ingresso nuovi utenti, disattivazione del servizio da parte di utenti già in carico).

ART. 5 – ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

Le richieste di ammissione sono valutate dal Servizio Sociale Comunale che definisce, sulla base delle condizioni sociali e parentali dell'utente e del contesto familiare, l'attivazione del servizio pasti a domicilio. L'affidatario del servizio viene preventivamente informato del numero e nominativo degli utenti da parte dei Servizi Sociali comunali con trasmissione di copia delle istanze di accesso al servizio (su modello predisposto dall'ufficio) sottoscritte direttamente dagli utenti o dai parenti.

Tale procedura verrà eseguita in prima istanza all'avvio del servizio e in seguito, ogni volta che perverrà al Servizio Sociale comunale una nuova richiesta di accesso al servizio stesso, con indicata la data di avvio. Nel caso di sospensione temporanea o definitiva del servizio pasti a domicilio l'utente è tenuto a darne comunicazione al Servizio Sociale comunale il quale, a sua volta, provvederà ad informare l'affidatario al massimo entro le ore 9,30 del primo giorno di sospensione e/o interruzione.

Nel caso di mancato rispetto dell'orario anzi definito la sospensione e/o interruzione del servizio decorre dal giorno successivo.

L'affidatario si impegna ad attivare i pasti al domicilio per i nuovi utenti entro 1 giorno lavorativo dal ricevimento della comunicazione da parte dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune. Nessun ordine potrà invece essere accettato dall'affidatario se effettuato da personale diverso da quello indicato nel presente capitolato.

ART. 6 -TRASPORTO E CONSEGNA

Il trasporto e la consegna, presso il domicilio degli utenti saranno effettuati da volontari che provvederanno con mezzo proprio dell'Associazione e con i relativi costi di gestione a carico dell'associazione e pertanto non incidenti sul gestore individuato. I pasti a domicilio dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici nei quali i singoli componenti del pasto devono essere sigillati separatamente (contenitori diversi per il primo, il secondo ed i contorni, il pane e la frutta) in modo tale da evitare fuoriuscite; l'affidatario dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto e alla sostituzione dei contenitori non più idonei all'uso. L'affidatario individuerà la modalità e l'organizzazione più funzionale all'espletamento del servizio ed al rispetto delle normative vigenti. Per quanto riguarda le diete speciali l'affidatario dovrà avere cura di confezionare i pasti in contenitori riconoscibili, apponendo il nome del destinatario. L'affidatario si impegna a preparare i pasti confezionati entro le ore 11.30 in modo che i tempi di consegna dei pasti al domicilio di tutti gli utenti permettano la consegna del pasto caldo.

ART. 7 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale e dalle prescrizioni specifiche dell'A.T.S. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”;
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.T.S. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM (Criteri Ambientali Minimi), di cui al DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante “CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI”.

ART. 8 – PREPARAZIONE COTTURA E CONFEZIONAMENTO

Centro di cottura

L'aggiudicataria deve essere in possesso o avere nella propria disponibilità di un centro di cottura, idoneo e conforme alla normativa vigente con le occorrenti attrezzature idonee ed adeguate risorse umane, sia in numero che in professionalità, atte a garantire l'esecuzione dell'appalto a regola d'arte.

Preparazione, cottura e confezionamento

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di qualità garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

La preparazione e la cottura dei pasti avverrà con i sistemi tradizionali (fresca cottura) nei locali indicati dall'affidatario quale sede di esercizio dell'attività e nella stessa mattinata del consumo. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione e solo in presenza di "abbattitore di temperatura", sono la preparazione e la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, pasta al forno, sughi e ragù. Per impedire che la pasta si "impacchi" durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario che l'affidatario adotti opportuni e corretti accorgimenti. Oltre ai casi sopra menzionati è vietata la somministrazione di alimenti precotti. Il pasto, da consegnarsi caldo, dovrà essere così composto:

- Primo piatto asciutto o in brodo;
- Secondo piatto (carne, affettati, formaggi, pesce, uova);
- Contorno di verdure cotte o crude;
- Un frutto di stagione;
- Un panino.

La quantità degli alimenti (peso cotto a porzione – a crudo ove non applicabile) dovrà rispettare le grammature riportate nei prospetti (a titolo esemplificativo e non esaustivo) in allegato al presente capitolato.

Il menù proposto dovrà seguire una turnazione settimanale per 4 settimane e dovrà variare stagionalmente. Il menù dovrà essere consegnato a ciascun utente (una volta compilato, una copia va sempre lasciata all'utente) e un esemplare al Servizio Sociale. L'affidatario potrà apportare variazioni al menù previsto solo in seguito alla mancata consegna di derrate alimentari o per altri fattori contingenti, dimostrabili e segnalati per tempo al Comune. Il Servizio Sociale comunale potrà chiedere la variazione del menù proposto in riferimento al singolo utente con riferimento a specifiche patologie certificate (es. allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, diabete etc.). L'affidatario quindi si impegna ad:

- a) assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo, pane, contorno, frutta;
- b) trasmettere all'Ufficio Servizi Sociali del Comune, **prima dall'avvio del servizio**, la carta del menù contenente l'elenco delle portate e le relative grammature che l'affidatario intende garantire precisando la presumibile alternanza periodica;
- c) individuare un proprio incaricato, di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio del servizio, al quale attribuire il ruolo di responsabile e di referente del servizio nei riguardi del Comune;
- d) effettuare il servizio una volta al giorno (pranzo) per 7 giorni alla settimana, compresa la domenica e le festività infrasettimanali;
- e) attivare i pasti al domicilio per i nuovi utenti entro 1 giorno lavorativo dal ricevimento della comunicazione da parte dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune. Nessun ordine potrà invece essere accettato dall'aggiudicatario se effettuato da personale diverso da quello indicato nel presente capitolato;
- f) confezionare i pasti in monoporzioni sigillate e inserirli in contenitori termici (forniti dall'affidatario), in modo che i tempi tra confezionamento e consegna dei pasti al domicilio di tutti gli utenti garantiscano il mantenimento della temperatura e le caratteristiche degli alimenti
- g) fornire all'utente la carta del menù settimanale
- h) garantire, qualora alcuni degli utenti presentino particolari patologie, la preparazione di pasti dieteticamente compatibili (solo se indicati da prescrizione medica e su richiesta dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune);
- i) adottare modalità organizzative funzionali per l'espletamento del servizio: ciascuna porzione di cibo è confezionata calda in apposite vaschette monouso per alimenti, compatibili per microonde, ermeticamente chiuse mediante termo-sigillatura con specifica pellicola. Le singole porzioni di cibo sono inserite in appositi contenitori termici adatti al trasporto. Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire contenitori isotermici che garantiscano la perfetta igiene delle derrate trasportate, nonché la tenuta della temperatura, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche

organolettiche ed appetibilità dei cibi. I contenitori isotermici devono consentire il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C, come previsto dalla Legge 283/62), per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna al domicilio dell'utente. Frutta e pane devono essere trasportati separati evitando il contatto diretto con altri alimenti non confezionati. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Comune di Robbio. Tutti i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e devono essere sostituiti dall'affidatario in caso di usura. La consegna dei pasti agli incaricati della consegna al domicilio degli utenti del servizio dovrà comunque essere garantita entro e non oltre 40 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto nel Centro Cottura. L'Impresa Aggiudicataria deve fornire tutti i prodotti e le strumentazioni necessarie per la pulizia e sterilizzazione. Tutto il materiale monouso (piattini, pellicole, tovaglioli, sacchetti in carta ecc.), i contenitori termici per il trasporto, nonché la strumentazione necessaria per sigillare le vaschette monouso, per il controllo delle temperature ecc., sono forniti dall'Impresa Aggiudicataria nella quantità necessaria a garantire il servizio per tutta la durata dell'appalto. Gli oneri relativi all'acquisto, stoccaggio, manutenzione e sostituzione del materiale deperito sono a completo carico dell'Impresa Aggiudicataria e compresi nel prezzo offerto in sede di gara;

- j) adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali (centro cottura ed eventuale locale per la raccolta dei pasti) pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004, nonché dal Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro tra il Governo e le parti sociali (pulizia e sanificazione in azienda) così come allegato al DPCM 26.04.2020 e smei, con l'acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio quaternari per la pulizia, disinfezione, disinfestazione e sanificazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro cottura e dell'eventuale locale per la raccolta dei pasti;
- k) applicare e rispettare le norme del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro tra il Governo e le parti sociali nella sua generalità così come allegato al DPCM 26.04.2020 e smei,.

ART. 9 – MENÙ E DIETE SPECIALI

Eventuali modifiche al menù concordato tra affidatario e Comune potranno essere richieste al Comune dall'utente per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche, previa presentazione di certificato medico all'Ufficio Servizi Sociali del Comune. Resta inteso che tutte le modifiche dovranno essere frutto di specifico accordo. Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali: l'affidatario si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per il Comune. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente.

ART. 10 – STANDARD

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto l'affidatario dovrà mettere a disposizione del Comune, prima dell'inizio del servizio un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù contenente:

- a) il menù con grammature;
- b) le modalità di preparazione;
- c) le tecniche di cottura impiegate.

L'affidatario dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dalla vigente normativa.

ART. 11 – AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Il centro/locale di preparazione dei pasti dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), di un piano per la sicurezza alimentare e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro/locale di preparazione dei pasti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli. È a cura e spese dell'affidatario l'applicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare per tutte le fasi/attività esplicitamente ed implicitamente previste dal capitolato. In relazione alle attività di cui sopra, l'affidatario dovrà designare, prima dell'inizio del servizio, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare come definito dal Regolamento CE n. 178/2002 per l'intero servizio oggetto del contratto. Il suo nominativo dovrà essere comunicato al Comune. Il responsabile di questo servizio dovrà verificare l'adempimento degli obblighi in materia di sicurezza ed igiene del lavoro verso i lavoratori, impegnando l'aggiudicatario ad uniformarsi alle normative vigenti.

ART. 12 – GESTIONE DELLE ECCEDENZE

L'aggiudicataria è tenuta a smaltire giornalmente come rifiuti solidi urbani tutti gli avanzi dei pasti, nessuna tipologia esclusa, e a non consegnarli nemmeno in parte a Enti non autorizzati. Il Committente si riserva altresì di sperimentare la realizzazione di iniziative miranti alla donazione di cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad Organizzazioni che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno, secondo quanto previsto dalla L. 166/2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" e nel rispetto di quanto previsto dal Manuale per corrette prassi operative "Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale" (2016). L'aggiudicataria sarà tenuta a collaborare con l'Amministrazione comunale alla realizzazione di dette iniziative, nelle forme e nei tempi presentati in modo concreto e non generico in sede di gara e confermati con l'Amministrazione comunale.

ART. 13 – PERSONALE

Personale:

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio.

Nel caso di assenza del personale della ditta appaltatrice, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei propri lavoratori dipendenti

Ai sensi dell'art. 30, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, al personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto si applica il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di

liquidazione finale, dopo la verifica di corretta esecuzione del servizio e previo rilascio acquisizione del documento unico di regolarità contributiva. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'appalto, il responsabile unico del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni.

Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto al subappaltatore stesso.

Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff a completamento, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio. Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Rispetto della normativa:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

Osservanza dei contratti collettivi:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

ART. 14 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco o almeno reperibile nel periodo di funzionamento del servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- a) alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio.
- b) al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.
- c) alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- d) all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

ART. 15 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati.

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- a) tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge.
- b) segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- c) ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.
- d) consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.
- e) mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiario:

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale, in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art. 16 – RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

In caso di inosservanza di norme evidenziatesi a carico del personale dipendente dell'Amministrazione comunale, l'Appaltatore provvederà a riferire alla stessa i rilievi occorsi, per l'adozione dei provvedimenti del caso a cura degli organi amministrativi competenti in materia.

L'affidatario si obbliga ad eseguire il servizio direttamente avvalendosi di proprio personale qualificato che impiegherà sotto la sua responsabilità. Il numero di persone impegnate per il servizio richiesto deve essere tale da garantire l'efficienza, l'ordine e la tempestività. L'affidatario dovrà garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato e dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente capitolato, tutte le norme vigenti per l'assicurazione dagli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi di categoria. La mancata applicazione delle norme contrattuali e la violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio sarà motivo di rescissione dal contratto. In caso di sciopero del personale dipendente dall'affidatario, pur dovendo rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero del personale, dovrà comunque essere assicurata la fornitura dei pasti a domicilio. L'affidatario dovrà fornire sistematicamente al Comune i nominativi ed il curriculum vitae del personale impiegato e copia degli attestati di avvenuta formazione obbligatoria e non, prevista dal piano di formazione/addestramento aziendale. Sono a carico dell'affidatario:

- a) le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08;
- b) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e di terzi. L'aggiudicatario solleva da ogni responsabilità il Comune di Robbio in dipendenza della mancata osservanza degli obblighi di cui

sopra, con particolare riferimento al puntuale e conforme pagamento di quanto di spettanza del personale dipendente nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi. Qualora l'aggiudicatario non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, l'ente può procedere alla risoluzione del contratto e all'affidamento del servizio al soggetto che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'amministrazione. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta

ART. 17 – RISPETTO D.LGS 81/2008 / RISPETTO LEGGE 68/1999

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs 81/2008 e seguenti. Lo stesso dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile della Sicurezza. Per quanto attiene alla presenza dei rischi da interferenza, considerate le caratteristiche del presente appalto non è necessario redigere il DUVRI, in quanto non sono state riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi. I relativi costi sono, pertanto, pari a zero.

L'impresa è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni del D.lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni e *della vigente normativa anti contagio da Covid-19*. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile della sicurezza.

L'affidatario è tenuto all'osservanza delle norme che regolamentano il diritto al lavoro delle persone disabili.

ART. 18 – COMPETENZE DEL COMUNE

L'ufficio Servizi Sociali del comune di Robbio provvede:

- a) a dare informazioni ai cittadini sul servizio;
- b) a raccogliere le domande;
- c) a valutare la situazione globale dell'utente che richiede il servizio;
- d) ad effettuare un monitoraggio sulla situazione dell'utente;
- e) a comunicare all'affidatario ogni qual volta interviene una variazione;
- f) alla verifica dei pasti erogati per ogni singolo utente, al calcolo della quota di compartecipazione posta a carico dell'utente stabilita annualmente con le delibere dei servizi a domanda individuale e a fatturare il relativo costo con cadenza mensile;
- g) alla sospensione del servizio qualora le condizioni subiscano cambiamenti, facendo venir meno i requisiti necessari, o nel caso in cui il pasto non venga utilizzato per le finalità previste. Il Comune si impegna altresì ad una continua collaborazione con il referente del servizio individuato dall'affidatario, al fine di un ottimale svolgimento delle attività.

ART. 19 – CORRISPETTIVO, TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIATI E REVISIONE DEI PREZZI

Il Comune, quale corrispettivo per il servizio, corrisponderà all'affidatario il costo del pasto (oltre Iva, se dovuta, e salvo ribasso) in base al numero di pasti attivati e consegnati. L'importo del pasto è comprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni. Le fatture relative devono essere intestate ed inviate al Comune di Robbio; l'aggiudicatario si impegna a presentare regolare fattura elettronica entro 15 giorni dal termine del mese di riferimento e ad indicare in modo dettagliato le voci di costo. Si impegna inoltre ad allegare le schede di rendicontazione delle prestazioni fornite specificando nella parte descrittiva gli utenti (sigle) a cui si riferisce, i relativi importi ed il numero di pasti.

Non si darà corso al pagamento delle fatture che non presentino le caratteristiche indicate e che non siano accompagnate dalle schede di rendicontazione predette. Il pagamento del corrispettivo, previa acquisizione da parte dell'Amministrazione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) che attesti la regolarità dei versamenti INPS e INAIL, avviene entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture. I pagamenti avverranno esclusivamente mediante bonifico bancario al conto corrente dedicato. L'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dell'aggiudicatario la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

L'avvenuto pagamento in ogni caso non equivale al riconoscimento di regolarità delle prestazioni, restando il Comune libero, in ogni tempo ed entro la scadenza del contratto, di accertare eventuali inadempienze. Il corrispettivo relativo ad ogni singolo pasto sarà quello offerto dall'aggiudicataria in sede di gara e specificato nel contratto d'appalto, a seguito dell'avvenuta aggiudicazione del servizio e resterà immutato per tutta la durata del contratto.

Art. 20 – CONTROLLI DI QUALITÀ – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- a) la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- b) la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- c) la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2015, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 21 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 22 – ATTIVITÀ DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art. 23 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'A.T.S. competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art. 24 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”: le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura “in attesa di accertamento”.

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 25 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 26 – RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione “a regola d'arte”, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico- amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 5.000.000.000= per sinistro

Euro 250.000.000= per persona

Euro 1.500.000.000= per danni a cose o animali

R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 500.000.000= per sinistro

Euro 250.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività", pubblicato dall'ISTAT stesso.

Art. 27 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Si rimanda a quanto previsto dall'art. 105 D.Lgs 50/2016 e smei. E' vietata, pena risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione versata, la cessione totale o parziale in sub-appalto del servizio senza previa autorizzazione per iscritto da parte dell'Amministrazione Comunale

Art. 28 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempimenti della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 250,00 ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
- € 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
- € 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- € 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
- € 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
- € 75,00 per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto;
- € 130,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- € 300,00 per mancata conservazione dei campioni;
- € 1.500,00 per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;

- € 300,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I);
- € 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Si applica inoltre quanto disposto dal comma 4 dell'art. 113 del D.Lgs 50/2016 qui integralmente riportato: "I contratti di appalto prevedono penali per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alle prestazioni del contratto. Le penali dovute per il ritardato adempimento sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale".

Art. 29 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DIRITTO DI RECESSO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- grave intossicazione alimentare;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Nel caso di cessazione per colpa o recesso unilaterale dell'appaltatore, l'Amministrazione committente procede all'escussione della fideiussione ed ha facoltà di rivalsa sui crediti per le fatture da liquidare a ristoro dei danni subiti e dell'eventuale maggiore spesa conseguente il nuovo contratto.

Al verificarsi di tali circostanze, l'Ente può aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria con diritto al risarcimento del maggior onere sostenuto.

In ogni caso trovano applicazione gli artt. 108 e 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art 30 – ESECUZIONE D’URGENZA

E’ sempre autorizzata l’esecuzione in via d’urgenza ai sensi del co. 8 dell’art. 32 del D.Lgs 50/2016 nelle more della verifica dei requisiti di cui all’art. 80 del D.Lgs 50/2016.

Art 31 – RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Ai sensi dell’art. 2 del Decreto del Presidente della Repubblica N. 62 del 16/04/2013, è causa di risoluzione del presente contratto d'appalto il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, emanato con il medesimo

D.P.R. 62/2013, nonché di quelli derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Robbio, in quanto applicabili.

Art. 32 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell’art. 1, comma 4 del D.L. 16 luglio 2020, n. 76 “Misure urgenti per la semplificazione e l’innovazione digitale”, NON è richiesta la garanzia provvisoria di cui all’articolo 93 del D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

Cauzione definitiva

A garanzia degli obblighi assunti la ditta aggiudicataria dovrà prestare cauzione definitiva nella misura e secondo le modalità previste dall’art. 103 del decreto legislativo del 18 aprile 2016 n. 50.

Detta cauzione resterà a garanzia dell’esatto adempimento degli obblighi contrattuali nonché del rimborso delle spese sostenute dall’Amministrazione durante lo svolgimento del servizio per cause imputabili all’aggiudicatario o a causa di inadempimenti o di cattivo svolgimento del servizio stesso.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:

- La rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale previsto dall’art. 1944 del codice civile;
- La rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- L’operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell’appaltatore, il deposito cauzionale, sempre con semplice atto amministrativo e salvo il diritto dell’Amministrazione comunale al risarcimento

Art. 33 - OBBLIGHI RELATIVI ALLE NORME SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI, SULLA TRASPARENZA, L’ANTICORRUZIONE E SULL’INCOMPATIBILITÀ E/O INCONFERIBILITÀ DELL’INCARICO PUBBLICO

Ai fini dell’eventuale liquidazione di somme che il Comune di Robbio dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore dell’affidatario, quest’ultimo assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell’art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n.136. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

I pagamenti effettuati senza avvalersi dello strumento del bonifico in favore del conto corrente indicato dall’affidatario, causeranno immediata nullità assoluta del contratto, con conseguente risoluzione immediata di fatto e di diritto. Dell’eventuale risoluzione dovrà essere informata la competente Prefettura – U.T.G.

L’operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà dichiarare, altresì, l’insussistenza di conflitti di interesse e altre cause di inconferibilità e/o di incompatibilità all’assunzione del servizio in oggetto, ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 8 aprile 2013 n. 39.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 e s. m. e i., l'aggiudicatario dovrà, altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Robbio che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto.

Art. 34 – STIPULA DEL CONTRATTO - SPESE

La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei requisiti previsti dal D. Lgs. 50/2016.

Le spese di redazione dell'atto in forma pubblica amministrativa oltre a qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 35 – ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 36 – TRATTAMENTO DEI DATI

Informativa ai sensi degli articoli 13-14 del Regolamento Europeo n. 679/2016

Ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

Titolare del trattamento: Comune di Robbio (PV) – P.zza Libertà n. 2, - P. IVA 00453660185 C.F. 83001450184 Tel. 0384/675200 fax 0384/670415 – PEC: comune.robbio@pec.it - Posta elettronica: protocollo@comune.robbio.pv.it

Responsabile della protezione dei dati personali: il Responsabile della protezione dei dati è la dott.ssa Simona PERSI con studio in Tortona (AL) Via G. Pernigotti, 13 P. IVA 02491250060 e-mail: s.persi@studiolegaledestro.eu pec: s.persi@pec.giuffre.it;

Responsabile del trattamento: Responsabile del Servizio dott.ssa Barbara CASALI del Comune di Robbio (PV).

Finalità e base giuridica del trattamento: il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento da parte del Comune di funzioni istituzionali inerenti la gestione della procedura in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo, non necessita del suo consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione.

Destinatari dei dati personali: i dati personali potranno essere comunicati ad uffici interni e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate;

Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE: i suoi dati personali non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'U.E.;

Periodo di conservazione: i dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate;

Diritti dell'interessato: l'interessato ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;

Reclamo: l'interessato ha diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in piazza di Montecitorio, 121 – 00186 Roma _ t. (+39)06 696771 _ fax (+39)06 69677 3785 _ PEC protocollo@pec.gpdp.it _ Ufficio Relazioni con il Pubblico urp@gpdp.it .

Art. 37 – CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il Tar Lombardia.

Art. 38 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C. nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 39 – ALTRE INFORMAZIONI

La lettera di invito, e Capitolato Speciale d'Appalto e gli allegati, sono pubblicati sul Sito internet del Comune di Robbio all'indirizzo specifico: www.comune.robbio.pv.it, sia nella sezione "Articoli in evidenza" che in quella "Amministrazione trasparente" sotto la sezione "Bandi di gara".

Il disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto non vincolano la Stazione Appaltante, la quale si riserva la facoltà, con decisione motivata, di revocare, sospendere o non aggiudicare la gara, così come di prorogare la data per la presentazione delle offerte dandone pubblicazione sul sito internet e comunicazione sulla piattaforma Sintel, senza che gli interessati possano eccepire alcuna pretesa al riguardo.

Niente potrà quindi pretendersi da parte degli offerenti nei confronti della Stazione Appaltante per mancato guadagno o per costi sostenuti per la presentazione dell'offerta.

Nessun compenso verrà riconosciuto alla ditta concorrente, anche se soccombente, per lo studio e la compilazione delle offerte, i cui elaborati non saranno restituiti e resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Sono escluse le offerte che presentano un importo *pari o superiore* rispetto alla base d'asta.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

La stazione appaltante si riserva il diritto di non procedere ad aggiudicazione, nel caso di non convenienza od inidoneità delle offerte presentate.

Tutta la documentazione di cui agli allegati alla lettera di invito dovrà essere sottoscritta con firma elettronica o firma digitale del legale rappresentante e timbro dell'impresa.

ART. 40 – DISPOSIZIONI FINALI

L'affidataria è tenuta nell'osservanza di tutte le disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva. L'affidataria è altresì tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'affidamento e durante il rapporto contrattuale.

ALLEGATI

Allegato a) Grammature