



Città di Gorgonzola

SETTORE 5 - Servizi alla Persona

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E
SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI GORGONZOLA
PERIODO 01.09.2022 – 31.08.2025**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

INDICE

TITOLO I	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Articolo 1 – Glossario e acronimi	6
Articolo 2 - Oggetto dell'appalto.....	8
Articolo 3 – Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto.....	9
Articolo 4 – Norme e obiettivi generali	10
Articolo 5 – Lingua ufficiale	10
Articolo 6 – Obblighi di riservatezza e di segretezza.....	10
Articolo 7 – Tipologia del servizio.....	10
Articolo 8 – Tipologia dell'utenza	10
Articolo 9 – Ubicazione delle cucine e dei refettori	11
Articolo 10 – Dimensione presunta dell'utenza	11
Articolo 11 – Inizio dell'erogazione del servizio	13
Articolo 12 – Calendario di erogazione del servizio	14
Articolo 13 – Giorni di erogazione del servizio.....	14
Articolo 14 – Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi.....	15
Articolo 15 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	16
Articolo 16 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte	16
Articolo 17 – Obblighi normativi	16
Articolo 18 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)	19
TITOLO II	19
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	19
Articolo 19 – Attività costituenti il servizio	19
Articolo 20 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna tipologia di utenti	20
Articolo 21 – Specifiche Tecniche.....	23
Articolo 22 – Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti per la ristorazione scolastica	23
Articolo 23 – Servizio di prenotazione dei pasti per gli utenti assistiti con servizio a domicilio.....	23
TITOLO III	24
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	24
Articolo 24 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	24
Articolo 25 – Mancata fornitura di derrate prescrittive.....	25
Articolo 26 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	25
Articolo 27 – Iniziative a sostegno della biodiversità	26
Articolo 28 – Iniziative a carattere sociale	26
Articolo 29 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale.....	27
TITOLO IV.....	27
MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	27
Articolo 30 – Articolazione dei Menù.....	27
Articolo 31 – Composizione degli spuntini, delle merende, del pasto e dei cestini.....	27
Articolo 32 - Variazione del menù.....	29
Articolo 33 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	30
Articolo 34 – Integrazione del menù in occasione di Festività.....	30
TITOLO V.....	30
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU' ALTERNATIVI	30
Articolo 35 – Diete sanitarie per tutte le tipologie di utenti.....	30
Articolo 36 – Diete leggere per tutte le tipologie di utenti.....	31
Articolo 37 – Menù alternativi	32
Articolo 38 – Modalità di conservazione delle diete.....	32
TITOLO VI.....	32

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI.....	32
Articolo 39 - Quantità degli ingredienti.....	33
TITOLO VII.....	33
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	33
Articolo 40 – Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	33
Articolo 41 – Norme per una corretta igiene della produzione	33
Articolo 42 – Indumenti di lavoro e DPI	34
Articolo 43 – Igiene del personale.....	34
Articolo 44 – Pasto test	34
Articolo 45 – Divieto di riciclo	34
Articolo 46 – Preparazione e cottura	34
TITOLO VIII.....	35
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI	35
Articolo 47 – Modalità di confezionamento dei pasti veicolati per gli utenti della ristorazione scolastica.....	35
Articolo 48 – Modalità di confezionamento dei pasti per gli utenti assistiti con servizio a domicilio	35
Articolo 49 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto	36
Articolo 50 – Automezzi per il trasporto	36
Articolo 51 – Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo	36
TITOLO IX.....	37
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	37
Articolo 52 – Norme e modalità per la somministrazione	37
Articolo 53 – Orari di somministrazione dei pasti agli utenti.....	38
Articolo 54 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso	39
Articolo 55 – Quantità in volumi e in numero.....	39
TITOLO X.....	39
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	39
Articolo 56 – Regolamenti.....	39
Articolo 57 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	40
Articolo 58 – Modalità e frequenza delle operazioni di sanificazione ordinaria e straordinaria.....	41
Articolo 59 – Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi	41
Articolo 60 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina e pulizie esterne alle cucine.....	42
Articolo 61 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	42
Articolo 62 – Raccolta rifiuti e materiali di risulta.....	43
TITOLO XI.....	44
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	44
Articolo 63 – Disposizioni generali in materia di sicurezza	44
Articolo 64 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	44
Articolo 65 – Impiego di energia	44
Articolo 66 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	44
Articolo 67– Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori	44
TITOLO XII.....	45
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	45
Articolo 68 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche	45
Articolo 69 – Manuale della Qualità.....	45
Articolo 70 – Manuale di Autocontrollo.....	45
Articolo 71 – Documento di valutazione dei rischi.....	45
Articolo 72 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza	45
Articolo 73 – Rispetto delle norme di certificazione.....	46
TITOLO XIII.....	46

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO	46
Articolo 74 – Disposizioni generali	46
Articolo 75 – Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	46
Articolo 76– Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante	46
Articolo 77 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante.....	47
Articolo 78 – Blocco delle derrate.....	47
Articolo 79 – Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	48
Articolo 80 – Diritto di controllo da parte del Circolo di qualità del servizio di ristorazione scolastica	48
Articolo 81 – Customer Satisfaction.....	48
Articolo 82 – Partecipazione dell'OEA alle riunioni convocate dalla Stazione Appaltante	49
TITOLO XIV.....	49
PENALITA' PER INADEMPIENZE	49
Articolo 83 – Penali	49
Articolo 84 – Applicazione delle penali	52
TITOLO XV.....	53
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	53
Articolo 85 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni	53
Articolo 86 – Inventari di riconsegna	54
Articolo 87 – Tempo utile per la fornitura e installazione dei macchinari.....	54
Articolo 88 – Spese per utenze energetiche	54
Articolo 89 – Penalità in caso di ritardi nell'installazione dei beni	55
Articolo 90 – Documenti finali.....	55
Articolo 91 – Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	55
Articolo 92 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA.....	55
TITOLO XVI.....	56
GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE, RISCOSSIONE TARIFFE, ANAGRAFICA E PAGAMENTI.....	56
Articolo 93 – Modalità di gestione informatizzata e amministrativa a carico dell'OEA.....	56
Articolo 94 – Prenotazione pasti, raccolta presenze e altri oneri a carico dell'OEA.....	58
Articolo 95 – Pagamento dei pasti	59
Articolo 96 – Gestione della comunicazione con gli utenti.....	59
Articolo 97 – Competenze della Stazione Appaltante.....	59
Articolo 98 – Sicurezza informatica, delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni	60
TITOLO XVII.....	60
PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA	60
Articolo 99 – Prezzo del pasto	60
Articolo 100 – Pagamenti.....	61
Articolo 101 – Tracciabilità finanziaria	62
Articolo 102 – Adeguamento dei prezzi	63
TITOLO XVIII.....	63
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	63
Articolo 103 – Disposizioni generali relative al personale	63
Articolo 104 – Organico e reintegro personale mancante.....	64
Articolo 105 - Norme regolatrici del personale messo a disposizione dalla Stazione appaltante	64
Articolo 106 – Direttore Tecnico del Servizio.....	65
Articolo 107 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	66
Articolo 108 – Capo Cuoco	66
Articolo 109 – Personale addetto alla preparazione dei pasti	66
Articolo 110 – Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	67
Articolo 111 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	67
Articolo 112 – Informazione ai dipendenti dell'OEA.....	67

Articolo 113 – Norme comportamentali comuni del personale	67
TITOLO XIX.....	68
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	68
Articolo 114 – Oneri economici a carico dell'OEA.....	68
Articolo 115 – Spese a carico della Stazione Appaltante	69
Articolo 116 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti.....	69
Articolo 117 – Garanzia definitiva	70
Articolo 118 – Polizze assicurative	70
TITOLO XX.....	71
ASPETTI CONTRATTUALI.....	71
Articolo 119 – Durata del contratto	71
Articolo 120 – Stipula del contratto	72
Articolo 121 – Rinuncia alla sottoscrizione del contratto	72
Articolo 122 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto.....	72
Articolo 123 – Ipotesi di risoluzione del contratto.....	72
Articolo 124 – Licenze e autorizzazioni	74
Articolo 125 – Subappalto del servizio e cessione del contratto	74
Articolo 126 – Domicilio e recapito dell'OEA	74
Articolo 127 – Variazioni relative al servizio derivanti da cause di forza maggiore.....	75
Articolo 128 – Tutela della riservatezza e privacy.....	75
Articolo 129 – Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).....	77
Articolo 130 – Controversie.....	78
Articolo 131 – Disposizioni finali	78

PRINCIPI GENERALI

Il presente Capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (Codice dei contratti pubblici, articoli 30, comma 1, 34 e 144), di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Articolo 1 – Glossario e acronimi

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

Stazione Appaltante	Il Comune di Gorgonzola, soggetto titolare degli obblighi di cui al D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole.
Operatore Economico Aggiudicatario (in breve OEA)	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura.
Servizio di ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali Scuole e al personale avente diritto, nonché ad altri utenti reso mediante la produzione dei pasti presso le Cucine messe a disposizione dalla Stazione Appaltante.
Capitolato speciale descrittivo e prestazionale o Capitolato	Il presente documento, comprensivo delle Specifiche Tecniche ad esso allegate.
Parti	La Stazione Appaltante e l'OEA.
Specifiche Tecniche	L'insieme delle caratteristiche e delle disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante.
Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'OEA i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti – conformi alla normativa vigente – e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito.
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio.
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna.
Menù	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti.
Preparazione gastronomica	La pietanza, il cosiddetto Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso

	un processo di manipolazione e/o cottura (ad esempio, pasta al pomodoro).
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio.
Regime dietetico controllato (diete speciali)	Il menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti.
Dieta a carattere etico o religioso	Il pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture.
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (ad esempio primi piatti, secondi piatti).
Alimento	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (ad esempio frutta).
Prodotto trasformato	Un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie.
GPP (<i>Green Public Procurement</i> – Acquisti verdi della Pubblica Amministrazione)	L'integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo.
CAM	I Decreti del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM), nei quali vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al <i>Green Public Procurement</i> .
CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione scolastica) ai sensi degli articoli 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici.	Il documento in cui vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al <i>Green Public Procurement</i> .
Prodotto locale a filiera corta	Una derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara.
Filiera corta	Una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Gli alimenti o prodotti trasformati ottenuti in conformità delle vigenti norme.

Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Gli alimenti o prodotti trasformati contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dall'indicazione geografica protetta (IGP) o dalla specialità tradizionale garantita (STG).
Prodotti Agricoli Tradizionali	Gli alimenti o prodotti trasformati compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti.
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo.
Locali di consumo dei pasti o Terminali di Distribuzione o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione.
Distribuzione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti.
Stoviglie	I piatti, le posate, i bicchieri e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
Utensileria	coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
Tegameria	Il pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura.
Macchine da cucina	Gli strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia.
Impianti	Le attrezzature e i macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio l'impianto elettrico, l'impianto di riscaldamento/raffreddamento, l'impianto idrico sanitario etc.).
Arredi	Il complesso di oggetti (tavoli, sedie etc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.
Ulteriori definizioni	Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende il Comune di Gorgonzola, con "Gara" s'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

Articolo 2 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica e sociale, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte, da erogare presso i locali concessi in comodato d'uso gratuito dalla Stazione appaltante all'OEA.

2. L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata e alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.
3. Il servizio deve essere erogato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall'OEA in sede di offerta.
4. I beni eventualmente offerti dall'OEA in sede di gara come soluzioni migliorative o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le Cucine Comunali e presso i refettori, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.
5. Le disposizioni contenute nel presente documento s'intendono riferite a ciascuna struttura affidata all'OEA, anche nel caso in cui non sia espressamente specificato.
6. Si precisa infine che il servizio richiesto si compone delle seguenti prestazioni:

DESCRIZIONE PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione scolastica, trasporto e somministrazione pasti.	55524000-9

DESCRIZIONE PRESTAZIONI ACCESSORIE
Servizi di derattizzazione e disinfestazione.
Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento di rifiuti speciali.
Manutenzione ordinaria dei locali di pertinenza del servizio affidati all'OEA, degli impianti tecnologici, nonché manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina e dei locali di consumo dei pasti.

Articolo 3 – Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

1. L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della Legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, l'OEA all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile, tutte le clausole in essi contenuti nonché quelle previste nel presente Capitolato.
2. L'assunzione dell'appalto implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolari, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere e ai prezzi offerti.
3. Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'OEA, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza.

4. Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato – e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse – anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti all’oggetto dell’appalto.

Articolo 4 – Norme e obiettivi generali

1. Le attività oggetto del presente Capitolato devono essere svolte a regola dell’arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.
2. Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Articolo 5 – Lingua ufficiale

1. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant’altro prodotto dall’OEA, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.
2. Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall’OEA alla Stazione Appaltante in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Articolo 6 – Obblighi di riservatezza e di segretezza

1. E fatto obbligo all’OEA di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte della Stazione Appaltante.

Articolo 7 – Tipologia del servizio

1. Il servizio prevede la produzione dei pasti presso le cucine comunali, concesse in comodato d’uso gratuito dalla Stazione Appaltante all’OEA, il trasporto dei pasti, la somministrazione dei pasti agli utenti e il rigoverno dei refettori e delle cucine.

Articolo 8 – Tipologia dell’utenza

1. La tipologia di utenti a cui è rivolto il servizio è composta da:
 - a) alunni ed educatrici comunali dell’Asilo Nido Peter Pan;
 - b) alunni della sezione primavera

- c) alunni e insegnanti delle Scuole dell'Infanzia;
- d) alunni e insegnanti delle Scuole Primarie;
- e) utenti dei Centri Ricreativi Estivi;
- f) utenti assistiti con pasto a domicilio;
- g) utenti del Centro Diurno Disabili;
- h) personale operativo comunale del servizio di ristorazione;
- i) eventuali altre utenze, comunque autorizzate dalla Stazione Appaltante, non espressamente previste nel presente Capitolato

Articolo 9 – Ubicazione delle cucine e dei refettori

1. Le ubicazioni delle cucine e dei refettori sono quelle di seguito elencate:

Cucine	
Cucina : Molino Vecchio	via Molino Vecchio, 19
Cucina : Asilo Nido "Peter Pan" / Scuola dell'Infanzia "Collodi"	via Don Galimberti, 2
Refettori	
Asilo Nido "Peter Pan" e Sezione primavera	via Don Galimberti, 2
Scuola dell'Infanzia "Collodi"	via Don Galimberti, 2
Scuola dell'Infanzia "Rodari"	via Dei Tigli, 24
Scuola Primaria Molino Vecchio	via Molino Vecchio, 19
Scuola Primaria "Grazia Deledda"	Via G. Mazzini, 6
Scuola Primaria "Grazia Deledda" – solo classi 5°	Presso scuola secondaria "Leonardo da Vinci", via G. Mazzini, 41
Centro Diurno Disabili (CDD)	via Toscana, 6/A

2. Per quanto riguarda l'organizzazione del servizio si specifica che:

- a) I pasti per l'Asilo Nido "Peter Pan", per la sezione primavera, per la Scuola dell'Infanzia "Collodi" e per la Scuola d'infanzia "Rodari" dovranno essere prodotti presso la cucina di via Don Galimberti, 2;
- b) I pasti per le rimanenti utenze dovranno essere prodotti presso la cucina di via Molino Vecchio, 19.

Articolo 10 – Dimensione presunta dell'utenza

1. La stima del numero medio di pasti annui, formulata sulla base dei dati storici del servizio, e specificatamente sulla somma degli anni solari 2018/2019 e 2021 – il 2020 non viene preso in considerazione a causa dell'emergenza covid 19- relativi alle diverse categorie di utenti risulta essere la seguente:

Tipologia di utenti	n. medio pasti annui alunni	n. medio pasti annui adulti	Totale pasti annui	Totale pasti durata contrattuale (tre anni)
alunni e educatrici dell'Asilo Nido e alunni sezione primavera	8.475	1.790	10.265	30.795
alunni e insegnanti delle Scuole dell'Infanzia	47.395	6.420	53.815	161.445
alunni e insegnanti delle Scuole Primarie	138.900	7.960	146.860	440.580
utenti dei Centri Ricreativi Estivi <i>(il servizio è eventuale)</i>	//	//	//	//
utenti assistiti con pasto a domicilio	//	2.770	2.770	8.310
utenti del Centro Diurno Disabili	//	7.400	7.400	22.200
TOTALE ANNUO	194.770	26.340	221.110	663.330

2. Il numero di merende annue è il seguente.

	n. merende annue	n. merende durata contrattuale
Asilo Nido/ sez. primavera	5.770	17.310
Centri Ricreativi Estivi	//	//

3. La stima del numero medio di pasti annui prodotti presso le due cucine è la seguente:

Cucina : Molino Vecchio	157.030
Cucina : Asilo Nido "Peter Pan" / Scuola dell'Infanzia "Collodi"	64.080

4. Per completezza, nella tabella seguente si riporta il numero di alunni iscritti presso ciascuna scuola nell'anno scolastico 2021/2022 e il numero di personale operante presso le scuole:

Scuole	n. alunni	n. adulti	Totale presenze massime giornaliere
Asilo Nido "Peter Pan" e sezione primavera	60	9	69
Scuola dell'Infanzia "Collodi"	197	30	227
Scuola dell'Infanzia "Rodari"	119	14	133
Scuola Primaria via Molino Vecchio	441	24	465
Scuola Primaria "Grazia Deledda" via Mazzini (escluso classi 5°)	420	26	446

Scuola Primaria Classi 5 ^a presso secondaria "Leonardo da Vinci" via Mazzini	109	6	115
utenti dei Centri Ricreativi Estivi	//		
utenti assistiti con pasto a domicilio		15	15
utenti Centro Diurno Disabili		30	30

5. Si precisa che:

- a) Il numero degli iscritti non corrisponde con il numero medio dei pasti indicati al comma 1 dell'art. 10
- b) trattandosi di appalto a misura, il numero di pasti, diete speciali e diete leggere per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione Appaltante, ai sensi dell'articolo 106, comma 12, del Codice dei contratti pubblici, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale;
- c) la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti e le modalità di erogazione del servizio di ristorazione a seguito di sopravvenute esigenze organizzative;
- d) la Stazione Appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (ad esempio, in caso di sciopero o di epidemia).
- e) a fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non attribuite alla Stazione Appaltante, questa si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di somministrazione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Articolo 11 – Inizio dell'erogazione del servizio

1. L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso le Cucine e presso i luoghi di consumo dei pasti.
2. La stipulazione del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa, nel rispetto dell'art. 3 della legge n. 136/2010 e dell'articolo 32, comma 14, del Codice, previa acquisizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti generali autocertificati dal concorrente.
3. Si precisa sin d'ora che la regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali dovrà, in ogni caso, prendere avvio in coincidenza con l'avvio delle attività didattiche relative all'anno scolastico 2022/2023, pur nelle more della stipulazione del contratto, in quanto, conformemente a quanto previsto dall'articolo 32, comma 8, del Codice, la mancata esecuzione immediata delle prestazioni dedotte nella gara determinerebbe un certo e grave danno all'interesse pubblico che è destinata a

soddisfare, il quale nel caso di specie è correlato a esigenze di tutela del Diritto allo Studio dei minori destinatari del servizio.

4. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Articolo 12 – Calendario di erogazione del servizio

1. A puro titolo indicativo, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Tipologia di utenti	Inizio*	Termine*	Numero annuo indicativo delle giornate di servizio
Asilo nido	1.09	31.07	206
Sezione primavera	5.09	30.06	185
Scuola dell'Infanzia "Rodari"	5.09	30.06	185
Scuola dell'Infanzia "Collodi"	5.09	30.06	185
Scuole Primarie	12.09	8.06	170
Utenti con servizio a domicilio	01.01	31.12	313
Centro Diurno Disabili	01.01	31.12	250
personale operativo comunale del servizio di ristorazione	1.09	31.07	206

(*) come da Calendario scolastico regionale

- a) La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con il calendario scolastico per i rispettivi tipi di Scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole Scuole.
- b) Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente; la Stazione Appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.
- c) La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione Appaltante non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Articolo 13 – Giorni di erogazione del servizio

1. I giorni nei quali viene effettuato il servizio per le diverse categorie di utenti sono indicativamente i seguenti e potranno subire modifiche in base alla programmazione degli orari definita annualmente dalle Scuole:

Asilo nido Peter Pan	dal lunedì al venerdì
Sezione primavera	Dal lunedì al venerdì
Scuole dell'Infanzia	dal lunedì al venerdì
Scuole Primarie	dal lunedì al venerdì
Centri estivi (<i>eventuale</i>)	dal lunedì al venerdì
Personale scolastico	dal lunedì al venerdì
Utenti con servizio a domicilio	dal lunedì al sabato
Centro Diurno Disabili	dal lunedì al venerdì

Articolo 14 – Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi

1. Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. A titolo esemplificativo e non esaustivo i casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'OEA

In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA, la Stazione Appaltante deve essere avvisata con congruo anticipo; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'OEA e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche o per motivi dipendenti dalla Stazione Appaltante

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole, la Stazione appaltante provvederà a darne comunicazione all'OEA con un preavviso di 24 ore. In tal caso l'OEA non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'OEA e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa 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 dell'OEA, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili, pandemie ed emergenze sanitarie.

Articolo 15 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

1. L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione Appaltante.
2. Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Imprese, addebitandone i relativi costi all'OEA.
3. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituiscono inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione Appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo PEC. In tale ipotesi, restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Articolo 16 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte

1. L'OEA, entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica, deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di gara, qualora accolte dalla Commissione giudicatrice.
2. Nel caso in cui alcune delle soluzioni migliorative proposte dall'OEA, non fossero state da questa accolte, l'OEA deve mettere in atto le alternative che la Stazione Appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle migliorie offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione Appaltante.
3. Nel caso in cui le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione Appaltante non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione Appaltante tratterà l'importo previsto per le soluzioni migliorative non effettuate, aumentato del 20% a titolo di risarcimento dei danni.
4. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione Appaltante e per l'utenza.

Articolo 17 – Obblighi normativi

1. L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere

rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

2. L'OEA deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale. Deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.
3. L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, così come previsto dall'articolo 30, comma 4, del Codice dei contratti pubblici. Deve inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. L'OEA è tenuto altresì a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza, fino alla sostituzione o rinnovo degli stessi. I suddetti obblighi vincolano l'OEA anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con altri organismi competenti in materia. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai CCNL per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'OEA. In particolare, si intendono qui integralmente richiamati gli obblighi a carico dell'OEA di cui all'articolo 30, commi da 3 a 6, del Codice dei contratti pubblici.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che a proprio esclusivo e insindacabile giudizio risulti non idoneo sotto il profilo della sicurezza o sotto quello di un corretto rapporto con gli utenti del servizio.
5. Il personale impiegato dovrà altresì attenersi agli obblighi derivanti dal *Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Gorgonzola* approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 166 del 11 dicembre 2013 che si applica anche nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'Amministrazione;
6. Ai sensi dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 è fatto divieto all'OEA di impiegare personale dipendente dei Comuni che negli ultimi tre anni di servizio abbia esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del medesimo d.lgs. n. 165/2001, in quanto tali dipendenti non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti

privati destinatari dell'attività della Pubblica Amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. In caso di violazione di questa norma il contratto sarà nullo di diritto e l'OEA incorrerà nell'ulteriore sanzione di impossibilità a contrarre con la Pubblica Amministrazione per i successivi tre anni, nonché nell'obbligo di restituire i compensi percepiti e accertati ad essi riferiti.

7. L'OEA si obbliga a rispettare scrupolosamente quanto stabilito dal D.lg. 4 marzo 2014, n. 39, che ha introdotto l'articolo 25-bis nel DPR n. 313/2002. La norma in parola dispone: *“Il certificato del casellario giudiziale di cui all'articolo 24 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del Codice Penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori”*.
8. L'OEA si obbliga a comunicare tempestivamente alla Prefettura e al Comune di Gorgonzola eventuali tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei Dirigenti di Impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti di pubblici ufficiali o incaricati di pubblici servizi che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'articolo 317 del Codice Penale. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte del Comune della volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed OEA. La Stazione appaltante si impegna altresì ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'Impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353 e 353-bis del Codice Penale. Tale clausola risolutoria è subordinata alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte del Comune della volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed OEA.

9. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto agli adempimenti di cui al presente articolo.

Articolo 18 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. La Stazione Appaltante richiede il rispetto dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici. Pertanto, l'OEA ha l'obbligo di rispettare i *“Criteri Ambientali Minimi” (CAM) per la Ristorazione Collettiva di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020)* emanati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

Articolo 19 – Attività costituenti il servizio

1. Le attività a carico dell'OEA costituenti il servizio di ristorazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:
- a) Rilevazione del numero delle presenze giornaliere presso le Scuole mediante l'utilizzo di apparecchiature informatiche e trasmissione dei dati raccolti alle cucine di competenza;
 - b) Approvvigionamento delle derrate alimentari (compresi i prodotti specifici per diete speciali) e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio nei termini stabiliti dal presente capitolato;
 - c) Produzione dei pasti per gli alunni e per gli altri utenti in base al numero di presenze giornaliere;
 - d) Confezionamento e trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e consegna presso i locali di consumo;
 - e) Confezionamento dei pasti in contenitori isotermitici individuali e trasporto presso il domicilio del singolo utente;
 - f) Allestimento dei tavoli dei refettori e successivo rigoverno e pulizia degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
 - g) Somministrazione dei pasti, secondo i turni indicati dalla Stazione Appaltante, con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione Appaltante;
 - h) Consegna (ove richiesto) della frutta, o altro alimento previsto nel menù giornaliero, a metà mattina presso le singole classi;
 - i) Fornitura e distribuzione delle merende ai bimbi dell'asilo nido della sezione primavera e agli alunni che frequentano i Centri estivi (se previsti), il cui costo è incluso nel prezzo delle derrate per la preparazione del pasto offerto dall'OEA;

- j) Pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti; riassetto delle Cucine e di ogni altro spazio utilizzato;
- k) Ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
- l) Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- m) Collaborazione con la Stazione Appaltante per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla Legge n. 166/2016.

La prestazione prevede inoltre:

- n) Reintegro – iniziale e in corso d'appalto – di attrezzature, pentole, gastronorm, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- o) Reintegro – iniziale e in corso d'appalto – delle stoviglie;
- a) Effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso le Cucine e presso i locali di distribuzione dei pasti.

Articolo 20 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna tipologia di utenti

1. Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna tipologia di utenti sono i seguenti:

a) Asilo Nido Peter Pan e Sezione primavera

L'OEA dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari nelle quantità necessarie alla preparazione dei pasti e delle merende per i bambini dell'Asilo Nido e per i bambini della sezione primavera e alla preparazione dei pasti per le educatrici comunali e il personale non docente eventualmente autorizzato.

La produzione e la distribuzione dei pasti, la pulizia e preparazione dei locali addetti a refettorio e lo sbarazzo e il riassetto degli stessi dopo ogni utilizzo sono a carico del personale comunale in servizio.

In caso di cessazione dal lavoro della cuoca comunale dell'Asilo Nido, l'OEA dovrà sostituire la stessa in modo permanente con altra cuoca alle proprie dipendenze avente pari grado di formazione e di esperienza, per un monte ore uguale, che lavorerà in compartecipazione con il personale già presente.

In questo caso, l'OEA dovrà garantire il medesimo servizio previsto per la Scuola d'Infanzia Collodi, con gli oneri e le responsabilità connessi con il servizio di produzione dei pasti, compresa la gestione

di tutta la documentazione necessaria della cucina.

In questo caso, all'OEA sarà riconosciuto il medesimo costo pasto offerto per la Scuola d'Infanzia.

b) Scuola d'Infanzia Collodi e Rodari

Il servizio consiste nella fornitura delle derrate e nella produzione dei pasti e delle diete personalizzate per gli alunni, gli insegnanti e il personale non docente autorizzato della Scuola dell'Infanzia Collodi e Rodari per il periodo di funzionamento delle stesse.

La spezzettatura dei secondi deve essere effettuata presso la Cucina.

I pasti dovranno essere preparati presso la Cucina di via Don Galimberti da personale dell'OEA, in compartecipazione con il personale comunale, che si occupa solo della produzione dei pasti per l'Asilo Nido Peter Pan e della sezione Primavera.

Sono di competenza dell'OEA tutti gli oneri e le responsabilità connessi con il servizio di produzione dei pasti, compresa la gestione di tutta la documentazione necessaria della cucina anche del servizio per l'Asilo Nido (D.I.A.P., Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e documentazione relativa, Documento di valutazione dei rischi in conformità al D.lgs. 81/2008, ecc.) È prevista anche la possibilità di distribuire la frutta/dessert alla mattina, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e in accordo con i Dirigenti scolastici, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale stessa.

L'Amministrazione Comunale comunicherà, con un preavviso di almeno 24 ore, anche verbale, eventuali variazioni degli orari, nonché eventuali giorni in cui il servizio per qualunque ragione non si effettui.

Presso le scuole d'Infanzia "Collodi" e "Rodari" la distribuzione dei pasti, la preparazione delle zone e/o locali adibiti a somministrazione (compresa apparecchiatura dei tavoli) e dello specifico refettorio per la scuola Rodari; lo sbarazzo e il riassetto degli stessi dopo ogni utilizzo (pulizia dei tavoli e pulizia e sgombero dei residui di cibo) il lavaggio delle stoviglie, ecc sono a carico del personale dell'OEA.

c) Scuola primaria, insegnanti e personale scolastico avente diritto

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, l'assemblaggio, il condimento, il trasporto e la somministrazione dei pasti con servizio al tavolo con l'utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione Appaltante.

In particolare, per tutti gli alunni, qualora la Stazione appaltante lo richieda, è prevista la fornitura (esclusa la somministrazione) della frutta a metà mattina.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'OEA deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

d) Centri Ricreativi Estivi (CRE)

I Centri Ricreativi Estivi sono eventualmente organizzati nei mesi di giugno e luglio ed eccezionalmente nei mesi di agosto e settembre.

Il servizio consiste nella fornitura di derrate, produzione, trasporto e distribuzione dei pasti, delle diete personalizzate e delle merende agli utenti del Centri Ricreativi Estivi.

Il personale dell'OEA dovrà inoltre provvedere alla pulizia e preparazione dei locali addetti a refettorio, allo sbarazzo e al lavaggio delle stoviglie, al riassetto dei refettori e alla pulizia giornaliera di refettori, servizi igienici e locali di pertinenza.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina indicata dalla Stazione appaltante e distribuiti presso i refettori annessi e/o trasportati presso i terminali di distribuzione indicati e ivi somministrati.

e) Utenti assistiti con servizio a domicilio

Il servizio, da erogare dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi infrasettimanali, - prevede la preparazione e il confezionamento dei pasti, mediante il sistema del legame misto in contenitori individuali – monoporzione. I contenitori, forniti dall'OEA, devono essere in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente e devono essere forniti dall'OEA in doppia serie.

I pasti per la giornata del sabato saranno consegnati il venerdì.

Per la consegna dei pasti l'OEA si avvarrà di personale appositamente incaricato, che provvederà al ritiro dei pasti presso la Cucina di via Molino Vecchio e alla consegna degli stessi al domicilio degli utenti, avendo cura di effettuare, nei limiti del possibile, la consegna nelle mani degli stessi, tenendo conto di eventuali difficoltà motorie.

Fatto salvo il rispetto delle norme relative al contenimento dell'emergenza sanitaria COVID-19 (se ancora in corso) il personale dell'OEA addetto alle consegne deve, se necessario, aiutare l'utente a togliere il coperchio dei piatti o compiere altre piccole operazioni atte a facilitare il consumo del pasto.

È tassativamente vietato abbandonare i pasti fuori dall'appartamento dell'utente o consegnarli a terze persone; in casi particolari, concordati con la Stazione Appaltante e da questa autorizzati, potranno essere attuate altre modalità di consegna.

Nel caso in cui non sia stato possibile consegnare il pasto all'utente, l'OEA deve provvedere a ritentare la consegna in orario successivo. Nel caso in cui la riconsegna non abbia buon esito, l'OEA ha l'obbligo tassativo di avvertire immediatamente gli uffici preposti della Stazione Appaltante.

Il personale dell'OEA dovrà provvedere anche al ritiro dei contenitori utilizzati per il servizio del giorno precedente e al loro lavaggio presso la cucina.

f) Centri Diurni Disabili (CDD)

Il servizio, da erogare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione dei pasti presso la cucina Molino Vecchio, il confezionamento e il trasporto dei pasti, in idonei contenitori, mediante il sistema del legame misto in pluriporzione (monoporzione qualora richiesto da ATS per emergenza Covid-19) presso il Centro diurno.

I pasti saranno somministrati agli utenti a cura del personale educativo e socioassistenziale.

L'OEA deve ritirare esclusivamente i contenitori termici e provvedere al loro lavaggio presso la cucina Molino Vecchio.

Articolo 21 – Specifiche Tecniche

Ai sensi dell'articolo 68 del Codice dei contratti pubblici, sono allegati al presente Capitolato Speciale le seguenti Specifiche Tecniche, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale:

- Allegato 01 – *Specifiche tecniche relative ai menù*
- Allegato 02 – *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici degli alimenti e degli ambienti*
- Allegato 03 – *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*
- Allegato 04 – *Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti*
- Allegato 05 – *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*
- Allegato 06 – *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le cucine e i terminali di distribuzione*
- Allegato 07 – *Specifiche tecniche relative ai beni da fornire*
- Allegato 08 – *Inventario delle attrezzature presenti presso le cucine e presso i refettori*

Articolo 22 – Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti per la ristorazione scolastica

1. Giornalmente l'OEA deve provvedere, mediante strumentazione informatica, alla raccolta delle prenotazioni dei pasti presso i singoli plessi scolastici e trasmetterli alla cucina di competenza.

Articolo 23 – Servizio di prenotazione dei pasti per gli utenti assistiti con servizio a domicilio

1. Per dimensionare il numero di pasti giornalieri, l'OEA terrà conto del numero di pasti erogati nei giorni precedenti.
2. L'eventuale sospensione e/o ammissione di un utente al servizio sarà comunicata dalla competente unità organizzativa della Stazione appaltante all'OEA mediante telefonata oppure mail di conferma entro le 10.00 del giorno di erogazione del pasto.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 24 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti nelle specifiche tecniche ed in particolare:
 - a) le derrate alimentari previste nella *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”* (Allegato n. 03);
 - b) le derrate alimentari nelle tipologie e quantità indicate al paragrafo C dei *“Criteri ambientali per il servizio di ristorazione scolastica”* ai sensi degli articoli 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici;
 - c) le derrate alimentari eventualmente offerte in fase di gara come *“Soluzioni migliorative alle derrate alimentari”*.
2. Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dall'OEA in sede di gara, devono avere valori microbiologici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 02 *“Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici degli alimenti e degli ambienti”*.
3. I prodotti PAT, essendo in deroga, sono esclusi dal rispetto dei limiti stabiliti dall'allegato 02.
4. Per quanto concerne i prodotti DOP, i prodotti IGP e le STG, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%.
5. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali a filiera corta eventualmente offerti, deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale e dovrà essere concordata con la Stazione Appaltante, fermo restando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli.
6. Si precisa inoltre che tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere freschi di stagione. Qualora per giustificati motivi e previa autorizzazione della Stazione Appaltante fosse necessario utilizzare prodotti surgelati, conservati ecc. si farà riferimento alle prescrizioni contenute nell'allegato 02 e nell'allegato 03.
7. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini delle cucine, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.
8. È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.
9. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'OEA dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.
10. Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle **diete speciali** per utenti affetti da intolleranza

al glutine, la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

Articolo 25 – Mancata fornitura di derrate prescrittive

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente Capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM o alle specifiche tecniche relative alle Tabelle merceologiche e alle Tabelle delle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menù del giorno.
2. In ogni caso, l'OEA è tenuto a comunicare preventivamente alla Stazione Appaltante quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.
3. In tal caso, l'OEA rimborserà alla Stazione Appaltante la differenza del valore economico tra le derrate prescrittive non fornite e quelle effettivamente fornite.
4. La differenza sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le Pubbliche Amministrazioni (Consip, Intercenter) o, in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, prendendo a riferimento pubblicazioni di settore o indagini di mercato.
5. Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dalla Stazione Appaltante o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità e non fosse stata preventivamente comunicata dall'OEA, oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite.

Articolo 26 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dall'OEA in sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alle Tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.
2. In tal caso, l'OEA deve comunicare preventivamente alla Stazione Appaltante quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura.
3. Al verificarsi di tale ipotesi, l'OEA rimborserà alla Stazione Appaltante la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà

determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le Pubbliche Amministrazioni (Consip, IntercentER) o, in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, prendendo a riferimento pubblicazioni di settore o indagini di mercato.

4. Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.
5. Per i prodotti non forniti per i quali l'OEA non abbia informato la Stazione appaltante, oltre alla differenza di prezzo, l'OEA corrisponderà alla Stazione appaltante, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.
6. Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dall'OEA che questa non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) la Stazione Appaltante si riserva di non applicare la penale.

Articolo 27 – Iniziative a sostegno della biodiversità

1. La Stazione Appaltante, intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti.
2. Gli alimenti da adottare, individuati dalla Stazione Appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
3. Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Articolo 28 – Iniziative a carattere sociale

1. La Stazione Appaltante, intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare n. 109/96.
2. Tali prodotti, coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.
3. Parimenti, la Stazione Appaltante si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

4. Gli alimenti individuati dalla Stazione Appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
5. Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Articolo 29 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

1. La Stazione Appaltante intende contribuire alla riduzione dello spreco di cibo, destinando eventuali eccedenze di produzione ad organizzazioni no-profit di solidarietà sociale.
2. A tal fine, l'OEA deve mettere in atto, nei tempi stabiliti, il progetto proposto in sede di gara.

TITOLO IV

MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Articolo 30 – Articolazione dei Menù

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *“Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 01).
2. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.
3. I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù *“autunno-inverno”* e in menù *“primavera-estate”*, seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo. Il menù *“autunno -inverno”* entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a metà aprile. Il menù *“primavera-estate”* entra in vigore indicativamente a metà aprile e termina indicativamente a metà ottobre. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Articolo 31 – Composizione degli spuntini, delle merende, del pasto e dei cestini

1. Gli spuntini sono composti da frutta fresca di stagione o altro alimento previsto per fine pasto nel menù giornaliero.
2. Le merende, per le l'Asilo nido/Sezione Primavera e per i Centri estivi qualora venissero attivati, sono composte da una bevanda e un prodotto da forno. Il costo della merenda è ricompreso nel prezzo offerto in sede di gara.

3. La struttura del menu giornaliero per l'asilo nido è la seguente:

LATTANTI (bambini dai 6 ai 12 mesi)

- pranzo (Pasto Unico).
- frutta fresca di stagione, grattugiata o frullata;
- merenda (yogurt o frutta fresca di stagione, grattugiata o frullata, o latte con biscotti o tè con biscotti o fette biscottate).

DIVEZZI E SEMI DIVEZZI e PRIMAVERA (bambini da 12 a 36 mesi)

- spuntino;
- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta o dessert;
- merenda.

4. La struttura del menù giornaliero per le restanti tipologie di utenti è composta da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- una frutta fresca di stagione/dessert
- pane

5. Per quanto riguarda l'acqua per gli utenti della ristorazione scolastica, si specifica che per tutte le categorie di utenti sarà utilizzata quella proveniente dall'acquedotto comunale; in tutti i refettori è collocato un rubinetto da cui prelevarla. L'OEA, dal momento in cui gli alunni non useranno la borraccia, deve farsi carico della fornitura degli appositi contenitori (brocche o simili) per la somministrazione dell'acqua in quantità sufficiente a garantire una corretta e funzionale gestione del servizio.

6. Qualora nel corso dell'esecuzione del servizio si verificasse una sospensione temporanea della fornitura di acqua, l'OEA dovrà fornire per ogni pasto una bottiglia di acqua minerale da 50 cl per tutta la durata della sospensione, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

7. Per quanto riguarda gli utenti con servizio a domicilio e degli utenti del CDD il menu è integrato da un bottiglia di acqua minerale da 50 cl.

8. Per gli utenti con servizio a domicilio il venerdì dovranno essere preparati e consegnati pasti doppi (anche per il sabato).
9. Il **cestino** è composto da:
- 2 panini con prosciutto o formaggio (tre per gli adulti aventi diritto)
 - 1 succo di frutta
 - 1 frutta
 - 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
 - 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
10. I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Articolo 32 - Variazione del menù

1. I menù sono fissi e imm modificabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - allerta alimentare.
2. I menù potranno variare in base alle indicazioni della Stazione Appaltante: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente concordate con l'OEA, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.
3. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Stazione Appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico.
4. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione Appaltante. Le eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante e dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite. Le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *"Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti"* (Allegato n. 04).

Articolo 33 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

1. Nel corso dell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.
2. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione Appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente.
3. Nel caso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione Appaltante, se richiesto dall'OEA, rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

Articolo 34 – Integrazione del menù in occasione di Festività

1. Per tutti gli utenti del servizio, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua, potranno essere richiesti in più all'OEA – e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante – panettone/pandoro da 100 g., torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione Appaltante.
2. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

TITOLO V

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU' ALTERNATIVI

Articolo 35 – Diete sanitarie per tutte le tipologie di utenti

1. L'OEA deve approntare le diete sanitarie per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione.
2. L'OEA è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti. L'OEA, su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate utilizzate per la preparazione delle Diete speciali.
3. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La/il dietista deve essere adibita/o alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete sanitarie ed etico religiose.

4. La dietista ha anche il compito di ricevere direttamente dalla Stazione appaltante la richiesta di dieta sanitaria corredata da certificati medici al fine di approntare correttamente le diete. La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.
5. Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni
6. La dieta sanitaria potrà essere approntata solo su prescrizione del medico (pediatra o medico specialista del Sistema Sanitario Nazionale).
7. Tale documentazione deve indicare in modo preciso la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
8. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:
 - l'alimento o gli alimenti vietati
 - gli additivi e i conservanti vietati.
9. **Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:**
 - l'alimento tal quale;
 - i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.
10. Le suddette indicazioni devono essere messe a disposizione della dietista dell'OEA in modo da approntare correttamente le diete. L'OEA deve approntare procedure che permettano di documentare la tracciabilità di ogni singola dieta dalla produzione alla distribuzione. La relativa documentazione potrà essere chiesta dalla Stazione Appaltante.
11. In merito al processo produttivo si precisa che la produzione delle diete speciali deve avvenire in modo da garantire la massima sicurezza per gli utenti che ne fruiscono.
12. La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.

13. Validità delle certificazioni mediche:

Le certificazioni mediche per patologia cronica (celiachia, diabete, favismo, ecc.) avranno validità per l'intero ciclo scolastico. Le certificazioni mediche per allergia/intolleranza alimentare avranno validità di un anno, salvo diversa indicazione dell'allergologo.

Articolo 36 – Diete leggere per tutte le tipologie di utenti

1. I menu dovranno essere integrati, al bisogno, con "diete leggere" da utilizzarsi per i casi di indisposizione, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno per situazioni

patologiche temporanee autocertificate dai genitori o comprovate mediante presentazione di certificato medico. L'autocertificazione dei genitori avrà durata massima di 5 giorni, successivamente sarà necessaria la presentazione di certificato medico.

2. Le diete leggere dovranno essere così composte:

- **primo piatto:** pasta o riso asciutti o in brodo vegetale conditi con olio extravergine di oliva e/o pomodoro e/o formaggio grattugiato;
- **secondo piatto:** carne magra al vapore, ai ferri o bollita; pesce al vapore, ai ferri o bollito; formaggio magro o ricotta; legumi lessati (non in caso di enterite). In casi particolari (allergie verso un componente specifico, oppure gravi idiosincrasie alimentari certificate dal medico curante) è consentita la sostituzione con prosciutto crudo o cotto o formaggio;
- **contorno:** verdura cruda, lessata o al vapore condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- **frutta:** libera, a parte i casi di enterite, nei quali viene consigliata la mela.

Articolo 37 – Menù alternativi

1. L'OEA, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante deve predisporre menù alternativi, qualora ne venga fatta richiesta.
2. Per gli utenti vegetariani deve essere fornito formaggio in sostituzione della porzione di carne.
3. L'OEA deve altresì garantire, a chi ne faccia richiesta scritta, menù alternativi che soddisfino le esigenze etniche-religiose del richiedente.

Articolo 38 – Modalità di conservazione delle diete

1. Le diete dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di polietilene e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario. Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.
2. Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

TITOLO VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Articolo 39 - Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelle previste nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 04).
2. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali peso dovuti allo scongelamento.
3. I parametri per il calcolo del calo peso sono riportati in appendice alla citata Specifica Tecnica n.04.

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 40 – Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

1. L’OEA, entro un mese dall’inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n. 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.
2. Pertanto, l’OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell’acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
3. Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l’OEA, a partire dall’inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
4. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.
5. L’OEA deve fornire copia alla Stazione Appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati dei verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

Articolo 41 – Norme per una corretta igiene della produzione

1. L’OEA, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dalle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.
2. L’OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le *“Buone Norme di Produzione”* (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Articolo 42 – Indumenti di lavoro e DPI

1. L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, comprese mascherine, guanti, ecc., come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.
3. L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Articolo 43 – Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme stabilite nel manuale di autocontrollo.

Articolo 44 – Pasto test

1. L'OEA, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso le cucine almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.
2. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
3. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione Appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Articolo 45 – Divieto di riciclo

1. L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

Articolo 46 – Preparazione e cottura

1. Le operazioni di preparazione e cottura dei pasti devono essere effettuate secondo quanto previsto dall'Allegato n. 05 "Specifiche tecniche relative alle procedure operative".

2. La preparazione dei pasti veicolati deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.

TITOLO VIII

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI

Articolo 47 – Modalità di confezionamento dei pasti veicolati per gli utenti della ristorazione scolastica

1. I pasti destinati alle utenze con menù ordinario devono essere riposti in gastronorm e conservati in contenitori distinti per tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.
2. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.
3. Il pane deve essere consegnato presso i terminali di distribuzione in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della Scuola, il peso contenuto differenziato tra le varie tipologie e il lotto di produzione.
4. L'OEA deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta, nelle scuole e nelle singole classi ove ne venga fatta richiesta, entro le ore 10.00. Il lavaggio potrà essere effettuato presso la Cucina Comunale oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, oppure nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

Articolo 48 – Modalità di confezionamento dei pasti per gli utenti assistiti con servizio a domicilio

1. Il confezionamento dei pasti destinati agli utenti domiciliari dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori isotermici individuali, ciascuno contenente un solo pasto confezionato in piattini monoporzione termosigillati.
2. L'OEA deve fornire contenitori individuali in doppia serie, due per ciascun utente.
3. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero o nella funzionalità, l'OEA è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Articolo 49 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

1. Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm, nonché contenitori individuali per le diete speciali in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.
2. Quando necessario, per il confezionamento di piatti freddi, per il trasporto deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. È escluso l'utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.
3. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero o nelle funzionalità, l'OEA è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.
4. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene, all'interno dei quali devono essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Articolo 50 – Automezzi per il trasporto

1. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d'orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.
2. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Articolo 51 – Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

1. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e l'inizio del trasporto dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 30 minuti.
2. L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo.

3. L'OEA deve effettuare tale attività, per ciascuna tipologia di utenti, in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.
4. In caso di errore nella consegna dei pasti, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.
5. Nel caso in cui l'utente assistito a domicilio non fosse presente al momento della consegna, il personale addetto deve effettuare un secondo tentativo dopo un'ora. Se anche il secondo tentativo non dovesse andare a buon fine, il personale addetto deve immediatamente informare gli uffici preposti della Stazione appaltante entro le ore 14.00.
6. Gli orari suddetti dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.
7. La Stazione Appaltante si riserva di chiedere all'OEA la variazione dell'orario di consegna, all'interno della fascia oraria prevista, in caso di particolari esigenze legate all'attività didattica delle Scuole.
8. Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'OEA deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.
9. La Stazione Appaltante, in caso di emergenze sanitarie o di altro tipo, si riserva di modificare l'organizzazione del servizio di somministrazione. In tale ipotesi i pasti saranno somministrati presso le aule anziché presso i refettori, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale nel caso siano coinvolte solo due classi per plesso scolastico per un tempo non superiore a 14 giorni consecutivi. In ipotesi diversa verranno concordati gli oneri economici tra le Parti.

TITOLO IX

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Articolo 52 – Norme e modalità per la somministrazione

1. L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e assicurare la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante. In tali

casi è a carico dell'OEA la comunicazione tempestiva ai plessi interessati e l'adeguamento delle diete speciali.

3. La somministrazione dei pasti sarà effettuata al tavolo, secondo le modalità vigenti presso ciascun plesso scolastico. La somministrazione deve avvenire consegnando il piatto al tavolo dell'alunno.
4. La distribuzione deve essere tassativamente eseguita al tavolo dal personale dell'OEA, senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta dell'OEA la Stazione Appaltante può derogare a tale regola.
5. L'OEA, al termine del servizio, deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.
6. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile, a causa di guasti o altre eventualità, utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'OEA deve concordare con la Stazione Appaltante le modalità provvisorie di somministrazione, i cui oneri restano totalmente a carico dell'OEA.
7. Le modalità di erogazione del servizio di somministrazione potranno subire modifiche a causa di sopravvenute cause di forza maggiore.

Articolo 53 – Orari di somministrazione dei pasti agli utenti

1. La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

Asilo nido/sezione primavera	- Nido ore 11,15 - Sezione primavera ore 11,30
Scuole dell'Infanzia	Rodari - ore 12,00 Collodi - ore 12,00
Scuole Primarie	Mazzini escluse le classi dislocate presso le scuole medie - 1° turno ore 12,15 - 2° turno ore 13,30 Molino Vecchio - 1° turno ore 12,15 - 2° turno ore 13,30
Distribuzione della frutta o dessert a metà mattina	tra le ore 9.45 e le ore 10.00
CDD	Ore 12,00
Utenti con servizio a domicilio	Tra le ore 11,00 e le ore 12,30

2. Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno valutate in accordo con la Stazione appaltante.

Articolo 54 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso

1. Per il consumo del pasto ad ogni utente delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, nonché al personale adulto avente diritto, dovrà essere fornito quanto di seguito descritto.
 - **Asilo nido e Scuola dell'Infanzia:** n. 1 tovaglietta, n. 1 tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in melamina, n. 1 bicchiere in plastica dura ad uso alimentare, n. 1 cucchiaio, n. 1 cucchiaino, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli Insegnanti).
 - **Scuola Primaria e personale avente diritto:** n. 1 tovaglietta, n. 1 tovagliolo di carta doppio velo, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in ceramica, un bicchiere in vetro, n. 1 cucchiaio, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox.
2. Il tovagliato e il reintegro delle stoviglie sono a carico dell'OEA, il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.
3. Nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, gli stessi dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile. Per nessuna ragione potranno essere attribuiti alla Stazione Appaltante maggiori oneri in ragione di tali ipotesi.

Articolo 55 – Quantità in volumi e in numero

1. Il personale dell'OEA preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare apposite tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le quantità somministrate agli utenti.
2. Le tabelle devono essere elaborate in base alle tabelle "**Tabella di riferimento per le variazioni di peso degli alimenti, prima e dopo la cottura**" riportate in appendice alla Specifica Tecnica n. 04 "*Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti*".

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Articolo 56 – Regolamenti

1. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le Cucine e presso i locali di consumo dei pasti,

devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dall'OEA.

2. L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.
3. È tassativamente vietato procedere allo sparcchiamento dei tavoli quando gli utenti sono presenti in mensa; in situazioni particolari (doppi turni o situazioni anomale) su richiesta in forma scritta della OEA la Stazione Appaltante può derogare a tale regola.
4. In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i locali di consumo dei pasti, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale dell'OEA deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione.
5. In particolare, l'OEA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
6. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
7. Ove presenti, le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie.

Articolo 57 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
2. L'OEA, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.
3. L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
4. Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali,

con la relativa etichetta e, per ragioni di sicurezza, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Articolo 58 – Modalità e frequenza delle operazioni di sanificazione ordinaria e straordinaria

1. Tutte le operazioni di sanificazione ordinaria e straordinaria devono essere effettuate in conformità al Manuale di autocontrollo igienico.
2. L'Impresa aggiudicataria si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla sanificazione quotidiana e periodica previste dal piano di sanificazione, anche interventi di sanificazione straordinaria.
3. L'Impresa aggiudicataria si impegna inoltre, all'inizio e al termine di ogni anno scolastico, ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature delle cucine e dei terminali di distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale.

Articolo 59 – Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

1. Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'OEA.
2. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:
 - sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
 - pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
 - pulizia degli arredi;
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli e spazzatura dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
 - detersione dei pavimenti;
 - pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
 - pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.
3. Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.
4. Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, l'OEA dovrà provvedere a:
 - sparecchiare e pulire i tavoli;
 - effettuare la spazzatura dei pavimenti;
 - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola.

5. Nel caso in cui il servizio di somministrazione dei pasti dovesse svolgersi nelle aule, per motivi dovuti a causa di forza maggiore come, ad esempio, l'emergenza sanitaria COVID-19, la pulizia dei locali sarà effettuata dal personale dell'OEA, secondo accordi che saranno presi tra le Parti.

Articolo 60 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina e pulizie esterne alle cucine

1. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono essere posti in posizione OFF.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.
4. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.
5. L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza delle cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta e/o di imballaggi, con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e, nel periodo invernale, della neve.

Articolo 61 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

1. Il servizio, comprendente attività ordinarie e straordinarie, consiste nell'esecuzione di tutte le attività di ispezione, controllo e monitoraggio e negli interventi di bonifica necessari a controllare e ridurre la presenza di ratti e insetti, che possano pregiudicare l'agibilità e il decoro dei luoghi di lavoro, dei locali tecnici, delle attrezzature impiantistiche (canali, tubazioni, ecc.), nonché delle aree esterne.
2. In particolare, l'OEA deve effettuare presso le cucine un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e successivamente con le modalità e la periodicità previste dal Piano di Autocontrollo.
3. Gli interventi devono essere svolti tramite Imprese specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 25 gennaio 1994, n. 82 e ss.mm.ii. e del DM n. 274 del 07.07.1997 e ss.mm.ii., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, abilitate alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.
4. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla bonifica dei locali. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

5. L'OEA è tenuta anche ad effettuare, su richiesta della Stazione Appaltante, interventi di disinfestazione delle aree esterne ai Centri Cottura ed alle cucine.

Articolo 62 – Raccolta rifiuti e materiali di risulta

1. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque di agire in conformità al D.lgs. 16 gennaio 2008 n. 4 e al D.M. 8 Aprile 2008.
2. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali adibiti a refettori devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, in appositi sacchetti compostabili forniti dall'OEA e convogliati presso gli appositi cassonetti in dotazione alle scuole, collocati nelle varie isole ecologiche di raccolta.
3. In particolare
 - Conferire eventuali scatoloni piegati all'interno dei cassonetti; qualora i contenitori fossero pieni, piegare i cartoni e depositarli in modo ordinato accanto agli stessi;
 - Non conferire nel multipak stoviglie contenenti avanzi di cibo (se si utilizzano stoviglie in plastica);
 - Non conferire nel multipak confezioni alimentari piene, siano esse di plastica o di tetrapak;
 - Pulire i bidoni carrellati, in particolare quelli dell'umido.
4. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente a quanto previsto dal D.lgs. 16 gennaio 2008 n. 4 e dal D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso) – cod. CER 200125 – raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltiti a norma della citata normativa mediante Impresa debitamente autorizzata.
5. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.
6. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti di origine animale e degli oli e grassi commestibili esausti sono a totale carico dell'OEA. Pertanto, la Stazione Appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.
7. È tassativamente vietato utilizzare carrelli portavivande per effettuare il trasporto dei rifiuti presso i cassonetti di raccolta. I rifiuti devono essere trasportati presso i cassonetti di raccolta in momenti diversi dall'uscita degli utenti da Scuola o dalla presenza dei genitori fuori dai cancelli delle Scuole.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 63 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

1. L'OEA, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D.lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni.
2. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
3. L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Articolo 64 – Misure per eliminare i rischi interferenti

1. L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI Standard allegato al Disciplinare di gara.
2. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione Appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Articolo 65 – Impiego di energia

1. L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'OEA deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

Articolo 66 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. L'OEA deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Articolo 67– Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori

1. I contenitori degli alimenti devono, di norma, essere consegnati direttamente presso le cucine o presso i locali ove viene effettuato lo smistamento dei pasti e/o il porzionamento.
2. Le consegne dovranno avvenire prestando attenzione ad una corretta collocazione delle portate

contenute nelle vaschette e/o delle derrate alimentari rispetto all'ordine di utilizzo e rispetto ai pesi coinvolti. Indicativamente, gli operatori dell'OEA dovranno depositare sui carrelli porta pesi i contenitori che, se accatastati, devono essere appoggiati in ordine inverso alla distribuzione interna dei pasti, in modo tale da non costringere gli operatori interni a movimentare pesi eccedenti i limiti di peso validi per il personale femminile (15 Kg).

TITOLO XII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Articolo 68 – Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche

1. L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato Tecnico e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, presso le Cucina Centralizzate; tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato che ne faccia richiesta.

Articolo 69 – Manuale della Qualità

1. L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso le Cucine, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Articolo 70 – Manuale di Autocontrollo

1. L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche allegate al presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Articolo 71 – Documento di valutazione dei rischi

1. L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità con quanto previsto dal d.lgs. n. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Articolo 72 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

1. L'OEA dovrà mantenere sempre aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità con quanto previsto dal d.lgs. n. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Articolo 73 – Rispetto delle norme di certificazione

1. L'OEA è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione per i sistemi di gestione previsti dai requisiti di partecipazione alla gara per tutta la durata dell'appalto.
2. Qualora l'OEA dovesse disattendere tale previsione, la Stazione Appaltante può fissare un adeguato termine entro il quale l'OEA dovrà conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, la Stazione Appaltante procederà all'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e all'eventuale risoluzione del contratto.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Articolo 74 – Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito presso le Cucine, presso i refettori o presso laboratori o aziende che producono per conto dell'OEA, accompagnati, su richiesta, da personale dell'OEA.
2. L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Articolo 75 – Controlli da parte della Stazione Appaltante

1. Alla Stazione Appaltante, tramite il Direttore dell'Esecuzione, spettano le funzioni di vigilanza e controllo sull'andamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale.
2. Al fine di garantire un adeguato controllo, la Stazione Appaltante potrà effettuare audit eseguibili in qualsiasi momento nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio.
3. Resta inteso che i rapporti diretti con l'OEA e con i suoi dipendenti potranno essere tenuti solamente dalla Stazione Appaltante.

Articolo 76– Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante

1. La Stazione Appaltante potrà incaricare organismi esterni per l'esecuzione dei controlli di conformità.

2. L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.
3. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i locali di consumo, apposito camice e copricapo.
4. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze dell'OEA, escluso il Direttore del Servizio. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

Articolo 77 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

1. La Stazione Appaltante, anche mediante soggetti esterni specializzati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.
2. Gli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
3. Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti, da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nessun corrispettivo potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevati.
4. L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Articolo 78 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un cartellino con la dicitura "in attesa di accertamento".
2. La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi.

Articolo 79 – Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

1. La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all’OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
2. L’OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.
3. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l’OEA non avrà esibito alcuna contro-deduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Articolo 80 – Diritto di controllo da parte del Circolo di qualità del servizio di ristorazione scolastica

1. La Stazione Appaltante, al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della Comunità, si avvale di un organismo denominato “Circolo di qualità”, con i seguenti compiti:
 - monitoraggio e controllo della qualità del servizio, soprattutto per quanto riguarda l’acceptabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di schede di valutazione;
 - monitoraggio e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati in riferimento al presente Capitolo, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
 - consultivo, in merito alle variazioni del menù scolastico;
 - controllo della pulizia degli ambienti.
2. La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all’OEA i nominativi dei componenti dell’organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e a trasmettere copia del regolamento comunale.
3. I componenti dovranno attenersi a quanto indicato nel “Regolamento del Circolo di qualità del servizio di ristorazione scolastica”.

Articolo 81 – Customer Satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolo, deve essere predisposto dall’OEA, in accordo con la Stazione Appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità da parte degli utenti delle preparazioni gastronomiche.
2. Tale modulo deve essere compilato due volte per anno scolastico da un responsabile individuato dall’OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo bimestre contrattuale, da considerarsi “periodo di familiarizzazione”, pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

3. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della “Customer Satisfaction”, le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.
4. Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l’OEA ha l’obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse oltre i termini prefissati, saranno applicate le penali previste.
5. È espressamente accettato dalla Stazione Appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

Articolo 82 – Partecipazione dell’OEA alle riunioni convocate dalla Stazione Appaltante

1. Su richiesta della Stazione Appaltante, l’OEA, nella persona del Direttore tecnico del Servizio o suo incaricato, è tenuto a partecipare alle riunioni convocate dalla Stazione Appaltante, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti, per discutere sull’andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XIV

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Articolo 83 – Penali

1. Ove si verificano inadempienze dell’OEA nell’esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente Capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell’inadempienza, alla quale l’OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. L’entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
2. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell’entità economica dell’inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.
3. Le penalità minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare, presso ogni singola struttura di produzione o di somministrazione dei pasti sono le seguenti:

1° livello	Euro 250,00
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta.
2	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.).
3	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta.
4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme.
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti.
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere.
7	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo.
8	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.
9	Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti nel caso di solo servizio di trasporto pasti.
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste.
2° livello	Euro 500,00
11	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti.
12	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione.
13	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante.
14	Per ogni derrata non conforme alle <i>"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"</i> rinvenuta nel magazzino.
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"</i> .
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>"Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature"</i> per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10

	pesate della stessa preparazione).
17	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative.
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato.
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quanto dichiarato nella relazione tecnica presentata in sede di offerta.
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti.
21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.
22	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione Appaltante.
3° livello	Euro 750,00
23	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi.
24	Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP).
25	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione Appaltante della documentazione inerente alla messa in atto del sistema HACCP.
26	Per ogni mancato rispetto dell'applicazione dei CAM.
27	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle " <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici degli alimenti e degli ambienti</i> ", nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.
28	Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
29	Mancata fornitura di prodotti prescrittivi. Sarà applicata la penale prevista dall'articolo 18 comma 5 del presente Capitolato.
30	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara come soluzioni migliorative alle derrate alimentari.
31	Per ogni violazione al divieto di riciclo.
32	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso la Cucina Comunale e gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o i refettori, in relazione al piano di sanificazione.
33	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso all'OEA.

4° livello	Euro 1.000,00
34	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici degli alimenti e degli ambienti</i> , nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.
35	Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario.
36	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione.
37	Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati presso la Cucina Comunale, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche.
38	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle <i>“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria”</i> .
39	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

4. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
5. Qualora sia accerta una violazione del presente capitolato non espressamente prevista dalla tabella penali si applicherà, a seconda della gravità, una penale da 50,00 sino a 2.000,00 euro, tenuto conto:
 - del danno, o pericolo di danno, anche solo di immagine, causato alla Stazione Appaltante;
 - del disservizio o disservizi eventualmente causati all’utenza;
 - dei comportamenti posti in essere dall’OEA per mitigare i suddetti danni o disservizi;
 - dell’andamento del servizio complessivamente inteso sino al momento della violazione.
6. Ai sensi dell’articolo 113-bis del Codice dei contratti pubblici le penali non potranno superare, complessivamente il 10 per cento dell’ammontare netto contrattuale.
7. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l’applicazione delle penali, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, la Stazione Appaltante si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno da parte dell’OEA.

Articolo 84 – Applicazione delle penali

1. La conformità della resa dei servizi da parte dell’OEA rispetto alle previsioni del Capitolato è verificata a cura ed onere della Stazione Appaltante o da soggetti da questa incaricati.

2. Qualora venissero riscontrate non conformità:
- a) il personale della Stazione Appaltante preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare all'OEA la non conformità riscontrata;
 - b) la Stazione Appaltante provvederà altresì a comunicare all'OEA eventuali Azioni Preventive necessarie per evitare potenziali non conformità, nonché i tempi per la loro messa in opera.
- Tale comunicazione potrà essere puntuale (per ogni singola non conformità) ovvero cumulativa (per tutte le non conformità di un certo periodo o di una certa sede) e verrà effettuata con le seguenti modalità:
- la Stazione Appaltante farà pervenire all'OEA, a mezzo PEC, le non conformità rilevate dagli organi di controllo della Stazione Appaltante e/o dai suoi incaricati e le eventuali azioni correttive e/o preventive;
 - l'OEA potrà contro dedurre a quanto contestato entro il termine di 8 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della segnalazione a mezzo PEC;
 - se entro la suddetta data l'OEA non provvederà alle suddette controdeduzioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute giustificative dell'accaduto, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste al precedente articolo dandone comunicazione scritta all'OEA a mezzo PEC.
3. La Stazione appaltante adotterà inoltre gli eventuali provvedimenti sanzionatori sulla base:
- delle contro deduzioni espresse dall'OEA;
 - della gravità dell'accaduto;
 - del reiterarsi dell'accaduto.
4. Le penalità di cui sopra sono comminate mediante invio di fattura all'OEA.
5. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che la Stazione Appaltante intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.
6. Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale potranno anche essere trattenute sui crediti maturati dall'OEA o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

TITOLO XV

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Articolo 85 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. La Stazione Appaltante, previa verifica dell'inventario di cui alla specifica tecnica n. 08, dà in consegna all'OEA, in comodato gratuito, i locali di produzione e consumo del pasto. L'inventario, da aggiornare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

2. Al momento della presa in consegna, tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute sino al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
3. Durante il periodo di gestione, l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, nonché a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Articolo 86 – Inventari di riconsegna

1. Alla scadenza del contratto, l'OEA si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero, specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dai beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, ne verrà stimato il valore economico e saranno addebitati interamente all'OEA.

Articolo 87 – Tempo utile per la fornitura e installazione dei macchinari

1. L'OEA deve ultimare i lavori di installazione dei beni prescritti nella Specifica tecnica n. 07, con esito positivo del collaudo, delle verifiche e prove preliminari entro 30 giorni solari calcolati dal giorno seguente alla firma del contratto e comunque, in ogni caso, in coincidenza con l'inizio dell'esecuzione del servizio.

Articolo 88 – Spese per utenze energetiche

1. Le spese per le utenze energetiche presso le seguenti strutture sono a carico dell'OEA e si intendono compensate nel prezzo offerto dallo stesso in sede di gara:

Cucina Molino Vecchio	via Molino Vecchio, 19
Scuola Primaria Molino Vecchio	via Molino Vecchio, 19
Scuola Primaria "Grazia Deledda"	Via G. Mazzini, 6

2. Presso la cucina Molino Vecchio sono poste a carico dell'OEA anche le spese per l'utenza telefonica.
3. Presso le suddette strutture i relativi contratti devono essere intestati all'OEA.

L'intestazione delle utenze dovrà essere perfezionata nel minor tempo possibile, nel rispetto della buona fede contrattuale, le spese di voltura sono a carico della OEA.

Ove l'OEA non fosse in grado di documentare dettagliatamente la propria estraneità ai motivi del ritardo, potranno essere applicate dalla Stazione Appaltante penali per ciascuna settimana di ritardo.

Articolo 89 – Penalità in caso di ritardi nell'installazione dei beni

1. Per ogni giorno di ritardo nell'installazione dei beni prescritti nella Specifica tecnica n. 07 " Specifiche tecniche relative ai beni da fornire " oltre i 10 giorni, sarà dovuta dall'OEA una penale giornaliera di € 1.000,00 (mille/00) sino ad un massimo del 10% del valore della fornitura, per ogni giorno naturale successivo e consecutivo, salvo casi di forza maggiore, nell'intesa che ritardi maggiori a quanto sopra previsto, previa diffida ad eseguire, potranno comportare la risoluzione del contratto.

Articolo 90 – Documenti finali

1. L'OEA al termine dei lavori di fornitura e installazione dei macchinari dovrà consegnare alla Stazione appaltante la documentazione che segue:
 - certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
 - certificati di conformità secondo le normative vigenti;
 - manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate.

Articolo 91 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. Le strutture affidate all'OEA devono essere da questo utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione.
2. L'OEA, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Articolo 92 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA

1. Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utenileria, presenti presso le cucine e presso i refettori, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.
2. Sono poste a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali cucina e dei refettori.
3. Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n. 06 al presente Capitolato "*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le cucine e i terminali di distribuzione*" (rientrano, a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti,

pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

4. L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.
5. Gli interventi di manutenzione effettuati dovranno essere annotati su apposito registro gli interventi eseguiti.
6. L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante prima che inizi il servizio.
7. La Stazione Appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le Imprese di cui l'OEA intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

TITOLO XVI

GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE, RISCOSSIONE TARIFFE, ANAGRAFICA E PAGAMENTI

Articolo 93 – Modalità di gestione informatizzata e amministrativa a carico dell'OEA

1. Il servizio di gestione anagrafica utenti, rilevazione giornaliera delle presenze, prenotazione pasti e addebito delle tariffe relative al servizio di ristorazione scolastica dovrà essere gestito attraverso la modalità amministrativa post-pagato con specifico applicativo gestionale eCivis, comprensivo dell'APP per la segnalazione delle assenze, fornito dalla società Project S.r.l.
2. Con riferimento alla segnalazione delle assenze è previsto l'utilizzo dell'applicazione di Ecivis;
3. Gli oneri relativi ai canoni del software eCivis della mensa e del pre e post scuola, dovranno essere pagati dall'OEA a partire dal 1° agosto 2022 e dovrà essere sempre garantito il livello massimo di sicurezza di tutto il processo dei dati compresa la APP;
4. Qualora nell'arco della durata dell'appalto la Stazione appaltante decida di cambiare il software utilizzato, l'OEA dovrà adeguarsi ad utilizzare il nuovo software.
5. L'Amministrazione Comunale intende sviluppare e potenziare le attuali modalità di gestione amministrativa, al fine di sgravare, per quanto possibile, il personale comunale dalle incombenze relative e di rendere maggiormente semplice e intuitivo l'approccio al servizio per le famiglie.

6. A tal fine, le Imprese concorrenti dovranno prevedere in maniera dettagliata all'interno della propria Offerta Tecnica modalità idonee ad assicurare lo svolgimento delle seguenti attività, con gestione, personale e costi a totale carico dell'OEA:
- a) attività di supporto al personale degli uffici comunali nei rapporti con gli utenti e le loro famiglie;
 - b) implementazione e gestione per tutto il periodo dell'appalto di una piattaforma informatica accessibile agli utenti con possibilità di iscriversi al servizio, gestire in autonomia i propri pagamenti, consultare le presenze e i pasti erogati e accedere a informazioni di natura generale riguardanti il servizio;
 - c) implementazione e gestione di canali di comunicazione "user friendly" rivolti agli utenti del servizio;
 - d) gestione anagrafica completa degli utenti e di tutte le persone abilitate a operare sui profili relativi agli stessi, nonché degli aggiornamenti periodici, con possibilità di gestire in automatico i dettagli dei servizi richiesti (ad esempio, diete personalizzate) e l'attribuzione di fasce e di scontistica sulla base del reddito del nucleo familiare;
 - e) elaborazione e fornitura agli utenti delle certificazioni per modello 730, certificazioni per welfare aziendale, diete (prevedendo il salvataggio in una cartella delle certificazioni diete per intolleranze ed allergie ed alla trasmissione al centro cottura) oltre alla predisposizione di un file contenente tutte le diete comprese quelle etico/religiose;
 - f) inserimento e rendicontazione degli incassi sulla base della contabilità dell'ente;
 - g) invio di un sms (a titolo gratuito) e di una e-mail con il quale si avvisano i genitori dell'emissione delle rette e che le stesse possono essere scaricate e stampate;
 - h) gestione delle promozioni;
 - i) procedure di sollecito e recupero del credito: elaborazione, gestione, stampa ed invio dei documenti di sollecito;
 - j) emissione e invio agli utenti della documentazione relativa alla riscossione delle rette;
 - k) previsione di modalità alternative a realizzare quanto sopra per le famiglie sprovviste di idonei strumenti informatici;
 - l) previsione di diverse modalità di pagamento a disposizione degli utenti quali PagoPA e addebito SDD;
 - m) gestione di idonee campagne informative sulle modalità di gestione del servizio, concordate con l'Amministrazione Comunale (incontri illustrativi prima dell'inizio di ogni anno scolastico, produzione e affissione di appositi manifesti in luoghi aperti al pubblico, etc.);
 - n) gestione dei reclami, attività di rilevazione della *customer satisfaction* e risoluzione delle eventuali problematiche;

7. Tutti i costi relativi si intendono compensati nel prezzo offerto in sede di gara, con esclusione di qualsiasi onere ulteriore a carico della Stazione Appaltante.

Articolo 94 – Prenotazione pasti, raccolta presenze e altri oneri a carico dell'OEA

4. L'attività di prenotazione quotidiana dei pasti dovrà essere svolta interamente a cura dell'OEA, che dovrà attivare un sistema atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle Scuole ed assicurare nella mattinata la registrazione di tutte le presenze al servizio entro le ore 9,30.
5. Tali dati dovranno essere immediatamente disponibili alle cucine di competenza che potranno accedere via web a tutte le informazioni utili per la produzione giornaliera.
6. In particolare, si richiede un sistema on line che aggiorni i dati in tempo reale e che elimini l'uso della carta nei plessi scolastici.
7. Sono altresì a carico dell'OEA:
 - a) il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del software utilizzato presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
 - b) il pagamento dei canoni di manutenzione e assistenza software durante tutta la durata dell'appalto mediante stipula di contratti diretti con l'Azienda fornitrice del Sistema;
 - c) il pagamento delle apparecchiature hardware;
 - d) i costi di fornitura di eventuali migliorie o evoluzioni di sistema;
 - e) la dotazione presso le cucine di personal Computer e del collegamento alla rete internet per accedere al Sistema;
 - f) l'attività quotidiana di rilevazione/prenotazione dei pasti presso i plessi scolastici, con particolare attenzione alle diete speciali, attraverso procedure automatiche on line;
 - g) l'attività di rettifica e perfezionamento dei dati di presenza giornalieri in collaborazione con il personale scolastico, e la garanzia della loro correttezza;
 - h) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informativo;
 - i) lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse da scuola entro le ore 9:30 e l'aggiornamento immediato dei dati a sistema via web;
 - j) la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;

k) la formazione di un minimo di n. 3 giornate per ogni anno di contratto rivolta al personale Comunale da utilizzare nel momento in cui l'Ente lo riterrà più necessario. Tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.

4. Si precisa inoltre che:

l) in caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o dell'hardware in uso, l'OEA è tenuto a dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema;

m) nessun alunno potrà essere automaticamente privato del pasto, anche in casi di insolvenza da parte della famiglia;

n) alla scadenza del contratto l'OEA, dovrà trasferire al Comune di Gorgonzola, ove acquistate e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive e di qualsiasi tipo di hardware o strumentazione introdotta per la gestione del sistema, nonché la banca dati collegata allo stesso.

Articolo 95 – Pagamento dei pasti

1. Il sistema per il pagamento dei pasti dovrà agevolare il più possibile l'utenza, offrendo la facoltà di utilizzare più canali, ossia PagoPA e SDD.

Articolo 96 – Gestione della comunicazione con gli utenti

1. La comunicazione con gli utenti dovrà avvenire attraverso un sistema interamente WEB based o mobile.

2. Tali sistemi saranno accessibili grazie: ad un link presente sul sito del Comune di Gorgonzola che consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password (o altre modalità di autenticazione) e tramite un'apposita applicazione fruibile su qualunque smartphone.

3. La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS con avvisi di riserva.

Articolo 97 – Competenze della Stazione Appaltante

1. Del sistema sopra descritto restano in carico alla Stazione appaltante le seguenti attività:

a) la titolarità delle iscrizioni al servizio

b) la comunicazione del personale scolastico avente diritto al pasto gratuito, su specifica indicazione dei dirigenti scolastici

c) la definizione delle tariffe secondo il proprio regolamento del servizio, in base alle delibere comunali e delle eventuali agevolazioni ISEE;

- d) la possibilità di accesso, verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema;
- e) l'incasso diretto delle rette;
- f) la titolarità del recupero delle morosità.

Articolo 98 – Sicurezza informatica, delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni

1. In considerazione del fatto che il sistema informatizzato tratta sia dati sensibili (diete sanitarie ed etico-religiose) che dati economico-finanziari, dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica.
2. Pertanto, sia il Datacenter ospitante il sistema, sia la *software house* fornitrice del sistema stesso, dovranno essere certificate ISO27001, con lo scopo di garantire il mantenimento della sicurezza informatica lungo tutta la filiera; per garantire la Continuità Operativa, (articolo 50bis del C.A.D.), la *software house* produttrice e fornitrice del sistema dovrà essere certificata secondo la norma ISO22301.
3. Si dovranno pertanto presentare le seguenti certificazioni:
 - Certificato ISO 27001 (Sistema di Gestione della Sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) del Datacenter che ospita i dati e i programmi;
 - Certificato ISO 27001 (Sistema di Gestione della Sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) della *software house* produttrice del software e fornitrice del servizio di assistenza e manutenzione;
 - Certificato ISO 22301:2012 (Societal security/Business continuity management system) della *software house* produttrice e fornitrice della soluzione informatizzata.

TITOLO XVII

PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Articolo 99 – Prezzo del pasto

1. I prezzi unitari del pasto per ciascuna categoria di utenti saranno quelli risultati dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole.
2. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente i servizi di cui trattasi.

3. In caso di persistenza dell'emergenza sanitaria COVID-19, il prezzo del pasto potrà essere riparametrato, ai sensi dell'articolo 106 del Codice, in base alle soluzioni operative che saranno adottate dalla Stazione Appaltante per il contenimento dell'emergenza.
4. Il prezzo dei cestini per gite o altri eventi è del 50% in meno rispetto al prezzo del pasto per gli utenti della Scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria.
5. Trattandosi di appalto a misura, saranno pagati i pasti e i cestini effettivamente erogati.
6. L'importo complessivo del servizio potrà invece essere aumentato o ridotto (sino ad un massimo del 20% dell'importo di base del contratto) da parte della Stazione Appaltante, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'OEA possa sollevare ulteriori pretese ed eccezioni o richiedere indennità di sorta.
7. Si precisa che, nel caso di variazioni oltre il quinto del valore economico del contratto, l'OEA, ove non si avvalga del diritto alla risoluzione del contratto entro il termine assegnatogli dalla Stazione Appaltante, è obbligato ad assoggettarvisi agli stessi patti e condizioni del contratto in essere. In questo caso, a garanzia delle maggiori prestazioni, si procederà alla formalizzazione dei conseguenti atti integrativi con costituzione della garanzia integrativa.

Articolo 100 – Pagamenti

1. A compenso delle prestazioni effettuate, l'OEA, con cadenza mensile, emetterà posticipatamente fattura fiscale per l'importo del servizio, allegando la rendicontazione dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle Scuole e agli utenti assistiti con servizio a domicilio nel periodo considerato, che sarà sottoposta ad attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Dirigente competente o direttore dell'esecuzione del servizio.
2. Saranno pertanto riconosciute solo ed esclusivamente le prestazioni rendicontate ed effettivamente eseguite. L'Amministrazione liquiderà le fatture mensili emesse dall'OEA entro 30 giorni dalla data di ricezione. L'eventuale ritardo nel pagamento non potrà essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dall'OEA, il quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.
3. L'avvenuto pagamento in ogni caso non equivale al riconoscimento di regolarità delle prestazioni, restando la Stazione Appaltante libera, in ogni tempo ed entro la scadenza del contratto, di accertare eventuali inadempienze.
4. Si stabilisce sin d'ora che la Stazione Appaltante potrà rivalersi – per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'OEA, il rimborso di spese e il pagamento di penalità – direttamente mediante incameramento della garanzia prestata dall'OEA o a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

5. Per tutta la durata contrattuale, l'OEA dovrà essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali, assicurativi e assistenziali previsti dalla vigente normativa, con regolarità attestata da certificazione DURC in corso di validità e regolarità fiscale attestata da certificazione DURF.
6. Nell'ipotesi in cui l'OEA, a seguito dell'acquisizione d'ufficio della certificazione DURC, dovesse risultare inadempiente dal punto di vista degli obblighi contributivi, l'Amministrazione tratterà dai pagamenti dovuti all'espletamento del servizio l'importo corrispondente all'inadempienza certificata, provvedendo al versamento diretto della somma trattenuta agli enti assicurativi e/o previdenziali creditori.

Articolo 101 – Tracciabilità finanziaria

1. In ottemperanza a quanto previsto dall'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e ss.mm.ii., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'articolo 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della Stazione Appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
2. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato in sede di gara.
3. L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010; l'OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.
4. L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione Appaltante e la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.
5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della Legge n. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Articolo 102 – Adeguamento dei prezzi

1. Ai sensi dell'art. 29 del DL 4/2022 "Sostegni-ter", dell'art. 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106 è prevista la clausola di revisione dei prezzi.
2. La procedura di revisione dei prezzi è effettuata dalla Stazione appaltante su richiesta dell'OEA, con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, assumendo a riferimento l'indice medio ISTAT di variazione dei prezzi FOI (famiglie, operai e impiegati) esclusi i tabacchi, fatte salve eventuali normative nel frattempo intervenute. Per il calcolo dell'indice medio saranno presi a riferimento i mesi da settembre ad agosto.
3. La revisione dei prezzi potrà essere effettuata a partire dal secondo anno contrattuale e non potrà essere, per nessun motivo, retroattiva.
4. L'istanza di adeguamento prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.
5. Si procederà all'adeguamento del prezzo anche nel caso in cui alla scadenza naturale del contratto, la Stazione Appaltante esercitasse l'opzione di rinnovo o proroga ai sensi dell'art. 119 commi 2 e 3. In tale ipotesi, il prezzo del pasto sarà decurtato della voce di costo relativa agli ammortamenti dei beni forniti, in quanto si considerano già ammortizzati.

TITOLO XVIII

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Articolo 103 – Disposizioni generali relative al personale

1. L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, per numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.
3. L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

4. **CLAUSOLA SOCIALE** – Al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice dei contratti pubblici, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Articolo 104 – Organico e reintegro personale mancante

1. L'organico che sarà impiegato per l'espletamento delle attività di ristorazione e attività connesse sarà composto da personale legato da regolare contratto all'OEA.
2. Presso l'Asilo Nido l'organico che sarà impiegato per l'espletamento delle attività di ristorazione e attività connesse, sarà composto in parte da personale legato da regolare contratto all'OEA, e in parte da personale messo a disposizione dalla Stazione appaltante (n.1 cuoca).
3. Il numero delle unità lavorative dell'OEA dovrà tenere conto delle esigenze di turnazione per garantire sia la continuità del servizio, sia il godimento degli istituti contrattuali da parte degli operatori.
4. L'organico dell'OEA impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale, l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.
5. L'OEA, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.
6. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, deve reintegrare detto personale entro 24 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.
7. La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò comporti l'insorgere di maggiori oneri per la Stazione Appaltante.

Articolo 105 - Norme regolatrici del personale messo a disposizione dalla Stazione appaltante

1. Presso la cucina dell'Asilo Nido "Peter Pan" / Scuola dell'Infanzia "Collodi" la Stazione appaltante mette a disposizione dell'OEA **1 unità** con mansione di cuoca e un monte ore settimanale di 30 ore, la quale preparerà i pasti per gli utenti dell'Asilo nido/Sezione primavera.
2. Il personale dell'OEA preparerà i pasti per gli alunni della scuola dell'Infanzia "Collodi" e "Rodari".

3. Il personale comunale manterrà lo stato giuridico di dipendente della Stazione appaltante. La Stazione appaltante provvederà direttamente alla loro retribuzione.
4. Il coordinamento tra le funzioni ed attività del personale della Stazione appaltante e del personale dell'OEA avverrà attraverso un protocollo operativo tra le Parti.
5. Eventuali interventi disciplinari potranno essere presi solo ed esclusivamente dai competenti uffici della Stazione appaltante, lo stesso dicasi per quanto riguarda la concessione di ferie e permessi, le quali saranno concesse previo accordo tra le Parti.
6. Nel caso in cui l'unità lavorativa alle dipendenze della Stazione appaltante dovesse assentarsi per malattia, infortuni, permessi, ROL, o per motivi di cui alla legge 104, l'OEA deve garantire il regolare svolgimento del servizio, sostituendo, se lo ritenesse necessario, il personale assente con proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Articolo 106 – Direttore Tecnico del Servizio

1. L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, già indicato in sede di gara, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi in conformità al curriculum presentato in sede di gara.
3. Il Direttore Tecnico del Servizio dovrà essere presente presso i plessi del servizio in oggetto negli orari indicati in offerta tecnica e avrà l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato e dovrà garantire, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'Esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione Appaltante.
4. Il Direttore Tecnico può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattia, etc.), la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti.
6. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Articolo 107 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

1. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire con la supervisione di un dietologo o di una dietista con titolo di studio previsto dal DM n. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti e con esperienza professionale almeno quinquennale in servizi analoghi.
2. La dietista e/o il dietologo è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:
 - Predisposizione delle diete sanitarie;
 - messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - Interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - addestrare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.
3. La dietista e/o il dietologo oltre che per la supervisione delle diete speciali, devono essere adibiti anche alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Articolo 108 – Capo Cuoco

1. L'OEA, per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, deve impiegare, presso ciascuna cucina, cuochi provvisti di idoneo titolo di studio ed in possesso di esperienza professionale almeno quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica.
2. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento.

Articolo 109 – Personale addetto alla preparazione dei pasti

1. L'OEA, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare i tempi di esecuzione previsti dal presente Capitolato e adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Articolo 110 – Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

1. L'OEA, per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo, deve impiegare personale e automezzi in numero pari a quanto dichiarato in sede di offerta, tali da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'OEA nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Articolo 111 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. L'OEA, per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, deve impiegare proprio personale, nelle proporzioni minime precedentemente indicate, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
2. Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Articolo 112 – Informazione ai dipendenti dell'OEA

1. L'OEA, all'inizio di ogni anno scolastico, è tenuto ad organizzare, entro 10 giorni dalla data di inizio delle attività, un incontro con i propri addetti finalizzato alla presentazione del servizio di ristorazione, nel corso del quale deve illustrare le prescrizioni che regolano il contratto e il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio. A tali incontri potranno partecipare di diritto uno o più rappresentanti della Stazione Appaltante.

Articolo 113 – Norme comportamentali comuni del personale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
 - tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
 - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione Appaltante;
 - non trattarsi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
 - mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
 - consegnare immediatamente al Direttore del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali di competenza del servizio.

2. La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.
3. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.
4. L'OEA è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale impiegato nel servizio e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della Stazione Appaltante e gli addetti dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità.

TITOLO XIX

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 114 – Oneri economici a carico dell'OEA

1. L'OEA deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio e deve pertanto farsi carico dell'efficienza dei servizi richiesti.
2. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del Contratto di Appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'OEA.
3. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'OEA, e quindi s'intendono compresi nell'Offerta dello stesso, le spese relative a:
 - a) tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente Capitolato;
 - b) le spese per la fornitura e l'installazione dei macchinari previsti nella Specifica tecnica n. 07;
 - c) le spese per lo smaltimento dei macchinari sostituiti;
 - d) Sono a carico dell'OEA le spese per energia elettrica e riscaldamento, gas, canone telefonico ecc. della cucina e dei refettori di Via Molino Vecchio e di via Mazzini. A tal proposito l'OEA dovrà provvedere alla voltura dei contatori a proprie spese.
 - e) le spese per il reintegro delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
 - f) le spese per le manutenzioni ordinarie e straordinarie come previste nella Specifica Tecnica n. 6;
 - g) le spese riferite ai canoni annuali di manutenzione ed hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica come prescritto dal presente Capitolato;
 - h) le spese sostenute dalla Stazione Appaltante per effettuare la pubblicità all'appalto ai sensi della Legge 17 dicembre 2012, n. 221, articolo 34, comma 35. Dette spese saranno rimborsate entro 60

giorni dall'aggiudicazione definitiva. In via presuntiva, l'importo ammonta ad un massimo di € 3.000,00 oltre IVA.

- i) gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'OEA, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'OEA non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti della Stazione Appaltante, assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea;
- j) l'OEA si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Stazione Appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Articolo 115 – Spese a carico della Stazione Appaltante

1. Sono a carico della Stazione Appaltante esclusivamente le spese per:
 - l'esecuzione di interventi di manutenzioni straordinarie sugli immobili (cucina e refettori).
 - le spese per la fornitura di acqua e per le utenze non indicate al precedente Art. 114.

Articolo 116 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti

1. L'OEA prima dell'inizio del servizio di ristorazione deve far stampare a proprie cure e spese l'opuscolo informativo, in conformità al progetto grafico presentato in sede di gara.
2. Le copie da produrre annualmente devono essere pari al numero di utenti iscritti al servizio di ristorazione scolastica e sociale.
3. L'opuscolo informativo, in conformità con quanto previsto dai CAM per la ristorazione collettiva, deve trattare almeno i seguenti temi:
 - alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - menu in vigore;
 - prodotti certificati impiegati per la produzione dei pasti;
 - provenienza territoriale degli alimenti;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Articolo 117 – Garanzia definitiva

1. La garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'articolo 103 del Codice dei contratti pubblici.
2. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento, la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono i punti eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore del 20 per cento, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto eccedente il 20 per cento.
3. La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.
4. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA. In particolare si richiamano:
 - sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
 - impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
 - risoluzione contrattuale.
5. Ogni qualvolta la Stazione Appaltante si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi legittimo motivo, l'OEA è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.
6. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'OEA. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'OEA, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia, che verrà incamerata dalla Stazione Appaltante.
7. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Articolo 118 – Polizze assicurative

1. L'OEA, al momento della stipula del contratto, deve stipulare una polizza RCT/RCO, specifica per il contratto con la Stazione appaltante, nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'OEA.
2. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'OEA.

3. La polizza RCT/RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale unico di **5.000.000,00 di euro** (cinquemilioni/00).
4. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.
5. Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

TITOLO XX

ASPETTI CONTRATTUALI

Articolo 119 – Durata del contratto

1. Il contratto avrà durata di 3 anni, a decorrere dal 01.09.2022 fino al 31.08.2025.
2. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a un anno Scolastico a partire dal 1° settembre 2025 e fino al 31 agosto 2026, ai sensi dell'articolo 106 del Codice dei contratti pubblici e come meglio specificato nel Disciplinare di gara.
3. Il contratto di appalto di potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice per eventuali revisioni di prezzi e per ulteriori servizi che potrebbero essere necessari nel corso del periodo contrattuale.
4. Se richiesto dalla Stazione Appaltante, l'OEA è tenuto a continuare l'esecuzione di tutti i servizi di cui al presente Capitolato anche dopo la scadenza del contratto, secondo le medesime modalità e tempistiche di cui al presente Capitolato e progetto tecnico presentato per l'organizzazione ed esecuzione del servizio, per tutto il periodo necessario per procedere al nuovo affidamento del servizio. Per quanto concerne le condizioni economiche della prosecuzione del servizio, esse resteranno invariate.
5. Qualora l'OEA, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi o recedere unilateralmente dal contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione Appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.
6. La Stazione Appaltante addebiterà inoltre all'OEA inadempiente, a titolo di risarcimento danni, le maggiori spese derivanti dall'assegnazione a terzi dei servizi oggetto del contratto.
7. Il contratto e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno l'OEA dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno la Stazione Appaltante soltanto dopo che saranno stati approvati dagli uffici competenti, in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Articolo 120 – Stipula del contratto

1. L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che verranno richieste dalla Stazione Appaltante.
2. Nel caso in cui l'OEA non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta da parte della Stazione Appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Articolo 121 – Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

1. Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria versata.
2. La Stazione Appaltante, in tal caso, incamererà la garanzia provvisoria e si riserva di richiedere all'OEA il risarcimento dei danni, oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 122 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

1. Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, la Stazione Appaltante ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata ovvero PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il quale il l'OEA si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.
2. Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di lettera raccomandata ovvero PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il servizio a terzi in danno dell'OEA e l'applicazione delle penali già contestate.
3. La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte dell'OEA dei maggiori danni subiti dalla Stazione Appaltante.

Articolo 123 – Ipotesi di risoluzione del contratto

1. La Stazione Appaltante, nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'OEA, avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione

comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'OEA. E' fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

2. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:
- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'OEA;
 - b) messa in liquidazione dell'OEA;
 - c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente, sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al contratto stipulato, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 3, del Codice dei contratti pubblici;
 - d) impiego di personale non dipendente dell'OEA, fatta eccezione per il personale interinale, o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
 - e) inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
 - g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
 - h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'OEA;
 - i) interruzione non motivata del servizio;
 - j) subappalto del servizio senza autorizzazione da parte della Stazione Appaltante o non indicato in sede di offerta;
 - k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - l) comminazione di n. 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno solare o scolastico;
 - m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
 - n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
 - o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
 - r) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
 - s) inosservanza e violazione dell'articolo 53, comma 16ter, del D.lgs. n. 165/2001.

3. In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Articolo 124 – Licenze e autorizzazioni

1. L'OEA deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'OEA anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'OEA, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione Appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti da ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Articolo 125 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

1. Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'articolo 105 e s.m.i. del Codice dei contratti pubblici.
2. Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè l'affidamento di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito nei limiti di legge.
3. Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione Appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori, fatto salvo quanto previsto dal comma 13 dell'articolo 105 del Codice dei contratti pubblici.
4. L'OEA è obbligato a trasmettere alla Stazione Appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.
5. Per quanto riguarda i sub-contratti che non costituiscono subappalto (servizi di manutenzione, servizi di derattizzazione e deblattizzazione ecc.), l'OEA deve comunicare alla Stazione Appaltante l'importo e l'oggetto dei medesimi, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.
6. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Articolo 126 – Domicilio e recapito dell'OEA

1. L'OEA deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio del Comune di Gorgonzola.

2. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate *brevi manu*, ovvero mediante lettera raccomandata ovvero tramite PEC, fax o altro mezzo consentito dalla legge, presso il suddetto domicilio eletto.
3. Qualsiasi comunicazione fatta all'OEA dal responsabile preposto della Stazione Appaltante si considererà fatta personalmente al titolare dell'OEA. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il Raggruppamento temporaneo.
4. Ogni variazione di domicilio dovrà essere comunicata per iscritto alla Stazione Appaltante; in mancanza, le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che l'OEA possa eccepire nulla in merito, sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale.

Articolo 127 – Variazioni relative al servizio derivanti da cause di forza maggiore

1. In caso di variazioni relative al servizio che si dovessero rendere necessarie a fronte dell'eventuale prosecuzione dell'emergenza sanitaria COVID-19, ovvero di cause di forza maggiore al momento non prevedibili, la Stazione Appaltante e l'OEA si impegnano a concertare con spirito di leale collaborazione le effettive modalità di gestione dei servizi, al fine di adeguarle nel tempo alle mutate condizioni, in un'ottica di flessibilità e con lo scopo precipuo di assicurare ai destinatari degli interventi piena tutela e di garantire, per quanto possibile, la fruizione dei servizi stessi.
2. Inoltre, si concorda sin d'ora tra le parti che, in caso di sospensioni nell'erogazione dei servizi derivanti dalle cause sopra indicate che non determinino una diminuzione delle prestazioni richieste all'appaltatore superiore a un quinto dell'importo netto contrattuale, ove il Responsabile Unico del Procedimento o il Dirigente di riferimento non provveda alla sospensione dell'esecuzione del contratto con le modalità previste dal Codice dei contratti pubblici, detta diminuzione verrà gestita dall'Amministrazione esercitando la facoltà prevista dall'articolo 106, comma 12, del predetto Codice (cosiddetto "quinto d'obbligo"); lo stesso dicasi in relazione a circostanze che dovessero richiedere, viceversa, un aumento delle prestazioni nel limite di un quinto dell'importo netto contrattuale.

Articolo 128 – Tutela della riservatezza e privacy

7. L'OEA si impegna a garantire lo svolgimento del servizio nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa sulla privacy – D.lgs. 196/2013, Regolamento generale sulla protezione dei dati Regolamento UE 2016/679 e successiva normativa italiana di recepimento ed attuazione dello stesso, nonché successive modifiche ed integrazioni. L'OEA si impegna ed impegna i propri operatori che saranno destinati al presente appalto ad attenersi al vincolo della riservatezza ed a non utilizzare, non

divulgare, o rendere disponibili in alcun modo e/o a qualsiasi titolo a soggetti terzi – che non siano stati prima espressamente autorizzati dalla Stazione Appaltante – le informazioni sugli utenti e sugli operatori, nonché fatti e/o circostanze acquisite durante lo svolgimento delle prestazioni, oggetto del presente appalto.

8. Dopo la stipulazione del contratto, l'OEA è nominata responsabile in outsourcing della privacy per i dati che verranno trasmessi e trattati dalla stessa in esecuzione del contratto d'appalto. Essa dovrà provvedere alla nomina degli autorizzati al trattamento dei dati personali e comunicare i nominativi alla Stazione appaltante. L'OEA riconosce il diritto della Stazione appaltante a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.
9. I compiti che dovranno essere svolti dall'OEA vengono elencati di seguito sinteticamente e a titolo esemplificativo, ancorché non esaustivo:
 - a) rispettare le misure di sicurezza indicate dall'Ente;
 - b) informare prontamente il Titolare di ogni questione rilevante ai fini della legge ed allertare immediatamente il Committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;
 - c) dare istruzioni per la corretta gestione ed elaborazione dei dati personali, adottando le misure specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali e/o integrandole con le procedure già in essere;
 - d) curare il coordinamento di tutte le operazioni di trattamento dati;
 - e) evadere tempestivamente i reclami degli interessati e le eventuali istanze del Garante;
 - f) controllare l'andamento delle relazioni con gli utenti e/o dei rischi connessi;
 - g) procedere alle verifiche sulla metodologia di introduzione, gestione e rettifica dei dati, anche attraverso controlli a campione da eseguirsi periodicamente;
 - h) impartire disposizioni operative per la sicurezza delle banche dati e dei procedimenti di gestione e/o trattamento degli stessi;
 - i) effettuare il trattamento dei dati mediante strumenti idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza, anche attraverso strumenti automatizzati atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi;
 - j) disporre il blocco dei dati, qualora sia necessaria una sospensione temporanea delle operazioni di trattamento, dandone tempestiva comunicazione al Titolare;
 - k) cancellare i dati personali quando non sono più necessari rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti o trattati, provvedendo alle formalità di legge e dandone comunicazione al Titolare, procedendo altresì all'aggiornamento del Registro dei dati e trattamenti.

Articolo 129 – Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

1. I dati forniti nell'ambito della presente procedura di gara saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali, con finalità di gestione amministrativa ed ottemperanza degli obblighi di legge relativi al procedimento di scelta del contraente a cui il presente Capitolato fa riferimento, ai sensi dell'art. 6 par. 1 lett. b) e c) del Regolamento UE 679/2016.
2. I dati personali trattati sono dati anagrafici, di contatto e tutte le informazioni richieste dalla normativa in tema di contratti pubblici di legali rappresentanti e altri soggetti fisici legati agli appaltatori che partecipano al procedimento.
3. I dati saranno comunicati al personale coinvolto nel procedimento per gli adempimenti di competenza. Gli stessi saranno trattati anche successivamente per le finalità correlate alla gestione del rapporto medesimo. Potranno essere trattati da soggetti pubblici e privati per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente potrà avvalersi in qualità di responsabile del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.
4. Il presente trattamento non contempla alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'articolo 22, paragrafi 1 e 4, del Regolamento UE n. 679/2016.
5. Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'esclusione dal procedimento di scelta del contraente.
6. I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati.
7. L'interessato potrà far valere, in qualsiasi momento e ove possibile, i Suoi diritti, in particolare con riferimento al diritto di accesso ai Suoi dati personali, nonché al diritto di ottenerne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento e la cancellazione, nonché con riferimento al diritto di portabilità dei dati e al diritto di opposizione al trattamento, salvo vi sia un motivo legittimo del Titolare del trattamento che prevalga sugli interessi dell'interessato, ovvero per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria.
8. Il Titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione che ha avviato il procedimento, a cui l'interessato potrà rivolgersi per far valere i propri diritti. Potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati al seguente indirizzo di posta elettronica: gorgonzolagdpr@qualificagroup.it
9. Il candidato ha diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali qualora ne ravvisi la necessità.

Articolo 130 – Controversie

1. La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'Autorità Giudiziaria presso il Foro competente per la Stazione Appaltante, essendo esclusa la competenza arbitrale.

Articolo 131 – Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non espressamente stabilito nel presente Capitolato, si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.