

COMUNE DI CINISELLO BALSAMO

Settore Socioeducativo e Risorse Umane

Servizi Educativi

Ufficio Scuola

Vicolo del Gallo, 10 - 20092 - Cinisello Balsamo (MI)

<p>PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI CINISELLO BALSAMO PERIODO 31.07.2023 - 30.07.2026</p>

CIG 9604841588

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

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 dei refettori e numero di pasti.....	11
Articolo 10 – Inizio dell'erogazione del servizio.....	13
Articolo 11 – Calendario di erogazione del servizio.....	14
Articolo 12 – Giorni di erogazione del servizio	14
Articolo 13 – Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi.....	14
Articolo 14 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	15
Articolo 15 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte.....	16
Articolo 16 – Obblighi normativi.....	16
Articolo 17 – Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	18
TITOLO II.....	18
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	18
Articolo 18 – Attività costituenti il servizio.....	18
Articolo 19 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna tipologia di utenti.....	20
Articolo 20 – Specifiche Tecniche.....	22
Articolo 21 – Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti	22
TITOLO III.....	23
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	23
Articolo 22 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari ...	23
Articolo 23 – Mancata fornitura di derrate prescrittive.....	24
Articolo 24 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara.....	24
Articolo 25 – Iniziative a sostegno della biodiversità.....	25
Articolo 26 – Iniziative a carattere sociale.....	25
Articolo 27 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale.....	26
TITOLO IV.....	27
MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI.....	27
Articolo 29 – Articolazione dei Menù.....	27
Articolo 30 – Composizione degli spuntini, delle merende, del pasto e dei cestini	27
Articolo 31 - Variazione del menù.....	29
Articolo 32 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	30
Articolo 33 – Integrazione del menù in occasione di festività.....	30
TITOLO V.....	30
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU' ALTERNATIVI	30
Articolo 34 – Diete sanitarie	30
Articolo 35– Diete leggere per tutte le tipologie di utenti.....	31
Art. 36 - Diete speciali per utenti asili nido.....	32
Art.37 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane.....	32
Articolo 38 – Menù alternativi.....	33
Articolo 39 – Modalità di conservazione delle diete	34
TITOLO VI.....	34

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI	34
Articolo 40 - Quantità degli ingredienti.....	34
TITOLO VII.....	35
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	35
Articolo 41 – Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	35
Articolo 42 – Norme per una corretta igiene della produzione	35
Articolo 43 – Indumenti di lavoro e DPI.....	36
Articolo 44 – Igiene del personale.....	36
Articolo 45 – Pasto test.....	36
Articolo 46 – Divieto di riciclo.....	36
Articolo 47 – Preparazione e cottura.....	36
TITOLO VIII.....	37
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI.....	37
Articolo 48 – Modalità di confezionamento dei pasti veicolati per gli utenti della ristorazione scolastica.....	37
Articolo 49 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto	37
Articolo 50 – Automezzi per il trasporto.....	38
Articolo 51 – Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo.....	38
TITOLO IX.....	39
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.....	39
Articolo 52 – Norme e modalità per la somministrazione.....	39
Articolo 53– Orari di somministrazione dei pasti agli utenti.....	40
Articolo 54 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso	40
Articolo 55 – Quantità in volumi e in numero.....	41
TITOLO X.....	41
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	41
Articolo 56 – Regolamenti.....	41
Articolo 57 – Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi.....	42
Articolo 58 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	43
Articolo 59 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	43
Articolo 60 – Raccolta rifiuti e materiali di risulta.....	44
TITOLO XI.....	45
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	45
Articolo 61 – Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	45
Articolo 62 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	45
Articolo 63 – Impiego di energia.....	45
Articolo 64 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	45
Articolo 65– Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori.....	46
TITOLO XII.....	46
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	46
Articolo 66 – Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche.....	46
Articolo 67 – Manuale della Qualità.....	46
Articolo 68 – Manuale di Autocontrollo.....	46
Articolo 69 – Documento di valutazione dei rischi.....	46
Articolo 70 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	47
Articolo 71 – Rispetto delle norme di certificazione.....	47
TITOLO XIII.....	47
CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO.....	47
Articolo 72 – Disposizioni generali.....	47
Articolo 73 – Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	47
Articolo 74– Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante.....	48

Articolo 75 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante.....	48
Articolo 76 – Blocco delle derrate.....	48
Articolo 77 – Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante.....	49
Articolo 78 – Diritto di controllo da parte della Commissione mensa.....	49
Articolo 79 – Partecipazione dell’OEA alle riunioni convocate dalla Stazione Appaltante.....	49
TITOLO XIV.....	50
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	50
Articolo 80 – Penali.....	50
Articolo 81 – Applicazione delle penali.....	52
TITOLO XV.....	53
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	53
Articolo 82 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni.....	54
Articolo 83 – Inventari di riconsegna.....	54
Articolo 84 – Divieto di variazione della destinazione d’uso	54
Articolo 85 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’OEA.....	54
TITOLO XVI.....	55
PREZZO DEL PASTO, MODALITA’ DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA’ FINANZIARIA.....	55
Articolo 86 – Prezzo del pasto	55
Articolo 87 – Fatturazione e pagamenti.....	56
Articolo 88 – Tracciabilità finanziaria.....	57
Articolo 89 – Adeguamento dei prezzi.....	58
TITOLO XVII.....	59
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	59
Articolo 90 – Disposizioni generali relative al personale.....	59
Articolo 91 – Organico e reintegro personale mancante.....	59
Articolo 92 – Direttore Tecnico del Servizio.....	60
Articolo 93 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali.....	61
Articolo 94 – Capo Cuoco	61
Articolo 95 – Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	61
Articolo 96 – Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti.....	62
Articolo 97 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	62
Articolo 98 – Informazione ai dipendenti dell’OEA.....	62
Articolo 99 – Norme comportamentali comuni del personale.....	62
TITOLO XVIII.....	63
ONERI PER L’ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	63
Articolo 100 – Oneri economici a carico dell’OEA.....	63
Articolo 101 – Spese a carico della Stazione Appaltante.....	64
Articolo 102 – Garanzia definitiva	64
Articolo 103 – Polizze assicurative.....	65
TITOLO XIX.....	65
ASPETTI CONTRATTUALI.....	65
Articolo 104 – Durata del contratto.....	65
Articolo 105 – Stipula del contratto.....	66
Articolo 106 – Rinuncia alla sottoscrizione del contratto.....	66
Articolo 107 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto.....	66
Articolo 108 – Ipotesi di risoluzione del contratto.....	67
Articolo 109 – Licenze e autorizzazioni	68
Articolo 110 – Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	68
Articolo 111 – Domicilio e recapito dell’OEA	69
Articolo 112 – Variazioni relative al servizio derivanti da cause di forza maggiore.....	69
Articolo 113 – Tutela della riservatezza e privacy.....	70

<u>Articolo 114 – Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).....</u>	<u>71</u>
<u>Articolo 115 – Controversie.....</u>	<u>71</u>
<u>Articolo 116 – Disposizioni finali.....</u>	<u>71</u>

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 Cinisello Balsamo, 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 (CPV 55524000-9) destinato agli alunni delle locali Scuole e al personale avente diritto, nonché ad altri utenti reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura dell'OEA.
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 al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti – conformi alla normativa vigente – e comprendente l'inventario dei beni in essi presenti.
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 Cinisello Balsamo, 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, 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 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 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 certificazione 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 il Centro Cottura dell'OEA, il trasporto dei pasti, la somministrazione dei pasti agli utenti e il rigoverno dei refettori.
2. Il centro cottura deve avere la capacità produttiva residua (al netto dei pasti prodotti per altri committenti) di almeno 3700 pasti giornalieri per turno di produzione.
3. La dimensione minima del centro cottura è da valutare in ragione di 0,25 mq per pasto prodotto per centri cottura con capacità produttiva superiore a 500 pasti per turno di lavorazione; di 0,50 mq per pasto prodotto per i centri cottura con capacità produttiva inferiore a 500 pasti.
4. In caso di impossibilità per cause di forza maggiore a produrre i pasti dal Centro Cottura indicato, l'OEA deve prevedere la possibilità di produrre i pasti da un Centro Cottura di emergenza.

Articolo 8 – Tipologia dell'utenza

1. La tipologia di utenti a cui è rivolto il servizio è composta da:

- a) Bambini frequentanti gli asili nido e personale educativo ivi operante,
- b) Alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole primarie, le Scuole secondarie di 1° grado, docenti aventi diritto;
- c) Utenti dei Centri Ricreativi Estivi e personale educativo ivi operante
- d) Eventuali utenti sociali (anziani assistiti)
- e) altri fruitori diversi autorizzati dalla Stazione appaltante.

Articolo 9 – Ubicazione dei refettori e numero di pasti

1. L'ubicazione dei locali di consumo dei pasti e il numero annuo, formulata sulla base dei dati storici del servizio dell'anno 2022, relativo alle diverse categorie di utenti risulta essere la seguente:

ASILI NIDO Con cuoca all'OEA	INDIRIZZO	N° ANNUO PASTI BIMBI	N° ANNUO PASTI ADULTI
Raggio di Sole	Via Verga, 113	7625	2021
La Nave	Via Leonardo da Vinci, 85	10338	3625
La Trottola	Via Di Vittorio, 5	5904	1330
Arcobaleno	S. Carlo 9	10771	4325
Il Girasole	Viale Abruzzi, 21	7118	2186
Totale annuo		41756	13487

2. ASILI NIDO con pasto trasportato	INDIRIZZO	N° ANNUO PASTI BIMBI	N° ANNUO PASTI ADULTI
Polifunzionale S.Eusebio	Via Alberto da Giussano 3/D	3225	860

ASILI NIDO Servizi integrativi	INDIRIZZO	N° ANNUO MERENDE BIMBI	N° ANNUO PASTI ADULTI
Presso centro per le famiglie S.Eusebio	Via Alberto da Giussano 3/D	1065	

SCUOLE D'INFANZIA	INDIRIZZO	N° ANNUO PASTI BIMBI	N° ANNUO PASTI ADULTI
Rodari	Via Cadorna, 55	11128	2170
Rodari c/o Scuola	Piazza Costa, 23	4840	852

Costa			
Papa Giovanni XXIII 1°	Via Papa Giovanni XXIII, 5	8410	1231
Papa Giovanni XXIII 2°	Via Papa Giovanni XXIII, 9	9781	1965
Gran Sasso	Via Gran Sasso, 34	13495	2396
Buscaglia	Via Paisiello 4	12104	1541
Rinascita	Via Robecco, 57	13943	2601
Marconi	Via Marconi, 99	10509	1971
Petrarca	Via Petrarca	6587	1392
Sempione	Via Guardi, 54	11673	2054
Giolitti	Via Giolitti, 11	12211	2133
Collodi	Via St. Denis, 6	11640	1806
Sardegna	Via Sardegna, 15	15804	3144
Totale annuo		142125	25256

SCUOLE PRIMARIE	INDIRIZZO	N° ANNUO PASTI ALUNNI	N° ANNUO PASTI ADULTI
Costa	P.za Costa, 23	43841	2838
Villa	Via Verga, 4	26505	2069
Manzoni	Via Manzoni, 15	37405	2784
Monte Ortigara	Via Monte Ortigara, 2	53698	3260
Buscaglia	Via Paisiello, 4	15918	2079
Parini	Via Parini, 21	24469	1585
Zandonai	Via Zandonai, 17	25010	2295
Parco Fiori servizio due giorni a settimana, tre giorni post scuola	Via Guardi, 39	12974	1044
Lincoln	Via Sant'Antonio, 57	40558	2088
Bauer	Via Partigiani, 174	33340	2100
Garibaldi	Via Verga, 115	36769	2828
Mario Lodi	Via Sardegna, 17	33545	2511
Montessori	Via Friuli 18	14156	1265
Totale annuo		398188	28746

SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO	INDIRIZZO	N° ANNUO PASTI ALUNNI	N° ANNUO PASTI ADULTI
Anna Frank	Via Friuli, 18	6350	445
Garcia Villas	Via Risorgimento, 174	2584	284
Morandi	Via Cadorna, 20/22	1395	235
Lincoln	S. Antonio, 57	3117	181
Bauer	Via Partigiani, 174	3213	197
Totale annuo		16659	1342

EDUCATORI ASSISTENZA SCOLASTICA MINORI	N° ANNUO PASTI ADULTI
	1915

CENTRI RICREATIVI ESTIVI (*)			
			N° ANNUO PASTI
Scuole Infanzia		Le scuole (indicativamente due), vengono stabilite anno per anno tra le scuole infanzia sopra indicate	4862
Scuole primarie e secondarie di I grado		Le scuole (indicativamente tre), vengono stabilite anno per anno tra le scuole primarie/secondarie sopra indicate	14608

Si precisa che:

- a) Nel corso della durata dell'appalto il numero dei refettori potrebbe variare
- b) le scuole sedi dei Centri Ricreativi Estivi possono cambiare ogni anno
- c) 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;
- d) in merito al numero dei pasti bambini delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, confrontando i pasti erogati nell'anno 2019 e quelli erogati nell'anno 2022, si è rilevata una diminuzione media annuale dei pasti pari al 2%, che si stima proseguire per gli anni di durata dell'appalto, pertanto il numero totale presunto dei pasti bambini delle scuole sopra indicate per il triennio di gara è di 1.585.706.
- e) 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;
- f) la Stazione Appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (ad esempio, in caso di sciopero o di epidemia, si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione del servizio);
- g) 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 10 – 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 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'inizio delle attività relative ai Centri Ricreativi Estivi dell'anno 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 11 – Calendario di erogazione del servizio

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

	Inizio	Termine
Asilo nido	01.09	30.07
Scuole dell'infanzia	05.09.00	30.06
Scuola primaria	15.09	06.06
Centri estivi	11.06	03.09

- 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 12 – 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	dal lunedì al venerdì
Scuole dell'Infanzia	dal lunedì al venerdì
Scuole Primarie	dal lunedì al venerdì
Centri estivi	dal lunedì al venerdì
Personale scolastico	dal lunedì al venerdì

Articolo 13 – 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 14 – 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 15 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte

1. Per quanto concerne le soluzioni migliorative, al fine di comprendere meglio le esigenze della Stazione Appaltante su tematiche attinenti il servizio, si allegano stralcio del PEG 2023 approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 373 del 29/12/2022 da cui si evincono gli obiettivi principali programmati e stralcio del progetto comunale dal titolo "Il momento del pasto nei nidi e nelle scuole dell'infanzia: un'esperienza di valore pedagogico"
2. 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.
3. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione Appaltante e per l'utenza.

Articolo 16 – 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 Cinisello Balsamo* approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 196 del 12/12/2013 e rettificato con D.G.C. n. 14 del 30/01/2014 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 Cinisello Balsamo 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 17 – 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 18 – Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono le seguenti:

1. Ricevimento della prenotazione dei pasti da parte del personale ATA;
2. L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
3. La preparazione dei pasti, presso il Centro Cottura dell'OEA, destinati agli alunni e ai docenti avente diritto, in base al numero di presenze giornaliere;
4. Il confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e in monoporzione le diete leggere, le diete speciali, le diete a carattere etico religioso e vegetariane;
5. Il trasporto, la consegna presso i locali di consumo e la somministrazione dei pasti agli utenti;
6. la fornitura di pasti crudi semilavorati, in base al numero di presenze giornaliere degli utenti e il trasporto presso le cucine degli asili nido a gestione diretta;
7. La cottura e la somministrazione dei pasti presso gli asili nido;
8. L'allestimento dei tavoli presso i refettori;
9. La fornitura delle merende per gli utenti degli asili nido e della scuola d'infanzia da parte del personale preposto;
10. Lo sgombero, il riordino e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;

11. Il ritiro ed il lavaggio e la sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature dei refettori, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la somministrazione dei pasti;
12. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
La prestazione prevede inoltre:
13. La gestione dei servizi ausiliari integrativi (custodia e pulizia) al progetto educativo e di cura presso l'asilo nido "La Nave" di via Leonardo da Vinci, 85 . La Stazione Appaltante si riserva di attivare in caso di necessità lo stesso servizio presso altri asili nido alle medesime condizioni contrattuali.
14. La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti;
15. L'integrazione, se necessario, di contenitori isotermici per il confezionamento e il trasporto dei pasti;
16. L'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione appaltante, dello stovigliame e utensileria. I beni reintegrati al termine del contratto restano di proprietà della Stazione appaltante.
17. 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.

Articolo 19 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna tipologia di utenti

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

a) Asili nido e personale ivi operante con cuoca dell'OEA

Presso gli asili nido:

- La Nave
- Raggio di sole
- La Trottola
- Girasole
- Arcobaleno

L'OEA deve erogare il servizio dal lunedì al venerdì. Il servizio prevede la fornitura e la consegna di pasti crudi semilavorati, comprensivi di prodotti dietetici per lo svezzamento e della merenda; i pasti saranno cucinati, presso ciascuna cucina, a cura delle cuoche dipendenti dall'OEA e somministrati a cura del personale della Stazione Appaltante. Il personale impiegato per la somministrazione deve essere in numero sufficiente a garantire un ordinato svolgimento del servizio e il rispetto dei tempi previsti per la

consumazione del pasto. Al termine del pasto il personale dell'OEA deve provvedere al ritiro e lavaggio dello stoviglie e al rigoverno dei refettori.

Presso l'asilo nido La Nave è richiesta altresì l'erogazione dei servizi ausiliari integrativi al progetto educativo e di cura dei bambini, da svolgersi in conformità a quanto previsto rispettivamente dalla Specifica Tecnica n. 7 *"Gestione dei servizi ausiliari integrativi (custodia e pulizia) al progetto educativo e di cura presso l'asilo nido "La Nave" di via Leonardo da Vinci, 85.*

Presso il nido Polifunzionale in via Alberto da Giussano 3/D verranno trasportati i pasti prodotti presso il nido La Nave o altro nido limitrofo.

b) Asilo nido con servizio integrativo

Presso l'asilo nido/centro per le famiglie S.Eusebio in via Alberto da Giussano 3/D, oltre al normale servizio di ristorazione indicato ai punti precedenti, potrebbe essere richiesta all'OEA, a seguito dell'attivazione del servizio integrativo, la fornitura dello spuntino di metà mattina, costituito da frutta fresca, pane e acqua.

c) Scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado e insegnanti

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura dell'OEA, il confezionamento in multi-porzione e il trasporto, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, la somministrazione con servizio al tavolo agli utenti presso i rispettivi locali di consumo. Laddove siano presenti linee self-service il servizio sarà erogato mediante dette linee.

Il servizio per gli alunni delle scuole dell'infanzia, della prima e seconda classe primaria prevede la spezzettatura dei secondi e della frutta da effettuarsi in loco o presso il Centro Cottura. La frutta sbucciata non deve presentare imbrunimenti visibili al momento della somministrazione. La frutta, sbucciata, pulita e porzionata anziché al termine del pasto di mezzogiorno potrà, su richiesta della Stazione appaltante, essere distribuita a cura dell'O.E.A., nel corso della mattinata, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

All'OEA compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli dei refettori e pulire i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza nonché il compito del lavaggio dello stoviglie, utilizzando le apposite strutture e macchinari ivi presenti.

È tassativamente vietato, presso i plessi scolastici, il lavaggio delle teglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti. Il lavaggio di dette attrezzature deve avvenire esclusivamente presso il Centro Cottura.

I tavoli saranno apparecchiati con tovaglie usa e getta.

Si precisa infine che per le scuole d'infanzia l'OEA deve fornire le merende agli alunni che hanno effettuato la prenotazione.

d) Merende

È richiesta altresì la fornitura di merende per gli utenti degli asili nido, delle scuole d'Infanzia e dei Centri estivi. Per questi ultimi la fornitura della merenda è estesa anche agli utenti della scuola primaria/secondaria di I grado. Le merende devono essere consegnate al personale scolastico, il quale provvederà alla somministrazione agli utenti.

e) Centri Ricreativi Estivi

Il servizio di ristorazione per i Centri Ricreativi Estivi, organizzati dal Comune, prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico. Per tutti gli utenti delle scuole d'Infanzia e delle scuole primarie/secondarie di I grado è previsto il consumo della merenda, la quale sarà distribuita a cura del personale educativo.

Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

Articolo 20 – 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 per ciascuna tipologia di utenti*
- 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 alla "Gestione dei servizi ausiliari integrativi (custodia e pulizia) al progetto educativo e di cura presso l'asilo nido "La Nave" di via Leonardo da Vinci, 85*
- Allegato 08 – *Specifiche tecniche relative alle prescrizioni per il reintegro di macchinari, attrezzature e arredi*

- *Allegato 9 – Specifica tecnica relativa alla fornitura e posa in opera di un impianto di ricambio dell'aria presso il locale di somministrazione dei pasti della scuola primaria Monte Ortigara (Rif.UNI 10339 e Regolamento locale di igiene*
- Allegato 10 – Il momento del pasto nei nidi e nelle scuole dell'infanzia
- Allegato 11 – DUVRI Standard
- Allegato 12 – Soluzioni migliorative: principali obiettivi individuati nel PEG 2023 approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 373 del 29/01/2022

Articolo 21 – Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti

1. Asilo nido

Il numero di pasti e delle diete (e di eventuali derrate aggiuntive per attività ludiche) sarà comunicato all'OEA, entro le ore 14,30 del giorno prima del consumo, direttamente dalla cuoca o da una sua incaricata.

2. Ristorazione scolastica

La prenotazione dei pasti viene effettuata entro le ore 10,00, mediante strumentazione informatica, a cura del personale delle singole scuole. Le eventuali rettifiche e/o variazioni devono essere comunicate entro le ore 10.30. L'OEA per conoscere il numero di pasti giornalieri e delle diete leggere e/o alternative o diete speciali, da preparare, ha l'obbligo di utilizzare il gestionale messo a disposizione dalla Stazione Appaltante, reso disponibile in sola lettura. La Stazione Appaltante esercita una funzione di verifica e di controllo dei pasti prenotati da parte del personale delle singole scuole e dei pasti prodotti dall'OEA. In caso di contestazione del numero dei pasti prodotti fa fede la stampa dell'ordine di prenotazione e delle assenze delle diete leggere e/o alternative o diete speciali delle ore 10,30.

3. Centri estivi

La prenotazione dei pasti viene effettuata telefonicamente entro le ore 10,00 a cura del personale educativo dei Centri Estivi direttamente al Centro Cottura dell'OEA. Le eventuali rettifiche e/o variazioni devono essere comunicate entro le ore 10,30.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 22 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche 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 03.
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 2 e nell'allegato 3.
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 23 – 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 24 – 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 25 – 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 26 – 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 27 – 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 e/o con altre ricadute positive sul territorio.
2. A tal fine, su richiesta della Stazione Appaltante, l'OEA deve mettere in atto, nei tempi stabiliti, il progetto proposto in sede di gara.

Articolo 28 - Disponibilità a formazione a cura della Stazione Appaltante

1. La Stazione Appaltante intende valorizzare il momento del pasto, quale momento aggregativo, dall'alto valore pedagogico ed educativo.
2. A tale fine è richiesto all'OEA la messa a disposizione dei propri operatori addetti alla distribuzione presso gli asili nido e le scuole dell'infanzia per un percorso formativo della durata massima di 3 ore per ogni anno scolastico, che sarà condotto a cura e spese della Stazione Appaltante
3. Il corso sarà organizzato dalla Stazione Appaltante all'interno delle proprie sedi, presumibilmente ad ogni inizio di anno scolastico.

TITOLO IV

MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Articolo 29 – 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 il 15/10 e termina il 15/04. Il menù “primavera-estate” entra in vigore indicativamente dal 16/04 e termina il 14/10. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Articolo 30 – Composizione degli spuntini, delle merende, del pasto e dei cestini

1. Struttura menù Asili nido

bambini di età compresa tra 3 e 12 mesi (piccoli)

Pappa (come da menù allegato)

Frutta o omogeneizzato di frutta (come da menù allegato)

Acqua naturale minerale secondo necessità

Merenda (latte o yogurt e prodotti da forno)

bambini di età compresa tra 13 e 36 mesi

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

acqua minerale secondo necessità

Merenda (latte o yogurt e prodotti da forno)

N.B. = - In termini economici la merenda costituisce parte integrante del pranzo.

- Il passaggio tra gli alimenti proposti a 6 - 12 mesi e quelli a 12 - 36 mesi non deve essere repentino e imposto ma graduale e proposto.

2 – Spuntino di metà mattina per Servizio integrativo

Un frutto fresco di stagione

Pane

Acqua minerale secondo necessità

3. Utenze scolastiche

La struttura del menù giornaliero per tutte le utenze scolastiche e per altri utenti eventuali, è composto da:

- un primo
- un secondo

- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (presso le scuole potrà essere consumata come spuntino di metà mattina).

Per quanto riguarda l'acqua, si specifica che per tutte le categorie di utenti della ristorazione scolastica sarà utilizzata quella proveniente dall'acquedotto comunale; in tutti i refettori è collocato un rubinetto da cui prelevarla. L'OEA, 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.

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.

La struttura del menù per gli utenti della Ristorazione scolastica potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l'OEA e la Stazione appaltante.

4. Merende per le scuole d'Infanzia e Centri Estivi

yogurt, budino, frutta e prodotti da forno

5. Cestini freddi

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all'OEA la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti della Ristorazione scolastica. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze. Il cestino è composto da:

Infanzia e Primarie

- 2 panini con prosciutto e formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 un frutto
- 1 dolce da forno confezionato o barretta di cioccolato
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità previste nell'allegato n.04 *"Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti"*.

Articolo 31 - 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. 1.5).

Articolo 32 – 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 33 – Integrazione del menù in occasione di festività

1. . Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, ivi compresi gli utenti degli asili nido a gestione diretta e indiretta, in occasione di festività particolari potranno essere richiesti all'OEA menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

TITOLO V

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU' ALTERNATIVI

Articolo 34 – Diete sanitarie

1. La Stazione Appaltante appronta le diete sanitarie per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per persone disabili con specifiche difficoltà di deglutizione e le trasmette all'OEA.
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 dietesanitarie ed etico religiose.
4. Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni,
5. La dieta sanitaria potrà essere approntata solo su prescrizione del medico (pediatra o medico specialista).
6. Tale documentazione deve indicare in modo preciso la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
7. 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.
8. 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.

9. La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.

10. 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 scolastico, salvo diversa indicazione dell'allergologo.

Articolo 35– 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 10.30 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.

– Art. 36 - Diete speciali per utenti asili nido

- L'OEA deve fornire le derrate necessarie, senza ulteriori oneri aggiuntivi, per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.
- Le modalità di predisposizione delle diete speciali sono quelle previste nel presente capitolato.
- L'OEA è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici e/o di svezzamento necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono essere forniti:
 - latte di formula,
 - latte speciale (riso, mandorla, avena, soia) provenienti da coltivazioni biologiche,
 - omogeneizzati,
 - liofilizzati nelle qualità e quantità segnalate dalla Stazione Appaltante tramite i propri incaricati,
 - latte fresco intero,
 - formaggi senza conservanti.
 - Farina di kamut, di farro, di riso ecc.

L'OEA, su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle Diete speciali.

Art.37 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

1. L'OEA deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane, qualora venga fatta richiesta telefonica o scritta, anche tramite e-mail, entro le ore 10.00 dello stesso giorno da parte della Stazione Appaltante.
2. Le diete leggere che possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi non necessitano di certificato medico.
3. Le diete sono costituite da:
 - Piccoli: pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, formaggio grattugiato quale tipo parmigiano reggiano, mela ecc.

- Medi e grandi: riso in bianco, carne bianca o pesce, cotti al vapore, o lessata o ai ferri/, patata/carota lessata, mela.

4. In caso la dieta leggera fosse richiesta per un numero di giorni superiore, essa deve essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, deve essere trattata come dieta speciale.

5. Nei casi di diete determinate da motivazioni etiche o religiose, l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete etico religiose e delle diete vegetariane deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Articolo 38 – Menù alternativi

1. L'OEA, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante deve predisporre menù alternativi, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno con possibilità di modifiche entro le ore 10.30. Tale menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da:

2. - riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

3. - Diete vegetariane prive di prodotti carne e di prodotti ittici

4. Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane), l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

5. La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi che devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La composizione dei cestini dovrà essere conforme all'Allegato n° 01 e all'Allegato n° 04.

6. L'OEA deve altresì garantire, a chi ne faccia richiesta scritta, menù alternativi che soddisfino le esigenze etniche-religiose del richiedente.

Articolo 39 – Modalità di conservazione delle diete

1. Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

2. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia

- perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.
3. Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in gastronomia multirazione munite di coperchio oppure in contenitori multirazione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.
 4. Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa" o dieta vegetariana (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc.). Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.
 5. L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso il Centro Cottura e/o le cucine, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.
 6. Il trasporto presso i locali di consumo sarà effettuato con contenitori isotermici atti a mantenere la temperatura delle diete contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo.
 7. Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.
 8. Le diete dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di materiale biodegradabile compostabile e dovranno recare l'indicazione dell'utente destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

TITOLO VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Articolo 40 - 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 41 – 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. 853/2004, 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 42 – 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 43 – 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 44 – 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 45 – 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 46 – 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 47 – 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 48 – 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 ove ne venga fatta richiesta, entro le ore 10.00. Il lavaggio potrà essere effettuato presso il centro cottura 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 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 isoterma 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 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 60 minuti.
2. L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 60 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. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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 un tempo non superiore a 14 giorni scolastici. 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 solo per le classi prime e seconde primarie, secondo le modalità vigenti presso ciascun plesso scolastico. Per le altre classi la somministrazione verrà effettuata tramite linea self- service.
4. La distribuzione per le classi prime e seconde primarie 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.
5. Per le classi delle scuole primaria Mario Lodi e Montessori è previsto il servizio in classe, motivato dalla peculiarità delle rispettive metodologie pedagogiche (scuola senza zaino e metodo Montessori).
6. 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.
7. 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.
8. Nel caso di guasti alla lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, la stessa deve essere riparata entro il tempo massimo di 5 giorni lavorativi.
9. 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:

PRANZO	
asili nido	Ore 11.30
Scuole dell'Infanzia	Ore 11.45
Scuole Primarie	Ore 12.00
Scuole primarie	Ore 12.00 primo turno
Manzoni e Parco dei Fiori	Ore 12.30 secondo turno
Scuole Secondarie di 1° Grado	Ore 13.45
Centri estivi Primaria	Ore 12.30

2. Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno valutate in accordo con la Stazione appaltante.
3. Tra un turno e il successivo, l'OEA ha l'obbligo di rigovernare il refettorio e/o l'aula dove gli utenti consumano il pasto, entro i tempi stabiliti in modo da non creare disagi e/o ritardi allo svolgimento delle attività scolastiche.

Articolo 54 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso

1. Per il consumo del pasto ad ogni utente dovrà essere fornito quanto di seguito descritto.
 - **Asili nido e Scuola dell'Infanzia:** n. 1 tovaglietta copri vassoio e n. 1 tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in ceramica (per i nidi piatti in ceramica solo per i grandi) , n. 1 bicchiere in vetro, 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 copri vassoio e n. 1 tovagliolo di carta doppio velo, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in ceramica, una ciotola in ceramica per minestra in brodo, un bicchiere in vetro infrangibile, n. 1 cucchiaio, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox. L'acqua deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio, fornite dall'OEA.
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 ed in ogni caso ogniqualvolta venga richiesto dalla Stazione appaltante. Nel caso in cui l'OEA non provveda con tempestività al reintegro si applicheranno le penalità previste dal presente capitolato.
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 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 sparecchiamento 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 – 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:
 - Spararecchiare 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 58 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dai CAM (paragrafo C punto 7).
2. I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:
 - a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n ...;
 - b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n ...;
3. 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.
4. 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. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
5. 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 59 – 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 il Centro Cottura e presso le cucine degli asili nido a gestione indiretta (ove l'OEA impiega le proprie cuoche), 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 al Centro Cottura ed alle cucine degli asili nido a gestione indiretta.

Articolo 60— 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 61 – 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 62 – 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 63 – 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 64 – 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 65– 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 66 – 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 il Centro cottura e presso le cucine degli asili nido a gestione indiretta; tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato che ne faccia richiesta.

Articolo 67 – Manuale della Qualità

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

Articolo 68 – 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 69 – 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 70 – 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 71 – 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 72 – 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 73 – 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.
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 74– 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 75 – 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 76 – 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 77 – 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 78 – Diritto di controllo da parte della Commissione mensa

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 "Commissione mensa", con i seguenti compiti:
 - monitoraggio e controllo della qualità del servizio, soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità 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
- 3.

Articolo 79 – 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 80 – 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, a titolo esemplificativo e non esaustivo, 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 <i>“Buone Norme di Produzione”</i> (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 alimentari prescrittivi.
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 il centro cottura 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 il centro cottura, 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 81 – 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 penali 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 verranno 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 82— Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. La Stazione Appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA, in comodato gratuito, i locali di consumo del pasto. L'inventario, da stilare 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'utenzieria 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 83 – 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 84 – 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 85 – 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'utenzieria, presenti presso i refettori, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.

2. Sono poste a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie 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 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, comprese le lavastoviglie di cui all' artt. 52 commi 7 e 8 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. La riparazione delle attrezzature deve avvenire entro il tempo massimo di 5 giorni lavorativi.
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

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

Articolo 86 – 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, Primaria e Secondaria di primo grado
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 87 – Fatturazione e pagamenti

1. A compenso delle prestazioni effettuate, l'OEA, con cadenza mensile, emetterà posticipatamente fattura fiscale elettronica per l'importo del servizio, corrispondente ai pasti effettivamente prenotati, consegnati e somministrati nelle scuole nel mese di riferimento.
2. La fatturazione, suddivisa scuola per scuola avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base
3.
 - a) Asili Nido a gestione indiretta: numero di pasti realmente erogati
 - b) Utenze scolastiche: numero di pasti realmente forniti;
 - c) Cestini: Il prezzo dei cestini da viaggio destinato è del 50% in meno del prezzo unitario del pasto.
 - d) Gestione servizi ausiliari presso gli asili nido La Nave : servizi effettivamente svolti nel mese così come risultanti da idonea documentazione. I pagamenti avverranno con cadenza mensile di norma entro 60 giorni dal ricevimento della fattura.
3. Per il servizio di ristorazione scolastica l'OEA mensilmente fatturerà alla Stazione appaltante, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese (dato desunto dalle prenotazioni giornaliere).
- 4 Prima di effettuare la fatturazione l'OEA deve trasmettere alla Stazione appaltante un prospetto, distinto per plesso scolastico e accompagnate da un prospetto analitico che permetta alla Stazione Appaltante la verifica del computo dei pasti fruiti e del numero dei pasti che saranno fatturati.
5. I pagamenti avverranno prendendo come riferimento la data di invio della fattura elettronica, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio da parte della Stazione Appaltante. Tali

pagamenti verranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario o postale a 30 giorni dalla data di ricezione.

6. 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.

7. Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero rilevato in sede di prenotazione.

8. Al fine di evitare ogni eventuale contestazione, per i pasti erogati a ciascuna categoria di utenti, dovrà essere garantito l'accesso on line ai dati e dovrà essere elaborato un report riepilogativo indicante il numero dei pasti erogati agli utenti e agli insegnanti. I report comprovanti i pasti somministrati dovranno essere trasmessi all'ufficio competente entro il 7 del mese successivo a quello di riferimento e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dai competenti uffici della Stazione appaltante

9. 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.

10. 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.

11. Per tutta la durata contrattuale, l'OEA dovrà essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi previsti dalla vigente normativa, con regolarità attestata da certificazione DURC in corso di validità e regolarità fiscale attestata da certificazione DURF.

12. 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 88 – 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 al 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 89 – 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), fatte salve eventuali normative nel frattempo intervenute. L'indice di riferimento annuale è relativo al mese di settembre e gli eventuali adeguamenti dei prezzi decorrono dal 1 gennaio, solo dopo la presa d'atto da parte della Stazione Appaltante dell'idoneità della documentazione inviata a sostegno della richiesta.
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 proroga. 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 XVII

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Articolo 90— 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 secondo quanto previsto negli atti di gara, 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 91 – Organico e reintegro personale mancante

1. 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.

2. 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.
3. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.
4. 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 92 – 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 93 – 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 94 – Capo Cuoco

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

Articolo 95 – 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 96 – 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 97 – 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 e nel rispetto di quanto previsto all'art.90.
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 98 – 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 99 – 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 trattenersi 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 XVIII

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 100 – 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 il reintegro delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
 - c) le spese per le manutenzioni ordinarie e straordinarie come previste nella Specifica Tecnica n. 6;
 - d) 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.
 - e) 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;

- f) 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 101 – 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 (refettori) e le spese per energia elettrica acqua ecc. presso i refettori e presso gli asili nido.

Articolo 102 – 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 103 – Polizze assicurative

1. L'OEA, al momento della stipula del contratto, deve stipulare una polizza RCT/RCO 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 2.000.000,00 di euro (duemilioni/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 XIX

ASPETTI CONTRATTUALI

Articolo 104 – Durata del contratto

1. Il contratto avrà durata di 3 anni, a decorrere dal 31.07.2023 fino al 30.07.2026, con opzione di proroga ai sensi dell'articolo 106 del Codice dei contratti pubblici e come meglio specificato nel Disciplinare di gara.
2. 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, e comunque non superiore a sei mesi, alla Stazione Appaltante per procedere al nuovo affidamento del servizio. Per quanto concerne le condizioni economiche della prosecuzione del servizio, esse resteranno invariate.

3. 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.
4. 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.
5. 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 105 – 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 106 – 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 107 – 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 108 – 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 109 – 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 110 – 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 111 – 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 Cinisello Balsamo.
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 112 – 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 o riattivazione 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 113 – Tutela della riservatezza e privacy

1. 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. E' fatto altresì divieto agli operatori dell'OEA di effettuare e divulgare a qualsiasi titolo foto e/o video relativi agli utenti del servizio e al personale docente.
2. 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.
3. 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 114 – Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

1. Il trattamento dei dati avverrà nel rispetto dell'art. 13 del Reg. UE 679/2016 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.

Articolo 115 – 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 116 – 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.