

# **COMUNE DI CINISELLO BALSAMO**

*Ufficio Ristorazione Scolastica*

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

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

*ALLEGATO A al Bando di gara*

## Sommario

PRINCIPI GENERALI.....	7
TITOLO I.....	7
INDICAZIONI GENERALI.....	7
Art.1 - Termini e definizioni.....	7
Art.2 - Oggetto dell'appalto.....	9
Art. 3 - Tipologia dell'utenza.....	9
Art.4 - Attività costituenti il servizio.....	9
Art.5 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	10
Art.6 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere.....	12
Art.7 - Specifiche tecniche.....	12
Art.8 - Inizio del servizio.....	13
Art.9 - Ubicazione dei locali di consumo dei pasti.....	13
Art.10 - Dimensione dell'utenza.....	14
Art.11 - Calendario di erogazione del servizio.....	15
Art.12 - Interruzione del servizio.....	15
Art. 13 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	16
TITOLO II.....	16
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	16
Art.14 - Oneri economici a carico dell'O.E.A. ....	16
Art.15 - Deposito cauzionale definitivo.....	17
Art.16 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte.....	18
Art.17 – Obblighi normativi.....	18
Art.18 - Responsabilità per infortuni e danni.....	18
Art.19 – Spese a carico della Stazione appaltante.....	19
TITOLO III.....	19
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	19
Art.20 - Disposizioni generali relative al personale.....	19
Art. 21 - Rapporto di lavoro.....	19
Art.22 – Organico e reintegro personale mancante.....	20
Art.23 – Responsabile Tecnico del Servizio.....	20
Art.24 – Dietiste per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali.....	21
Art.25 – Cuoco unico.....	21
Art. 26 - Informazione ai dipendenti dell'OEA.....	21

Art. 27 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	21
Art. 28 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti .....	21
Art. 29 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti .....	21
Art.30 - Norme comportamentali del personale.....	22
TITOLO IV .....	22
NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI .....	22
Art.31 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti .....	22
TITOLO V .....	23
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	23
Art.32 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	23
Art.33 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara .....	24
Art. 34 - Iniziative a sostegno della biodiversità .....	24
Art. 35 - Iniziative a carattere sociale .....	24
Art. 36 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA .....	25
TITOLO VI.....	25
MENÙ' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI .....	25
Art.37 - Specifiche tecniche relative al Menù.....	25
Art.38 - Composizione del pasto e dei cestini .....	25
Art. 39 - Variazione del menù.....	27
Art.40 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche .....	27
TITOLO VII.....	28
PASTI CRUDI SEMILAVORATI PER UTENTI ASILI NIDO A GESTIONE DIRETTA	28
Art.41 – Pasti crudi semilavorati .....	28
Art. 42 – Preparazione dei pasti e struttura del menù .....	28
Art.43 - Diete speciali per utenti asili nido .....	28
Art.44 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane .....	29
Art.45 - Quantità di pasti crudi da consegnare.....	29
Art.46 - Ordinativi dei pasti crudi .....	29
Art.47 - Programmazione e orari delle consegne.....	30
Art.48 - Indicazioni nei documenti di trasporto.....	30
Art.49 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asilo Nido .....	30
TITOLO VIII .....	31

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER GLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.....	31
Art.50 - Diete speciali .....	31
Art.51 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane.....	31
Art.52 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto.....	31
Art.53 - Menù in occasione di festività.....	32
Art.54 – Giornate alimentari a tema.....	32
Art. 55 - Pasti non consumati .....	32
TITOLO IX.....	33
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE33	
Art.56 - Quantità degli ingredienti.....	33
TITOLO X.....	33
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	33
Art.57 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo.....	33
Art.58 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante.....	33
Art.59 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie .....	33
Art.60 - Norme per una corretta igiene della produzione .....	33
Art.61 - Indumenti di lavoro .....	34
Art.62 - Igiene del personale.....	34
Art.63 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche .....	34
Art.64 - Divieto di riciclo.....	34
TITOLO XI.....	34
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	34
Art.65 - Manipolazione e cottura .....	34
Art.66 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	35
Art.67 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	35
Art.68 - Modalità di utilizzo dei condimenti.....	35
TITOLO XII.....	36
NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO DEI PASTI.....	36
69 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto presso i refettori.....	36
Art.70 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto .....	36
Art.71 - Mezzi di trasporto.....	36

Art.72 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i refettori.....	36
Art.73 - Orari di consegna dei pasti presso i locali di consumo .....	37
TITOLO XIII .....	37
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	37
Art.74 - Norme e modalità per la somministrazione.....	37
Art.75 - Quantità in volumi e in numero.....	37
Art.76 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti .....	38
TITOLO XIV .....	38
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	38
Art.77 - Regolamenti.....	38
Art.78 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature .....	38
Art.79 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	39
Art.80 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti .....	39
Art.81 - Rifiuti e materiali di risulta .....	39
TITOLO XV .....	40
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....	40
Art.82 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	40
Art.83 – Misure per eliminare i rischi interferenti .....	40
Art.84 - Impiego di energia.....	40
Art.85 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro .....	40
TITOLO XVII.....	40
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	40
Art.86 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche.....	40
Art.87 – Manuale della Qualità.....	41
Art.88 – Manuale di Autocontrollo.....	41
Art.89 – Documento di valutazione dei rischi .....	41
TITOLO XVII.....	41
CONTROLLI DI CONFORMITA’ .....	41
Art.90 - Disposizioni generali .....	41
Art.91 - Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	41
Art.92 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante .....	41
Art.93 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante .....	42
Art.94 - Blocco delle derrate.....	42

Art.95 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	42
Art.96 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	43
Art. 97 - Customer Satisfaction.....	43
TITOLO XVIII .....	43
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	43
Art.98 - Penali e rimborsi.....	44
TITOLO XIX .....	46
PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA	46
Art.99 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento .....	46
Art.100 – Tracciabilità finanziaria .....	47
Art.101 – Adeguamenti dei prezzi .....	48
TITOLO XX .....	48
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO...	48
Art.102 - Verbale di consegna dei locali e inventario.....	48
Art.103 - Divieto di variazione della destinazione d'uso .....	48
Art.104 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell'O.E.A.....	48
Art.105 - Inventari di riconsegna .....	49
TITOLO XXI.....	49
ASPETTI CONTRATTUALI.....	49
Art.106 - Durata del contratto .....	49
Art.107 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto .....	49
Art.108 - Stipula del contratto.....	50
Art.109 - Risoluzione di diritto del contratto .....	50
Art.110 - Ipotesi di risoluzione del contratto .....	50
Art.111 - Licenze e autorizzazioni .....	52
Art.112 - Subappalto .....	52
Art.113 – Divieto di cessione del credito.....	52
Art.114 - Riserve per l'Amministrazione Comunale	52
Art.115 - Domicilio e recapito O.E.A. ....	53
Art.116 - Controversie .....	53
Art.117 - Disposizioni finali .....	53

# CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

## PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria N. 296 del 27 Dicembre 2006.

## TITOLO I

### INDICAZIONI GENERALI

#### Art.1 - Termini e definizioni

- a) Nell'ambito del presente Capitolato vengono assunti i seguenti acronimi e definizioni:
- b) La Stazione appaltante: Comune di Cinisello Balsamo, il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- c) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- d) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- e) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante
- f) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli asili nido, gli alunni delle scuole del Comune di Cinisello Balsamo, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura dell'Operatore Economico;
- g) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso all'OEA, esclusivamente ai fini del servizio di ristorazione, i refettori e le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni;
- h) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- i) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;
- j) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- k) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- l) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- m) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- n) Menù vegetariano: menù a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;
- o) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo

- p) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- q) cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- r) Dieta in bianco: pasto a basso residuo di grassi animali, approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- s) Menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- t) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- u) Alimento/Prodotto alimentare/derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani;
- v) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie al momento della raccolta;
- w) Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio compreso nel raggio chilometrico definito nel Bandodi gara;
- x) Prodotto locale trasformato: Prodotto trasformato i cui ingredienti principali e caratterizzanti provengono anch'essi dall'ambito territoriale della Regione Lombardia;
- y) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari
- z) Pasti crudi semilavorati: le quantità di derrate necessarie per approntare i pasti per gli alunni dell'asilo nido;
- aa) GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): 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.
- bb) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- cc) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- dd) Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- ee) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- ff) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- gg) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati evidenziati nel DUVRI.

Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende la Stazione appaltante, con "Capitolato" s'intende il presente documento, con "Gara" s'intende la gara da effettuare 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.

### **Art.2 - Oggetto dell’appalto**

L’appalto ha per oggetto l’affidamento in gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio, deve essere espletato dall’O.E.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall’O.E.A. in sede di offerta.

I beni eventualmente forniti dall’O.E.A. nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso refettori, s’intendono di proprietà della Stazione appaltante.

### **Art. 3 - Tipologia dell’utenza**

L’utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da:

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

### **Art.4 - Attività costituenti il servizio**

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

- a) Ricevimento delle prenotazioni dei pasti da parte del personale ATA;
- b) L’approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- c) 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;
- d) 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;
- e) Il trasporto, la consegna presso i locali di consumo e la somministrazione dei pasti agli utenti;
- f) 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;
- g) L’allestimento dei tavoli presso i refettori;
- h) L’erogazione delle merende per gli utenti degli asili nido e della scuola d’infanzia;
- i) 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;

j) 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;

k) 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:

1) 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. Il servizio richiesto decorrerà a far data 1 gennaio 2016.

Le cui specifiche tecniche sono descritte nell'allegato 2.

2) La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti;

3) L'integrazione, se necessaria, di contenitori isotermici per il confezionamento e il trasporto dei pasti;

4) La fornitura di macchinari e attrezzature richieste dalla Stazione appaltante;

5) 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.

6) L'OEA deve rendersi disponibile a collaborare 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 ex Legge 155/2003.

#### **Art.5 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti**

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

##### **5.1 Asili nido e personale ivi operante con cuoca dell'OEA**

Presso gli asili nido:

- La Nave
- Raggio di Sole
- La Trottole

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 dell'OEA.

Presso l'asilo nido La Nave è richiesto altresì l'erogazione dei servizi ausiliari integrativi al progetto educativo e di cura dei bambini, da svolgersi in conformità a quanto previsto dalla Specifica Tecnica n. 2 "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". Il servizio richiesto decorrerà a far data 1 gennaio 2016.

## **5.2 Asili nido e personale ivi operante con fornitura di pasti crudi semilavorati.**

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 a cura delle cuoche comunali e somministrati a cura del personale dell'OEA.

## **5.4 - Asilo nido con servizio integrativo**

Presso l'asilo nido La Trattola, oltre al normale servizio di ristorazione indicato ai punti precedenti, è richiesta all'OEA la fornitura dello spuntino di metà mattina, costituito da frutta fresca, pane e acqua. Lo spuntino dovrà essere consegnato contestualmente ai pasti a crudo somministrati a cura del personale dell'OEA.

## **5.5 Scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, insegnanti aventi diritto**

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 prevede la spezzettatura dei secondi da effettuarsi in loco o presso il Centro Cottura. La frutta sbucciata non deve presentare imbrunimenti visibili al momento della somministrazione.

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.

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 presenti che hanno effettuato la prenotazione del pasto.

## **5.6 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 dell'infanzia e delle scuole primarie e secondarie 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.

## **5.7. Merende**

E' 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 e secondaria di primo grado. Le merende devono essere consegnate al personale scolastico, il quale provvederà alla somministrazione agli utenti.

### **Art.6 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere**

Ad ogni utente dovrà essere fornito per ogni pasto quanto di seguito descritto.

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo, bicchieri in melanina per i nidi e le scuole dell'infanzia e bicchieri in vetro infrangibile per gli altri ordini di scuole, posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti), tovagliolo di carta doppio velo.

L'acqua deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio, fornite dall'OEA.

Il tovagliato e le stoviglie sono a carico dell'O.E.A. il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta 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.

### **Art.7 - Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente capitolato Speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato n.1 *Specifica tecnica relativa alle prescrizioni per il reintegro di macchinari, attrezzature e arredi*
- Allegato n.2 *“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 n.3 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;*
- Allegato n.4 *Specifica tecnica relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;*
- Allegato n.5 *Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti;*
- Allegato n.6 *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;*
- Allegato n.7 *Specifica tecnica relativa alle procedure operative;*
- Allegato n.8 *Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione presso i locali di consumo del pasto;*
- Allegato n.9 *Specifica tecnica relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).*

### Art. 8 - Inizio del servizio

L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso ciascuna struttura ad esso affidata.

La Stazione appaltante si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo.

### Art.9 - Ubicazione dei locali di consumo dei pasti

I locali di consumo dei pasti ed il relativo numero di pasti giornalieri, sono quelli di seguito elencati.

<b>ASILI NIDO Con cuoca all'OEA</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>N° ANNUO PASTI BIMBI</b>	<b>N° ANNUO PASTI ADULTI</b>
Raggio di Sole	Via Verga, 113	8.059	2.051
La Nave	Via Leonardo da Vinci, 85	10.961	3.695
La Trottola (nido part time con pranzo)	Via Di Vittorio, 5	5.000	1.000

<b>ASILI NIDO Con cuoca della stazione appaltante</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>N° ANNUO PASTI BIMBI</b>	<b>N° ANNUO PASTI ADULTI</b>
Arcobaleno	S. Carlo 9	12.349	3.596
Il Girasole	Viale Abruzzi, 21	7.734	3.280

<b>ASILI NIDO Servizi integrativi</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>N° ANNUO PASTI BIMBI</b>	<b>N° ANNUO PASTI ADULTI</b>
La Trottola (servizi integrativi Spazio gioco e Gioco ma non solo)	Via Di Vittorio, 5	1730	0

<b>SCUOLE D'INFANZIA</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>N° ANNUO PASTI BIMBI</b>	<b>N° ANNUO PASTI ADULTI</b>
Rodari	Via Aurora	13.668	1.575
Rodari c/o Scuola Costa	Piazza Costa, 23	5.374	897
San Giovanni XXIII 1°	Via Papa Giovanni XXIII, 5	9.899	1.283
San Giovanni XXIII 2°	Via Papa Giovanni XXIII, 9	11.724	1.846
Gran Sasso	Via Gran Sasso, 34	16.198	1.424
Buscaglia	Via Paisiello 4	13.926	1.031
Rinascita	Via Robecco, 57	18.852	1.846
Marconi	Via Marconi, 99	13.846	1.667

Petrarca	Via Petrarca	14.228	1.632
Sempione	Via Guardi, 54	18.426	2.069
Giolitti	Via Giolitti, 11	16.843	1.375
Collodi	Via St. Denis, 6	13.769	2.142
Sardegna	Via Sardegna, 15	15.241	2.328
<b>Totale annuo</b>		<b>181.994</b>	<b>21.115</b>

<i>SCUOLE PRIMARIE</i>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>N° ANNUO PASTI ALUNNI</b>	<b>N° ANNUO PASTI ADULTI</b>
Costa	P.za Costa, 23	48.681	2.662
Villa	Via Verga, 4	40.467	2.307
Manzoni	Via Manzoni, 15	45.812	2.533
Monte Ortigara	Via Monte Ortigara, 2	46.779	2.632
Buscaglia	Via Paisiello, 4	31.821	2.047
Parini	Via Parini, 21	20.739	1.460
Zandonai	Via Zandonai, 17	41.105	2.582
Parco Fiori	Via Guardi, 39	17.103 Usufuisce del servizio solo due giorni a sett.	786
Lincoln	Via Sant'Antonio, 57	36.847	2.081
Bauer	Via Partigiani, 174	24.500	1.393
Garibaldi	Via Verga, 15	32.655	1.989
Sardegna	Via Sardegna, 17	25.605	1.798
<b>Totale annuo</b>		<b>412.114</b>	<b>24.270</b>

<b>SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>N° ANNUO PASTI ALUNNI</b>	<b>N° ANNUO PASTI ADULTI</b>
Anna Frank	Via Sardegna, 17	2.240	221
Garcia Villas	Via Risorgimento, 174	7.279	396
Morandi	P.za Costa, 23	1.645	126
Lincoln	S. Antonio, 57	2.657	196
<b>Totale annuo</b>		<b>13.821</b>	<b>939</b>

<b>CENTRI RICREATIVI ESTIVI (*)</b>		
<b>nome</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>N° ANNUO PASTI</b>
Primaria Manzoni	Via Manzoni, 15	3.707
Primaria Bauer	Via Partigiani, 174	1.805
Primaria Buscaglia	Via Paisiello, 4	614
Infanzia Papa S. Giovanni XXIII 2	Via Papa S.Giovanni XXIII, 9	1.885
Infanzia Giolitti	Via Giolitti, 11	1.097
Infanzia Rodari	Via Aurora	2.835

(\*) le scuole sedi dei Centri Ricreativi Estivi possono cambiare ogni anno

Nel corso della durata dell'appalto il numero dei refettori potrebbe variare.

#### **Art.10 - Dimensione dell'utenza**

La dimensione complessiva dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2013 è quella di seguito indicata:

	<b>n. pasti annui</b>	<b>n. pasti intera durata contrattuale</b>
Asilo Nido	57.725	211.658
Scuole d'Infanzia	203.109	744.733
Scuole primarie	436.384	1.600.075
Suole secondarie di 1° Grado	14.760	54.120
Centri Ricreativi Estivi	11.943	43.791
<b>TOTALE</b>	<b>723.921</b>	<b>2.654.377</b>
Totale merende	272.777	<b>1.000.182</b>

**N.B.** = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 11 della Legge 18.11.1923 n. 2440, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Potranno essere ricompresi anche altri utenti afferenti alla Stazione appaltante, non espressamente previste nel presente capitolato.

Si precisa inoltre che la Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti). In caso di assemblee sindacali e/o scioperi del personale scolastico verranno riconosciuti all'OEA solo i pasti effettivamente consumati.

Si precisa infine che la data di termine del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

### **Art.11 - Calendario di erogazione del servizio**

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

	<b>Inizio</b>	<b>Termine</b>
Asilo nido	01.09	30.08
Scuole dell'infanzia	8.09	30.06
Scuola primaria	15.09	06.06
Centri estivi	11.06	03.09

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.

### **Art.12 - Interruzione del servizio**

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. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'O.E.A.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'O.E.A., 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'O.E.A. 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.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo ecc. le Direzioni Didattiche provvederanno a darne comunicazione alla Stazione appaltante e all'OEA con un preavviso di almeno 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 ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'O.E.A. e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi. 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'O.E.A., che quest'ultima 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.

### **Art. 13 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio**

L'O.E.A. 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.

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 Ditte, addebitandone i relativi costi all'OEA.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'O.E.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante, mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'O.E.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

## **TITOLO II**

### **ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Art.14 - Oneri economici a carico dell'O.E.A.**

L'O.E.A. dall'inizio delle attività dovrà farsi carico di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

L'O.E.A. dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese:

1. Spese per fornitura beni previsti nella Specifica Tecnica n.1;
2. Spese di manutenzione ordinaria presso i refettori e le relative pertinenze compresa la sostituzione, laddove necessario, di macchinari e attrezzature;
3. Spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, attrezzature e utensileria.
4. Spese per realizzazione di un piano puntuale e specifico di comunicazione con le famiglie in merito al servizio erogato;
5. Spese sostenute dalla Stazione appaltante per effettuare la pubblicità all'appalto ai sensi della L. 17 dicembre 2012, n. 221, art. 34, comma 35. Dette spese, che presumibilmente ammontano a €. 4.000,00 saranno rimborsate dall'OEA alla Stazione appaltante entro il tempo massimo di 60 giorni dalla sottoscrizione del contratto.

#### **Art.15 - Deposito cauzionale definitivo**

Il deposito cauzionale definitivo, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestato 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'art. 113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. L'importo della garanzia è ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI

CEI ISO 9001:2008 richiesta come requisito di ammissione alla gara. La certificazione deve coprire il Centro Cottura e deve essere mantenuta per la tutta la durata del contratto.

La cauzione deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 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 dalla stazione appaltante.

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.

Ogni qualvolta la Stazione appaltante si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dall'Amministrazione comunale.

La mancata costituzione del suddetto deposito cauzionale determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Al verificarsi di tale ipotesi si procederà ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs 163/2006. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare il contratto per il servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'aggiudicatario.

#### **Art.16 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte**

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'OEA, non fossero state accolte dalla Commissione giudicatrice, l'OEA deve mettere in atto le soluzioni alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui le soluzioni proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Resta inteso che le soluzioni proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante.

### **Art.17 – Obblighi normativi**

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.

L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

### **Art.18 - Responsabilità per infortuni e danni**

E' obbligo del prestatore di servizi stipulare specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 2.000.000,00 (duemilioni) e con validità non inferiore alla durata del servizio.

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 e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'O.E.A.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per il Comune di Cinisello Balsamo, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €.2.000.000,00 (duemilioni).

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'OEA non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

### **Art.19 – Spese a carico della Stazione appaltante**

La Stazione Appaltante si farà carico esclusivamente delle spese relative a tutte le utenze (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda) presso i locali di consumo del pasto.

### **TITOLO III**

#### **PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

##### **Art.20 - Disposizioni generali relative al personale**

L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

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.

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.

##### **Art. 21 - Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori impiegati nel servizio di trasporto nonché i lavoratori impiegati nel servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (*cf. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13*).

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.

L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'OEA deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.

#### **Art.22 – Organico e reintegro personale mancante**

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, 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 o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

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.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza trimestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta.

#### **Art.23 – Responsabile Tecnico del Servizio**

L'OEA deve nominare un Responsabile Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva dei servizi.

Il Responsabile 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.

Il Responsabile Tecnico del Servizio deve essere in possesso di laurea ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità 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 garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante. Compito del Responsabile Tecnico è anche quello di partecipare, anche mediante un suo incaricato competente, alle Commissioni Mensa o ad altri incontri indetti dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

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.

#### **Art.24 – Dietiste per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali**

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di dietiste con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. Le dietiste, che devono essere almeno in numero di due, devono essere adibite alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

#### **Art.25 – Cuoco unico**

Per le operazioni relative alla preparazione dei pasti presso il Centro Cottura, l'OEA deve impiegare un cuoco unico in possesso di diploma alberghiero ed esperienza professionale almeno quinquennale in servizi di ristorazione collettiva.

#### **Art. 26 - Informazione ai dipendenti dell'OEA**

L'OEA é tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

#### **Art. 27 - Personale addetto alla preparazione dei pasti**

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

#### **Art. 28 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti**

L' OEA per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti per le scuole deve impiegare personale in numero tale da assicurare il rispetto della tempistica prevista dal presente capitolato in modo da garantire una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

#### **Art. 29 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti**

L'O.E.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve rispettare il rapporto numero addetti/numero utenti espresso nell'offerta tecnica presentata dall'OEA e deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante. Si precisa che il rapporto minimo richiesto dalla Stazione appaltante è di 1:40 (un addetto ogni quaranta utenti) per le scuole dell'infanzia e asili nido e 1:60 per le altre tipologie di utenti. Tale rapporto deve essere mantenuto a prescindere dall'organizzazione del servizio (al tavolo o a self-service) e anche in caso di utilizzo di materiale a perdere e di gite delle classi, per tutte le fasi del servizio, compreso l'attività di pulizia al termine del servizio o tra un turno e l'altro nel caso

di servizio su più turni. Si richiede che il personale temporaneamente in esubero venga utilizzato per lo svolgimento di attività di pulizia ordinaria e/o straordinaria previste nel CSO.

Si richiede inoltre che l'OEA ha l'obbligo di mantenere il più possibile invariato il personale addetto alla somministrazione presso ciascun plesso scolastico, in modo da creare un rapporto stabile e di confidenza con gli utenti.

### **Art.30 - Norme comportamentali del personale**

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, emanati dalla Stazione Appaltante;
- non trattarsi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento dal servizio di quei dipendenti dell'O.E.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

## **TITOLO IV**

### **NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.31 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti**

##### **a) 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.

##### **b) 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.

### c) 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 V

### CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

#### Art. 32 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n. 3).

La Stazione Appaltante, richiede l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. I suddetti prodotti, specificatamente richiesti dalla Stazione appaltante sono riportati nell'allegato n. 3.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 3 *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti”*.

La Stazione appaltante, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità riportati nell'allegato n. 3.

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.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per tutti gli utenti previsti nel presente capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso. In fase di controllo di conformità, dette derrate devono essere immediatamente individuabili, pertanto l'OEA deve predisporre soluzioni adeguate a tal fine.

In sede di offerta tecnica la concorrente ha la facoltà di specificare, per i prodotti di cui all'allegato 3 TER, la produzione a Km.0, nonché la relativa distribuzione e costanza di approvvigionamento durante la durata dell'appalto attraverso la compilazione della tabella di cui all'allegato 3 TER, da inserire nell'offerta tecnica.

La garanzia relativamente al luogo di produzione va fornita tramite dichiarazione di uno o più produttori che attestino: il luogo di produzione, l'esistenza di accordi preliminari con il concorrente e il luogo di produzione

dei principali ingredienti in caso di semi lavorati. La dichiarazione va corredata da eventuali certificazioni (biologico e/o di prodotto) e schede tecniche del prodotto. In caso di semi lavorati valutare anche l'ingrediente principale: nel caso di latticini deve essere previsto l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti siti in Lombardia e nel caso di gnocchi di patate deve essere previsto l'utilizzo di patate coltivate in Lombardia.

La garanzia relativamente al luogo di stoccaggio per la successiva consegna al centro di cottura va fornita tramite dichiarazione di uno o più soggetti dotati di idonea "piattaforma" ed attestante: l'ubicazione della piattaforma, la conformità alle necessità del servizio in gara e l'esistenza di accordi preliminari con il concorrente (in caso di più strutture utilizzate per lo stesso alimento è necessario fornire la documentazione di tutte e sommare anche le distanze tra l'una e l'altra.)

La garanzia relativamente alla continuità di approvvigionamento va fornita tramite dichiarazione di uno o più produttori ed attestante: l'esatta conoscenza dei quantitativi necessari in base alle esigenze del servizio (stagionalità, menù e numero utenti), l'impegno a garantire la fornitura per almeno il 67% del fabbisogno o, in alternativa per il 100% del fabbisogno e l'esistenza di accordi preliminari con il concorrente (in caso di più produttori è necessario fornire la documentazione di tutte).

### **Art. 33 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici certificati richiesti dalla Stazione Appaltante o offerti dall'OEA quale variante (prodotti locali convenzionali e/o provenienti da agricoltura biologica o prodotti tipici), non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso l'OEA ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Al verificarsi di tale evenienza, la Stazione appaltante a titolo di risarcimento decurterà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (IntercentER, Consip) oppure da quelle ultime applicabili o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Nel caso in cui l'OEA non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti certificati, il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'OEA in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

### **Art. 34 - Iniziative a sostegno della biodiversità**

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 per la Stazione

appaltante. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per almeno due volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti.

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.

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.

### **Art. 35 - Iniziative a carattere sociale**

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 per la Stazione appaltante, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

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 almeno due volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

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.

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.

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.

### **Art. 36 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA**

L'OEA, onde permettere alla Stazione appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/00, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche è tenuta a fornire, su richiesta della Stazione appaltante i documenti necessari quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti e nelle merende, distribuiti nelle mense scolastiche del Comune di Cinisello Balsamo con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

L'OEA, onde permettere alla Stazione appaltante di usufruire dei contributi regionali, nazionali e/o europei, deve fornire alla Stazione appaltante tutta la documentazione necessaria.

L'OEA, onde permettere alla Stazione appaltante di usufruire degli eventuali contributi regionali per l'utilizzo di olio extra vergine regionale, deve fornire, se richiesta, tutta la documentazione necessaria.

## **TITOLO VI**

### **MENÙ' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI**

#### **Art.37 - Specifiche tecniche relative al Menù**

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. 5).

I menù sono articolati su quattro settimane e suddiviso in menù “autunno-inverno” ed in menù “primavera-estate”. Il menù-inverno“ inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 30/03. Il menù “primavera-estate” inizia indicativamente dall’ 01/04 e termina il 13/10.

#### **Art. 38 - Composizione del pasto e dei cestini**

##### **38.1 - Struttura menù Asili nido**

Struttura menù per 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)

Struttura menù per bambini di età compresa tra 12 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.

##### **38.2 – Spuntino di metà mattina per Servizio integrativo - asilo nido La Trottole**

1 frutto fresco di stagione

Pane

Acqua minerale secondo necessità

### 38.3 – 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*)
- Acqua da acquedotto comunale
- Merende per le scuole d'Infanzia e Centri Estivi : (latte o yogurt e prodotti da forno)

(\*) = 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.

### 38.4 – Cestini freddi

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all'O.E.A. 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 o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 un frutto
- 1 dolce da forno confezionato
- 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.6 "*Specificata tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti*".

### **Art. 39 - Variazione del menù**

I menù sono fissi ed invariabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù 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.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 6).

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 dietetico ed economico. Tali variazioni devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

#### **Art. 40 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

Nel corso di 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. 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. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l’alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione appaltante rimborserà all’OEA il maggior costo da questi sostenuto.

### **TITOLO VII**

#### **PASTI CRUDI SEMILAVORATI PER UTENTI ASILI NIDO A GESTIONE DIRETTA**

##### **Art. 41 – Pasti crudi semilavorati**

I menù per gli asili nido a gestione diretta, ovvero gestiti direttamente dalla Stazione appaltante, vengono realizzati mediante pasti crudi semilavorati forniti dall’OEA; per pasto crudo s’intende la quantità di derrate alimentari semilavorate, necessarie per la realizzazione di un pasto.

Le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti crudi devono essere conformi a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n.3) e alle normative vigenti che si intendono tutte richiamate.

Si precisa che le classi di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menù lattanti al menù divezzi è stabilito dalle educatrici dell’Asilo Nido, sulla base delle indicazioni dei genitori circa lo stadio di avanzamento del divezzamento.

Inoltre detto passaggio deve essere graduale; in tali circostanze pertanto, l’approntamento dei menù deve essere trattato come dieta personalizzata fino al completo passaggio alla classe successiva. Le Specifiche Tecniche relative al menù sono riportate nell’allegato n.1.

#### **Art. 42 – Preparazione dei pasti e struttura del menù**

I pasti vengono preparati presso le cucine degli asili nido a cura del personale della Stazione appaltante.

Alla cuoca di ogni singola cucina compete altresì la prenotazione delle quantità di derrate da consegnare presso la cucina in base al numero di bambini presenti.

La struttura del menù per gli Asili Nido, dovrà essere conforme alla Specifica tecnica di cui all'Allegato n 3.

La colazione e la merenda in termini economici sono comprese nel costo del pasto.

#### **Art. 43 - 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 al successivo articolo 50.

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.44 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane**

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 email, entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte della Stazione Appaltante.

Le diete leggere che possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi, non necessitano di certificato medico.

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.

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.

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.

#### **Art. 45 - Quantità di pasti crudi da consegnare**

Le quantità di pasti crudi da consegnare devono essere conformi alle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche dei pasti crudi, come meglio più avanti specificato, al menù del giorno e al numero di pasti di presenze giornaliere, comunicati dalla cuoca al Centro Cottura.

Nel conteggio delle grammature dovranno essere considerati 50 g aggiuntivi per eventuale campionatura.

I pasti crudi s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e/o dei cali peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art. 46 - Ordinativi dei pasti crudi**

Il numero di pasti crudi da consegnare, verranno comunicati giornalmente dalla Stazione appaltante entro le ore 14,30 del pomeriggio precedente alla consegna (ore 14,30 del venerdì per i pasti del lunedì). Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Stazione appaltante.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero dei pasti ordinati e il numero dei pasti consegnati, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti. Nel caso in cui il numero di utenti fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'OEA dovrà provvedere entro quaranta minuti al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con la Stazione appaltante eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menù.

Nel caso in cui il numero di utenti fosse superiore al numero di pasti ordinati, la Stazione appaltante potrà utilizzare, in via straordinaria, le derrate di scorta più avanti previste.

#### **Art.47 - Programmazione e orari delle consegne**

La consegna dei pasti crudi al personale della Stazione appaltante avverrà presso le cucine degli asili nido, tra le ore 7,45 e le ore 8,30.

I pasti crudi semilavorati devono essere confezionati in contenitori termici messi a disposizione dalla Stazione appaltante e consegnati franchi di ogni spesa al personale della Stazione appaltante che provvederà al trasporto presso le cucine. E' fatto divieto assoluto di lasciare la merce incustodita, nel caso ciò dovesse succedere la merce non sarà accettata e l'OEA ha l'obbligo tassativo di sostituirla immediatamente.

Si precisa inoltre che il pane deve essere consegnato in appositi sacchetti chiusi, idonei al contatto con gli alimenti.

#### **Art.48 - Indicazioni nei documenti di trasporto**

Sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

#### **Art.49 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asilo Nido**

L'OEA deve altresì fornire derrate alimentari per costituire scorte presso le cucine degli Asili nido.

Le derrate devono essere a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui il numero di pasti consegnati dall'OEA risultasse insufficiente o non accettabile dagli incaricati al ricevimento dei pasti.

A titolo esemplificativo le scorte di questi prodotti devono essere costituite da zucchero, olio extravergine di oliva, pasta, riso e altri prodotti che verranno richiesti dalla Stazione Appaltante.

Le scorte alimentari devono inoltre prevedere prodotti idonei alla preparazione di diete in bianco e speciali.

Nel caso in cui le scorte vengano utilizzate, l'OEA a richiesta della Stazione appaltante, ha l'obbligo di reintegrarle immediatamente. Nel caso in cui alcuni prodotti fossero scaduti o prossimi a scadenza, questi devono essere subito sostituiti a semplice richiesta della Stazione appaltante.

**TITOLO VIII**  
**PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER GLI UTENTI DELLA**  
**RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Art. 50 - Diete speciali**

L'O.E.A deve preparare le diete speciali approntate e richieste dalla Stazione Appaltante per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o persone in condizione di disabilità con specifiche difficoltà di deglutizione. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite, senza alcun onere aggiuntivo, dall'O.E.A.

La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto normale.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione delle dietiste in possesso di titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. Le dietiste devono essere adibite alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali. Le diete speciali vengono predisposte da parte della dietista della Stazione Appaltante e trasmesse all'OEA che è tenuta ad attivarle entro il tempo massimo di un giorno lavorativo dalla data di trasmissione.

**Art.51 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane**

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere, diete a carattere etico religioso, diete vegetariane, qualora 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:

- riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.
- Diete vegetariane prive di prodotti carne e di prodotti ittici

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.

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° 5 e all'Allegato n° 6.

**Art. 52 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto**

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.

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.

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in gastronomia multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

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.

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.

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.

Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

#### **Art.53 - Menù in occasione di festività**

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'O.E.A. menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

#### **Art.54 – Giornate alimentari a tema**

L'O.E.A. su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre sei volte l'anno, giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo:

- giornata della frutta
- giornata a menù regionale (o altro tema su indicazione da definirsi con la Stazione appaltante) una giornata con menù nord europeo (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante) una giornata con menù etnico (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante). Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

#### **Art. 55 - Pasti non consumati**

L'OEA deve predisporre e realizzare, entro il tempo massimo, non superiore a 60 giorni dall'inizio del servizio, un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla Legge n. 155/2003. I destinatari dei pasti non consumati saranno quelli indicati dalla Stazione Appaltante o in subordine dall'OEA.

Per gli avanzi di cibo, l'OEA deve rendersi disponibile a collaborare con la Stazione appaltante al fine di destinare eventualmente detti avanzi a cani e/o a gatti.

## **TITOLO IX**

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

#### **Art. 56 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna categoria di utenti”* (Allegato n. 6). I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

## **TITOLO X**

### **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

#### **Art. 57 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo**

L'OEA sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

#### **Art. 58 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante**

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 Antiveneni di riferimento.

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.

L'OEA deve fornirne copia alla Stazione appaltante o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

#### **Art. 59 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

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.

#### **Art. 60 - Norme per una corretta igiene della produzione**

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 nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

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.

#### **Art. 61 - Indumenti di lavoro**

L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nel servizio di ristorazione, indumenti da lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

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.

#### **Art. 62 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

#### **Art. 63 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 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.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pastro test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

#### **Art. 64 - Divieto di riciclo**

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. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

### **TITOLO XI**

#### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 65 - Manipolazione e cottura**

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 7 "*Specifiche tecniche relativa alle procedure operative*".

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

La preparazione dei pasti deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto. Non sono ammesse preparazioni effettuate con un anticipo superiore ai 30 minuti, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla Stazione appaltante, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Durante l'esecuzione del contratto, l'OEA potrà proporre alla Stazione appaltante, illustrandone i vantaggi, nuove tecnologie di produzione dei pasti. Le tecnologie di produzione proposte, prima di divenire operative, devono necessariamente essere approvate per iscritto dalla Stazione appaltante.

#### **Art. 66 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi**

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

#### **Art. 67 - Preparazioni gastronomiche refrigerate**

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'OEA deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

#### **Art. 68 - Modalità di utilizzo dei condimenti**

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, deve essere aggiunto al momento della somministrazione o se richiesto dalla Stazione appaltante deve essere collocato sui tavoli.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio extra vergine, sale, aceto, aceto balsamico, spezie. L'OEA deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

## **TITOLO XII**

### **NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO DEI PASTI**

#### **Art. 69 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto presso i refettori**

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "*mantenere*" i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Lo frutta deve essere conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

Il pane deve essere consegnato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

#### **Art. 70 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto**

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve utilizzare contenitori e bacinelle gastronorm.

I contenitori da utilizzare per il confezionamento dei pasti devono essere in polipropilene espanso, all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'OEA è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

#### **Art. 71 - Mezzi di trasporto**

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' 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.

#### **Art. 72 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i refettori**

L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso i locali di consumo in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a garantire la consegna secondo i tempi previsti di inizio servizio.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 20 i minuti dal momento della segnalazione.

Si precisa inoltre che i primi piatti devono essere confezionati e trasportati presso i locali di consumo subito dopo la cottura.

#### **Art. 73 - Orari di consegna dei pasti presso i locali di consumo**

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'O.E.A. presso i refettori e/o locali di consumo. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dalla Stazione Appaltante.

I pasti devono essere confezionati entro 60 minuti prima dell'inizio del trasporto. La consegna dei pasti e delle merende deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti.

### **TITOLO XIII**

#### **SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

##### **Art.74 - Norme e modalità per la somministrazione**

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'O.E.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

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.

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'O.E.A. secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'OEA in sede di gara.

L'O.E.A. deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori e dei locali annessi, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'O.E.A. deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico dell'O.E.A.

##### **Art.75 - Quantità in volumi e in numero**

Il personale dell'O.E.A. preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

### **Art.76 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti**

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

<b>PRANZO</b>	
asili nido	Ore 11.30
Scuole dell'infanzia	Ore 11.45
Scuole primarie	Ore 12.00
Scuole primarie Manzoni e Parco dei Fiori	Ore 12.00 primo turno Ore 12.30 secondo turno
Scuole secondarie di 1° Grado	Ore 13.45
Centri estivi primaria	Ore 12.30

<b>MERENDE</b>	
asili nido	Ore 15.15 (spuntino 9.40)
Scuole dell'infanzia	Ore 11.45
centri estivi infanzia	Ore 15.30
centri estivi primaria:	Ore 15.45

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con la Stazione appaltante.

Si precisa inoltre che 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.

## **TITOLO XIV**

### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI**

#### **Art.77 - Regolamenti**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro Cottura devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'OEA.

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.

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.

#### **Art.78 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art. 79 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

L'O.E.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano 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 conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### **Art. 80 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti**

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 poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla disinfestazione. 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.)

#### **Art.81 - Rifiuti e materiali di risulta**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

## **TITOLO XV**

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 82 - Disposizioni generali in materia di sicurezza**

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. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

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.

#### **Art. 83 – Misure per eliminare i rischi interferenti**

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 nelle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”* (Allegato n. 7).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

#### **Art. 84 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'OEA deve essere assicurata 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.

#### **Art. 85 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

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

## **TITOLO XVII**

### **DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

#### **Art. 86 – Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche**

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura.

### **Art. 87 – Manuale della Qualità**

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

### **Art. 88 – Manuale di Autocontrollo**

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 del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

### **Art. 89 – Documento di valutazione dei rischi**

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

## **TITOLO XVII**

### **CONTROLLI DI CONFORMITA'**

#### **Art. 90 - Disposizioni generali**

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito.

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.

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante potranno effettuare controlli anche presso le strutture produttive e logistiche dei fornitori dell'OEA al fine di verificare la conformità agli standard contrattualmente prefissati.

#### **Art. 91 - Controlli da parte della Stazione Appaltante**

E' facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

### **Art. 92 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante**

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

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i locali di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

### **Art. 93 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante**

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

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. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante. per le quantità di campioni prelevati.

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.

### **Art. 94 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera ( se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

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, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

### **Art. 95 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante**

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, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

#### **Art. 96 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa**

La Stazione Appaltante al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità istituisce 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 opportune schede di valutazione;
- vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente CSO, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
- consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico

E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'OEA. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Stazione appaltante.

#### **Art. 97 - Customer Satisfaction**

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'OEA in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato due volte per anno scolastico da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

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

A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

E' espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

**TITOLO XVIII**  
**PENALITA' PER INADEMPIENZE**

**Art. 98 - Penali e rimborsi**

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 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.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

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.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

**a) 1° livello**

***Euro 100,00***

- 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 alla struttura e alla composizione dei pasti;
- 5) Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- 6) Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- 7) Per ogni pasto in meno, 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 presso i refettori. La penale si applica per ciascun refettorio;
- 10) Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste

**b) 2° livello**

***Euro 250,00***

- 1) Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;

- 2) Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- 3) Per mancata partecipazione del Direttore Tecnico o di un suo incaricato competente, alle riunioni della Commissione mensa o altri incontri richiesti dalla Stazione appaltante;
- 4) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata ovvero non comunicata alla Stazione appaltante e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
- 5) Per ogni derrata non conforme alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” rinvenuta nel magazzino;
- 6) Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”;
- 7) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- 8) 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;
- 9) Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- 10) Per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- 11) Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- 12) Per ogni mancata fornitura di prodotti locali sia biologici sia convenzionali, prodotti tipici, se previsti nel menù del giorno. La penale viene applicata ad ogni prodotto non fornito;
- 13) Mancato rispetto dei km cibo dichiarati in sede di offerta. La penale viene applicata ad ogni prodotto che non rispetta i km cibo dichiarati in offerta;
- 14) Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- 15) Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- 16) Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione appaltante.
- 17) Per ogni giorno di ritardo, a seguito di richiesta della Stazione appaltante, nel reintegro del tovagliato, delle stoviglie, del vasellame ecc.

**c) 3° livello**

***Euro 500,00***

- 1) Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 2) Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- 3) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non

patogeni;

- 4) Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- 5) Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- 6) Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- 7) Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

**d) 4° livello**

**Euro 1.500,00**

- 1) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- 2) Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
- 3) Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese ( la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- 4) Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro di cottura, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
- 5) Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie presso i locali di consumo dei pasti” (allegato n.8)*;

6) Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

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. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, la Stazione appaltante si riserva di risolvere il contratto e a richiedere il risarcimento dei danni subiti.

## **TITOLO XIX**

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

#### **Art. 99 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento**

Il prezzo unitario rispettivamente del pasto e dello spuntino, per ciascuna tipologia di utenti, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture, gli oneri derivanti da eventuale reintegro dei

contenitori e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La fatturazione, suddivisa scuola per scuola avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base:

**Asili Nido a gestione diretta:** numero di pasti crudi semilavorati realmente forniti a ciascun nido;

**Asili Nido a gestione indiretta:** numero di pasti realmente erogati

**Utenze scolastiche:** numero di pasti realmente forniti;

**Cestini:** Il prezzo dei cestini da viaggio destinato è del 25 % in meno del prezzo unitario del pasto

**E) Gestione servizi ausiliari presso asilo nido La Nave:** servizi effettivamente svolti nel bimestre così come risultanti da idonea documentazione

**a) Servizi di ristorazione**

L'OEA, per i servizi di ristorazione, mensilmente fatturerà alla Stazione appaltante, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese (dato desunto dalle prenotazioni giornaliere).

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.

La fatturazione potrà avvenire previa autorizzazione scritta da parte della Stazione appaltante a seguito della necessaria verifica.

I pagamenti avverranno prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, anticipata mediante posta PEC, 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 d.f.

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

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 Ristorazione Scolastica 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.

Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelli delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'OEA e quant'altro dalla stessa dovuto.

La Stazione Appaltante può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

**b) Gestione servizi ausiliari presso asilo nido La Nave**

I pagamenti avverranno con cadenza bimestrale di norma entro 60 giorni dal ricevimento della fattura.

### **Art.100 – Tracciabilità finanziaria**

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., 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'art. 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.

### **Art.101 – Adeguamenti dei prezzi**

Non è ammesso l'adeguamento dei prezzi durante il primo anno di appalto. Successivamente al primo anno di attività, i prezzi potranno essere aggiornati, annualmente previa espressa richiesta dell'OEA, considerando la variazione media annuale dell'Indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) del mese precedente all'inizio di ogni anno successivo al primo. L'eventuale adeguamento sarà effettuata non sul prezzo complessivo del pasto ma solo sulle voci di costo effettivamente interessate, prendendo a riferimento la scomposizione del prezzo di cui all'offerta economica presentata dall'OEA in sede di gara. L'istanza di revisione prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

## **TITOLO XX**

### **BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

#### **Art.102 - Verbale di consegna dei locali e inventario**

La Stazione appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA i refettori. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, 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.

#### **Art.103 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'OEA devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA, per se 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.

#### **Art.104 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell'O.E.A.**

Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione degli interventi manutentivi presso i refettori compresa la sostituzione, laddove necessario, di carrelli termici e lavastoviglie.

Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n.8 "*Specificata tecnica relativa agli interventi di manutenzione presso i locali di consumo del pasto*".

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.

L'OEA 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.

Gli interventi di manutenzione effettuati dovranno essere annotate su apposito registro gli interventi eseguiti.

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 Stazione appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'OEA intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

#### **Art.105 - Inventari di riconsegna**

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali di distribuzione dei pasti 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 dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'O.E.A.

### **TITOLO XXI**

#### **ASPETTI CONTRATTUALI**

#### **Art.106 - Durata del contratto**

Il contratto avrà durata di tre anni e otto mesi consecutivi a decorrere dal 01.01. 2016 al 31.08. 2019 o comunque dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione. Il contratto potrà essere prorogato per ulteriori tre anni.

La Stazione appaltante ai sensi e per gli effetti dell'art.11, comma 12, del D.Lgs 163/2006 si riserva di procedere alla consegna anticipata dei servizi oggetto del presente capitolato.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione Appaltante non intendesse prorogare il contratto per ulteriori tre anni e non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il

periodo successivo, l'OEA sarà obbligato ad erogare il servizio alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, per un periodo non superiore a sei mesi ovvero per i tempi necessari per espletare la gara di appalto.

#### **Art.107 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto**

Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'OEA il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

#### **Art.108 - Stipula del contratto**

L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante. La sottoscrizione del contratto avverrà con le modalità in uso presso la Stazione appaltante.

Nel caso in cui l'OEA non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta 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.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa presso la sede del Comune di Cinisello Balsamo.

#### **Art.109 - Risoluzione di diritto del contratto**

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'O.E.A. le difformità riscontrate e la invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che l'O.E.A. abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

#### **Art.110 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

La Stazione Appaltante, nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'O.E.A., 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'O.E.A. e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'art.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'O.E.A.;
- b) messa in liquidazione dell'O.E.A.;

- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'O.E.A. fatta eccezione per il personale interinale, o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al 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 ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'O.E.A. dopo la comminazione di n° 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- 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

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.

In caso di risoluzione del contratto l'OEA si impegnerà a fornire alla Stazione appaltante tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

Ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs 163/2006, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. La Stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di recedere

dal contratto per sopravvenuti motivi di pubblico interesse con preavviso di almeno 15 (quindici) giorni, da comunicarsi all'Appaltatore con lettera raccomandata a.r.. In tal caso l' OEA sarà tenuta al pagamento:

- delle sole prestazioni eseguite e ritenute regolari al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Autorità;
- delle spese sostenute dall'Appaltatore;
- di un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei 4/5 del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Dalla data di comunicazione del recesso, l'aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti alcun danno alla Stazione appaltante.

#### **Art.111 - Licenze e autorizzazioni**

L'O.E.A. 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'O.E.A. anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'O.E.A., fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

#### **Art.112 - Subappalto**

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito entro il limite del 30% dell'importo del contratto e solo per i servizi accessori, che a titolo esemplificativo e non esaustivo sono (interventi di manutenzione, la pulizia, i trasporti, la derattizzazione e altri servizi che la Stazione appaltante si riserva di autorizzare fatto salvo il limite di legge).

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori; l'OEA è obbligato a trasmettere alla stessa 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.

#### **Art.113 – Divieto di cessione del credito**

E' vietata, da parte dell'OEA, la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs 163/06. E' altresì fatto divieto di cedere a terzi, in qualsiasi forma, i crediti derivanti alla stessa dal presente contratto, nonché di conferire procure all'incasso.

In caso di inosservanza da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Autorità al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

#### **Art.114 – Riserve per l'Amministrazione Comunale**

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di cedere il contratto relativamente al servizio ausiliario presso l'asilo nido La Nave ad altro operatore, individuato dall'Amministrazione Comunale in modo separato rispetto al Servizio di Ristorazione Scolastica.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, anche la possibilità di spostare il servizio di cui sopra presso altro nido, con le medesime caratteristiche previste per il servizio oggetto di gara o di interrompere il servizio stesso, senza alcun diritto di rivalsa da parte dell'aggiudicatario.

#### **Art.115 - Domicilio e recapito O.E.A.**

L'O.E.A., ai sensi del vigente regolamento dei contratti del Comune, per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, elegge il proprio domicilio presso il Comune di Cinisello Balsamo.

#### **Art.116 - Controversie**

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Monza ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

#### **Art.117 - Disposizioni finali**

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

IL DIRIGENTE

Dott. ....