



CITTÀ DI SESTO SAN GIOVANNI

MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE

COMUNE DI SESTO SAN GIOVANNI

Settore Socio Educativo– Politiche giovanili e del lavoro

**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PRESSO GLI ASILI NIDO, MENSA
DIPENDENTI, FORNITURA PASTI A DOMICILIO.**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

INDICE

TITOLO I.....	6
INDICAZIONI GENERALI IN MERITO ALL'APPALTO.....	6
Art.1 - Definizioni.....	6
Art.2 - Oggetto dell'appalto.....	8
Art.3 - Durata dell'appalto.....	8
Art.4 - Tipologia dell'utenza.....	8
Art.5 - Attività costituenti il servizio.....	9
Art.6 – Prestazioni richieste per ciascuna categoria di utenti.....	10
Art.7 – Vasellame, utensileria e materiale a perdere per il servizio di ristorazione scolastica.....	12
Art. 8 – Specifiche tecniche.....	12
Art. 9 - Sedi del servizio.....	13
Art.10 - Dimensione indicativa dell'utenza.....	14
Art.11 - Prenotazione dei pasti.....	17
Art.12 - Calendario di erogazione del servizio.....	17
Art.13 - Inizio della prestazione del servizio.....	18
Art.14 - Estensione del servizio.....	18
Art. 15 - Interruzione del servizio e/o sciopero.....	18
TITOLO II.....	19
ONERI INERENTI AL SERVIZIO.....	19
Art. 16 - Spese inerenti al servizio.....	19
Art. 17 – Sistema rilevazione presenze.....	20
Art. 18 Proposte migliorative.....	24
Art. 19 – Garanzie definitive.....	24
Art. 20 - Esonero della Stazione Appaltante da responsabilità.....	25
Art. 21 – Assicurazioni.....	25
Art.22 - Licenze e Autorizzazioni.....	26
Art.23 - Obblighi normativi.....	26
TITOLO III.....	27
PERSONALE.....	27
Art.24 - Disposizioni generali relative al personale.....	27
Art.25 - Rapporto di lavoro.....	27
Art.26 - Organico.....	28
Art. 27 - Reintegro personale mancante.....	29
Art.28 - Direttore Tecnico del Servizio.....	29
Art.29 – Informazione agli addetti al servizio.....	30
TITOLO IV.....	30
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	30
Art. 30 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari.....	30
Art. 31 - Mancata fornitura di prodotti biologici.....	31
Art. 32 - Iniziative a carattere sociale.....	32
TITOLO V.....	33
PASTI PER GLI ASILI NIDO.....	33
Art.33 – Struttura del servizio.....	33
Art.34 - Struttura del menù.....	33
Art.35 – Organizzazione del servizio.....	34
Art.36 - Programmazione attività.....	34
Art.37 - Orari di consegna delle derrate alimentari.....	35
Art.38- Requisiti dei mezzi di trasporto.....	35
Art.39 - Indicazioni nei documenti di trasporto.....	35
Art.40 - Scorte alimentari presso ciascun Asilo Nido.....	35

TITOLO VI.....	36
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ.....	36
Art.41 – Specifiche tecniche relative al Menù.....	36
Art.- 42 - Scorte alimentari presso Centro Cottura.....	37
Art.43 - Struttura del menù per utenze scolastiche e centri estivi.....	37
Art. 44 - Struttura del menù e possibilità di composizione del pasto per.....	38
gli utenti del ristorante self-service.....	38
Art. 46 - Variazione del menù.....	39
TITOLO VII.....	40
PREPARAZIONE DEI MENÙ ALTERNATIVI E DELLE DIETE PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI.....	40
Art.47 - Diete.....	40
Art. 48 - Diete leggere e/o alternative.....	40
Art. 49 – Modalità di conservazione delle diete.....	40
Art.50 – Integrazione del menù in occasione di festività.....	41
TITOLO VIII.....	41
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	41
Art.51 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari.....	41
Art.52 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....	41
Art.53 - Norme per una corretta igiene della produzione.....	42
Art.54 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.....	42
Art.55 – Indumenti di lavoro.....	42
Art.56 - Igiene del personale.....	43
Art.57 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	43
Art.58 – Divieto di riciclo.....	43
TITOLO IX.....	44
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	44
Art.59 - Manipolazione e cottura.....	44
Art.60 - Preparazione piatti freddi, salumi e formaggi.....	44
Art.61 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	44
Art.62 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	44
Art.63 - Modalità di utilizzo dei condimenti.....	45
TITOLO X.....	45
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	45
Art.64 - Quantità degli ingredienti.....	45
TITOLO XI.....	45
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI.....	45
Art.65 - Piano dei trasporti.....	45
Art.66- Modalità di conservazione dei pasti pronti durante il trasporto.....	46
Art.67 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione.....	46
dei pasti pronti durante il trasporto e la somministrazione.....	46
Art.68 - Mezzi di trasporto.....	47
Art.69 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo.....	47
Art.70 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo.....	47
TITOLO XII.....	48
SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	48
Art.71- Norme per la somministrazione.....	48
Art.72- Quantità in volumi e in numero.....	49
Art.73 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti.....	49
Art.74 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti.....	49
Art. 75 - Somministrazione dei pasti agli utenti del ristorante Self-Service.....	50
Art. 76 – Modalità di esposizione dei piatti in linea.....	50
TITOLO XIII.....	51
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.....	51
Art.77 – Regolamenti.....	51
Art. 78 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	51

Art.79 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	51
Art.80 - Pulizia pertinenze interne.....	52
Art.81 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti.....	52
Art.82 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi.....	52
Art.83 - Modalità di utilizzo dei detersivi.....	53
Art.84 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione.....	53
Art.85 - Lavaggio e pulizia.....	53
Art.86 - Rifiuti e materiali di risulta.....	53
TITOLO XIV.....	54
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	54
Art.87- Norme di sicurezza.....	54
Art.88 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	56
Art.89- Impiego di energia.....	56
Art.90- DVR e Piano di emergenza relativo al centro cottura.....	56
Art.91 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	57
TITOLO XV.....	57
IMMOBILI.....	57
Art. 92 – Locali per la produzione e il consumo dei pasti.....	57
Art. 93 – Verbale di consegna e inventario dei beni.....	58
Art. 94 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie.....	58
Art. 95 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti.....	60
Art.96 – Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto.....	60
Art. 97 - Obblighi generali e speciali a carico dell'O.E.A.....	60
TITOLO XVI.....	61
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	61
Art.98 – Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche.....	61
Art.99 – Manuale della Qualità.....	61
Art.100 – Manuale di Autocontrollo.....	61
Art.101 – Documento di valutazione dei rischi.....	61
Art.102– Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	62
TITOLO XVII.....	62
CONTROLLI DI CONFORMITA'.....	62
Art.103 - Disposizioni generali.....	62
Art.104 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante.....	62
Art.105 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante.....	63
Art.106 - Blocco delle derrate.....	63
Art.107 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante.....	63
Art.108 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	64
Art.109 - Obbligo di partecipazione dell'O.E.A. alle Commissioni Mensa.....	64
Art.110 - Obbligo di verifica soddisfazione dell'utenza.....	64
TITOLO XVIII.....	64
INADEMPIENZE E PENALITA'.....	64
Art.111 – Penalità.....	64
TITOLO XIX.....	68
PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO.....	68
Art.112 – Prezzi.....	68
Art.113 - Modalità di pagamento.....	68
Art.114 – Liquidazione.....	69
Art. 115 - Adeguamenti dei prezzi.....	69
TITOLO XX.....	69
ASPETTI CONTRATTUALISTICI.....	69
Art. 116 - Stipulazione del contratto.....	69
Art. 117 – Elezione di domicilio.....	70
Art. 118 – Diffida ad adempiere.....	70
Art. 119 - Recesso da parte della Stazione Appaltante.....	70

Art. 120 – Proprietà dei beni forniti.....	70
Art. 121 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	71
Art.122 - Stima ammortamenti non realizzati.....	72
in caso di risoluzione anticipata del contratto.....	72
Art. 123 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	72
Art. 124 - Foro competente.....	73
Art. 125 – Rinvio.....	73

ALLEGATI:

- Allegato n. 1 Planimetrie
- Allegato n. 2 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
- Allegato n. 3 Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti;
- Allegato n. 4 Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti;
- Allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Allegato n. 6 "PAPPA AL NIDO" Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei Nidi d'Infanzia (documento a cura di ATS Milano Città Metropolitana)
- Allegato n. 7 Specifiche tecniche relative alle Procedure Operative.
- Allegato n. 8 Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);
- Allegato n. 9 Elenco personale in servizio;

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PRESSO GLI ASILI NIDO, MENSA DIPENDENTI, FORNITURA PASTI A DOMICILIO.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI IN MERITO ALL'APPALTO

Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Datore di Lavoro o Stazione appaltante (S.A.): L'Amministrazione Comunale di Sesto San Giovanni, soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, il quale affida all'O.E.A. il servizio di ristorazione scolastica e sociale a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole del Comune di Sesto San Giovanni e per i dipendenti comunali, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura;
- d) Pasti a domicilio: la fornitura di pasti caldi a domicilio per utenti assistiti dai servizi sociali;
- e) Servizio di ristorazione Asili nido: fornitura derrate e preparazione pasti presso le cucine degli asili nido;
- f) Centro Cottura: la struttura appartenente alla Stazione appaltante ove vengono preparati i pasti;
- g) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- h) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'Impresa i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni dati in detenzione all'O.E.A. per l'esecuzione del servizio;
- i) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Impresa, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- 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) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- o) Dieta speciale: pasto alternativo erogato in casi di necessità determinata da motivazioni di salute (patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), religiose o culturali;
- p) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. 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);
- q) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- r) Pasto crudo semilavorato: la quantità di derrate alimentari semilavorate, necessarie per la realizzazione di un pasto;
- s) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- t) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
- u) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- v) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- w) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- x) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- y) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- z) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- aa) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- bb) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- cc) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- dd) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad allestire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- ee) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

- a) il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e dei centri ricreativi estivi (CRE) del Comune di Sesto San Giovanni;
- b) la produzione e la distribuzione dei pasti presso il Centro Cottura sito in Via Falck n. 160 per i dipendenti comunali;
- c) la preparazione dei pasti presso i sette asili nido comunali (in un asilo nido la cuoca è dipendente comunale, all'O.E.A. compete la sostituzione in caso di assenza)
- d) la produzione e consegna a domicilio di pasti per utenti assistiti dai servizi sociali;

Il servizio deve essere espletato dall'O.E.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle eventuali varianti migliorative proposte dall'O.E.A. in sede di offerta ed accolte dalla Stazione appaltante.

Alla scadenza del contratto tutti i beni forniti dall'Impresa resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Art.3 - Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata dal 1° agosto 2024 al 31 luglio 2028, con possibilità di proroga per ulteriori 4 anni.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione Appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'O.E.A. sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Ricorrendone i presupposti, previa verifica dei requisiti di partecipazione dell'operatore aggiudicatario, sarà dato l'avvio delle prestazioni oggetto del contratto, nelle more della stipulazione dello stesso, ai sensi dell'art. 50, comma 6, del D. Lgs. 36/2023.

Art.4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado, dei centri ricreativi estivi e dai bambini degli asili nido.

Destinatari del servizio sono inoltre il personale scolastico avente diritto, il personale degli asili nido, i dipendenti comunali che usufruiscono della mensa aziendale, nonché i fruitori del servizio di pasti a domicilio.

Art.5 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese dell'O.E.A., sono così sintetizzabili:

- acquisizione delle presenze giornaliere degli alunni tramite l'accesso al software utilizzato dalla S.A. per la rilevazione delle presenze;
- approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- produzione dei pasti per tutte le utenze - esclusi asili nido - presso il Centro Cottura, in base al numero di presenze giornaliere;
- confezionamento in legame misto in multirazione;
- trasporto dei pasti, consegna presso i locali di consumo, (qualora ascensori/montacarichi/montavivande non fossero temporaneamente funzionanti è onere dell'O.E.A. il trasporto sino al piano di consumo) somministrazione agli utenti secondo i turni e le modalità indicati dalla Stazione appaltante;
- fornitura e consegna delle merende per gli alunni che usufruiscono dei servizi di prolungamento orario;
- produzione dei pasti per gli asili nido, bambini e personale, presso le cucine degli asili stessi;
- trasporto e consegna a domicilio dei pasti caldi per persone assistite dai servizi sociali;
- somministrazione dei pasti ai dipendenti comunali;
- riassetto, pulizia e la sanificazione dei locali del Centro Cottura, della mensa dei dipendenti comunali, dei locali adibiti a cucina presso i plessi scolastici, dei refettori, dei servizi igienici e degli spazi annessi;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- L'O.E.A. deve rendersi disponibile a collaborare con la Stazione appaltante per l'eventuale utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni con istituzioni No-Profit o comunque come definito dal progetto recupero eccedenze presentato in offerta.

Connessa alla gestione del servizio vi è anche:

- il reintegro presso ciascun plesso scolastico e presso gli asili nido, di posate in acciaio inox, piatti e bicchieri (in materiale non a perdere) nonché degli utensili necessari per la distribuzione;
- fornitura di nuove brocche, in materiale idoneo, per portare l'acqua al tavolo per ciascun plesso scolastico/asilo nido;

- reintegro dei contenitori termici e delle gastronorm;
- fornitura di sacchetti mater bi a tutti i refettori, a tutti gli asili nido;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dell'edificio e dei locali, degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature, degli arredi del Centro di Cottura, delle cucine dei plessi scolastici e degli asili nido, dei locali di distribuzione pasti dei plessi scolastici, nonché dei locali spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale dell'O.E.A.. Le manutenzione dovranno essere del tipo FULL-SERVICE cioè comprensive degli eventuali pezzi di ricambio necessari al fine di mantenere in buono stato d'uso impianti, macchinari ed attrezzature.
- sono altresì a carico della concessionaria tutte le utenze del centro cottura necessarie al funzionamento del servizio (acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefonia e internet) con intestazione diretta dei contratti con le aziende erogatrici dei servizi.
- la fornitura e la gestione dei materiali di consumo (carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani) presso i servizi igienici di pertinenza dei refettori scolastici.
- la fornitura alle scuole, ed eventuale reintegro, di smartphone o tablet e delle relative schede SIM per la rilevazione dei pasti.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere assicurato per tutto il periodo di apertura dei diversi servizi comunali utenti.

Art.6 – Prestazioni richieste per ciascuna categoria di utenti

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

✓ Servizio di ristorazione per gli Asilo nido

Il servizio prevede la preparazione dei pasti per i bambini e per il personale nonché la fornitura di tutti i prodotti dietetici per lo svezzamento (liofilizzati, omogeneizzati, latte di proseguimento ecc.) e di scorte alimentari a lunga conservazione. Il servizio presso gli Asili nido richiede inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed arredi di cucina e delle lavastoviglie.

✓ Scuole dell'Infanzia

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, il trasporto e lo sconfezionamento dei pasti, la pulizia e l'apparecchiatura dei tavoli nonché la distribuzione dei pasti al tavolo agli alunni e al personale; il lavaggio in loco dei piatti e delle gastronorm utilizzate per il trasporto dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia e il riassetto dei locali di consumo dei pasti, nonché la raccolta, il conferimento e lo stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti, la loro pulizia.

Il servizio prevede inoltre, per gli alunni che usufruiscono dei servizi di prolungamento orario, la consegna delle merende, fornite in cassetta/confezione corredate di materiale monouso per il consumo (tovaglioli, bicchieri, cucchiaini ecc.) a cura e spese dell'O.E.A., che saranno poi

distribuite dal personale operante nella scuola. Il servizio interessa a seconda delle iscrizioni, 10/12 scuole all'anno.

✓ **Scuole Primarie e Secondaria di 1° grado**

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, il trasporto e lo sconfezionamento dei pasti, la pulizia e l'apparecchiatura dei tavoli nonché la distribuzione dei pasti al tavolo agli alunni e al personale; il lavaggio in loco dei piatti e delle gastronorm utilizzate per il trasporto dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia e il riassetto dei locali di consumo dei pasti, nonché la raccolta, il conferimento e lo stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti, la loro pulizia.

✓ **Centri Ricreativi Estivi diurni**

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, il trasporto e lo sconfezionamento dei pasti presso i refettori, l'apparecchiatura dei tavoli nonché la distribuzione dei pasti al tavolo, agli alunni e al personale; il lavaggio in loco dei piatti e delle gastronorm utilizzate per il trasporto, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, nonché la raccolta, il conferimento e lo stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti, la loro pulizia.

Il servizio prevede inoltre consegna delle merende, fornite in cassetta/confezione corredate di materiale monouso per il consumo (tovaglioli, bicchieri, cucchiaini ecc.) a cura e spese dell'O.E.A. che saranno poi distribuite dal personale operante nei centri estivi.

Tale servizio è da considerarsi come proseguimento del Servizio di Ristorazione Scolastica

✓ **Ristorante self-service per i dipendenti comunali**

Il servizio verrà erogato mediante sistema self-service. Il servizio comprende altresì lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, nonché la raccolta, il conferimento e lo stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti, la loro pulizia.

La O.E.A. potrà ospitare presso il self service aziendale anche utenze proprie, previa informazione alla S.A. alla quale corrisponderà una royalties di €0,50 a pasto.

✓ **Altri eventuali utenti esterni**

La O.E.A. potrà richiedere autorizzazione alla S.A. per la produzione c/o il centro cottura comunale di pasti per proprie utenze esterne. In caso venga concessa autorizzazione la O.E.A. dovrà corrispondere alla S.A. una royalties di €0,20 per ciascun pasto prodotto. Inoltre l'O.E.A. dovrà adeguare proporzionalmente la propria organizzazione all'accresciuta mole di produzione. La S.A. si riserva comunque la possibilità di far decadere l'autorizzazione concessa qualora, a proprio insindacabile giudizio, dovesse riscontrare uno scadimento qualitativo rispetto ai servizi rivolti ai propri utenti.

✓ **Pasti a domicilio**

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e il trasporto dei pasti al domicilio di utenti assistiti dai servizi sociali.

In considerazione del fatto che trattasi di servizio socio – assistenziale di primaria importanza per l'Amministrazione Comunale, l'addetto alla consegna dei pasti dovrà:

- istruire i singoli utenti per i quali avviene la consegna diretta al domicilio rispetto alle modalità di organizzazione del servizio; alle cautele da osservare per il consumo del pasto secondo regole di sicurezza alimentare; alle combinazioni/frequenze di norma preferibili, e guidarli quindi nella consapevolezza della scelta tra le alternative previste nel menù;
- effettuare una valutazione estrinseca rispetto alle condizioni dell'utente (es.: segni di trascuratezza evidenti) e del contesto ambientale (es.: assenza di igienicità nell'abitazione);
- segnalare tempestivamente al servizio sociale del Comune, dal lunedì al venerdì, ogni evento e condizione rilevata che possa profilarsi sintomatica di rischio per le condizioni di salute dell'utente, nonché ogni comportamento difforme da quest'ultimo rispetto alle corrette modalità di fruizione del servizio; per il sabato, segnalare tempestivamente situazioni di emergenza al servizio di Polizia Locale.

Art.7 – Vasellame, utensileria e materiale a perdere per il servizio di ristorazione scolastica

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

- **Scuola dell'infanzia:** n. 1 tovaglietta e n. 1 tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in melamina, n. 1 bicchiere in melamina, n. 1 cucchiaio, n. 1 cucchiaino, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti).
- **Scuole primarie, scuole secondarie di primo grado, Centri estivi e personale scolastico:** n. 1 tovaglietta e n. 1 tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in melamina, n. 1 bicchiere di vetro, n. 1 cucchiaio, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox, n. 1 cucchiaino.
- **Dipendenti comunali:** n. 1 tovaglietta coprivassoio, n. 2 tovaglioli monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano ceramica, n. 1 bicchiere di vetro, n. 1 cucchiaio, n. 1 cucchiaino, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox.

Art. 8 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- Allegato n. 1 Planimetrie;
- Allegato n. 2 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
- Allegato n. 3 Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti;
- Allegato n. 4 Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti;
- Allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Allegato n. 6 "PAPPA AL NIDO" Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei Nidi d'Infanzia (documento a cura di ATS Milano Città Metropolitana)
- Allegato n. 7 Specifiche tecniche relative alle Procedure Operative.
- Allegato n. 8 Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);

Art. 9 - Sedi del servizio

Ristorazione scolastica

- **Preparazione dei pasti:** presso il Centro Cottura di Via Falck n. 160.
- **Consegna e distribuzione dei pasti:** presso i plessi scolastici di seguito indicati:

Scuole dell'Infanzia

PRIMAVERA	Via Rovani 247
COLLODI	Via Boccaccio 312
VITTORINO DA FELTRE	Via Leopardi 171
CORRIDONI	Via Corridoni 93
MONTESSORI	via Leonardo da Vinci 100
FANTE D'ITALIA	Via Fante d'Italia 10
MARELLI	Viale Edison 43
MARX	Via K. Marx 245
LUINI	Via Mincio 101
MONTE SAN MICHELE	Via M.S. Michele 47 (attualmente c/o scuola Marelli viale Edison 43)
TONALE 1	Viale Italia 540
RODARI	Via Casiraghi 310
SAVONA	Via Savona 51
TONALE 2	Viale Italia 123

Scuole Primarie

XXV APRILE	Via Bixio 20
ROVANI	Via Risorgimento 90
DANTE	Via Falck 110
A. FRANK	Via Boccaccio 336
MARTIRI DELLA LIBERTA'	Via Martiri della Libertà 8

ORIANI	Via Buozi 144 (attualmente c/o scuola Martiri della Libertà)
GALLI	Via Podgora 161
PASCOLI	Via Milano 220
MARZABOTTO	Via Marzabotto 50 (attualmente c/o scuola Calamandrei)
LUINI	Via Mincio 101

Scuole Secondaria di 1° grado

FORLANINI	Via Marconi 44
EINAUDI	Via Boccaccio 336
MEDIA FALCK	Via Falck 110
CALVINO	Via F.lli di Dio 101
CALAMANDREI	Via Savona 135
DON MILANI	Via Cavallotti 88

Esecuzione dei servizi di ristorazione negli asili nido di seguito indicati

BOCCACCIO	Via Boccaccio 85
CORRIDONI	Via Corridoni 93
MARX	Via K. Marx 245
NIEVO	Via I. Nievo 39
SAVONA	Via Savona 51 (attualmente c/o sede Giocheria via Tonale, 40)
TONALE	via Tonale 40
CROCE	Via C. Da Sesto 54

Produzione e distribuzione dei pasti self-service

Centro Cottura	Via G. Falck, 160
----------------	-------------------

Produzione e consegna a domicilio di pasti caldi

Territorio del Comune di Sesto San Giovanni

Art.10 - Dimensione indicativa dell'utenza

La dimensione presunta dell'utenza a cui sarà rivolto il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti e di fornitura delle derrate alimentari può essere dedotta dagli schemi seguenti:

A - NUMERO PASTI ANNUI PREVISTI PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI UTENTI

	Scuole d'Infanzia	Scuole Primarie	Scuole Secondarie di 1° grado	Asili Nido	C.R.E	Self Service dipendenti	TOTALE	Merende	Pasti a domicilio
Alunni	210.000	405.000	42.000	60.000	12.000	0	729.000	50.000	
Adulti	45.000	30.000	3.000	14.000	3.000	15.000	110.000	0	26.000
Totale	255.000	435.000	45.000	74.000	15.000	15.000	839.000	50.000	26.000

MEDIA GIORNALIERA SCUOLE DELL'INFANZIA

	PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI	TOTALE PASTI	MERENDE
COLLODI	81	17	98	16
CORRIDONI	135	28	163	33
FANTE D'ITALIA	67	13	80	29
LUINI	34	7	41	0
M.S.MICHELE	52	11	63	0
MARELLI	70	17	87	14
MARX	142	22	164	28
Montessori	17	2	19	0
PRIMAVERA	83	18	101	15
RODARI	64	12	76	14
SAVONA	93	21	114	0
TONALE 1	66	13	79	14
TONALE 2	91	21	112	23
VITT. DA FELTRE	89	18	107	28
TOTALI	1084	220	1304	214

MEDIA GIORNALIERA SCUOLE PRIMARIE

	PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI	TOTALE PASTI
DANTE	276	15	291
FRANK	195	14	209
GALLI	462	26	488
LUINI	70	6	76
MARTIRI	352	19	371
MARZABOTTO	185	14	199
ORIANI	180	10	190
PASCOLI	350	24	374
ROVANI	181	13	194
XXV APRILE	255	21	276
TOTALI	2.506	162	2.668

SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

Le scuole secondarie di 1° grado usufruiscono del servizio di refezione scolastica solo in alcune

giornate della settimana, tali giorni variano da scuola a scuola in relazione alle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati. Non risulta pertanto significativa un'indicazione della media giornaliera dei pasti somministrati, che viene sostituita, a titolo puramente indicativo, dalla "fotografia" dei pasti erogati in una settimana tipo dell'anno scolastico 2023/2024.

	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì	
	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti
CALAMANDREI	78	7			78	7				
DON MILANI	220	14					220	14		
FORLANINI	46	3			46	3				
FALCK	119	7			119	7				
CALVINO	35	3					35	3		
EINAUDI	160	7			160	7				

MEDIA GIORNALIERA ASILI NIDO

	PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI
BOCCACCIO	31	9
CORRIDONI	47	12
CROCE	48	11
MARX	47	10
NIEVO	46	12
SAVONA	40	10
TONALE	42	13
TOTALE	301	77

MEDIA GIORNALIERA SELF-SERVICE DIPENDENTI

SELF SERVICE	TOTALE PASTI
	70

MEDIA GIORNALIERA PASTI A DOMICILIO

DOMICILIO	TOTALE PASTI
	85

NUMERI PASTI ANNUI

Numero pasti per utenze scolastiche e Centri Estivi	750.000
Numero pasti per asili nido	74.000 di cui 60.000 per bambini e 14.000 per adulti
Numero pasti utenti self service	15.000
Numero merende	50.000
Numero pasti a domicilio	26.000

NUMERI PASTI COMPLESSIVI PER LA DURATA DELL'APPALTO (01/08/2024-31/07/2028)

Numero pasti per utenze scolastiche e Centri Estivi	3.000.000
Numero pasti per asili nido	296.000 di cui 240.000 per bambini e 56.000 per adulti
Numero pasti utenti self service	60.000
Numero merende	200.000
Numero pasti a domicilio	104.000

Si precisa che:

Il numero dei pasti è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione in misura del 20%) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art.11 - Prenotazione dei pasti

Per dimensionare il numero di pasti giornalieri l'O.E.A. terrà conto del numero di pasti del giorno precedente.

Il numero di pasti giornalieri destinato alle utenze scolastiche sarà reso disponibile tramite l'accesso al software utilizzato dalla S.A. per la rilevazione delle presenze entro le ore 10, la O.E.A. dovrà disporre di un PC con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. La O.E.A. emetterà fattura sulla base dei pasti rivelati dal sistema informatizzato.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

L'O.E.A. deve comunque recapitare presso ogni sede di refettorio un congruo numero di pasti supplementari per soddisfare eventuali imprevisti (esempio piatto rovesciato).

Art.12 - Calendario di erogazione del servizio

Servizio	Inizio	Fine	Giorni
Asilo nido	Settembre	Luglio	da lunedì a venerdì
Scuola infanzia	Settembre	Giugno	da lunedì a venerdì
Scuola primaria	Settembre	Giugno	da lunedì a venerdì
Scuola secondaria 1° grado	Settembre	Giugno	2 giorni a settimana
CRE infanzia	Luglio	Settembre	da lunedì a venerdì
CRE primaria	Giugno	Settembre	da lunedì a venerdì
Mensa dipendenti	tutto l'anno		da lunedì a venerdì
Pasti a domicilio	tutto l'anno		dal lunedì al sabato

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, l'Amministrazione Comunale comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

Art.13 - Inizio della prestazione del servizio

L'O.E.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dalla Stazione appaltante.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi per le varie utenze non dà diritto all'O.E.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art.14 - Estensione del servizio

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento all'O.E.A. che il servizio di ristorazione sia esteso ad altre utenze non comprese nel presente capitolato e nel contratto al momento della stipula dello stesso. In tal caso l'O.E.A. deve assicurare il servizio anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'O.E.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative.

Art. 15 - Interruzione del servizio e/o sciopero

Di norma il servizio non deve essere interrotto. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

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., 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 ma di uguale valore economico/nutrizionale, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono 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 pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) 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 questi 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, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO II

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 16 - Spese inerenti al servizio

Sin dall'inizio dell'appalto, sono carico dell'O.E.A. tutte le spese, nessuna esclusa, connesse all'erogazione delle attività oggetto del presente capitolato.

Sono altresì a carico dell'O.E.A.:

- a) le spese per i contratti necessari al regolare funzionamento del Centro Cottura (telefono, gas, elettricità, acqua calda e fredda, riscaldamento/condizionamento, spurghi, assicurazione automezzi, ecc.);
- b)** le manutenzioni ordinarie e straordinarie dell'edificio e dei locali, degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature, degli arredi del Centro di Cottura, delle cucine dei plessi scolastici e degli asili nido, dei locali di distribuzione pasti dei plessi scolastici, nonché dei locali spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale dell'O.E.A.. Le manutenzioni dovranno essere del tipo FULL-SERVICE cioè comprensive degli eventuali pezzi di ricambio necessari al fine di mantenere in buono stato d'uso impianti, macchinari ed attrezzature. I guasti o anomalie dovranno comunque essere tempestivamente segnalati all'Ufficio preposto della Stazione appaltante. Per quanto attiene all'edificio e ai vari locali utilizzati per l'espletamento del servizio fanno eccezione gli interventi necessari ad assicurare la stabilità dei muri maestri e delle volte, la sostituzione delle travi, il rinnovamento, per intero o per una parte notevole, dei tetti, solai, scale, argini, acquedotti, muri di sostegno o di cinta in applicazione art. 1117 c.c.
- c) le spese per la eventuale sostituzione di macchinari, attrezzature, arredi che si rivelassero non riparabili, ovvero se l'onere per la riparazione è superiore al 50% (cinquanta per cento) del valore di costo delle attrezzature nuove;
- d) le spese per il reintegro del vasellame e della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- e) le spese per la Tassa rifiuti (TARI) relativa al Centro Cottura.
- f) le spese connesse alla gestione informatica della rilevazione delle presenze ed al conseguente pagamento delle tariffe da parte delle famiglie, compresa la fornitura di smartphone/tablet e delle relative schede SIM alle scuole per la rilevazione dei pasti, il tutto come precisato al successivo art. 17.

Art. 17 – Sistema rilevazione presenze

La prenotazione dei pasti da parte dei singoli plessi scolastici avviene, attraverso la collaborazione del personale scolastico, utilizzando le tecnologie di seguito descritte, che permettono la trasmissione dei dati di prenotazione delle classi in tempo reale.

La rilevazione delle presenze e la prenotazione pasti concorrono alla gestione del sistema “di pre-pagato” adottato dalla stazione appaltante.

La S.A. è già in possesso della licenza d'uso perpetua della suite software denominata School E-Suite™, sviluppata, gestita ed erogata dalla società Progetti e Soluzioni S.p.A., che consente la gestione informatizzata del Servizio di Ristorazione Scolastica al cittadino. Il Software, in uso dal 2011, nel corso degli anni è stato fortemente adattato alle esigenze specifiche della S.A.

Si evidenzia che è volontà dell'Amministrazione Comunale essere in linea con tutte le normative, attuali e future, emesse da AgID.

L'O.E.A. dovrà utilizzare la suddetta suite software per la gestione dei pasti e delle diete della Ristorazione Scolastica del Comune di Sesto San Giovanni.

L'O.E.A. potrà proporre comunque una soluzione alternativa che garantisca appieno tutte le funzionalità e procedure ad oggi adottate. Se tale soluzione venisse accolta dalla S.A. l'O.E.A. dovrà farsi carico di tutti gli oneri connessi al passaggio dall'attuale sistema a quello proposto, nonché di tutto quanto previsto dal presente articolo.

Al termine dell'appalto l'O.E.A. dovrà trasferire alla S.A., senza alcun costo aggiuntivo la piena proprietà di eventuali componenti hardware e software aggiuntivi.

Il sistema informatico in uso è interamente WEB based e viene utilizzato in modalità S.a.a.s. (Software as a Service).

L'O.E.A. dovrà, da inizio appalto, dar corso alla gestione del rilevamento delle presenze giornaliere utilizzando tale programma software, a tal fine sarà dotato di apposite credenziali di accesso predisposte dalla S.A., con obbligo del pagamento del relativo canone annuo per ogni anno di durata del contratto.

La corretta e puntuale gestione del software School E-Suite™ è una condizione “solidale”, che garantisce la preventiva e puntuale organizzazione dei pasti e delle diete speciali e permette la gestione contabile da parte della S.A. School E-Suite™ inoltre prevede l'iscrizione al servizio asili nido comprensiva di elaborazione graduatorie.

Il software assicura quotidianamente:

- La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza. Nonché il

mantenimento dell'attuale collegamento diretto all'Anagrafe Comunale e all'Ufficio Protocollo;

- La prenotazione giornaliera e l'addebito giorno per giorno dei pasti, attraverso inserimento web e/o dispositivi mobile;
- La gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- Il pagamento dei pasti relativi alla ristorazione scolastica, servizio nido, servizi sociali, cdd, cse, pasti anziani, assistenza domiciliare, trasporto sociale, tramite i canali di PagoPA e della tesoriera del Comune di Sesto San Giovanni, tramite interfaccia dedicata;
- La comunicazione con i genitori attraverso diversi canali quali sms, mail, portale web, App, Notifiche push su App, Applo e con documenti cartacei;
- La raccolta delle domande di iscrizione tramite percorso online collegato all'anagrafiche comunale e all'Ufficio Protocollo tramite web service;

Modalità di prenotazione pasti e raccolta delle presenze.

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico rileva le presenze attraverso smartphone o tablet, rilevando l'assenza del giorno al servizio mensa e le eventuali diete in bianco.

Tali dati rilevati quotidianamente nell'applicativo, sono disponibili in tempo reale per:

- il centro di cottura per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole;
- la stazione appaltante per la gestione amministrativa del servizio;
- i genitori, interessati a monitorare le prenotazioni e ad effettuare i pagamenti in forma anticipata.

Gestione delle comunicazioni con gli utenti.

Essa avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito della stazione appaltante e all'App dedicata che consente alle famiglie di verificare in tempo reale, mediante accesso con SPID e CIE, il saldo e le presenze al servizio, gestire l'iscrizione ai servizi, accedere alle certificazioni 730, aggiornare i propri dati di contatto e contattare l'Amministrazione Comunale.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS, e-mail e notifiche su Applo con avvisi di prossimo esaurimento dell'importo prepagato.

I cittadini possono anche ricevere notifiche push sull'app a loro dedicata e il comune è autonomo nella loro gestione ed invio.

Tramite collegamento diretto dall'App le famiglie hanno la possibilità di accedere ad un Sistema/soluzione software che permette di visionare il menù, i suoi valori nutrizionali, somministrare questionari sul gradimento sia giornalieri che periodici e suggerire consigli alimentari per rendere consapevoli le famiglie dell'alimentazione dei propri figli a scuola al fine di predisporre responsabilmente i pasti serali.

Resta in capo alla S.A.:

- l'inserimento e la gestione del piano tariffario;
- l'incasso diretto delle rette;
- la gestione delle iscrizioni al servizio;
- l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti, il loro sistematico aggiornamento (compresa l'assegnazione dell'utente alla fascia in base all'ISEE);
- l'invio di periodici estratti conti alle famiglie e lettere di sollecito per l'utenza morosa, con eventuale messa in mora degli insolventi.

L'O.E.A. si obbliga a garantire:

- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto del servizio School E-Suite™;
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, il cui costo è già compreso nell'importo del canone annuale;
- l'installazione di un PC con collegamento ADSL presso il centro di cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo, da tale PC sarà possibile accedere alle informazioni di propria competenza, quali ad esempio la produzione pasti giornaliera;
- l'assistenza al personale comunale attraverso un supporto tecnico telefonico, erogato direttamente dalla Società Progetti e Soluzioni S.p.A. Attraverso tale servizio sarà possibile avere assistenza sull'uso dell'applicativo software, programmare attività di manutenzione, richiedere assistenza e consulenza per il più efficace impiego del sistema informatico. Tale servizio dovrà essere raggiungibile telefonicamente e via mail ed essere garantito nell'orario lavorativo (09:00 – 13:00 e 14:00 – 18:00) per l'intera durata del contratto;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del sistema informatico;

- la formazione e il supporto del personale comunale, da erogarsi tramite la società Progetti e Soluzioni S.p.A.:
 - corso di formazione (presso sede dell'A.C.) per istruire il personale comunale all'uso del sistema informatico (applicativo software e attrezzature hardware). Durata minima del corso: 5 giornate annue, da concordare con l'amministrazione;
 - presenza in loco con proprio personale tecnico-informatico all'avvio dell'anno scolastico e/o di altri servizi (esempio: iscrizioni ON LINE), per supporto, configurazione, affiancamento e istruzione del personale comunale. Sono previste 10 giornate/uomo annue, da concordare con l'amministrazione;
 - pacchetto di 20 giornate annue (personale tecnico-informatico o programmatore o analista di processo) da utilizzare all'occorrenza, in moduli minimi di mezza giornata, per attività di installazione, personalizzazione e configurazione dei vari moduli informatici.
- Il costante aggiornamento del sistema nel suo complesso, secondo le modalità espresse dalla S.A. utile a rendere più efficiente ed efficace la gestione del servizio di Ristorazione Scolastica, senza alcun onere aggiuntivo.
- la fornitura di SMS sufficienti per la copertura per tutta la durata dell'appalto, i quali devono essere disponibili a priori all'interno del servizio School E-Suite™ in quantità adeguata, in modo tale da poter sempre assicurarne l'invio in automatico (pacchetto di 60.000 SMS anno);
- l'emissione della fattura sulla base dei soli pasti effettivamente contabilizzati e sempre rilevabili dal sistema informatizzato.

Infine, in caso di guasti o malfunzionamenti di software e hardware, l'impresa appaltatrice è tenuta a dare tempestiva comunicazione alla stazione appaltante, a far eseguire gli interventi manutentivi necessari e ad operare tutto quanto necessario per il ripristino delle informazioni del sistema informatico.

L'O.E.A. dovrà tenere presente che tutti i costi per l'utilizzo del sistema informatico nel suo complesso e lo sviluppo dello stesso saranno a proprio carico.

A tal fine di seguito sono riportati i costi:

- Il canone annuo anticipato per il servizio School E-Suite™ è di Euro 19.258,31 + iva; detto valore costituisce il riferimento per tutte le annualità dell'appalto, al netto di eventuali

adeguamenti annuali, nel limite massimo dell'indice ISTAT annuale per le famiglie di operai e impiegati.

- I costi per eventuali interventi di implementazione/sviluppo del sistema o attività di formazione sono i seguenti fino ad un massimo di € 18.000,00 annui oltre IVA. Eventuali differenze in eccesso saranno a carico della S.A.

Nel caso di minor spesa, invece, il risparmio dell'O.E.A. sarà dirottato verso l'acquisizione di beni o servizi, a carico dell'O.E.A., coerenti con l'oggetto dell'appalto e richiesti dalla S.A.

Art. 18 Proposte migliorative

L'O.E.A. entro il tempo massimo indicato in sede di offerta deve mettere in atto le proposte migliorative ritenute accoglibili dalla Stazione appaltante in fase di gara, riguardanti in particolar modo una ottimizzazione dell'utilizzo dei locali del centro cottura, a titolo esemplificativo si propongono alcuni ambiti d'intervento:

- Sistemazione dell'area raccolta rifiuti nel locale seminterrato;
- Sistemazione magazzini e smaltimento attrezzature non più in uso;
- Sistemazione locale di stoccaggio prodotti refrigerati in uscita dagli ascensori;
- Sistemazione locale confezionamento pasti;
- Adeguamento dei forni, degli abbattitori, dei mantenitori di calore.

Nel caso in cui tutte o parte delle proposte migliorative non siano state ritenute accettabili dalla Stazione appaltante, l'O.E.A. deve mettere in atto le alternative richieste dalla Stazione appaltante, consistenti nella prestazione di altri servizi o beni pertinenti rispetto alle attività oggetto dell'appalto, per un importo pari al costo delle proposte non accolte.

La remunerazione delle proposte migliorative, sia che si tratti di quelle accettate dalla S.A., sia che si tratti di quelle attuate in alternativa a proposte non accolte, è in ogni caso compresa nel corrispettivo complessivo offerto dall'Impresa in sede di gara.

Art. 19 – Garanzie definitive

La stipulazione del contratto è subordinata alla consegna alla S.A. da parte dell'O.E.A., a garanzia dell'efficienza e della buona esecuzione di quanto previsto nel presente capitolato, di una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione, salvo maggiorazione ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. 36/2023.

La garanzia dovrà riportare la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, 2° comma, del Codice Civile,

nonchè l'operatività della garanzia stessa entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della la S.A. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'O.E.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'O.E.A..

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Per tutto quanto non indicato nel presente articolo si fa riferimento all'art. 117 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 20 - Esonero della Stazione Appaltante da responsabilità

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'O.E.A., che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della S.A.

L'O.E.A. risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, alla Stazione Appaltante o a terzi in genere.

L'O.E.A. è tenuto inoltre a sollevare la Stazione Appaltante da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 21 – Assicurazioni

L'O.E.A. si obbliga a stipulare prima dell'inizio del servizio con una primaria Compagnia di Assicurazione una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività verso terzi e utenti ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente Capitolato.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 10.000.000,00 (Euro diecimilioni) senza sottolimita per danni a persone e/o cose.

La S.A. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente della O.E.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale

non inferiore a € 10.000.000,00 (Euro diecimilioni) per sinistro ed € 1.000.000,00 (Euro unmilione) per persona.

Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art.22 - Licenze e Autorizzazioni

L'O.E.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie (di cui avrà cura ad inizio appalto di richiedere voltura) e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'O.E.A. e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

Art.23 - Obblighi normativi

L'O.E.A. deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza ed igiene. 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 o a eventuali prescrizioni delle autorità preposte.

E' onere dell'O.E.A. provvedere alla pratica di rinnovo del C.P.I. per il centro cottura ed ad ogni altra eventuale necessaria certificazione sugli impianti.

L'O.E.A. 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'O.E.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

TITOLO III PERSONALE

Art.24 - Disposizioni generali relative al personale

L'O.E.A. 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'O.E.A. 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.25 - 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'O.E.A. e quindi indicato nel libro paga dell'O.E.A. medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'O.E.A. deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

Considerato che sono cambiate le condizioni di esecuzione dell'appalto rispetto all'appalto stipulato con l'operatore uscente, poiché non sono più presenti i seguenti servizi ausiliari presso gli asili nido, il personale da riassorbire è definito in esito ad una verifica congiunta con appaltatore e sindacati.

L'O.E.A. 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 Città Metropolitana di Milano.

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

Su richiesta della Stazione appaltante, l'O.E.A. 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'O.E.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'O.E.A. deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'O.E.A. si è posta in regola.

L'OEA è tenuta a sostituire il personale che a insindacabile giudizio della SA fosse ritenuto non adeguato alle mansioni richieste. In tale caso l'O.E.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

Art.26 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'O.E.A. deve essere quello previsto in fase d'offerta dall'Impresa sia come numero, sia come mansioni e livello sia come monte ore giornaliero. Tale consistenza, riportante altresì gli orari di lavoro giornaliero di ogni singolo addetto, deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante con frequenza mensile.

Deve essere garantito:

A) servizio di ristorazione scolastica: la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Impresa in sede di offerta.

Per il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori dovrà essere garantita la presenza minima di 1 operatore ogni 40 utenti per le scuole dell'infanzia, di 1 operatore ogni 50 utenti per le scuole primarie e C.R.E., di 1 operatore ogni 60 utenti per le scuole secondarie di 1° grado (con un arrotondamento massimo del 20% oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti).

Tali rapporti potranno essere variati, previo accordo tra le parti, sulla base di particolari specifiche esigenze del servizio, sempre comunque nel rispetto dell'organico e del monte ore previsti in sede di offerta.

B) servizio di ristorazione presso gli asili nido: la presenza di n. 1 operatore di cucina con la mansione di cuoco dal lunedì al venerdì indicativamente dalle 7,30 alle 14,30.

E' opportuno che l'O.E.A. non effettui continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che il personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

Si precisa infine che il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione Appaltante;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante;
- Mantenere riservato quanto appreso in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Art. 27 - Reintegro personale mancante

L'O.E.A. garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione (entro 1 giorno) del personale assente, assicurando, per ogni fase del servizio, l'organico proposto in sede d'offerta.

L'O.E.A. deve garantire, inoltre, in caso di assenza, la sostituzione della cuoca dipendente comunale operante presso un asilo nido.

Per tale sostituzione la Stazione appaltante riconosce all'O.E.A. la retribuzione delle ore effettuate dal personale assunto in sostituzione, secondo l'importo contrattualmente stabilito; nulla è dovuto nel caso la sostituzione avvenga attraverso una riorganizzazione interna e senza oneri aggiuntivi per la O.E.A..

Art.28 - Direttore Tecnico del Servizio

L'O.E.A. deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'O.E.A..

Il Direttore Tecnico del Servizio deve avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

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

Art.29 – Informazione agli addetti al servizio

L'O.E.A. é tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti ove illustra il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

L'addestramento e l'informazione ai lavoratori deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Ai corsi potrà partecipare anche la Stazione Appaltante attraverso propri incaricati. A tale scopo l'O.E.A. informerà la Stazione Appaltante circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 30 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”** (Allegato n.2).

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

La Stazione Appaltante richiede per tutti gli utenti, l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. I prodotti richiesti sono:

Frutta, biologici per almeno il 50% in peso

Ortaggi, legumi, biologici per almeno il 50% in peso

Cereali in granello, farine, pane, pasta, riso: biologici per almeno il 50% in peso

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.

Carne bovina: biologica per almeno il 60% in peso

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): devono essere di origine FAO 37 o FAO 27

Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt : biologico.

Olio extravergine di oliva biologico per almeno il 40% in capacità

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici

Acqua: di rete o microfiltrata

La consegna delle derrate alimentari e non alimentari, ad esclusione del pane, presso il Centro Cottura non può essere effettuata prima delle ore 9,00.

La verifica delle percentuali di prodotto biologico fornite verrà effettuata secondo il piano presentato in sede di offerta, che dovrà prevedere sia la pianificazione delle derrate biologiche da utilizzare per ogni categoria, che le modalità di verifica periodica del raggiungimento delle percentuali previste.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche e nei menù in corso.

Art. 31 - Mancata fornitura di prodotti biologici

Nel caso in cui in sede di rendicontazione annuale delle quantità di biologico utilizzate non si riscontrasse il raggiungimento dei valori prescritti dai CAM o da quanto riportato nell'offerta tecnica si applicheranno le seguenti penali:

Derrata	Percentuale minima	Penale per ogni punto % inferiore al minimo richiesto (percentuali CAM + eventuali quantità migliorative offerte da moltiplicare per il numero di pasti prodotti nel periodo valutato)
<i>Frutta, ortaggi, legumi, cereali</i>	almeno il 50% in peso	0,007
<i>Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)</i>	100 %	0,002
<i>Carne bovina</i>	almeno il 60% in peso	0,003
<i>Carne suina</i>	almeno 10% in peso	0,02
<i>Carne avicola</i>	almeno il 20% in peso	0,02
<i>Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):</i>	origine FAO 37 o FAO 27 o MSC	0,002
<i>Salumi e formaggi</i>	Almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di	0,002

	qualità DOP o IGP	
Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt	100 %	0,001
l'olio extravergine di oliva.	almeno il 40% in capacità	0,002
Pelati, polpa e passata di pomodoro:	almeno il 33% in peso	0,0001
Succhi di frutta o nettari di frutta:	100 %	0,0001

La penale viene applicata qualora il quantitativo di prodotti biologici per ogni categoria non raggiunga la quantità prescritta dai CAM più la quantità eventualmente offerta come miglioria.

Il calcolo dovrà essere effettuato nel seguente modo :

Categoria 1 Frutta, ortaggi, legumi, cereali :

TA quantità in kg di tutte le forniture ricavate dalle bolle di trasporto

TB quantità di prodotti biologici ricavati dalle bolle di trasporto

$\% = TB \times 100 / TA$

Percentuale da fornire = % CAM+ % offerta quale miglioria

e così via per tutte le categorie. Il calcolo dei quantitativi e delle relative percentuali dovrà essere effettuato dal gestore, e verificato dall'AC. I DDT dovranno essere resi disponibili in formato digitale, e i calcoli potranno essere effettuati e consegnati in formato digitale, es mediante un foglio excel o simili.

Art. 32 - Iniziative a carattere sociale

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, individua annualmente, valutando le proposte in tal senso avanzate dall'O.E.A. entro il mese di ottobre, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

L'O.E.A. deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Infine l'O.E.A. dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

L'O.E.A. inoltre dovrà attivarsi, nel rispetto delle norme sull'igiene degli alimenti, a favorire iniziative di recupero di generi alimentari non utilizzati per scopi sociali.

TITOLO V

PASTI PER GLI ASILI NIDO

Art.33 – Struttura del servizio

Il servizio prevede la preparazione dei pasti e la loro consegna nei carrelli al personale ausiliario. La somministrazione ai bambini è effettuata a cura delle educatrici e con la collaborazione del personale ausiliario e prevede l'utilizzo piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posateria in acciaio inox. La fornitura delle stoviglie è a carico dell'O.E.A., la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Successivamente alla preparazione del pasto per i bambini la cuoca provvede alla preparazione del pasto per le educatrici.

Il servizio prevede, altresì, la fornitura di prodotti specifici per lo svezzamento quali: liofilizzati, omogeneizzati, latte di proseguimento, latte fresco, ecc...

Attualmente il nido Savona è in una struttura provvisoria priva di cucina, si presume che tale situazione si protrarrà sino a metà 2026. I pasti per utenti ed educatrici dovranno essere pertanto prodotti altrove e trasportati in legame fresco caldo al nido per il consumo.

Art.34 - Struttura del menù

La struttura del menù per i bambini frequentanti gli Asili Nido, è la seguente:

Spuntino frutta, pane o prodotti da forno

Merenda latte, yogurt, frutta o prodotti da forno

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

acqua minerale

N.B. = In termini economici lo spuntino e la merenda costituiscono parte integrante del pranzo

La struttura dei menù, per i bambini, dovrà tenere conto delle indicazioni alimentari previste nell'Allegato n. 6 "PAPPA AL NIDO" Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei Nidi d'Infanzia (documento a cura di ATS Milano Città Metropolitana)

Per quanto riguarda gli adulti la struttura del menù è la seguente:

Pranzo

un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
acqua

Art.35 – Organizzazione del servizio

Attività di cucina:

- predisposizione degli ordini giornalieri e settimanali delle derrate alimentari al crudo per la preparazione dei pasti ai bambini ed al personale del nido;
- ricevimento, tra le 7,30 e le 8,30, delle derrate alimentari, verifica della congruità dei quantitativi e delle conformità alla normativa vigente; in caso di necessità attivazione delle procedure di tutela;
- preparazione dello spuntino del mattino, del pasto di mezzogiorno per bambini ed adulti e della merenda pomeridiana secondo il menù e le tabelle dietetiche fornite dall S.A.;
- effettuazione del pasto test con gli appositi sacchetti sterili forniti dalla ditta appaltatrice. La O.E.A. fornirà i sacchetti sterili per l'effettuazione del pasto test a tutte le cucine degli asili nido cittadini;
- pulizia e manutenzione della lavastoviglie;
- partecipazione ai momenti di programmazione del nido in particolare per quanto riguarda l'attività di collaborazione con il personale ausiliario.
- applicazione delle disposizioni contenute nel manuale HCCP
- Alla cuoca spettano le pulizie delle attrezzature; la pulizia dei locali e il lavaggio delle stoviglie sarà a carico del personale ausiliario operante nella struttura.

Art.36 - Programmazione attività

Il personale di cucina dovrà tenere conto delle operazioni di seguito descritte secondo il successivo schema:

- dalle ore 9.00: pulizia delle verdure in ragione del menù del giorno, preparazione della frutta per lo spuntino del mattino dei bambini, avvio delle procedure per la preparazione del pasto di mezzogiorno in ragione del numero dei presenti e dei pasti con dieta alimentare;
- dalle ore 10.00: ritiro bicchieri e stoviglie utilizzati per lo spuntino del mattino, preparazione dei carrelli per il pasto di mezzogiorno (piatti, bicchieri, ecc.);

- dalle ore 11.00: preparazione dei pasti dei piccoli, preparazione dei pasti dei bambini medi e grandi e successivamente degli adulti;
- prima di terminare il proprio orario di lavoro la cuoca dovrà predisporre le merende che verranno successivamente distribuite a cura del personale ausiliario;
- compilazione schede autocontrollo.

Art.37 - Orari di consegna delle derrate alimentari

L'O.E.A. deve garantire giornalmente la consegna delle derrate necessarie alla predisposizione dei pasti come da ordine giornaliero/settimanale predisposto dalla cuoca.

Gli automezzi per lo scarico delle derrate alimentari devono accedere al nido da appositi ingressi che saranno indicati dalla Stazione Appaltante, ovvero i pasti devono essere trasportati manualmente tramite carrelli di proprietà dell'O.E.A. fino ai punti di consegna stabiliti.

La consegna delle derrate alimentari avverrà dal lunedì al venerdì nei seguenti orari: tra le ore 7,30 e le ore 8,30.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Art.38- Requisiti dei mezzi di trasporto

Gli automezzi impiegati per il trasporto delle derrate devono essere equipaggiati al fine di garantirne una corretta modalità di trasporto.

Art.39 - 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.40 - Scorte alimentari presso ciascun Asilo Nido

L'O.E.A. presso ciascun asilo deve provvedere a costituire, compatibilmente con gli spazi disponibili, delle scorte alimentari a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui le derrate consegnate giornalmente risultassero insufficienti o non accettabili. Tali scorte, compatibilmente con gli spazi a disposizione, devono essere sufficienti a garantire un pasto giornaliero completo a ciascun bambino.

Oltre ai prodotti a lunga conservazione le scorte alimentari devono comprendere anche altre

tipologie di prodotti. A titolo esemplificativo le scorte di questi prodotti devono essere costituite da confezioni in monoporzione di prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano, latte a lunga conservazione, sale zucchero, olio extra-vergine di oliva, aceto 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 per motivi di salute o per motivi religiosi.

Nel caso in cui la Stazione appaltante utilizzi le scorte di cui al presente articolo, l'O.E.A. ha l'obbligo di reintegrarle immediatamente. L'O.E.A. inoltre ha l'obbligo di verificare le date di scadenza dei prodotti di scorta. Nel caso in cui alcuni prodotti fossero scaduti o prossimi a scadenza, questi devono essere subito sostituiti.

TITOLO VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

Art.41 – 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 categoria di utenti”** (Allegato n. 3).

Saranno previsti menù coordinati in base alle attrezzature presenti, e differenziati (ove possibile) per: Asili nido, scuola materna, scuola primaria, scuola secondaria, self service adulti, pasti domiciliari.

Eventuali proposte migliorative di menù dovranno essere presentate in sede di offerta.

Qualora nei menù proposti dovessero essere presenti pietanze non contemplate nelle **“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti”** (Allegato n. 4), dovranno essere indicati analiticamente ingredienti e grammature.

I menù sono articolati su quattro settimane e in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 16 ottobre e termina il 31 marzo. Il menù estivo inizia dal 1° aprile e termina il 15 ottobre.

La Stazione appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico.

Art. - 42 - Scorte alimentari presso Centro Cottura

L'O.E.A. deve costituire delle scorte alimentari a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui il numero dei pasti prodotto risultasse insufficiente o non accettabile; tali scorte devono essere sufficienti a garantire la copertura di un servizio per ciascuna categoria di utenti.

Art.43 - Struttura del menù per utenze scolastiche e centri estivi

La struttura del menù per le utenze scolastiche e centri estivi è la seguente:

- o un primo
- o un secondo
- o un contorno
- o pane
- o frutta di stagione o yogurt o gelato, budino o mousse di frutta
- o acqua

- In alcune giornate "piatti unici" possono sostituire il primo ed il secondo, in tali giornate è previsto un doppio contorno.

Merenda per le scuole e C.R.E: come da menù

La Stazione appaltante inoltre potrà richiedere all'O.E.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine l'O.E.A. deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

I cestini da viaggio dovranno essere consegnati con le modalità e nel luogo concordati con la Stazione appaltante, garantendo un confezionamento adeguato al tipo di alimento/tempi e modi di consumazione e nel rispetto dei criteri igienici di sicurezza previsti nell HACCP.

Composizione cestini freddi:

- o panini con prosciutto cotto/formaggio
- oppure
- o pizze/focaccia
 - o un succo di frutta

- una banana o altro frutto fresco di stagione
- merendina da forno
- 0,5 lt. acqua minerale naturale in bottiglietta (2 per i centri estivi)
- N. 2 tovaglioli di carta

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare separando bicchiere e tovaglioli.

Art. 44 - Struttura del menù e possibilità di composizione del pasto per gli utenti del ristorante self-service

La struttura fissa del pasto completo è composta da:

- un primo a scelta fra tre di cui uno in bianco (pasta o riso)
- un secondo a scelta fra tre di cui uno freddo
- un contorno a scelta fra quattro di cui due caldi e due freddi
- Frutta fresca di stagione a scelta fra tre tipi o dessert e gelato*
- Pane
- Bevanda a scelta fra: acqua minerale naturale o gassata, cola, aranciata,

N.B. * Il dessert o gelato deve essere presente in alternativa alla frutta almeno 3 volte a settimana.

Il pasto può essere composto anche da una delle seguenti possibilità:

Alternativa al primo piatto

L'alternativa al primo piatto è costituita da uno delle seguenti varianti:

- una insalata di verdure miste
- verdure grigliate
- uno yogurt
- un formaggio
- un salume
- un dessert o gelato
- due frutti freschi di stagione

Alternativa al secondo piatto

L'alternativa al secondo piatto è costituita da uno delle seguenti varianti:

- bistecca alla piastra
- un piatto di formaggi misti

- o un piatto a base di salumi
- o una insalata mista
- o n.2 yogurt
- o n.2 contorni

Art. 45 - Struttura del menù per i pasti a domicilio

La struttura fissa del pasto completo è composta da:

- o un primo piatto a scelta scelta tra quelli proposti
- o un secondo piatto a scelta scelta tra quelli proposti
- o due contorni (uno cotto e uno crudo)
- o frutta di stagione

Non sono comprese nel menù bevande di alcun genere.

Art. 46 - Variazione del menù

Di norma il menù è fisso ed invariabile. 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.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata 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 tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti”** (Allegato n. 4).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'O.E.A. adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

TITOLO VII

PREPARAZIONE DEI MENÙ ALTERNATIVI E DELLE DIETE PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI

Art.47 - Diete

L'O.E.A. su presentazione di idonea certificazione medica o in altra forma stabilita dalla Stazione Appaltante deve approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La gestione delle diete speciali è affidata all'O.E.A. nella persona della dietista che ha il compito di ricevere direttamente dai genitori la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. Le modalità di gestione dovranno essere concordate con la Stazione appaltante.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Art. 48 - Diete leggere e/o alternative

L'O.E.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'articolo 43, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'A.C. La dieta leggera può essere richiesta continuativamente per lo stesso utente fino ad un massimo di tre giorni. In caso l'esigenza si protragga oltre i tre giorni, la richiesta di dieta deve essere corredata da certificato medico e pertanto trattata come dieta speciale.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose o culturali, l'O.E.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

Art. 49 – Modalità di conservazione delle diete

Le diete personalizzate dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario. Tali contenitori dovranno essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista, i pasti trasportati in legame refrigerato dovranno essere poi scaldati in microonde presso i terminali di distribuzione. Spetta all'O.E.A. integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete religiose verranno confezionate in multiporzione e veicolate in legame fresco caldo. In sede di offerta l'OEA dovrà descrivere dettagliatamente le modalità, le attrezzature, i criteri di sicurezza di tale linea produttiva, comprese le successive modalità di distribuzione all'utenza.

Art.50 – Integrazione del menù in occasione di festività

Per tutti gli utenti della scuola, compreso l'Asilo Nido in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, Natale, Carnevale, Pasqua, feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti in più all'O.E.A. e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, panettone/pandoro da 100g. torte o frittelle o dolcetti, generi alimentari per la preparazione di dolci presso gli asili nidi, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

TITOLO VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.51 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'O.E.A. deve redigere e applicare presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dalle normative cogenti in materia. Pertanto l'O.E.A. deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'O.E.A., a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n.178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Art.52 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'O.E.A. 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.

Art.53 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'O.E.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

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.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art.54 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'O.E.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" (Allegato n. 2).

Art.55 – Indumenti di lavoro

L'O.E.A., in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'O.E.A. deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'O.E.A. dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'O.E.A..

Art.56 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le 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.

L'uso dell'orologio e del cellulare è permesso soltanto al personale direttivo, capocuoco incluso.

Art.57 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riportarla 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 dell'Amministrazione e aggiuntivi ad eventuali altri "pasta test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Tale procedura dovrà essere adottata sia presso il Centro di Cottura che presso il terminali di distribuzione con più di 200 pasti, che presso le cucine degli asili nido.

All'O.E.A. compete la fornitura dei necessari sacchetti sterili.

Art.58 – Divieto di riciclo

L'O.E.A. 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 già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.59 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 7 *“Specifiche tecniche relative alle procedura operative”*.

L'O.E.A. deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art.60 - Preparazione piatti freddi, salumi e formaggi

La preparazione di piatti freddi 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 inferiore ai 10°C.

Art.61 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a +4°C.

L'O.E.A. deve garantire che il refrigeratore di temperatura deve essere 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 o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

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

Art.62 - 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'O.E.A. il maggior costo da questi sostenuto.

Art.63 - 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 prima della somministrazione.

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, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'O.E.A. deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

TITOLO X

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

Art.64 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nell'allegato "*Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti*" (Allegato n. 4) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO XI

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art.65 - Piano dei trasporti

L'O.E.A. deve attuare il Piano dei trasporti presentato in sede di offerta, articolato in trasporto pasti crudi e trasporto pasti pronti. In particolare, relativamente al trasporto dei pasti pronti si

richiede sia organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro Cottura e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici, siano ridotti al minimo e non dovranno essere superiori ai 30 minuti. Gli equipaggi e i mezzi impiegati dovranno scaricare i contenitori dei pasti secondo percorsi formalmente comunicati all'A.C. prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'A.C. specificandone le motivazioni.

Art.66- Modalità di conservazione dei pasti pronti durante il trasporto

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

L'O.E.A., 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.

La frutta deve essere trasportata e/o 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 trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art.67 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti pronti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'O.E.A. deve utilizzare idonei contenitori e bacinelle gastronorm.

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

Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori da utilizzare devono essere muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni e idonei a contenere le bacinelle gastronorm in acciaio inox.

I contenitori isotermici per i pasti domiciliari devono contenere all'interno piattini a perdere o da riutilizzare, in materiale idoneo, chiusi a tenuta, ed essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate in modo da evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Nel progetto organizzativo gestionale presentato in sede di offerta dovranno essere descritti i contenitori e le modalità di confezionamento di tutti i pasti veicolati, con relative schede tecniche in allegato.

Art.68 - 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 isoterma 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.69 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

L'O.E.A. deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo. L'O.E.A. deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 minuti dal momento della segnalazione.

Art.70 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell' O.E.A. nei locali adibiti a refettorio.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 60 minuti.

Gli orari per la consegna dei pasti nei diversi plessi sono quelli indicati di seguito ai quali l'O.E.A.

dovrà tassativamente attenersi. Detti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'A.C. in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari tassativi:

Scuole dell'Infanzia	dalle 11.30 ed entro e non oltre le 11.45
Scuole Primarie (primo turno/turno unico)	dalle 12.00 ed entro e non oltre le 12.15
Scuole Primarie (secondo turno)	dalle 13.00 ed entro e non oltre le 13.15
Scuole Secondarie di 1° grado	dalle 13.15 ed entro e non oltre le 13.30.
C.R.E. scuole materne	dalle 11.30 ed entro e non oltre le 11.45.
C.R.E. scuole elementari	dalle 12.00 ed entro e non oltre le 12.15.
Ristorante self-service	dalle 11.40 alle 14.00
Asili nido	pasti prodotti in loco
Pane, frutta	dalle 7.30 alle 9.00.
Merende scuole dell'infanzia	dalle 15.00 alle 15.45
Pasti a domicilio	dalle 11.00 alle 13.00

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'O.E.A. deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 (quindici) minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna, tale documento dovrà essere consegnato in copia all'A.C.

Infine si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'A.C. in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici.

TITOLO XII

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.71- Norme per la somministrazione

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti 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.

L'O.E.A. deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, 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, l'O.E.A. deve, avvisando preventivamente l'A.C., provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere, e provvedere all'immediato ripristino della macchina lavastoviglie. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Art.72- 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, 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.73 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti

L'erogazione del servizio per le diverse utenze deve essere effettuata, di norma, nei seguenti intervalli orari.

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| ○ Scuole dell'infanzia | dalle ore 11.45 alle ore 12.30 |
| ○ Scuole primarie (1° turno) | dalle ore 12.15 alle ore 13.00 |
| ○ Scuole primarie (2° turno) | dalle ore 13.15 alle ore 14.00 |
| ○ Scuole secondarie di 1° grado | dalle ore 13.30 alle ore 14.30 |
| ○ C.R.E. scuole infanzia | dalle ore 12.00 alle ore 12.30 |
| ○ C.R.E. scuole primarie | dalle ore 12.30 alle ore 13.00 |
| ○ Ristorante self-service | dalle ore 11.45 alle ore 14.00 |

Art.74 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti, esclusi gli asili nido, sarà effettuata al tavolo a cura del personale

dell'O.E.A.. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. Per l'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti l'O.E.A. deve utilizzare piatti in melamina e bicchieri in vetro (in melamina per le sole scuole d'Infanzia), posate in acciaio inox e tovaglioli di carta. I tavoli saranno apparecchiati con tovaglie a perdere.

L'O.E.A. deve mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. Nel caso in cui l'O.E.A. non riuscisse a garantire modalità e tempi di esecuzione adeguati, l'A.C. potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Come precedentemente specificato l'O.E.A. deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori scolastici, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Art. 75 - Somministrazione dei pasti agli utenti del ristorante Self-Service

I pasti agli utenti verranno somministrati con il sistema del self-service tradizionale, a cura dell'O.E.A., nell'apposita sala ristoro. Qualora nel menù del giorno, che dovrà essere affisso nelle sale di consumo, compaiano pietanze realizzate con l'impiego di prodotti alimentari congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco e relativa indicazione riportata a piè di pagina.

Dovrà inoltre essere esposta la struttura del pasto (come indicato all'art.47) con le alternative.

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù nelle quantità previste dal'Allegato n. 4 Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti.

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.

L'O.E.A. deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura della sala ristoro e della linea self-service, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Art. 76 – Modalità di esposizione dei piatti in linea

Prima dell'inizio del servizio l'O.E.A. deve preparare la linea self-service esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno. Di ogni pietanza deve essere preparato "il piatto campione" da tenere esposto in linea durante le ore di servizio.

TITOLO XIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art.77 – Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle *“Specifica tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n. 5) le quali devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

L'O.E.A. deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare l'O.E.A. deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Art. 78 - 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 devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art.79 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nella *“Specifica tecnica relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n. 5).

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.80 - Pulizia pertinenze interne

Oltre a quanto già specificato al precedente articolo, l'O.E.A. deve altresì garantire condizioni di ordine e pulizia dei locali annessi alle aree di produzione dei pasti e comunque di tutte le aree utilizzate per l'esecuzione del servizio, anche presso i locali di consumo (es. corridoi, atrii, uffici, servizi igienici ecc.).

Art.81 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura, sono a carico dell'O.E.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'O.E.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate di tutto il Centro Cottura.

Art.82 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'O.E.A.. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" (Allegato n. 5).

Si specifica inoltre che per le scuole dell'infanzia ove gli utenti consumano il pasto nelle sezioni, rientra nelle operazioni di pulizia anche la pulizia dei tavoli prima delle operazioni di apparecchiatura.

Sono altresì a carico dell'O.E.A. le pulizie delle aree esterne di stoccaggio dei rifiuti.

Art.83 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art.84 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

L'O.E.A. deve effettuare presso il Centro Cottura Comunale e presso i locali di consumo dei pasti nonché presso i locali di pertinenza del servizio, comprese le cucine ed i locali di pertinenza delle stesse degli asili nido, 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 da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.85 - Lavaggio e pulizia

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.86 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese dell'O.E.A., negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'O.E.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D. Lgs. 16 gennaio 2008 n. 4 e D.M. 8 aprile 2008. Si precisa in particolare che per la raccolta della frazione umida è prescritto l'utilizzo di sacchetti in materiale biodegradabile.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D. Lgs. 16 gennaio 2008 n. 4 e al D.M. 8 aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'O.E.A. e smaltiti 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'O.E.A.. Pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO XIV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.87- Norme di sicurezza

L'O.E.A. è responsabile, nei confronti sia del Comune sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei propri lavoratori.

L'O.E.A. è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

Tra le disposizioni di cui sopra si richiama in particolare la seguente norma e successive modificazioni e integrazioni:

D.Lgs. n.81 / 2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" (G.U. n. 101 del 30 aprile 2008)

L'O.E.A., in particolare, dovrà:

- ◇ osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'articolo 15 del D.Lgs. 81/2008 ed ottemperare agli obblighi prescritti all'articolo 18 del Decreto stesso;
- ◇ coordinarsi con l'ente appaltatore così come previsto all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla stazione appaltante;
- ◇ impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
- ◇ istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- ◇ dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- ◇ controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- ◇ dotare il proprio personale di idonei indumenti di lavoro, nonché di cartellino identificativo.

A sua volta il Comune si impegna, nei termini e modi prescritti dall'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, ad informare l'O.E.A. sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

L'O.E.A. dovrà presentare, prima dell'inizio dei lavori, un Piano di sicurezza che contenga almeno i seguenti aspetti e informazioni:

- ◇ comunicazione del nominativo del proprio responsabile del servizio prevenzione e protezione;
- ◇ documento di valutazione dei rischi specifico ai lavori oggetto dell'appalto;
- ◇ modalità operative di prevenzione di incendi e/o infortuni in relazione ai rischi presenti (istruzione e procedure);
- ◇ elenco completo delle sostanze utilizzate, relative schede di sicurezza, informazioni date ai lavoratori esposti;
- ◇ mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dei lavori;
- ◇ dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
- ◇ organizzazione prevista per la gestione delle problematiche di igiene e sicurezza;
- ◇ comunicazione dell'avvenuta formazione (ai sensi dell'accordo conferenza Stato-Regioni del 21 dicembre 2011) ed informazione del proprio personale in materia di salute e sicurezza dello specifico lavoro appaltato;
- ◇ comunicazione dell'avvenuta formazione del personale degli asili nido secondo quanto previsto dal D.M. 16/7/2014;
- ◇ soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra attività dell'appaltatore o da terzi presenti a qualsiasi titolo nel servizio;
- ◇ adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere la modifica del piano di sicurezza qualora lo ritenga inadeguato.

Ferme restando le responsabilità dell'O.E.A. in ordine alla sicurezza, la Stazione appaltante ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed in caso di inadempienza di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

L'O.E.A. è tenuta, altresì, all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative all'assicurazione obbligatoria, antinfortunistica, previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale.

La Stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento all'O.E.A. l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata.

L'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione costituisce causa di risoluzione del contratto.

Per i servizi ausiliari presso gli asili nido l'O.E.A. inoltre è tenuta ad osservare le prescrizioni del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune, al quale dovrà essere fatto riferimento per qualsiasi informazione.

Art.88 – Misure per eliminare i rischi interferenti

L'O.E.A. 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. 8).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'O.E.A. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art.89- Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte dell'Impresa deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

Più precisamente il personale dovrà essere opportunamente formato sull'utilizzo in sicurezza degli impianti. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'O.E.A..

Art.90- DVR e Piano di emergenza relativo al centro cottura

L'O.E.A. che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre il DVR dei locali messi a disposizione dalla stazione appaltante per il centro cottura, nonché il piano di emergenza nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, ecc.

A tal fine l'O.E.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento e degli appositi corsi di formazione per le emergenze e il primo soccorso degli addetti dovranno essere tempestivamente trasmessi alla Stazione appaltante.

Comunque l'O.E.A. è tenuta a tutti gli obblighi previsti dal titolo I capo III sezione VI del D. Lgs. 81/2008 "Gestione delle emergenze", e/o dal Decreto Ministeriale 10 marzo 1998 e per gli asili nido al D.M. 16 luglio 2014.

Art.91 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'O.E.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli di divieto, pericolo, allarme, attrezzature antincendio, avvertimento, prescrizione, salvataggio, soccorso, sicurezza ed emergenza nei luoghi di lavoro di competenza secondo quanto previsto dal titolo V del D.Lgs. 81/2008 ed in conformità al documento di valutazione del rischio e del piano di emergenza della sede interessata.

TITOLO XV

IMMOBILI

Art. 92 – Locali per la produzione e il consumo dei pasti

Ai soli fini dell'esecuzione del servizio, la Stazione appaltante mette a disposizione dell'O.E.A., a titolo gratuito, le strutture per la produzione dei pasti (Centro Cottura di Via Falck n. 160 - ad eccezione di n. 1 ufficio utilizzato dall'unità operativa di controllo dall'A.C.) e somministrazione dei pasti, le macchine, le attrezzature e l'utensileria.

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'O.E.A. si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

I locali messi a disposizione dell'O.E.A. sono da adibire esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato. Sono quindi impediti riunioni, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo specifica autorizzazione della Stazione appaltante.

Durante il periodo di gestione l'O.E.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine, utensili e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 93 – Verbale di consegna e inventario dei beni

La Stazione appaltante affida in detenzione e custodia all'O.E.A., previa stesura di verbale ed inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti, compresi quelli forniti dall'O.E.A.. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

La sottoscrizione da parte dell'O.E.A. del verbale di consegna ha anche il significato del riconoscimento del buon stato dei locali, degli impianti e delle attrezzature, degli arredi ecc.

Art. 94 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico dell'O.E.A. gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie dell'edificio e dei locali del Centro di Cottura, dei locali cucina dei plessi scolastici e degli asili nido, dei locali distribuzione dei plessi scolastici, nonché dei locali spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale dell'O.E.A.. Fanno eccezione gli interventi necessari ad assicurare la stabilità dei muri maestri e delle volte, la sostituzione delle travi, il rinnovamento, per intero o per una parte notevole, dei tetti, solai, scale, argini, acquedotti, muri di sostegno o di cinta in applicazione art. 1117 c.c.

Sono inoltre a carico dell'O.E.A. gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature, degli arredi e complementi d'arredo (veneziane, zanzariere ecc.) del Centro Cottura, delle cucine dei plessi scolastici e degli asili nido, dei locali di distribuzione dei plessi scolastici, nonché dei locali spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale dell'O.E.A..

Le manutenzioni dovranno essere del tipo FULL-SERVICE, cioè comprensive degli eventuali pezzi di ricambio necessari al fine di mantenere in buono stato d'uso impianti, macchinari ed attrezzature.

In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'O.E.A. sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia per eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (al massimo, sette giorni naturali e consecutivi).

Per ogni intervento di manutenzione eseguito, l'O.E.A. dovrà far pervenire alla Stazione Appaltante copia della bolla rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, e trimestralmente dovrà presentare una relazione con gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati.

L'O.E.A. dovrà tenere per ogni attrezzatura/macchinario un "libretto delle manutenzioni" ove dovranno essere annotati tutti gli interventi di manutenzione sia ordinaria che straordinaria effettuati; tale documento potrà essere visionato dalla Stazione appaltante in qualsiasi momento.

A termine dell'appalto il "libretto di manutenzione" aggiornato dovrà essere consegnato alla Stazione appaltante.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Sono inoltre oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami posti nel piano seminterrato, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti, e fosse biologiche, nonché la cura e la manutenzione degli spazi esterni di pertinenza del Centro Cottura Comunale: verde, pavimentazioni, scale, recinzioni, cancelli, ecc.

La Stazione Appaltante si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

In caso di inadempienza da parte dell'O.E.A., la Stazione Appaltante provvederà all'esecuzione delle manutenzioni o al reintegro delle attrezzature/macchinari dandone comunicazione scritta all'O.E.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 30% (trenta per cento).

Gli interventi di manutenzione sulle attrezzature e arredi non devono essere effettuati se l'onere è superiore al 50% (cinquanta per cento) del valore di costo delle attrezzature nuove, in questo caso l'O.E.A. è tenuta alla relativa sostituzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dal rilevamento del guasto al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio.

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sugli immobili e relative pertinenze devono essere preventivamente autorizzati dal competente Ufficio Tecnico Comunale e realizzati da soggetti in possesso delle adeguate qualificazioni in relazione ai lavori da svolgere. L'O.E.A. dovrà presentare richiesta d'autorizzazione corredata dalle specifiche tecniche dell'intervento, che sarà autorizzato dall'Ufficio tecnico entro 15 (quindici) giorni.

Al termine dei lavori l'O.E.A. dovrà dare comunicazione al competente Ufficio Tecnico Comunale, il quale disporrà, se necessario, per il relativo collaudo entro 90 (novanta) giorni. Ove

dal collaudo risultassero vizi o difetti di esecuzione, l'O.E.A. dovrà provvedere agli adempimenti occorrenti entro il termine stabilito dal collaudatore. In difetto, si procederà d'ufficio previa rivalsa sulla cauzione.

Le spese di collaudo, ivi compreso l'onorario del collaudatore, sono a carico dell'O.E.A..

Art. 95 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, la Stazione appaltante potrà verificare l'applicazione delle prescrizioni del Capitolato, con l'intesa che agli eventuali ammanchi o alla mancata manutenzione l'O.E.A. sopprimerà con la necessaria sostituzione, reintegro o manutenzione dopo i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'O.E.A., la Stazione appaltante provvederà alla sostituzione, reintegro o manutenzione dandone comunicazione scritta all'O.E.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorato del 25% (venticinque per cento) a titolo di penale, da trattenere dal deposito cauzionale o dai pagamenti mensili.

Art.96 – Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. dovrà riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali sede del servizio di ristorazione con impianti, attrezzature, utensili e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, salvo sostituzioni/integrazioni di attrezzature. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione.

Ogni eventuale attrezzatura introdotta nel corso dell'appalto, per sostituzione ovvero per implementazione della dotazione iniziale, rimarrà al termine del contratto di proprietà della S.A.

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

Art. 97 - Obblighi generali e speciali a carico dell'O.E.A.

Per il servizio di ristorazione saranno a carico dell'O.E.A., oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo e agli articoli seguenti:

- eventuali modifiche, integrazioni o adeguamenti imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati;
- manuali d'uso dei macchinari forniti.

TITOLO XVI

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.98 – Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche

L'O.E.A. deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, presso ogni struttura; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art.99 – Manuale della Qualità

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

Art.100 – Manuale di Autocontrollo

L'O.E.A. dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 ed eventuali modifiche o integrazioni normative 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.101 – Documento di valutazione dei rischi

L'O.E.A. 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.

Art.102- Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L'O.E.A. dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità all'art.16 del D.Lgs n.106/2009 ed eventuali modifiche o integrazioni normative; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

TITOLO XVII

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.103 - Disposizioni generali

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

L'O.E.A. 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.

Art.104 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività.

I componenti degli organismi di controllo, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'O.E.A.. Il personale dell'O.E.A. non deve interferire sulle procedure di controllo attuate dalla Stazione appaltante.

Art.105 - 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 di controllo incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno gli stessi 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'O.E.A. 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.106 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire 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'O.E.A.

Art.107 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'O.E.A. 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'O.E.A. 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'O.E.A. non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni

addebitate.

Art.108 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

Detto organismo rappresenta il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al controllo del Servizio di Ristorazione Scolastica.

Nell'espletamento delle loro funzioni i commissari provvedono a:

- Assaggiare le preparazioni gastronomiche;
- Verificare il gradimento del pasto attraverso compilazione di Schede di Valutazione Pasto redatte dalla Stazione appaltante;
- Segnalare all'Ufficio Comunale competente le situazioni d'emergenza.

E' fatto assoluto divieto ai commissari mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'O.E.A. e sulle decisioni relative all'organizzazione del servizio.

Art.109 - Obbligo di partecipazione dell'O.E.A. alle Commissione Mensa

E' fatto obbligo all'O.E.A. nella persona del Direttore del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dalla Stazione Appaltante per discutere con i rappresentanti degli utenti sull'andamento del servizio di ristorazione.

Art.110 - Obbligo di verifica soddisfazione dell'utenza

E' fatto obbligo all'O.E.A. di effettuare ogni anno, a proprie cure e spese ma con supervisione da parte della Stazione appaltante, almeno n°2 indagini di soddisfazioni clienti, attraverso somministrazioni di questionari a tutti gli utenti (alunni e adulti) in almeno n° 2 scuole medie, n°4 Scuole Elementari , n°4 Scuole dell'infanzia e al Ristorante Self-Service.

L'O.E.A. entro un mese dal ritiro dei questionari, dovrà fornire alla Stazione Appaltante, i risultati con la relativa elaborazione.

TITOLO XVIII INADEMPIENZE E PENALITA'

Art.111 – Penalità

Ove si verificano inadempimenti dell'O.E.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni da ricevimento della contestazione inviata.

Si procederà all'applicazione della penalità mediante ritenuta diretta sulle competenze da liquidare. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Penali relative al servizio di ristorazione:

€ 1.000,00	ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto senza preavviso del menù previsto;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle tecnologie di manipolazione e cottura riportate dal CSA o dall'offerta di gara;
€ 500,00	per distribuzione di pasti non conformi rispetto alla struttura e alla composizione del pasto prescritte;
€ 1.000,00	per composizione e distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste per ciascuna categoria di utenti. La grammatura verrà valutata confrontando i pesi delle materie prime riportati dalle bolle di consegna degli alimenti utilizzati e le tabelle merceologiche o, come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella;
€ 100,00	per ogni ritardo superiore ai 15 minuti nella consegna dei pasti per ogni singolo plesso scolastico;
€ 50,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 500,00	per ogni dieta non correttamente preparata o personalizzata;
€ 250,00	per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico/asilo nido, degli orari di distribuzione dei pasti;
€ 250,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche
€ 250,00	per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
€ 100,00	per etichettatura non conforme alla vigente normativa
€ 250,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti dovuto a negligenza degli operatori;

€ 1.000,00	per ogni rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 500,00	per mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, dei semilavorati e dei pasti o quanto altro previsto dalla legge in materia, dal piano di autocontrollo e dal manuale di corretta prassi igienica;
€ 500,00	per ogni caso di riciclo di derrate;
€ 250,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi della vigente normativa in materia;
€ 250,00	per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste nel presente Capitolato;
€ 500,00	per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni superiori ai Limiti Critici;
€ 1.500,00	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
€ 250,00	per carenza igienica del centro cottura, dei terminali di distribuzione o dei mezzi di trasporto dei pasti;
€ 250,00	per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria;
€ 250,00	per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
€ 250,00	per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
€ 250,00	per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
€ 250,00	per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione deblattizzazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;

€ 500,00	per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura e i terminali di distribuzione nonché il personale addetto al trasporto dei pasti;
€ 100,00	per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro stabilita;
€ 250,00	per ogni non conformità operativa rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
€ 500,00	per ogni mancato reintegro di attrezzature, macchine, arredi, contenitori, stoviglie, utensili, tegameria, tovagliato ecc. presso il Centro Cottura e terminali di distribuzione;
€ 500,00	per ogni mancato intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria entro i termini prescritti;
€ 250,00	per mancata consegna relazione trimestrale in merito agli interventi di manutenzione effettuati;
€ 50,00	per ogni mancata compilazione o mancato aggiornamento del "libretto di manutenzione" per ogni singolo macchinario;
€ 500,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
€ 250,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta;
€ 250,00	per mancata consegna dell'elenco mensile dell'organico e del monte ore ai responsabili dei controlli;
€ 100,00	per assenza ingiustificata del direttore del servizio per un periodo superiore a tre giorni;
€ 250,00	per assenza superiore a cinque giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
€ 100,00	per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
€ 500,00	per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
€ 250,00	per mancanza della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi della normativa vigente;
€ 500,00	per mancata costituzione delle scorte alimentari presso il centro cottura;
€ 500,00	per totale mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso scolastico e relativo mancato consumo da parte dell'utente;

€ 1.000,00	per mancata consegna di pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico e relativo mancato consumo da parte dell'utente;
€ 1.500,00	nel caso di destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
€ 1.000,00	per ogni giornata di mancata realizzazione nei tempi concordati delle miglorie presentate in offerta tecnica;
€ 500,00	per ogni giornata di mancato rispetto delle proposte offerte nell'ambito delle miglorie relative ai CAM (escluso il criterio D.2 per le quali c'è espressa previsione nell'art. 31);
€ 5.000,00	per il mancato rispetto di altri aspetti contrattuali richiesti dal CSA o riportati in offerta tecnica;

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, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

TITOLO XIX

PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art.112 – Prezzi

I prezzi unitari o medio unitari del pasto e delle merende per ciascuna categoria di utenti sono quelli risultati dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'O.E.A. a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'O.E.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'O.E.A. per l'esecuzione dei lavori e per la fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Nel caso in cui il numero di utenti dovesse aumentare o diminuire in misura massima del 20% restano ferme le condizioni di aggiudicazione e l'O.E.A. non potrà avanzare alcuna pretesa.

Art.113 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Stazione Appaltante in favore dell'Impresa a mezzo mandati di pagamento.

Art.114 – Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'O.E.A., avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 30 giorni fine mese dall'acquisizione della fattura al protocollo generale della Stazione appaltante (salvo diversi accordi tra le parti) e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. La liquidazione delle fatture avverrà solo dopo che la Stazione appaltante avrà effettuato i controlli previsti dalle normative vigenti. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati alle scuole.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'O.E.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Le fatture devono essere intestate a: Comune di Sesto San Giovanni – Settore Socio Educativo – Piazza della Resistenza n. 20 - 20099 Sesto San Giovanni.

Art. 115 - Adeguamenti dei prezzi

Ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023 la revisione dei prezzi può essere richiesta qualora, nel corso di esecuzione del contratto, si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo. I prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale.

La revisione potrà essere richiesta una sola volta per ogni annualità, a partire dalla seconda.

Ai fini del calcolo della variazione dei costi e dei prezzi si rimanda a quanto previsto dal comma 3, lett. b) del citato articolo, nello specifico l'indice dei prezzi al consumo elaborati annualmente da ISTAT.

TITOLO XX

ASPETTI CONTRATTUALISTICI

Art. 116 - Stipulazione del contratto

L'O.E.A. si obbliga a stipulare il contratto - previo versamento dei diritti di segreteria, delle imposte e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso - alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui l'O.E.A. non stipuli l'atto o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, verrà dichiarato decaduto dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante che porrà a carico dell'O.E.A. le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Sesto San Giovanni.

Art. 117 – Elezione di domicilio

Ai fini del presente appalto l'O.E.A. deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio presso la sede del Centro di Cottura in Sesto San Giovanni, Via G. Falck n. 160.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante posta elettronica certificata. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'O.E.A. dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'O.E.A. stesso.

Art. 118 – Diffida ad adempiere

Qualora nel corso del contratto la Stazione Appaltante accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante può fissare un congruo termine entro il quale l'O.E.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile.

La Stazione Appaltante può avvalersi di tale facoltà in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'impresa appaltatrice.

Art. 119 - Recesso da parte della Stazione Appaltante

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione. Per la disciplina dei rapporti tra le parti si richiama quanto previsto nell'art. 123 del d. lgs. 36/2023.

Art. 120 – Proprietà dei beni forniti

I beni mobili (mezzi tecnici, attrezzature, merci, ecc.) forniti dall'O.E.A. in esecuzione dell'appalto, compresi quelli costituenti attuazione delle varianti migliorative di cui all'art. 18, sono di diritto acquisiti in proprietà dal Comune senza che l'O.E.A. possa pretendere alcun compenso o indennizzo, essendo il valore dei beni e dei materiali e il prezzo della mano d'opera compresi nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 121 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'O.E.A. in forma amministrativa, 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 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 motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;
- b) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'O.E.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'O.E.A.;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura affidato all'O.E.A.;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'O.E.A. dopo la comminazione di n. 3 penali per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) destinazione dei locali affidati all'O.E.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- n) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;

- o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara ovvero mancata realizzazione di altre proposte migliorative offerte in sede di gara

Nei casi sopra elencati il contratto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile a decorrere dalla data della ricezione, da parte dell'Appaltatore, della comunicazione con cui il Comune dichiara che intende valersi della presente clausola risolutiva espressa.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite ovvero non esattamente eseguite né i beni forniti non conformi al capitolato, fermo restando il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Sono fatte salve in ogni caso le disposizioni contenute nell'art. art. 122 del d. lgs. 36/2023

Art.122 - Stima ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto

Nel caso in cui il contratto venisse risolto prima della sua scadenza naturale per volontà della Stazione appaltante per cause non imputabili all'O.E.A., quest'ultimo avrà diritto al pagamento delle prestazioni fino ad allora regolarmente eseguite e al rimborso da parte della Stazione appaltante delle spese documentate, al netto dell'I.V.A., sostenute per l'acquisto dei beni strumentali e la loro installazione, in proporzione al tempo di anticipata risoluzione del contratto stesso, in rapporto al termine di scadenza e tenendo conto, se del caso, dei pasti forniti.

In base alle quote di ammortamento dei costi indicate nell'offerta economica, si quantificherà l'ammortamento non realizzato da parte dell'O.E.A.. L'importo così desunto sarà quello che la Stazione appaltante dovrà rimborsare all'O.E.A. fatto naturalmente salvo il risarcimento dovuto dall'O.E.A. alla Stazione appaltante per eventuali danni ad essa arrecati.

Art. 123 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Trova applicazione l'art. 119 del D. Lgs. 36/2023 nella sua formulazione vigente.

Il soggetto affidatario del contratto esegue in proprio i servizi (forniture) in esso compresi. Fatto salvo quanto previsto dell'art. 120, comma 1, lett. d) del medesimo decreto, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione dei servizi relativi alla categoria prevalente.

Ai sensi dell'art. 119 comma 17 del D.Lgs. 36/2023, le prestazioni principale e le secondarie possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto. Ciò in ragione dell'esigenza di garantire una maggiore omogeneità e conformità delle prestazioni e in ragione di un maggior controllo da parte della committenza.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Ai sensi dell'art. 119, comma 4, del D. Lgs. 36/2023, il subappalto, previa autorizzazione della stazione appaltante, è permesso purché sussistano tutte le condizioni previste alle lettere a), b) e c) del medesimo comma.

Il contratto non può essere ceduto, totalmente o parzialmente, a terzi. La cessione effettuata in violazione del seguente divieto è inefficace verso la Stazione Appaltante.

Art. 124 - Foro competente

Per ogni controversia relativa al presente appalto è competente in via esclusiva il Foro di Monza, sotto la cui giurisdizione ha sede l'Ente appaltante.

Art. 125 – Rinvio

Per quanto non espressamente indicato nel presente bando valgono, in quanto applicabili, le vigenti disposizioni:

- del d. lgs. 36/2023
- del Codice Civile;
- del R.D. 18 novembre 1923 n. 2440 sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato e relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924 n. 827;
- dei regolamenti comunali.