

COMUNE DI MAGENTA

Provincia di Milano

Settore Servizi alla Persona

Ufficio Servizi Educativi

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER GLI ASILI NIDO E LE SCUOLE D'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO, SERVIZIO PASTI AL DOMICILIO
RIVOLTO ALLA POPOLAZIONE ANZIANA E FRAGILE DEL COMUNE DI
MAGENTA CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL DM
N. 65 DEL 10 MARZO 2020**

**PERIODO 01.01.2025 – 31.12.2027
CON EVENTUALE RIPETIZIONE PARI A MESI 24**

INDICE

INDICE	2
PRINCIPI GENERALI	5
TITOLO I	5
INDICAZIONI GENERALI	5
Art. 1 - Definizioni	5
Art. 2 - Oggetto dell'appalto	7
Art. 3 - Importo contrattuale e valore stimato	8
Art. 4 - Tipologia dell'utenza	8
Art. 5 - Attività costituenti il servizio	8
Art. 6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	9
Art. 7 - Specifiche tecniche	12
Art. 8 - Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei refettori, del Centro Cottura Comunale e delle cucine	12
Art. 9 - Interruzione del servizio	14
Art. 10 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	14
TITOLO II	15
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	15
Art. 11 - Oneri economici a carico dell'O.E.A. per lo svolgimento del servizio	15
Art. 12 - Garanzia definitiva	16
Art. 13 - Messa in atto delle varianti offerte	16
Art. 14 - Obblighi normativi	17
Art. 15 - Esonero Responsabilità per la Stazione Appaltante	17
Art. 16 - Assicurazioni	17
Art. 17 - Spese a carico della Stazione appaltante	18
TITOLO III	18
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	18
Art. 18 - Disposizioni generali relative al personale	18
Art. 19 - Rapporto di lavoro	19
Art. 20 - Organico e reintegro personale mancante	20
Art. 21 - Direttore Tecnico del Servizio	20
Art. 22 - Informazione e formazione professionale ai dipendenti dell'OEA	21
Art. 23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti	21
Art. 24 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	22
Art. 25 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	22
Art. 26 - Norme comportamentali del personale	22
TITOLO IV	22
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	22
Art. 27 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	22
Art. 28 - Sicurezza alimentare e igiene degli alimenti	24
Art. 29 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	25
Art. 30 - Iniziative a sostegno della biodiversità -	25
Art. 31 - Iniziative a carattere sociale	25
Art. 32 - Fornitura documentazione per contributi europei o nazionali	26
TITOLO V	26
MENÙ PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI E RICETTARIO	26
Art. 33 - Specifiche tecniche relative al menù e ricettario	26
Art. 34 - Composizione delle merende, del pasto e dei cestini	27
Art. 35 - Variazione del menù	29
TITOLO VI	29
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI	29
Art. 36 - Diete speciali	29
Art. 37 - Diete speciali per utenti degli Asili Nido	30
Art. 38 - Diete leggere per asili nido	31
Art. 39 - Diete leggere e/o alternative per gli altri utenti	31

Art. 40 - Modalità di conservazione delle diete speciali, leggere o alternative	32
Art. 41 - Integrazione del menù in occasione di festività	32
Art. 42 – Giornate alimentari a tema	32
TITOLO VI	33
SERVIZIO PASTI CALDI AL DOMICILIO	33
Art. 43 - Tipologia del servizio	33
Art. 44 - Orari e periodo di effettuazione del servizio.	33
Art. 45 - Integrazione del menù e diete speciali	33
Art. 46 - Servizio di trasporto	34
TITOLO VII	34
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	34
Art. 47 - Quantità degli ingredienti	34
TITOLO VIII	35
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	35
Art. 48 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	35
Art. 49 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	35
Art. 50 - Norme per una corretta igiene della produzione	35
Art. 51 - Indumenti di lavoro	36
Art. 52 - Igiene del personale	37
Art. 53 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	37
Art. 54 - Divieto di riciclo	37
Art. 55 - Pasti non consumati	37
TITOLO IX	38
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	38
Art. 56 - Manipolazione e cottura	38
Art. 57 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	38
Art. 58 - Preparazioni gastronomiche refrigerate	38
Art. 59 - Modalità di utilizzo dei condimenti	38
Art. 60 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	39
TITOLO X	39
NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI	39
Art. 61 - Prenotazione dei pasti	39
TITOLO XI	40
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI	40
Art. 62 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto	40
Art. 63 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione	41
Art. 64 - Mezzi di trasporto	41
Art. 65 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo	41
Art. 66 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti	42
TITOLO XII	42
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	42
Art. 67 - Norme e modalità per la somministrazione	42
Art. 68 - Quantità in volumi e in numero	44
TITOLO XIII	44
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	44
Art. 69 - Regolamenti	44
Art. 70 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	44
Art. 71 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio	45
Art. 72 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi	45
Art. 73 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	45
Art. 74 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine	45
Art. 75 - Rifiuti e materiali di risulta	46
Art. 76 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	46

TITOLO XIV	47
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	47
Art. 77 - Valutazione dei rischi	47
Art. 78 – Misure per eliminare i rischi interferenti	47
Art. 79 - Impiego di energia	47
Art. 80 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	47
TITOLO XV	48
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	48
Art. 81 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche	48
Art. 82 – Manuale della Qualità	48
Art. 83 – Manuale di Autocontrollo	48
TITOLO XVI	48
CONTROLLI DI CONFORMITA’	48
Art. 84 - Disposizioni generali	48
Art. 85 - Controlli da parte della Stazione Appaltante	48
Art. 86 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante	48
Art. 87 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante	49
Art. 88 - Blocco delle derrate	49
Art. 89 - Contestazioni all’O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	49
Art. 90 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa	50
TITOLO XVII	50
PENALITA’ PER INADEMPIENZE	50
Art. 91- Penali	50
TITOLO XVIII	53
PREZZO E MODALITA’ DI PAGAMENTO	53
Art. 92 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento	53
Art. 93 –Revisione dei prezzi	54
TITOLO XIX	55
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	55
Art. 94 - Verbale di consegna dei locali e inventario	55
Art. 95 - Divieto di variazione della destinazione d’uso	55
Art. 96 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’O.E.A.	55
Art. 97 - Verifica periodica dei locali di produzione	56
Art. 98 - Inventari di riconsegna	56
TITOLO XX	56
ASPETTI CONTRATTUALI	56
Art. 99 - Durata del contratto	56
Art. 100 - Rinuncia all'aggiudicazione	57
Art. 101 - Stipula del contratto	57
Art. 103 - Risoluzione di diritto del contratto	57
Art. 104 - Ipotesi di risoluzione del contratto	57
Art. 105 - Recesso dal contratto	59
Art. 106 - Licenze e autorizzazioni	59
Art. 107 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	59
Art. 112 - Controversie	61
Art. 113 - Disposizioni finali	61

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato ed i documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo – D. Lgs 31 marzo 2023, n. 36, articoli 57 e 130, Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013, nonché:

- la Legge 8 novembre 2013, n. 128;
- la Legge n. 141/2015;
- la Legge n. 166/2016;
- il D.M. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);
- il D. Lgs. 116/2020;
- le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del Ministero della Salute (G.U. 11/11/2021);
- il D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021;
- la Legge n. 61 del 17 maggio 2022;
- le Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
- le Linee Guida ATS Milano.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) La Stazione appaltante: l'Amministrazione Comunale di Magenta la quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Codice: Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36.
- d) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- e) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
- f) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli asili nido, gli alunni delle scuole del Comune di Magenta, per i gli anziani assistiti e altri eventuali utenti, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale e le altre cucine messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale;
- g) Centro Cottura Comunale e cucine: le strutture appartenenti alla Stazione appaltante ove vengono prodotti i pasti;
- h) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso all'OEA il Centro Cottura Comunale e le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;

- i) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- j) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;
- k) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- l) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- m) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- n) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- o) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- p) Pasto a legume fresco-caldo, Cook & Hold & Serve: pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- q) Pasto a legume refrigerato, Cook & Chill: pasto che dopo la sua produzione, con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici e nutrizionali, è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura, con rallentamento del processo di proliferazione di agenti alteranti ed è successivamente riportato in temperatura (riattivazione), mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- r) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- s) Dieta in bianco/leggera: pasto a basso residuo approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- t) Menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- u) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- v) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- w) GPP (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
- x) CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.Lgs. n. 36/2023: Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto/una concessione come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link <https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti>.
- y) Trasporto: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura Comunale ai locali di consumo dei pasti;
- z) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- aa) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;

- bb) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'O.E.A. per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio, il deposito di stoviglie e utensili, locali spogliatoi e locali servizi per personale e utenti, spazi destinati alla raccolta rifiuti;
- cc) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- dd) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- ee) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- ff) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- gg) Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- hh) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- ii) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- jj) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e locali annessi;
- kk) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

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

I beni forniti dall'O.E.A. nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature s'intendono di proprietà della Stazione Appaltante.

Le modalità di svolgimento del servizio oggetto d'appalto sono finalizzate al raggiungimento degli obiettivi ambientali definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP); per tale finalità il progetto di servizio è uniformato ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM n.65 del 10 marzo 2020, ai sensi dell'art. 57 c.2 del D. Lgs 36/2023.

Per quanto non diversamente stabilito dal presente Capitolato e dalle disposizioni normative tempo per tempo vigenti, l'Appaltatore, nell'esecuzione del servizio, si dovrà attenere alle disposizioni e indicazioni di indirizzo riportate nelle Linee guida della A.T.S. Milano Città Metropolitana per la ristorazione scolastica "Mangiar Sano... a scuola" – Novembre 2016, nel Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menu nei Nidi d'Infanzia "Pappa al nido"- agosto 2016 e nelle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del Ministero della Salute (G.U. 11/11/2021).

Infine, il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità e pertanto non potrà essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore. Il servizio in

argomento è, in particolare, da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 s.m.i., con riferimento alle garanzie dovute nel caso di esercizio del diritto di sciopero.

Art. 3 - Importo contrattuale e valore stimato

Il valore complessivo stimato dell'appalto, indicato anche ai fini dell'individuazione della normativa applicabile, è pari ad € 7.514.825,16 inclusi € 40.066,81 quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed € 3.389.157,93 quale costo della manodopera non soggetto a ribasso, oltre ad I.V.A. in misura di legge, per il periodo contrattuale cui il servizio si riferisce, tenuto conto dell'eventuale ripetizione dei servizi.

Gli importi del servizio sono stimati in via presuntiva sulla base delle attuali consistenze e articolazione del servizio, così come riportato nel successivo art. 8 del presente Capitolato.

Di seguito gli elementi per la determinazione della base d'asta, stabilita con riferimento agli oneri presunti per il servizio in oggetti: costo personale 45,10% - costo derrate alimentari 31,99% - spese varie 22,91%.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da bambini frequentanti gli asili nido, da alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole Primarie e le Scuole Secondarie di 1° Grado. Destinatari del servizio sono inoltre le persone fragili, anziane e disabili, assistite al domicilio.

Art. 5 - Attività costituenti il servizio

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

- a) La preparazione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale di Via Boccaccio;
- b) La preparazione dei pasti presso la Cucina dell'asilo nido Arcobaleno e presso la cucina dell'asilo nido Girasole, mediante utilizzo di derrate crude semilavorate, lavorazione e cottura in base al numero di presenze giornaliere degli utenti;
- c) Il confezionamento mediante il sistema del legame fresco-caldo in multirazione, il trasporto e la consegna dei pasti presso i locali di consumo (refettori scolastici o aule scolastiche);
- d) Il confezionamento monoporzione, il trasporto e la consegna dei pasti presso il domicilio di ciascun anziano assistito;
- e) L'allestimento dei tavoli presso i locali di consumo dei pasti da parte delle utenze delle scuole dell'Infanzia e delle scuole primarie e secondarie di 1° grado;
- f) La somministrazione dei pasti alle utenze delle scuole dell'Infanzia e alle utenze scolastiche;
- g) Lo sgombero, il riordino e la pulizia dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio eseguito da parte dell'O.E.A.;
- h) Il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di competenza dell'O.E.A.;
- i) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione prevede inoltre:

- j) Le manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate dei locali di produzione (Centro Cottura e cucine) e dei macchinari, degli impianti e delle attrezzature e degli arredi ivi presenti e, ove necessario, la sostituzione o il reintegro di tutte le attrezzature, macchinari e arredi ivi presenti. I beni forniti dall'O.E.A. derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature s'intendono, alla scadenza contrattuale, di proprietà della Stazione Appaltante;
- k) L'integrazione o il reintegro, ove necessario, delle stoviglie e utensilerie per lo svolgimento del servizio. Le stoviglie e gli utensili reintegrati restano di proprietà della stazione appaltante;
- l) Le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali di consumo dei pasti e delle relative pertinenze, nonché le manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti, con esclusione dell'asilo nido e ove necessario, la sostituzione o il reintegro di tutte le attrezzature e gli arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti. I beni forniti dall'O.E.A. derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi s'intendono, alla scadenza contrattuale, di proprietà della Stazione Appaltante. E' escluso il refettorio dell'Istituto Paritario Madre Anna Terzaghi.
- m) La rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado.

Art. 6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

➤ Asili nido e personale ivi operante

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione dei pasti a cura dell'O.E.A. presso le rispettive cucine degli asili nido, la preparazione delle sale e la consegna dei pasti al personale educativo, che provvederà alla somministrazione dei pasti ai bambini. La consegna dei pasti e la porzionatura dovrà avvenire nel rispetto delle indicazioni della coordinatrice di ciascun servizio. All'O.E.A. compete al termine del pranzo, il ritiro e lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio.

Al termine del servizio il personale dell'O.E.A. deve provvedere al lavaggio e sanificazione della cucina e delle attrezzature e stoviglie utilizzate.

L'O.E.A. deve fornire e consegnare alle educatrici a metà mattina, la frutta sbucciata, pulita e porzionata.

Il servizio prevede altresì la consegna pomeridiana della merenda alle educatrici che provvederanno alla somministrazione ai bambini. Le merende, approntate a cura dell'O.E.A., devono essere consegnate presso le diverse sale ove saranno somministrate dalle educatrici.

Al termine della somministrazione, il personale dell'O.E.A. deve provvedere al ritiro delle stoviglie ed il loro lavaggio con le modalità indicate per ogni nido relativamente al pranzo.

Presso la cucina dell'asilo nido Girasole e presso la cucina dell'Asilo nido Arcobaleno, l'O.E.A. deve rispettivamente garantire la presenza giornaliera di una cuoca fino alle ore 16.00.

➤ Scuole dell'Infanzia e personale scolastico

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, prevede:

- la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura, il confezionamento e il trasporto, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, la somministrazione al tavolo agli utenti presso i rispettivi refettori.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano in ceramica, n.1 bicchiere in melamina e la posateria necessaria in acciaio inox o in alternativa piatto tris (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti). Il tovagliame e le stoviglie sono a carico dell'O.E.A., la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Il servizio per gli alunni prevede la spezzettatura dei secondi e della frutta da effettuare in loco o presso il Centro Cottura.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'O.E.A. deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio ivi compresi i servizi igienici di pertinenza.

La frutta, sbucciata, pulita e porzionata, anziché al termine del pasto può essere distribuita a cura dell'O.E.A., nella mattinata o nel primo pomeriggio, anche in maniera differenziata per i singoli plessi e secondo le indicazioni della Stazione Appaltante, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. La frutta sbucciata non deve presentare imbrunimenti visibili al momento della somministrazione.

Il servizio prevede altresì la consegna e la somministrazione della merenda. La distribuzione delle merende dovrà essere effettuata esclusivamente dal personale dipendente dell'O.E.A. che provvederà anche al riordino dei locali ed al lavaggio delle stoviglie utilizzate.

➤ **Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale, il confezionamento e il trasporto dei pasti presso i refettori, l'assemblaggio e il loro condimento.

Il servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, per le scuole primarie e secondarie di 1° grado deve essere effettuata di norma mediante servizio self-service. Per i bambini del primo ciclo scolastico e per piatti particolari (ad es. minestre in brodo) la somministrazione deve essere effettuata al tavolo, a cura del personale dell'O.E.A..

La frutta, il pane, l'acqua e il formaggio grana grattugiato devono essere collocati direttamente sui tavoli prima dell'inizio della distribuzione. Presso le scuole primarie, la frutta deve essere distribuita a metà mattina, a cura del personale dell'O.E.A., a tutti i bambini presenti. Detto servizio sarà effettuato solo due giorni alla settimana senza nessun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti in ceramica e bicchieri in vetro, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta doppio velo in n. di 2 per ciascun commensale.

Per gli utenti con linea self service saranno impiegati vassoi in melamina o altro materiale idoneo, piatti e bicchieri in policarbonato e posate in acciaio inox, tovaglioli di carta doppio velo.

Il tovagliame e le stoviglie sono a carico dell'O.E.A., la quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

All'O.E.A. compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio. All'O.E.A. compete inoltre il compito del lavaggio dello stovigliame utilizzando le apposite strutture e macchinari ivi presenti.

I tavoli saranno apparecchiati con tovaglie usa e getta.

Per quanto riguarda i refettori con linea self service si precisa che devono essere effettuati a cura dell'OEA la predisposizione, lo sbarazzo e il rigoverno del refettorio nonché la somministrazione del pasto c/o la linea self service.

Per quanto riguarda in particolare la **Scuola primaria "M.A. Terzaghi" – Madri Canossiane**, la somministrazione dei pasti agli alunni deve essere effettuata a cura dell'O.E.A. Il personale della scuola provvederà alla preparazione del refettorio e dei tavoli nonché alla pulizia dei locali utilizzati per il servizio.

Per tutti i refettori sopra indicati esiste la possibilità di istituzione di un doppio turno, in relazione al numero degli utenti e all'articolazione dell'orario scolastico, di competenza dei rispettivi dirigenti scolastici.

➤ **Servizio pasti caldi al domicilio**

Il servizio prevede la preparazione, secondo i menù appositamente predisposti, e la conservazione dei pasti (pranzo e cena) in vaschette termosigillate monouso inserite in contenitori isotermici monoporzione individuali, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente. Il servizio prevede altresì la consegna dei pasti, a cura dell'O.E.A., presso il domicilio dei singoli utenti e il ritiro dei contenitori vuoti e dovrà essere erogato, senza soluzione di continuità, dal lunedì alla domenica, comprese le festività infrasettimanali.

E' prevista un'unica consegna giornaliera per ciascun utente. Il pranzo dovrà essere trasportato in legame fresco-caldo, mentre per la cena il trasporto dovrà avvenire in legame refrigerato.

I pasti destinati alle giornate di sabato, domenica e festività infrasettimanali dovranno essere trasportati in legame refrigerato e consegnati nell'ultimo giorno feriale antecedente.

L'integrazione o il reintegro, ove necessario, dei contenitori isotermici individuali per lo svolgimento del servizio è a carico dell'OEA. I contenitori reintegrati restano di proprietà della Stazione Appaltante.

➤ **Utenze convenzionate con l'OEA**

L'OEA potrà stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa autorizzazione della Stazione appaltante e nel rispetto della capacità produttiva massima del Centro Cottura. Per ogni pasto destinato a utenze convenzionate, prodotto presso il Centro Cottura Comunale, l'OEA corrisponderà alla Stazione Appaltante **€. 0,50** per pasto per l'uso della struttura. Tale importo non sarà riconosciuto per le convenzioni attivate con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato su richiesta diretta della Stazione Appaltante.

Art. 7 - Specifiche tecniche

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

- Allegato n. 1 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;*
Allegato n. 2 *Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti;*
Allegato n. 3 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti, frequenza di somministrazione e variazioni di peso;*
Allegato n. 4 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative;*
Allegato n. 5 *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;*
Allegato n. 6 *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie e straordinarie di competenza dell'O.E.A.;*
Allegato n. 7 *Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).*
Allegato n. 8 *Limiti di contaminazione di alimenti e superfici*

Art. 8 - Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei refettori, del Centro Cottura Comunale e delle cucine

I pasti per le diverse utenze, secondo i dati storici dell'anno **2022/2023** ammontano a circa **240.555** pasti /anno e n. **20.499** merende, per un totale contrattuale complessivo previsto nell'intera durata contrattuale (3 anni consecutivi, rinnovabile per n. 2 altri anni pari a circa **1.202.775 pasti e 102.495 merende**. Il suddetto numero annuo di pasti è così suddiviso:

- **CENTRO COTTURA DI VIA BOCCACCIO** – n. **225.684** pasti annui (scuole e pasti caldi a domicilio) e n. **9.087** merende – distribuiti nei seguenti refettori:

REFETTORI	PASTI BAMBINI	PASTI ADULTI	MERENDE	GIORNI DI EROGAZIONE PASTI
Sc. primaria. "S.Caterina" Via S.Caterina, 4 - Magenta	55.967	3.271		162
Sc. primaria. "Giovanni XXIII" P.zza F.Ili Cervi – Magenta	23.973	2.003		162
Sc.primaria"E.De Amicis" Via Papa Giovanni Paolo II 2 – Magenta	32.185	2.226		162
Sc.primaria. "G.Molla Beretta" Via alla Chiesa – P.Nuovo di Magenta	15.572	956		162
Sc.primaria. "C.Lorenzini" Via Isonzo – P.Vecchio di Magenta	9.662	632		162
Sc.primaria. "M.A.Terzaghi" – Madri Canossiane Via S.Biagio, 15 – Magenta	15.561	818		162

Scuola dell'Infanzia Via Papa Giovanni Paolo II 2 - Magenta	6.108	1.232	2.611	190
Sc. D'infanzia "G.Fornaroli" Via Santa Caterina – Magenta	10.260	1.331	1.985	190
Sc. D'infanzia "G.Rodari" Via Saffi, 53- Magenta	9.893	1.479	2.193	190
Scuola d'Infanzia "G.Rodari" – Distac. Via Caracciolo – Magenta	9.356	1.266	2.298	190
Totali	188.537	15.214	9.087	
Pasti caldi al domicilio		21.933		251

- **CUCINA ASILO NIDO L'ARCOBALENO** - n **7.378** pasti annui e n **4974** merende.

REFETTORI	PASTI BAMBINI	PASTI ADULTI	MERENDE	GIORNI DI EROGAZIONE PASTI
Asilo Nido "L'Arcobaleno" Via Saffi, 53 – Magenta	5.287	1.223	4.180	199
Centro estivo asili nido " (luglio)	868	0	794	20
totale	6.155	1.223	4.974	219

- **CUCINA ASILO NIDO IL GIRASOLE – Via Papa Giovanni Paolo II 2** - n. **7.493** pasti annui e n **6.438** merende – distribuiti nell'annesso refettorio.

REFETTORI	PASTI BAMBINI	PASTI ADULTI	MERENDE	GIORNI DI EROGAZIONE PASTI
Asilo Nido "Il Girasole" Via Papa Giovanni Paolo II, 2/6	7.493	0	6.438	199
totale	7.493	0	6.438	

N.B. = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 120 c.9 del D.Lgs 36/2023 intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

Si precisa inoltre che la Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

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

Art. 9 - Interruzione del servizio

Il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità e pertanto non potrà essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

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

In caso di sciopero dei dipendenti dell'O.E.A., il servizio in argomento è da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 s.m.i., con riferimento alle garanzie dovute.

A tal fine potranno essere concordate tra l'O.E.A. e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria, in caso di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio, potranno essere concordate tra l'O.E.A. e la Stazione Appaltante, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

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 quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti provenienti a altri centri cottura a disposizione dell'O.E.A., senza addebito di ulteriori costi.

Non sono considerabili cause di forza maggiore le eventuali interruzioni del servizio dovute a chiusura, da parte delle Autorità competenti, del Centro Cottura, delle cucine e dei refettori per inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio da parte della O.E.A..

Art. 10 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'O.E.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante.

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'OEA.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'O.E.A. non riprenda le

attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'O.E.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 11 - Oneri economici a carico dell'O.E.A. per lo svolgimento del servizio

L'O.E.A. dovrà farsi carico, dall'inizio delle attività di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato. A tal fine si precisa che il costo annuo del personale è stimato in €.677.831,59

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

1. Spese per manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate dei locali di produzione (Centro Cottura e cucine) e dei macchinari, degli impianti e delle attrezzature e degli arredi ivi presenti e, ove necessario, la sostituzione o il reintegro di tutte le attrezzature, macchinari e arredi ivi presenti. I beni forniti dall'O.E.A. derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature s'intendono, alla scadenza contrattuale, di proprietà della Stazione appaltante;
2. Spese per le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali di consumo dei pasti e delle relative pertinenze, nonché le manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti, con esclusione dell'asilo nido e, ove necessario, la sostituzione o il reintegro di tutte le attrezzature e gli arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti I beni forniti dall'O.E.A. derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi s'intendono, alla scadenza contrattuale, di proprietà della Stazione appaltante. E' escluso il refettorio dell'Istituto Paritario Madre Anna Terzaghi;
3. Spese per l'allacciamento telefonico e linea dati per il Centro Cottura di via Boccaccio ed il relativo canone; spese per le utenze per il Centro Cottura di via Boccaccio (energia elettrica, gas, vapore, acqua calda e fredda, riscaldamento);
4. Spese per l'integrazione di stoviglie, posate e utensileria o sostituzione integrale delle stesse;
5. Tutte le spese relative alla fornitura di stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate) necessarie per il servizio di distribuzione nei casi in cui si dovessero presentare situazioni di emergenza (es. guasto alle lavastoviglie), nel rispetto della normativa vigente, anche in materia ambientale;
6. Spese per il professionista o organo di controllo incaricato dalla Stazione appaltante per il controllo della qualità del servizio, il cui costo sarà recuperato dalla Stazione Appaltante a carico dell'O.E.A.. Il costo annuo è stimabile in € 8.000,00 Iva esclusa, che potrà essere rivalutato per gli anni successivi e per un importo pari all'indice ISTAT;
7. Canone per il mantenimento dell'attuale sistema informatico per la gestione dei servizi scolastici, educativi e per anziani (attualmente stimato in €. 13.000,00 annui), oltre al costo di eventuali modifiche allo stesso

necessarie per una miglior funzionalità, sino ad un max di € 500,00 Iva esclusa annue (cumulabili nel periodo di durata del contratto);

8. Spese per il personale e la strumentazione informatica, compresi i costi di connessione internet, necessari per la prenotazione dei pasti

Art. 12 - Garanzia definitiva

L'O.E.A. dovrà costituire, alla stipula del contratto, una cauzione di valore pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto del corrispettivo contrattuale, a garanzia del buon adempimento degli obblighi contrattuali assunti e dell'eventuale risarcimento danni causati al Comune, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto a causa di inadempienza o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggiore prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del servizio aggiudicato in caso di risoluzione del contratto per inadempimento del contraente, come disposto all'art.117 del D.Lgs 36/2023.

Resta salvo per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

E' ammessa la prestazione della garanzia mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, alle seguenti condizioni:

- a) la fidejussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.
- b) la scadenza della garanzia dovrà essere di almeno 60 giorni successivi alla scadenza del contratto.

Il valore della garanzia può essere ridotto alle condizioni previste dall'art. 106 c.8 del D. Lgs 36/2023.

Si elencano di seguito le certificazioni il cui possesso da luogo, ai sensi dell'art. 106. C. 8 – terzo periodo, del D.Lgs 36/2023, alla riduzione della garanzia nella misura del 20%:

NORMA	CERTIFICAZIONE	ULTIMA VERSIONE	TIPOLOGIA
UNI EN ISO 14001	Sistemi di gestione ambientale	2015	Processo
UNI EN ISO 9001	Sistemi di gestione per la qualità	2015	Processo
UNI ISO 45001	Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro	2018	Processo
UNI ISO 37001	Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione	2016	Processo
UNI EN ISO 22000	Sistemi di gestione della sicurezza alimentare	2018	Processo

Ai fini della riduzione della garanzia nella misura del 20% è sufficiente il possesso di una sola tra le certificazioni sopra elencate .

La mancata costituzione della suddetta cauzione determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 13 - Messa in atto delle varianti offerte

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

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

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

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

Art. 14 – Obblighi normativi

L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Copia di quanto indicato al precedente capoverso dovrà essere tempestivamente consegnato alla Stazione Appaltante.

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

Art. 15 - Esonero Responsabilità per la Stazione Appaltante

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della Stazione Appaltante.

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 tenuta 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. 16 - Assicurazioni

L'O.E.A. prima di iniziare la prestazione delle attività richieste, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'O.E.A.. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A.. Dovranno altresì essere compresi nella garanzia i danni alle cose che si trovano nei luoghi di esecuzione dei servizi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

L'appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato.

L'assicurazione dovrà prevedere un massimale di almeno €. 10.000.000 per sinistro. Il contratto dovrà prevedere un numero illimitato di sinistri e validità non inferiore alla durata del servizio.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla stazione appaltante al momento della stipula del contratto.

L'aggiudicatario si impegna altresì a comunicare tempestivamente all'Amministrazione ogni infortunio o incidente occorso durante l'attività.

Art. 17 – Spese a carico della Stazione appaltante

Le spese per le utenze (energia elettrica, gas, vapore, acqua calda e fredda, riscaldamento) presso le cucine degli asili nido e presso i refettori sono a carico della Stazione appaltante.

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 18 - Disposizioni generali relative al personale

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

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con l'organizzazione del lavoro.

L'OEA, nella figura del rappresentante legale, è responsabile del comportamento del personale operante sia presso i Centri di Produzione Pasti sia presso i terminali di distribuzione e di tutto quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il proprio personale e quello statale e comunale impiegato nel servizio di refezione. E' garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti, porzionamento...) e solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito. Tenuto conto dell'impatto che la stabilità delle professionalità impiegate ha sulla qualità del servizio, l'OEA deve, ai fini del contenimento del turn over, prevedere adeguati strumenti per ridurlo, oltre che adeguate modalità di gestione dello stesso per limitarne l'impatto; è obbligatorio prevedere un congruo periodo di affiancamento con personale già formato. secondo gli standard previsti in capitolato, nonché proposti in gara in termini di numero di unità e/o di ore, e comunque funzionali ad assicurare

modalità e tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso, che non pregiudichi gli aspetti di sicurezza e gradevolezza dei pasti, sia in fase produttiva che di distribuzione, che consenta agli utenti un tempo congruo per il consumo, che permetta di adottare ed applicare scrupolosamente, in ogni fase del processo, tutte le procedure di controllo, in particolare quelle dedicate ai pasti dieta, e che non arrechi ritardi o problematiche all'organizzazione scolastica.

In particolare l'OEA ha l'obbligo, per tutta la durata del contratto, di mantenere tutte le figure professionali indicate nel ramo d'azienda e in sede di offerta, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni contrattuali e funzionali di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro o diversamente, di dare evidenza delle soluzioni gestionali e organizzative adottate atte a migliorare la qualità del servizio e la qualità del lavoro.

Art. 19 - 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 abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Ai sensi dell'art. 57 c.1. del Codice dei Contratti Pubblici, l'Impresa aggiudicataria, è tenuta ad applicare i Contratti Collettivi di Settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 15 giugno 2015, n. 81 ed è tenuta ad assorbire il personale attualmente in forza alla gestione uscente alla data del 30.04.2024.

Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui l'O.E.A. abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi dalla Stazione Appaltante e per servizi non ricompresi nel presente capitolato, il personale che passerà alle dipendenze della gestione entrante, sarà solamente quello dedicato ai servizi della Stazione Appaltante rientranti nel presente capitolato. A tal fine prima dell'inizio del servizio l'O.E.A. deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto.

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 ad adempiere a tutti gli oneri assicurativi, previdenziali e assistenziali relativi ai propri lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale proprio, la Stazione Appaltante, secondo le modalità previste dall'art.11 del D. Lgs nr. 36/2023 tratterrà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

A garanzia della regolarità dei predetti pagamenti, sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50 per cento, che sarà svincolata alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione del certificato di verifica della regolarità dell'esecuzione del contratto, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Qualora nel corso di durata del contratto, l'appaltatore risultasse inadempiente con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio affidato, la Stazione Appaltante procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'OEA il termine massimo di 15 giorni entro il quale procedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà disposto ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione.

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

L'OEA non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimenti di interessi per detta sospensione dei pagamenti dei corrispettivi.

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

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

L'OEA dovrà altresì garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate nonché le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

Art. 20 - Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio di pasti al domicilio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale a mezzo PEC istituzionale. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art. 21 – Direttore Tecnico del Servizio

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

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'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed 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 Direttore dell'Esecuzione 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. 22 - Informazione e formazione professionale ai dipendenti dell'OEA

Entro 20 giorni dall'inizio del servizio, l'OEA deve fissare incontri di formazione destinato a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione della giornata prevista per la formazione, il responsabile del servizio dell'OEA o persona da lui delegata, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative del servizio.

La data fissata per tale incontro dovrà essere indicata preventivamente alla Stazione appaltante. L'OEA deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, sia in ordine a quelli previste dalle normative di riferimento, sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità), oltre alle tematiche previste dai C.A.M. di cui al DM 10.03.2020, relativamente ai servizi di ristorazione scolastica e precisamente:

- per gli addetti ai terminali di distribuzione e al Centro Cottura/cucine asili nido: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (asilo nido, scuola Infanzia, scuola Primaria, adulti) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.
- per gli addetti al Centro Cottura/cucine asili nido: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa alla Stazione Appaltante.

Art. 23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati al corretto e ordinato svolgimento del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Art. 24 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'O.E.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati al corretto e ordinato svolgimento del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'O.E.A. nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Art. 25 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L' OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati al corretto e ordinato svolgimento del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante.

Art. 26 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a) esporre il cartellino personale di riconoscimento di cui è stato dotato a cura dell'OEA durante il compimento dell'attività;
- b) indossare divise da lavoro differenziate (preferibilmente anche per colore) per le attività di produzione/somministrazione pasti, attività di pulizia/sanificazione/rigoverno locali e attrezzature, trasporto pasti e materiali di servizio.
- c) trattare con la massima riservatezza, escludendone la diffusione a terzi salvo espressa autorizzazione della Stazione Appaltante, tutte le informazioni concernenti l'attività, delle quali sia venuto a conoscenza a causa dello svolgimento delle prestazioni oggetto del contratto;
- d) rispettare gli obblighi e le prescrizioni a proprio carico disposti dal D.P.R. 16/04/2013 n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del D.Lgs 30/03/2001 n. 165" e dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Magenta approvato con di G.C. n. 16 del 29/01/2014.

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

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 27 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (Allegato n. 1), che includono le indicazioni delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI,

etc.) che, in riferimento ai CAM di cui al DM 10.03.2020, devono obbligatoriamente essere impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.

I concorrenti, in conformità e comunque al fine del raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) contrattualmente previste, in fase di erogazione del servizio, avranno la possibilità di decidere quale tipologia di prodotti inserire/utilizzare, in relazione alla composizione dei menù standard.

I concorrenti potranno inoltre proporre, quale miglìoria, l'inserimento di ulteriori prodotti di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) in misura % superiore a quella minima richiesta, come indicato nei criteri valutazione .

Costituiscono inoltre fattore di miglìoria in sede di offerta anche l'inserimento dei prodotti BIO e a filiera corta/km zero (con l'indicazione della zona di produzione) che i concorrenti riterranno opportuno fornire.

Le materie prime utilizzate dovranno essere di qualità superiore. Per qualità superiore si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. I fornitori dovranno essere di comprovata e riconosciuta serietà professionale.

2. **RAPPORTO TRIMESTRALE**: al fine di consentire alla Stazione Appaltante la verifica del puntuale rispetto da parte dell' O.E.A delle % minime previste dai CAM e dall'offerta tecnica per le varie categorie di prodotti di cui ai precedenti paragrafi, l'O.E.A. dovrà predisporre un prospetto riepilogativo in cui le derrate alimentari vengano raggruppate per tipologia e venga indicata, per ciascuna di essa:

- il quantitativo utilizzato in ogni giornata alimentare in funzione del numero di pasti previsti e delle grammature di cui all'Allegato n. 3,
- la specifica del quantitativo di prodotto convenzionale e del quantitativo di prodotto biologico/filiera corta/km zero/DOP/IGP utilizzato.

Si specifica che, per quanto concerne i **prodotti di origine biologica** (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.), qualora previsti nelle ricette, **dovranno essere garantiti al 100%**.

- l'indicazione della relativa bolla di consegna di riferimento.

Tale prospetto, con i totali trimestrali per ogni singola voce, dovrà essere trasmesso alla Stazione di Appaltante, a mezzo PEC, con **cadenza trimestrale**, entro il 15 del mese successivo al termine del trimestre di riferimento.

3. La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, di chiedere all'OEA la predisposizione di **menù "parlanti"** ove siano preventivamente individuati ed esplicitamente indicate, giorno per giorno, le preparazioni alimentari/alimenti per i quali verranno utilizzati prodotti biologici/filiera corta/km zero/DOP/IGP. La frequenza di somministrazione dei prodotti locali, eventualmente offerti, deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità.

In caso di adozione del menù parlante, ogni utilizzo di prodotto convenzionale, laddove sia previsto l'utilizzo prodotti biologici/filiera corta/km zero/DOP/IGP, sarà sanzionabile ai sensi dell'art. 91 del presente Capitolato, fatta salva la possibilità per l'O.E.A. di comunicare e motivare preventivamente alla Stazione Appaltante la

necessità di ricorrere al prodotto convenzionale, indicando le modalità ed i tempi di recupero del prodotto biologico/filiera corta/km zero/DOP/IGP non utilizzato.

La Stazione Appaltante si riserva di valutare strumenti alternativi a quelli sopra descritti e finalizzati al controllo del puntuale rispetto da parte dell'O.E.A delle % minime previste dai CAM e dall'offerta tecnica per le varie categorie di prodotti, predisposti dall'OEA.

4. Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, compreso l'asilo nido, sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre alla Stazione appaltante le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte della Stazione Appaltante.

Resta inteso che i prodotti offerti dai concorrenti devono essere coerenti e adatti al tipo di utenti cui sono destinati, in caso contrario non saranno presi in considerazione.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso, ed essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente capitolato o ad utenti che saranno autorizzati dalla Stazione appaltante nel corso di esecuzione del contratto.

Art. 28 - Sicurezza alimentare e igiene degli alimenti

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'OEA assume con riferimento al presente appalto la qualità di impresa alimentare – rif. Regolamento CE n. 178/2002.

È posto a carico dell'OEA l'onere di individuare un soggetto specifico cui eventualmente attribuire la qualità di operatore del settore alimentare con il compito di attuare tutto quanto previsto in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, con l'assunzione delle relative responsabilità.

La Stazione Appaltante non è pertanto responsabile per eventuali violazioni di norme in materia di sicurezza alimentare, rimanendo a carico dell'OEA ogni responsabilità al riguardo. Eventuali sanzioni irrogate alla Stazione Appaltante per violazione di norme in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'OEA, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto.

A titolo meramente esemplificativo, sono a carico dell'OEA gli adempimenti e obblighi previsti dai Regolamenti CE n. 178/2002, n. 852/2004, n. 2073/2005, con l'onere altresì di trasmettere alla Stazione Appaltante, a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (es. rintracciabilità degli

alimenti - sistema HACCP – analisi effettuate per verificare il rispetto dei limiti microbiologici di contaminazione). La documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione presso i luoghi di esecuzione di servizio.

Art. 29 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, di origine biologica, locali (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.), offerti dall'OEA quale variante, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'OEA ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

In tal caso il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'Impresa in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto offerto dall'OEA in sede di gara previsto nel menù giornaliero.

L'evenienza di cui sopra non deve verificarsi per più di due volte al mese. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

Art. 30 - Iniziative a sostegno della biodiversità –

Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti agroalimentari tradizionali o a rischio di estinzione. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti. Gli alimenti presidiati da adottare, individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

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

Art. 31 - Iniziative a carattere sociale

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente 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.

Gli alimenti individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

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

Art. 32 - Fornitura documentazione per contributi europei o nazionali

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

TITOLO V

MENÙ PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI E RICETTARIO

Art. 33 - Specifiche tecniche relative al menù e ricettario

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nei seguenti Allegati al Capitolato:
 - Allegato n. 1 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;*
 - Allegato n. 2 *Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti;*
 - Allegato n. 3 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti, frequenza di somministrazione e variazioni di peso.*
2. I menù sono articolati su quattro settimane in menù primavera/estate, menù autunnale e menù invernale:
 - il menù primavera/estate inizia, indicativamente, nei primi giorni del mese di aprile (entro il giorno 10) e termina nei primi giorni del mese di ottobre (entro il giorno 10).
 - il menù autunnale inizia, indicativamente, nei primi giorni del mese di ottobre (entro il giorno 10) e termina il 31 dicembre.
 - il menù invernale inizia, indicativamente, il 1 gennaio e termina nei primi giorni del mese di aprile (entro il giorno 10).

In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascuno dei menù stagionali deve essere preventivamente concordata con la Stazione Appaltante.

Il menù dovrà essere esposto a cura dell'OEA all'ingresso di ciascun refettorio scolastico e presso gli asili nido e fornito a ciascun fruitore del servizio a domicilio. La Stazione Appaltante provvederà alla pubblicazione dei menù scolastici e asili nido sul sito comunale e alla trasmissione alla Commissione Mensa.

3. Si specifica che l'O.E.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù approvati e nella quantità/grammatura prevista, considerando le quote indicate al netto degli scarti e prevedendo una **maggiorazione del 5%** sulla totalità dei pasti preparati, per fronteggiare eventuali contingenze (es. inutilizzo dei pasti per cause accidentali durante la distribuzione presso i plessi), salvo diverse disposizioni da parte della Stazione Appaltante.
4. Per tutte le preparazioni alimentari previste dal menù, relativamente agli Allegati nn. 1, 2 e 3, alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, l'O.E.A., entro 30gg dall'inizio del contratto, deve garantire la redazione e il costante aggiornamento di un "ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i., oltre al calcolo calorico.

Tale ricettario deve essere presente e reso disponibile presso il Centro di Cottura e le cucine degli asili nido e qualora richiesto dalla Stazione Appaltante, anche presso i terminali di consumo.

Art. 34 - Composizione delle merende, del pasto e dei cestini

Le merende sono composte da una bevanda e un prodotto da forno o prodotto fresco o un frutto fresco.

La struttura dei menù potrà prevedere la sostituzione del primo e del secondo piatto (interamente o parzialmente) con un piatto unico, concordato tra l'OEA e la Stazione Appaltante, garantendo, comunque il rispetto degli apporti nutrizionali previsti per ciascuna fascia di età.

34.1 – Asili Nido

- **Struttura menù per bambini di età compresa tra 3-e 12 mesi (piccoli)**
- Pappa (come da menù allegato)
- Frutta o omogeneizzato di frutta (come da menù allegato)
- Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET (50 cl a bambino)
- Merenda (come da menù allegato)

34.2 - Struttura menù per bambini di età compresa tra 13 e 36 mesi (medi e grandi)

- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET da 50 cl
- Merenda (come da menù allegato)

Si precisa che le classi di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menù “piccoli” al menù “medi e grandi” è stabilito dalle educatrici degli Asili Nido, sulla base delle indicazioni dei genitori circa lo stadio di avanzamento del divezzamento.

Inoltre detto passaggio deve essere graduale; in tali circostanze pertanto, l'approntamento dei menù deve essere trattato come dieta personalizzata fino al completo passaggio alla classe successiva.

34.3 - Scuole dell'Infanzia, Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado

La struttura del menù giornaliero per tutte le utenze scolastiche, è composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- un frutto (*)/dessert
- pane
- Merenda: bevanda e frutta fresca di stagione o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato.

(*) = Per le scuole dell'Infanzia la frutta viene distribuita tutti i giorni a metà mattina o nel pomeriggio, ove richiesto. Per le scuole primarie la frutta viene distribuita al mattino per n. 2 giorni alla settimana previa adesione alla proposta da parte degli Istituti scolastici.

In ogni caso, qualora il menù del pranzo sia previsto un prodotto da forno o uno yogurt o un dessert o gelato, lo stesso va distribuito durante il pranzo e dovrà comunque essere garantita anche la frutta al mattino o al pomeriggio.

34.5 – Struttura menù pasti a domicilio

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- due panini confezionati in sacchetti individuali
- frutta, o un dessert
- su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o frullato o diete speciali per patologie diverse.

34.6 – Cestini freddi

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all'O.E.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

Il cestino è composto da:

Infanzia e Primarie

- 2 panini con prosciutto cotto o formaggio
- 1 succo di frutta biologico (100% frutta)
- 1 un frutto
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
- 2 tovaglioli di carta

Secondarie 1° grado e adulti

- 3 panini con prosciutto cotto o formaggio
- 1 succo di frutta biologico (100% frutta)
- 1 un frutto
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
- 2 tovaglioli di carta

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Anche in caso di fornitura di pasti freddi/cestini da viaggio dovrà essere garantita la predisposizione di pasti freddi/cestini da viaggio idonei agli utenti con dieta speciale (sia sanitaria che etico religiosa).

Art. 35 - 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.

La Stazione Appaltante può altresì richiedere la variazione dei menù nei seguenti casi:

- su segnalazione di ATS Milano Città Metropolitana;
- su richiesta della Commissione Mensa.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere proposte dall'OEA, 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 conformi a quanto previsto nelle *“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti, frequenza di somministrazione e variazioni di peso”* (Allegato n. 3).

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

TITOLO VI

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

Art. 36 - Diete speciali

L'O.E.A. deve approntare le diete speciali per gli utenti, compresi gli anziani che fruiscono del servizio a domicilio, affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite, senza alcun onere aggiuntivo, dall'O.E.A..

Le diete speciali, inoltre, devono:

- avere composizione il più possibile simile a quella del pasto ordinario;
- devono essere realizzate in legume fresco-caldo (è ammessa la preparazione in legume refrigerato, ma in questo caso, l'O.E.A. dovrà provvedere all'acquisto ed all'installazione, a proprie spese, di idonee attrezzature per la riattivazione termica dei cibi presso ciascun plesso scolastico).

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di

- un/una dietista in possesso di Laurea triennale in Dietistica – afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia – abilitante all’esercizio della professione e Iscrizione all’Albo Dietisti istituito all’interno dell’Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (legge 3/2018).

e/o anche

- un/una biologo nutrizionista in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo biologi Sez. A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all’albo.

Il dietista e/o il biologo nutrizionista deve essere adibito alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La dieta speciale potrà essere somministrata solo alle seguenti condizioni. Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
- la durata (che comunque non può essere superiore all’anno scolastico in corso, fatta eccezione per le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.)

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:

- l’alimento o gli alimenti vietati;
- gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l’alimento tal quale;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

I suddetti certificati devono essere messi a disposizione del dietista/biologo nutrizionista per approntare correttamente le diete speciali.

Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni. Il dietista e/o il biologo nutrizionista, in merito alla composizione e preparazione delle diete, potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Art. 37 - Diete speciali per utenti degli Asili Nido

L’O.E.A. deve fornire, senza ulteriori oneri aggiuntivi, le derrate per la preparazione di diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

L’O.E.A. è tenuta alla fornitura di tutti i prodotti dietetici e/o di svezzamento necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono essere forniti:

- latte di formula,
- latte speciale (riso, mandorla, avena),
- omogeneizzati,
- liofilizzati nelle qualità e quantità segnalate dalla Stazione Appaltante,
- latte fresco intero,
- formaggi senza conservanti.

L'O.E.A., su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate utilizzate per la preparazione delle Diete speciali.

Art. 38 - Diete leggere per asili nido

L'O.E.A. deve fornire, senza ulteriori oneri aggiuntivi, derrate per la preparazione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte della Coordinatrice. Le diete in bianco sono costituite da:

- **piccoli:** pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, Parmigiano Reggiano grattugiato, mela grattugiata.
- **medi e grandi:** riso in bianco, carne bianca lessata/vapore, patata/carota lessata, mela.

Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'O.E.A. deve fornire, in sostituzione delle derrate previste, derrate per menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante.

Art. 39 - Diete leggere e/o alternative per gli altri utenti

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 del menù normale ed è di norma costituito da:

➤ per gli utenti delle scuole dell'infanzia, dell'obbligo ed altri trasportati in pluriporzione:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta (se non già fornita a metà mattina)

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva.

➤ per gli utenti con pasto a domicilio:

- pasta o riso in bianco o altro primo piatto in brodo, una verdura, una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco o altro secondo piatto a base di carne/pesce cotto al vapore o lessato o da altre pietanze concordate con la Stazione Appaltante – mela.

Nei casi di diete speciali annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, stagionali e realizzati su quattro settimane, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista/biologo nutrizionista.

La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari che devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La composizione dei cestini dovrà essere conforme all'art. 34.6, all'Allegato n° 1 e all'Allegato n° 3.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 40 - Modalità di conservazione delle diete speciali, leggere o alternative

Le diete dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione in polipropilene espanso, completamente riciclabili, sanificati quotidianamente e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario. 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.

Art. 41 - Integrazione del menù in occasione di festività

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica in occasione di festività particolari potranno essere richiesti all'O.E.A. dalla Stazione Appaltante menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

L'O.E.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Art. 42 – Giornate alimentari a tema

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

Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

TITOLO VI

SERVIZIO PASTI CALDI AL DOMICILIO

Art. 43 - Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella preparazione e consegna dei pasti destinati alle persone fragili, disabili e anziane, assistite a domicilio.

L'O.E.A. deve provvedere a porzionare i pasti ponendoli nelle apposite vaschette monouso/monoporzione termosigillate, in materiale idoneo a contenere alimenti, e alla collocazione delle stesse, unitamente a pane e frutta, confezionati separatamente in sacchetti per alimenti, nei rispettivi contenitori isotermici individuali già in uso e di proprietà della Stazione appaltante e/o forniti direttamente dall'O.E.A. L'O.E.A. dovrà provvedere a lavare e sanificare quotidianamente tutti i contenitori isotermici utilizzati.

L'O.E.A. deve garantire la preparazione dei pasti previsti dal menù, articolato con almeno una scelta alternativa giornaliera (cd. menù in bianco), nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche e nei giorni e negli orari prestabiliti.

Art. 44 - Orari e periodo di effettuazione del servizio.

Il servizio dovrà essere garantito senza soluzione di continuità dal lunedì alla domenica, per tutto l'anno, compreso il mese di agosto e le festività infrasettimanali, sia per pranzo che per cena.

E' prevista un'unica consegna giornaliera per ciascun utente. Il pranzo dovrà essere trasportato in legame caldo, mentre per la cena il trasporto dovrà avvenire in legame freddo.

I pasti destinati alle giornate di sabato, domenica e festività infrasettimanali dovranno essere trasportati in legame freddo e consegnati nell'ultimo giorno feriale antecedente.

I pasti confezionati come indicato nel precedente articolo, dovranno essere pronti per il trasporto alle ore 10,45 e dovranno essere consegnati all'utenza non prima di questo orario e comunque entro le ore 12,30.

Art. 45 - Integrazione del menù e diete speciali

In occasioni di particolari ricorrenze (Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto) verrà richiesto un particolare menù comprensivo di antipasto, doppio primo e/o doppio secondo con contorno, pane, frutta e dolce da stabilirsi con l'Ufficio comunale competente, senza alcun costo aggiuntivo per la Stazione appaltante.

I pasti preparati in occasione di tali ricorrenze, saranno somministrati, di norma, l'ultimo giorno feriale antecedente la ricorrenza.

In occasione di feste tradizionali (S. Biagio, San Rocco) potrà essere richiesta la preparazione di piatti particolari (ad es. trippa, cassoela) oltre al dolce, senza alcun costo aggiuntivo per la Stazione appaltante.

L'O.E.A. dovrà provvedere a predisporre, mediante una dietista/biologo nutrizionista, menù iposodici e menù per diabetici, il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli anziani, nonché, all'occorrenza, menù speciali per allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano un regime dietetico specifico.

Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero.

Su richiesta della stazione appaltante l'O.E.A. dovrà approntare menù frullati per gli utenti disfagici e/o che ne abbiano la necessità.

Art. 46 - Servizio di trasporto

L'O.E.A. dovrà effettuare con proprio personale anche il servizio di trasporto e consegna al domicilio dei pasti destinati alle persone fragili, disabili e anziane, assistite a domicilio (tutte residenti nel Comune di Magenta comprese frazioni) di cui al presente titolo.

Le condizioni minime che l'O.E.A. si impegna a rispettare per l'effettuazione del servizio sono le seguenti:

- gli automezzi utilizzati dovranno essere forniti dall'O.E.A. e idonei al trasporto di alimenti;
- la consegna dovrà avvenire, salvo diversa richiesta della Stazione Appaltante, all'interno dell'abitazione dell'utente;
- il ritiro del contenitore isoteramico lasciato a casa dell'utente;
- la consegna deve avvenire nel rispetto delle tempistiche di servizio stabilite.

TITOLO VII

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

Art. 47 - Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nell'allegato "*Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti, frequenza di somministrazione e variazioni di peso*" (Allegato n. 3), nel quale sono riportati i pesi delle materie prime da utilizzarsi per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; inoltre, s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e delle eventuali ossa contenute.
2. Oltre alla predisposizione e al continuo aggiornamento del "ricettario" di cui all'art. 33 c4. del Capitolato, con riferimento all'Allegato n. 3 e nello specifico, a quanto previsto dalle *Tabelle delle grammature* e dalla *Tabella di riferimento per le variazioni di peso degli alimenti prima e dopo cottura*, l'Impresa Aggiudicataria, per ogni fascia di età dell'utenza che fruisce del servizio e per ogni singola preparazione alimentare prevista dai menù stagionali, dovrà predisporre una o più tabelle dei pesi di ciascuna porzione di alimento/preparazione alimentare pronto al consumo; tale tabella, come per il ricettario, dovrà essere prodotta entro 30 gg. dall'inizio del servizio e convalidata dalla Stazione appaltante e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate.

In tutti i refettori e sale di consumo dei pasti dovrà essere disponibile un "piatto campione" per ogni pietanza e dovrà essere esposta la copia della tabella delle grammature dei prodotti pronti al consumo, di cui al c. 2 del presente articolo.

TITOLO VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 48 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'O.E.A. entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso il Centro Cottura, presso le cucine degli Asili Nido e presso i refettori, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

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 H.A.C.C.P..

L'OEA, a richiesta della Stazione appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'O.E.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

Art. 49 - 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 stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'O.E.A. deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art. 50 - 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 (D.Lgs. 193/07). Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate:

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.

Art. 51 - Indumenti di lavoro

L'O.E.A., in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso di colore blu (ben aderenti alle mani degli operatori), calzature antinfortunistiche, mascherine, nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere; deve inoltre mettere a disposizione soluzione sanificante mani in tutti i punti di potenziale accesso di visitatori e fornitori esterni.

L'Impresa 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 e dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Gli indumenti di lavoro devono essere lavati:

- da ogni lavoratore in lavatrice con cicli di temperatura a 90°C con normali prodotti di detergenza per lavatrice o, in caso di impossibilità per le caratteristiche del tessuto, con cicli a temperature inferiori, ma con l'aggiunta di prodotti sanificanti. In entrambi i casi occorre prevedere una fase di risciacquo finale che elimini i residui di prodotto detergente;
- oppure affidando gli indumenti ad un servizio esterno di lavanderia svolto da fornitore qualificato.

Le frequenze di lavaggio sono le seguenti:

INDUMENTO	FREQUENZA DI LAVAGGIO
Giacca Cuoco	GIORNALIERA
Pantalone cuoco	A GIORNI ALTERNI
Camice donna	2 VOLTE ALLA SETTIMANA
Pettorine addette	A GIORNI ALTERNI
Pantaloni addette	2 VOLTE ALLA SETTIMANA
Cuffie	SETTIMANALE

Gli indumenti di lavoro (cuffia/copricapo, camice, pantaloni) una volta lavati, devono essere riposti all'interno di sacchetti puliti o di contenitori dedicati (non possono essere destinati anche al trasporto di altri oggetti) e trasportati presso il sito lavorativo in modo da evitare tutte le possibili fonti di contaminazione (polvere, insudiciamenti, contatto con il suolo, ecc.) che rendono l'indumento inutilizzabile per l'attività lavorativa.

All'arrivo presso il proprio sito lavorativo, gli indumenti di lavoro devono essere riposti nell'armadietto individuale a doppio scomparto, in modo da non entrare in contatto con abiti civili, indumenti sporchi o qualsiasi altro oggetto non sanificato (es. oggetti personali tipo cellulare, trucchi, specchietto, riviste, cibo, etc.).

Gli indumenti di lavoro puliti devono essere toccati solo dopo aver lavato accuratamente le mani.

Art. 52 - Igiene del personale

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

Art. 53 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'O.E.A. al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 edibili di ciascuna preparazione gastronomica sia presso il Centro di Cottura che presso le cucine degli asili nido e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/4°C per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 54 - 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.

Art. 55 - Pasti non consumati

L'O.E.A. deve realizzare, entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio del servizio, un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla Legge n. 166/2016 *“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”* e s.m.i..

I destinatari dei pasti non consumati potranno essere quelli indicati dalla Stazione Appaltante o, in subordine, dall'O.E.A..

Sono ancorché richiamate le norme e le azioni di sensibilizzazione sugli sprechi alimentari di cui alle Linee di indirizzo ad oggetto “Intesa, ai sensi dell'articolo 10, della legge 19 agosto 2016, n. 166, tra il Governo, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano e gli enti locali sul documento recante: «Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti», pubblicate in G.U. del 30.10.2018.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 56 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall' Allegato n. 4 "*Specifiche tecniche relativa alle procedure 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.

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

Le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa, così come i prodotti alla piastra.

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.

Art. 57 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

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

Art. 58 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

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

L'O.E.A. deve garantire che l'abbattitore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

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

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

Art. 59 - 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 a disposizione per l'utilizzo diretto da parte degli utenti.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio extra vergine di oliva, sale iodato, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati

singolarmente. L'O.E.A deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art. 60 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, concordando con l'OEA, ingredienti e relative grammature, qualora non già indicate negli Allegati nn. 1 e 3 al Capitolato. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.

TITOLO X

NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art. 61 - Prenotazione dei pasti

La prenotazione giornaliera dei pasti avviene con le seguenti modalità:

a) Asili nido

La coordinatrice di plesso o una sua incaricata provvederà giornalmente a comunicare alla cucina il numero dei pasti con relative diete.

Tale comunicazione avverrà entro le ore 9,45, fatti salvi i giorni in cui si verifichi il ritardato ingresso dei bambini (scioperi, assemblee sindacali).

Entro le ore 10,00 di ogni giorno il medesimo personale potrà comunicare variazioni in più o in meno rispetto alle quantità preannunciate per il giorno stesso. In qualsiasi momento potrà inoltre essere richiesta la preparazione di diete rese necessarie dall'insorgere di circostanze impreviste.

Il numero delle merende sarà comunicato distintamente da quello dei pasti non oltre 15 minuti prima della somministrazione delle stesse.

b) Scuole d'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado

Entro le ore 10.00 l'O.E.A., mediante proprio personale, deve provvedere giornalmente a rilevare e comunicare al Centro Cottura il numero esatto dei pasti con relative diete, avvalendosi dell'apposito applicativo in uso anche alla Stazione Appaltante per il caricamento del costo dei pasti all'utenza.

Entro le ore 11.00 di ogni giorno, il personale scolastico potrà comunicare variazioni in più o in meno rispetto alla rilevazione effettuata dall'O.E.A., nonché la necessità di modificare il numero di diete leggere prenotate. Tale comunicazione avverrà telefonicamente utilizzando una linea telefonica all'uopo dedicato.

I costi connessi all'utilizzo dell'applicativo (tablet/smartphone, software e connessione dati) utilizzato per la rilevazione delle prenotazioni e della linea telefonica dedicata sono integralmente in capo all'O.E.A..

La rilevazione della prenotazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A. dovrà essere effettuata in modo da recar il minor disturbo possibile allo svolgimento delle attività educative e didattiche. A tal fine prima dell'inizio

del servizio (o in qualunque momento successivo fosse necessario) la Stazione Appaltante convocherà un incontro con gli Istituti scolastici per definire le prassi operative.

Il numero delle merende, compresa la necessità di eventuali diete, sarà comunicato direttamente dal personale scolastico al Centro Cottura, per mezzo del numero telefonico dedicato, non oltre le ore 14.00.

e) Pasti caldi al domicilio

La Stazione Appaltante, mediante proprio personale, deve provvedere giornalmente a rilevare e comunicare entro le ore 9,30 al Centro Cottura il numero esatto dei pasti (pranzo e cena) con relative diete, avvalendosi eventualmente anche dell'apposito applicativo.

I numeri dei pasti (relative diete) per le giornate di sabato e domenica (da consegnarsi in legame freddo nella giornata di venerdì) sarà comunicato dalla stazione appaltante entro le ore 9,30 del venerdì.

I numeri dei pasti (relative diete) per le giornate di festività infrasettimanali (da consegnarsi in legame freddo nell'ultimo giorno feriale antecedente) sarà comunicato dalla stazione appaltante entro le ore 9,30 dell'ultimo giorno feriale antecedente.

TITOLO XI

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 62 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

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 isotermici 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.

L'O.E.A. deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta, nelle scuole ove e quando previsto, entro le ore 10,00. Il lavaggio della frutta fresca potrà essere effettuato presso il Centro Cottura Comunale oppure presso i refettori. In ogni caso 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. 63 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'O.E.A. deve provvedere a fornire idonei contenitori isotermici e bacinelle gastronorm, contenitori individuali per il servizio destinato agli utenti con pasti a domicilio, in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

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.

I contenitori da utilizzare devono essere totalmente riciclabili, preferibilmente in polipropilene non espanso (qualora, invece, realizzati in polipropilene espanso, dovranno avere pareti interne lisce, foderate in plastica dura/altro materiale o film plastico resistente alle abrasioni) ed in ogni caso, in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Art. 64 - Mezzi di trasporto

1. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.
2. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari, in particolare, si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.
3. Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:
 - a) a basso impatto ambientale, quali:
 - ✓ veicoli elettrici,
 - ✓ veicoli ibridi,
 - ✓ veicoli a idrogeno
 - ✓ veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa liquefatta o con gas di petrolio liquefatti.
 - b) usati esclusivamente per il trasporto di alimenti.
 - c) conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.
4. 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; per i vani di carico e per le parti esterne dei mezzi, ciascun operatore, al termine di ogni turno di utilizzo del mezzo, deve provvedere a pulire e sanificare con pro dotto sanificante a base alcolica, il volante, il cambio ed il cruscotto del mezzo utilizzato.

Art. 65 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

L'O.E.A. deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 20-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'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre venti minuti dal momento della segnalazione.

Art. 66 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti

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

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 20 minuti sull'orario previsto per la somministrazione.

La somministrazione dei pasti agli utenti avverrà dal lunedì al venerdì nei seguenti orari:

SCUOLE	PASTO	MERENDE
ASILO NIDO GIRASOLE adulti	12,45	///
ASILO NIDO IL GIRASOLE bambini	11,30	15,00
ASILO NIDO L'ARCOBALENO adulti	12,45	///
ASILI NIDO L'ARCOBALENO bambini	11,30	15,00
SCUOLE D'INFANZIA RODARI – distaccamento RODARI – VIA PAPA GIOVANNI PAOLO II	12,00	16,00
SCUOLA D'INFANZIA FORNAROLI	11,30	16,00
SCUOLE PRIMARIE	12,30	///
SCUOLE SECONDARIE I GRADO	13,20 <u>(qualora il servizio venga attivato)</u>	///
PASTI CALDI AL DOMICILIO	Consegna tra le ore 10.45 e le ore 12,30.	

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

TITOLO XII

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 67 - Norme e modalità 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 alimentari, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

La distribuzione e la somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'O.E.A. secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

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

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

All'ingresso di ogni area di somministrazione deve essere messa a disposizione degli utenti l'informativa contenente indicazioni sulle norme comportamentali ed igieniche all'interno dei locali (tale informativa può essere messa a disposizione direttamente dalla scuola/istituto).

Le postazioni di consumo del pasto sono definite preventivamente e sono dotate di:

- tovaglietta segnaposto o, in alternativa, tovaglia a bobina di carta monouso, a copertura dell'intera tavola;
- tovagliolo monouso;
- posate in acciaio (o set monouso imbustato composto da posate e tovagliolo se richiesto dal cliente)
- stoviglieria in ceramica/vetro/melamina/polycarbonato (o set monouso in materiale compostabile o altro materiale se richiesto dal cliente)

Servizio in monoporzione o multiporzione con servizio al tavolo:

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano, qualora richiesto dalla Stazione Appaltante o previsto dalle procedure igieniche dell'OEA, mascherina chirurgica e guanti monouso (di colore blu);
- la distribuzione di tutte le pietanze avviene tramite addetti alla somministrazione in postazioni preventivamente definite.
- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite;
- il pane viene fornito secondo modalità atte a preservarne l'igienicità (qualora richiesto dalla Stazione appaltante, per comprovati motivi igienici, imbustato in confezione microforata, monoporzione,) e collocato in prossimità di ciascuna postazione preventivamente definita o collocato al tavolo dell'utenza;
- il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale o, se richiesto dalla Stazione Appaltante, deve essere collocato sui tavoli, all'interno di idonei contenitori.

All'occorrenze (particolari diete sanitarie) e in casi di emergenza sanitaria il formaggio grattugiato ed i condimenti vengono fornite in monoporzione.

- tutte le bevande vengono somministrate dagli addetti preposti tramite caraffe in materiale lavabile e sanificabile (vetro/polycarbonato, ecc.) dotate di coperchio;
- lo sparecchiamento dei tavoli da parte delle addette alla somministrazione inizia solo dopo che gli utenti sono usciti dal refettorio.

Al termine di ciascun turno (ove eventualmente previsti) del pasto tutte le superfici a contatto con l'utente, inclusi tavoli e sedie vengono sanificati con prodotto a base alcolica ed i locali vengono arieggiati.

Art. 68 - Quantità in volumi e in numero

Il personale dell'O.E.A. preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare il “**piatto campione**” e le “**tabelle dei pesi di ciascuna porzione di alimento/preparazione alimentare pronto al consumo**” (Rif. art. 47 c.2 del Capitolato), approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto di ciascuna porzione di alimento.

Il personale dovrà, inoltre, fare uso di utensili calibrati.

TITOLO XIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 69 - Regolamenti

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

Per le operazioni di pulizia l'O.E.A. dovrà rispettare le specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020.

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 sgombrati da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

In tutti gli ambienti ove possibile, è necessario garantire un buon ricambio dell'aria aprendo con maggiore frequenza le diverse aperture (es. finestre, porte, ecc.): è preferibile aprire per pochi minuti più volte al giorno, che una sola volta per tempi lunghi.

Nei locali di produzione l'apertura delle finestre può avvenire solo se queste sono dotate di retine anti-insetti.

Art. 70 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso il Centro Cottura e le cucine dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle “*Specifiche tecniche 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. 71 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio

L'O.E.A. deve provvedere affinché i refettori, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Art. 72 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le cucine degli Asili nido e 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 impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi; pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici; pulitura, almeno settimanale, dei vetri interni e esterni di tutti i locali di pertinenza. Per alcuni refettori, aventi particolare conformazione architettonica, da individuarsi prima dell'inizio del servizio, potrà concordarsi con la Stazione appaltante una differente frequenza per il lavaggio dei vetri interni ed esterni. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle *"Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria"* (allegato n. 5).

Almeno una volta all'anno l'O.E.A. dovrà provvedere al lavaggio delle tende di tutte le cucine e di tutti i refettori. Lo smontaggio ed il rimontaggio delle tende sono a carico dell'O.E.A..

Art. 73 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocida, devono essere conformi ai criteri minimi ambientali (CAM) pertinenti. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art. 74 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine

1. L'O.E.A. deve effettuare presso il Centro Cottura Comunale, le cucine e presso i locali di consumo dei pasti nonché presso i locali di pertinenza del servizio, 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.

2. Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese Artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.
3. In caso venga rilevata la presenza di infestanti potranno essere richiesto all'O.E.A., senza nessun onere per la stazione appaltante, interventi aggiuntivi di derattizzazione/disinfestazione, da svolgersi entro il giorno successivo a quello della richiesta.

Art. 75 - Rifiuti e materiali di risulta

L'O.E.A. dovrà rispettare le specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con *DM n.65 del 10 marzo 2020*.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege (fatto salvo il precedente articolo n° 67) oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

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 n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

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

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

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

Non è previsto il pagamento di Tari per i locali di consumo e di produzione pasto.

Art. 76 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

L'O.E.A. deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza il Centro Cottura di Via Boccaccio e delle cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta.

TITOLO XIV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 77 - Valutazione dei rischi

Prima dell'inizio delle attività l'O.E.A. dovrà consegnare la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali ex art 119 comma 7 del Codice dei Contratti Pubblici.

Consegna del proprio Piano operativo di sicurezza relativo ai rischi specifici della propria attività.

Dichiarazione di avere svolto l'attività di valutazione dei rischi - documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e per la salute dei dipendenti di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008.

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, l'OEA deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81. Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 "*Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro*" e successive modificazioni ed integrazioni.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'O.E.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate alla L. 221/2015 e, successivamente, all'art. 57 del Codice dei Contratti Pubblici. Per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.

Art. 78 – Misure per eliminare i rischi interferenti

L'O.E.A., entro 30 giorni dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle "*Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti*" (Allegato n. 7).

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

I costi relativi al DUVRI sono predeterminati e non soggetti a ribasso.

Art. 79 - Impiego di energia

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

Art. 80 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

TITOLO XV

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art. 81 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche

L’O.E.A. deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura.

Art. 82 – Manuale della Qualità

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

Art. 83 – 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 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.

TITOLO XVI

CONTROLLI DI CONFORMITA’

Art. 84 - 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. 85 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

E’ facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall’OEA alle prescrizioni contrattuali delle quali il presente Capitolato speciale e i suoi Allegati costituiscono parte integrante e sostanziale.

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

Art. 86 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

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

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cotture, 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 degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art. 87 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

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

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

2. 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.

3. Per quanto concerne i **parametri microbiologici** da applicare per il presente contratto, si farà riferimento ai limiti indicati nell'Allegato n. 8 "*Limiti di contaminazione di alimenti e superfici*".

Per quanto riguarda i limiti di **residui chimici** presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente.

4. 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. 88 - 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.; qualora i referti diano esito positivo, all'O.E.A. verranno addebitate le spese di analisi., le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

Art. 89 - 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. 90 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

La Stazione appaltante al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:

- monitoraggio e controllo della qualità del servizio soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
- vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente Capitolato speciale, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
- consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico.

La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'O.E.A. i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e a trasmettere copia del regolamento comunale relativo alla Commissione Mensa.

I componenti della Commissione Mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e consumo, apposito camice bianco e copricapo monouso fornito dall'O.E.A..

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

TITOLO XVII

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art. 91- Penali

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

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

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

Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

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

1° livello *Euro 100,00*

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti presso ciascun locale di consumo;
- Per ogni porzione mancante, ovvero non consegnata, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
- Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste
- Per ogni scostamento maggiore di 10 minuti negli orari indicati all'art. 44 e relativi al confezionamento e consegna dei pasti a domicilio

2° livello *Euro 250,00*

- Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per assenza del Responsabile del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
- Per ogni derrata non conforme alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*” rinvenuta nel magazzino;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*”;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti, frequenza di somministrazione e variazioni di peso*” e/o da e/o dalle “*Tabelle dei pesi di ciascuna porzione di alimento/preparazione alimentare pronto al consumo*” (documento elaborato dall'OEA ed approvato dalla Stazione appaltante). Le verifiche verranno effettuate su 10 pesate della stessa preparazione;

- Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Per ogni giorno di ritardo nella consegna di attrezzature rispetto alla data concordata.

3° livello

Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari presso i locali di consumo;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Linee guida per l’analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - CEIRSA 2011*” e di quanto previsto dall’art. 87 c.3”, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- Per la mancata redazione del “ricettario” e/o delle *Tabelle dei pesi di ciascuna porzione di alimento/preparazione alimentare pronto al consumo*;
- Ogniqualvolta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico (o altrimenti qualificato, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

4° livello

Euro 1.500,00

- Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non correttamente somministrata;
- Per mancata attivazione del piano di controllo della qualità proposto nel progetto gestionale;

- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) (o altrimenti qualificato, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro di cottura e le cucine, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
- Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi presenti presso i refettori. La penale viene applicata per ciascun refettorio ove non siano stati effettuati gli interventi di manutenzione;
- per mancato rispetto delle percentuali di rispetto dei C.A.M./migliorie offerte, previsto all'art. 27 del presente Capitolato e/o mancato invio nei tempi indicati, del "rapporto trimestrale" di cui al c.2 dello stesso articolo.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, La Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

TITOLO XVIII

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 92 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo medio unitario per ciascuna tipologia di pasto sarà quello risultato 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'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, gli oneri derivanti dagli interventi di manutenzione e fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La Stazione appaltante liquiderà le fatture entro 60 gg dalla data di protocollo in arrivo delle fatture. In caso di ritardo nella liquidazione potranno essere applicati gli interessi legali vigenti con esclusione di qualsiasi maggiorazione percentuale.

Il Comune di Magenta potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'O.E.A. o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

I pasti eventualmente forniti al personale educativo in servizio presso l'asilo nido Il Girasole o presso le sale dell'Asilo Nido L'Arcobaleno eventualmente gestite mediante affidamento esterno o le scuole per l'assistenza scolastica agli alunni disabili e non dipendente dalla Stazione Appaltante dovranno essere fatturati direttamente ai soggetti aggiudicatari dei servizi.

L'O.E.A. si impegna a rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla Legge n. 136 del 13.08.2010.

A tal fine l'O.E.A. si obbliga ad utilizzare per i pagamenti esclusivamente conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, comunicando al Comune, prima dell'inizio del servizio, le coordinate (IBAN – Banca o servizio postale – Agenzia), oltre che le generalità e codice fiscale dei soggetti che potranno operare sul medesimo conto. Eventuali variazioni delle predette informazioni, dovranno essere comunicati entro sette giorni dal loro verificarsi.

Qualora l'O.E.A. abbia in essere accordi per l'espletamento del servizio, come dichiarato in fase di gara, con altre imprese, questo dovrà riportare, a pena di nullità, apposita dichiarazione nella quale il sub contraente attesti di ben conoscere ed assumere tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla Legge n. 136 del 13.08.2010.

Tutti i pagamenti avverranno mediante bonifico sul conto corrente bancario o postale dedicato ex legge 136/2010 e s.m.i., previa verifica del rispetto di tutti gli obblighi discendenti dal contratto, nonché della regolarità contributiva e previdenziale del contraente secondo le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il termine di pagamento potrà essere sospeso qualora la Stazione Appaltante dovesse riscontrare errori, non meramente formali, e/o omissioni nella fattura e/o nella documentazione allegata, sino a debita regolarizzazione; per tale sospensione il contraente non potrà opporre eccezioni né avanzare pretese di risarcimento danni o di pagamento di interessi moratori.

Per pagamenti superiori ai 10.000,00 Euro, la Stazione Appaltante è tenuta all'assolvimento degli obblighi previsti dall'art. 48 – bis del D.P.R. 602/1973 e s.m.i., nonché dal D.M. 18/01/2008 n. 40.

L'eventuale ritardo nel pagamento per cause non imputabili alla Stazione Appaltante non potrà essere invocato dal contraente per avanzare pretese di risarcimento di danni o di pagamento di interessi moratori.

Qualora nel corso di durata del contratto venga pubblicato dall'Anac un prezzo di riferimento relativo a prestazioni identiche a quelle oggetto del contratto, di misura inferiore al predetto corrispettivo contrattuale, quest'ultimo, in applicazione dell'art.9, 7°co del d.l.66/2014, sarà riportato alla misura del prezzo di riferimento ed in caso di mancata accettazione della riduzione da parte del contraente, il contratto s'intenderà risolto.

Art. 93 –Revisione dei prezzi

Per quanto riguarda la revisione dei prezzi si procederà nei limiti e alle condizioni previsti dall'art. 60 del D.lgs. n. 36/2023

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'O.E.A. dovrà tassativamente pervenire il mese di febbraio dell'anno di attività precedente a quello per il quale si chiede l'adeguamento e dovrà essere debitamente documentata e motivata.

La Stazione Appaltante, dopo aver verificato la richiesta di revisione prezzi sulla base della documentazione prodotta dall'O.E.A., darà riscontro dell'esito della richiesta.

TITOLO XIX

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art .94 - Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, mette a disposizione dell'O.E.A il Centro Cottura e gli altri locali di produzione e di consumo dei pasti, arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo.

Il Verbale di Consegna farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Quanto preso in consegna dall'O.E.A., si intende funzionante ed in buono stato, pertanto, la Stazione Appaltante resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sostituzioni di macchinari o componenti di essi, sostituzione e/o reintegro di attrezzature ed arredi, che si dovessero rendere necessari per qualsiasi titolo o causa. Tutti gli oneri e le spese derivanti da quanto sopra sono a totale carico dell'O.E.A..

L'O.E.A., durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché, agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 95 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Resta ferma la facoltà della Stazione Appaltante di consentire l'utilizzo dei locali di consumo dei pasti e relative pertinenze a soggetti diversi dall'O.E.A. durante i periodi di interruzione delle attività didattiche. L'O.E.A. per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art. 96 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'O.E.A.

L'O.E.A. dovrà farsi carico a proprie cure e spese degli interventi relativi a:

- Manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate dei locali di produzione (Centro Cottura e cucine) e dei macchinari, degli impianti e delle attrezzature e degli arredi ivi presenti e, ove necessario, la sostituzione o il reintegro di tutte le attrezzature, macchinari e arredi ivi presenti.
- Le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali di consumo dei pasti e delle relative pertinenze, nonché le manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti, con esclusione dell'asilo nido, e ove necessario, la sostituzione o il reintegro di tutte le attrezzature e gli arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti. È escluso il refettorio dell'Istituto Paritario Madre Anna Terzaghi.
- Imbiancatura da realizzare durante la prima pausa estiva e, successivamente, con cadenza biennale di tutti i locali di produzione e consumo dei pasti, nessuno escluso;
- Esecuzione di eventuali interventi di manutenzione richiesti dalla ATS territorialmente competente;

I beni forniti dall'O.E.A. derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature s'intendono, alla scadenza contrattuale, di proprietà della Stazione appaltante. È escluso il refettorio dell'Istituto Paritario Madre Anna Terzaghi.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo **“Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie”** (Allegato n. 6) annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l’effettivo stato delle attrezzature, degli arredi, dei macchinari e degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

L’O.E.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante prima dell’inizio del servizio.

Art. 97 - Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell’esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all’O.E.A., con l’intesa che alle eventuali mancanze l’O.E.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell’OEA, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all’OEA e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 98 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l’O.E.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali di produzione e di distribuzione dei pasti con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all’utilizzo durante la gestione.

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

TITOLO XX

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 99 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 3 anni consecutivi, rinnovabile per 2 ulteriori anni, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio.

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 obbligato ad erogare il servizio per

un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, ai sensi dell'art. 120 comma 11, del Codice dei Contratti Pubblici

Art. 100 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

Art. 101 - Stipula del contratto

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

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

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

Art. 102 - Eccezione d'inadempimento

Il contraente non potrà opporre il proprio inadempimento ad uno degli obblighi contrattuali assunti, per l'eventuale ritardo nel pagamento del corrispettivo contrattuale da parte del Comune.

Art. 103 - Risoluzione di diritto del contratto

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

Art. 104 - Ipotesi di risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante, nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'O.E.A., avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'O.E.A. e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile oltre a quanto previsto dall'art 122 del D. Lgs. 36/2023 costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a. applicazione di penali in misura superiore al 10% del valore del contratto o inadempienze reiterate dell'O.E.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;

- b. subappalto non autorizzato;
- c. mancato avvio dell'esecuzione del contratto nella data indicata dalla Stazione Appaltante.
- d. sospensione o interruzione non autorizzata dell'esecuzione del contratto;
- e. violazione delle disposizioni della legge n. 136/2010 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- f. violazione di uno o più obblighi prescritti a carico degli appaltatori dal D.P.R. 16/04/2013 n. 62 "*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs 30/03/2001 n. 165*" e del codice di comportamento dei dipendenti del comune di Magenta;
- g. previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione, qualora nei confronti di un dipendente o amministratore pubblico che abbia esercitato funzioni relative alla stipula od esecuzione del contratto, siano state emesse misure cautelari o disposto il rinvio a giudizio per il reato previsto dall'art. 317 c.p. commesso nell'esercizio delle predette funzioni;
- h. previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione, qualora nei confronti dell'appaltatore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'operatore economico, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.
- i. conclusione di contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque il conferimento di incarichi ad ex dipendenti pubblici che, per conto della p.a. dalla quale dipendevano, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti del contraente per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di impiego.
- j. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;
- k. messa in liquidazione dell'O.E.A.;
- l. cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- m. impiego di personale non dipendente dell'O.E.A. o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- n. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- o. inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- p. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- q. casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.;
- r. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- s. reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- t. reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- u. reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- v. reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- w. difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;

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

Art. 105 - Recesso dal contratto

Per giustificati motivi, ciascuna delle parti potrà recedere dal contratto, con preavviso scritto da comunicare all'altra parte almeno sei mesi prima della data del recesso.

Il recesso da parte del Comune comporterà per il medesimo il pagamento delle prestazioni eseguite oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato secondo quanto previsto nell'allegato II.14 al D. Lgs 36/2023.

Ove ricorra l'ipotesi prevista dall'art.1, 13°co del d.l. nr.95/2012, il contraente potrà opporsi al recesso accettando di ricondurre il contratto ai parametri previsti dalla convenzione Consip vigente successivamente alla stipula del contratto.

In caso di recesso del contraente, il Comune procederà all'escussione della cauzione per l'intero suo valore e nulla è dovuto all'O.E.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 106 - Licenze e autorizzazioni

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

Art. 107 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Ai sensi dell'art. 119, comma 1, del Codice dei Contratti Pubblici il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. Sono fatte salve le ipotesi di cui all'art. 120 del Codice dei Contratti Pubblici.

La sostituzione del contraente originario nella conduzione del contratto sarà consentita nei limiti previsti dall'art. 120 c.1 lettera d) del D. Lgs 36/2023

Fermo restando la possibilità di ricorrere al sub-contratto nei casi e limiti previsti, è ammesso il subappalto secondo le disposizioni previste dall'art. 119 del D. Lgs 36/2023.

Nelle forme previste dall'art. 120 c.12 del D. Lgs 36/2023 la cessione del credito derivante dal presente contratto, s'intenderà fin d'ora autorizzata se nel termine di 45 giorni dalla comunicazione non verrà dato riscontro alla richiesta.

Art. 108 – Obblighi di Riservatezza

L'O.E.A. dovrà mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso per l'esecuzione del servizio, con l'obbligo di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'O.E.A. si impegna a far sì che, nel trattare dati ed informazioni, trasmessi dal Comune per la perfetta esecuzione del servizio, vengano adottate le necessarie e idonee misure di carattere della riservatezza.

Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dall'O.E.A se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui al presente appalto.

L'O.E.A sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e subcontraenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'O.E.A. sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

Si dà atto che le attività oggetto del presente appalto, concernenti la gestione di mense scolastiche, sono considerate, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (GDPR), di rilevante interesse pubblico

Art. 109 - Disposizioni in tema di trattamento dei dati personali e sensibili

I dati forniti saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali, con finalità di gestione amministrativa ed ottemperanza degli obblighi di legge relativi al procedimento di scelta del contraente a cui il presente capitolato fa riferimento, ai sensi dell'art. 6 par. 1 lett. b) e c) del Regolamento UE 679/2016.

I dati personali trattati sono dati anagrafici, di contatto e tutte le informazioni richieste dalla normativa in tema di contratti pubblici di legali rappresentanti e altri soggetti fisici legati agli appaltatori che partecipano al procedimento.

I dati saranno comunicati al personale coinvolto nel procedimento per gli adempimenti di competenza. Gli stessi saranno trattati anche successivamente per le finalità correlate alla gestione del rapporto medesimo. Potranno essere trattati da soggetti pubblici e privati per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente potrà avvalersi in qualità di responsabile del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.

Il presente trattamento non contempla alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'articolo 22, paragrafi 1 e 4, del Regolamento UE n. 679/2016.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'esclusione dal procedimento di scelta del contraente.

I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati.

L'interessato potrà far valere, in qualsiasi momento e ove possibile, i Suoi diritti, in particolare con riferimento al diritto di accesso ai Suoi dati personali, nonché al diritto di ottenerne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento e la cancellazione, nonché con riferimento al diritto di portabilità dei dati e al diritto di opposizione al trattamento, salvo vi sia un motivo legittimo del Titolare del trattamento che prevalga sugli interessi dell'interessato, ovvero per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria.

Il Titolare del trattamento dei dati è l'amministrazione che ha avviato il procedimento, a cui l'interessato potrà rivolgersi per far valere i propri diritti. Potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati al seguente

indirizzo di posta elettronica: privacy@comune.magenta.mi.it

L'interessato ha diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali qualora ne ravvisi la necessità.

**Art. 110 - Nomina a Responsabile Esterno del Trattamento dei dati personali ai sensi art. 28 del
Regolamento UE 2016/679.**

La ditta aggiudicataria, ogniqualvolta, in ragione dei rapporti contrattuali intrattenuti con l'Amministrazione Comunale si ritrovi a trattare o semplicemente venga a conoscenza di dati personali e/o sensibili e/o giudiziari riguardanti gli utenti del servizio oggetto dell'affidamento, resta interamente soggetta alle disposizioni di cui al Regolamento UE n. 679/2016.

Nello specifico la ditta aggiudicataria potrà, a tal fine, essere nominata quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

La Ditta aggiudicataria sarà conseguentemente obbligata ad osservare e mettere in pratica tutti gli adempimenti prescritti dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di trattamento dei dati personali e sicurezza a carico del Responsabile del trattamento, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza ed il rispetto della normativa da parte di tutti i soggetti coinvolti nel trattamento dei dati.

Art. 111 - Relazioni tra le Parti

Le relazioni tra le Parti nell'esecuzione del presente contratto saranno intrattenute per il Comune dal responsabile dell'esecuzione del contratto, per il contraente dal soggetto che verrà comunicato dal medesimo all'avvio dell'esecuzione.

Art. 112 - Controversie

Le controversie che dovessero insorgere tra le parti in sede di applicazione del contratto, verranno risolte in via bonaria tra le parti.

Le controversie non risolte bonariamente saranno devolute al giudice ordinario, con espressa esclusione dell'arbitrato.

Il Foro competente è quello di Milano.

Art. 113 - Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente capitolato, si fa rinvio alla disciplina del codice dei contratti pubblici ed a quella del codice civile in materia di contratti, nonché alle leggi e regolamenti vigenti in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

IL DIRIGENTE SETTORE DEI SERVIZI AL CITTADINO
Dott.ssa M. Elisabetta Alemanni