

COMUNE DI MAGENTA

Provincia di Milano



Settore dei Servizi

Ufficio Educazione

**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 AGLI ANZIANI,
NONCHE' PER LA RISTRUTTURAZIONE DEL CENTRO COTTURA DI
VIA BOCCACCIO E INSTALLAZIONE DI LINEA SELF SERVICE
PRESSO IL REFETTORIO GIOVANNI XXIII**

LUGLIO 2010

INDICE

INDICE	2
TITOLO I	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Art.1 - Definizioni	6
Art.2 - Oggetto dell'appalto	8
Art. 3 - Tipologia dell'utenza	9
Art.4 - Erogazione del servizio durante le fasi ristrutturazione	9
Art.5 - Attività costituenti il servizio	9
Art.6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	10
Art.7 - Specifiche tecniche	12
Art.8 - Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei refettori, del Centro Cottura Comunale e delle cucine	13
Art.9 – Erogazione del servizio durante le fasi di costruzione del Centro Cottura	15
Art.10 - Interruzione del servizio	15
Art. 11 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	16
TITOLO II	16
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	16
Art.12 - Oneri economici a carico dell'O.E.A. per lo svolgimento del servizio	16
Art. 13 - Spese tecniche di progettazione	17
Art.14 - Cauzione definitiva	17
Art.15 - Messa in atto delle varianti offerte	18
Art.16 – Obblighi normativi	18
Art.17 - Assicurazioni	19
Art.18 – Spese a carico della Stazione appaltante	20
TITOLO III	20
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	20
Art.19 - Disposizioni generali relative al personale	20
Art. 20 - Rapporto di lavoro	21
Art.21 - Organico e reintegro personale mancante	22
Art.22 - Norme regolatrici del personale messo a disposizione dalla Stazione appaltante	22
Art.23 – Direttore Tecnico del Servizio	23
Art. 24 - Informazione ai dipendenti dell'OEA	23
Art.25 - Personale addetto alla preparazione dei pasti	23
Art.26 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	23
Art.27 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	23
Art.28 - Norme comportamentali del personale	24
TITOLO IV	24
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	24
Art.29 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	24
Art.30 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	24
Art. 31 - Iniziative a sostegno della biodiversità	25
Art. 32 - Iniziative a carattere sociale	25
Art. 33 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA	26
TITOLO VII	26
MENÙ' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	26
Art.34 - Specifiche tecniche relative al Menù	26
Art.35 - Composizione degli spuntini, delle merende, del pasto e dei cestini	26
Art. 36 - Variazione del menù	28
TITOLO VI	28
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI	28

Art.37 - Diete speciali	29
Art.38 - Diete speciali per utenti degli Asili Nido	29
Art.39 - Diete in bianco e/o alternative per asili nido	30
Art.40 - Diete leggere	30
Art. 41 – Menù alternativi	31
Art.42 - Modalità di conservazione delle diete	31
Art.43 - Integrazione del menù in occasione di festività	31
Art.44 – Giornate alimentari a tema	31
TITOLO VI	31
SERVIZIO PASTI CALDI PER ANZIANI	31
Art.45 - Tipologia del servizio	31
Art.46 - Orari e periodo di effettuazione del servizio.	32
Art.47 - Integrazione del menù e diete speciali	32
Art.48 - Servizio di trasporto	32
TITOLO VII	33
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	33
Art.49 - Quantità degli ingredienti	33
TITOLO VII	33
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	33
Art.50 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	33
Art.51 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	34
Art.52 - Norme per una corretta igiene della produzione	34
Art.53 - Indumenti di lavoro	34
Art.54 - Igiene del personale	34
Art.55 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	34
Art.56 - Divieto di riciclo	35
TITOLO IX	35
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	35
Art.57 - Manipolazione e cottura	35
Art.58 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	35
Art.59 - Preparazioni gastronomiche refrigerate	35
Art.60 - Modalità di utilizzo dei condimenti	36
Art.61 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	36
TITOLO X	36
NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI	36
Art.62 - Prenotazione dei pasti	36
TITOLO X	38
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI	38
Art.63 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto	38
Art.64 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione	38
Art.65 - Mezzi di trasporto	38
Art.66 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo	39
Art.67 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti	39
TITOLO XI	40
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	40
Art.68 - Norme e modalità per la somministrazione	40
Art.69 - Quantità in volumi e in numero	40
TITOLO XII	40
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	40
Art.70 - Regolamenti	40
Art.71 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	41
Art.72 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio	41
Art.73 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi	41

Art.74 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	42
Art.75 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine	42
Art.76 - Rifiuti e materiali di risulta	42
Art.77 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	42
TITOLO XIII	43
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	43
Art.78 - Disposizioni generali in materia di sicurezza	43
Art.79 - Misure per eliminare i rischi interferenti	43
Art.80 - Impiego di energia	43
Art.81 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	43
TITOLO XIV	44
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	44
Art.82 - Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche	44
Art.83 - Manuale della Qualità	44
Art.84 - Manuale di Autocontrollo	44
Art.85 - Documento di valutazione dei rischi	44
Art.86 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza	44
TITOLO XIV	44
CONTROLLI DI CONFORMITA'	44
Art.87 - Disposizioni generali	44
Art.88 - Controlli da parte della Stazione Appaltante	45
Art.89 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante	45
Art.90 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante	45
Art.91 - Blocco delle derrate	46
Art.92 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	46
Art.93 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa	46
TITOLO XVI	47
PENALITA' PER INADEMPIENZE	47
Art.94- Penali	47
TITOLO XV	49
PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO	49
Art.95 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento	49
Art.96 - Adeguamenti dei prezzi	50
TITOLO XVI	51
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	51
Art.97 - Tempo massimo di inizio e di completamento dei lavori di ristrutturazione e installazione dei macchinari	51
Art.98 - Collaudo delle opere	51
Art.99 - Autorizzazioni al funzionamento	51
Art.100 - Documenti finali	52
Art.101 - Verbale di consegna dei locali e inventario	52
Art.102 - Divieto di variazione della destinazione d'uso	52
Art.103 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'O.E.A.	52
Art.104 - Verifica periodica dei locali di produzione	53
Art.105 - Inventari di riconsegna	53
TITOLO XXIII	54
ASPETTI CONTRATTUALI	54
Art.106 - Durata del contratto	54
Art.107- Rinuncia all'aggiudicazione	54
Art.108 - Stipula del contratto	54
Art.109 - Risoluzione di diritto del contratto	54
Art.110 - Ipotesi di risoluzione del contratto	55
Art.111- Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.	56
Art.112 - Licenze e autorizzazioni	56

Comune di Magenta
Capitolato servizio refezione scolastica -2011/2019

Art.113 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	56
Art.114 - Domicilio e recapito O.E.A.	57
Art.115 - Controversie	57
Art.116 - Disposizioni finali	57

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

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 AGLI ANZIANI NONCHE' PER LA RISTRUTTURAZIONE DEL CENTRO COTTURA DI VIA BOCCACCIO E INSTALLAZIONE DI LINEA SEL-SERVICE PRESSO IL REFETTORIO GIOVANNI XXIII

PRINCIPI GENERALI

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

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI**

Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) La Stazione appaltante: L'Amministrazione Comunale di Magenta, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il 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) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- d) 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
- e) 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;
- f) Centro Cottura Comunale e cucine: le strutture appartenenti alla Stazione appaltante ove vengono prodotti i pasti;
- g) 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
- h) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna

- i) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;
- j) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- k) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- l) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- m) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- n) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- o) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- p) Dieta in bianco: pasto a basso residuo approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- q) Menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- r) 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);
- s) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- t) Prodotto locale: prodotto (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) proveniente da un ambito territoriale all'interno dei 100 km dal centro di produzione
- u) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che accorcia il numero degli intermediari
- v) 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.
- w) Trasporto: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura Comunale ai locali di consumo dei pasti;
- x) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- y) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- z) 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;
- aa) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

- bb) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- cc) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- dd) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- ee) Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- ff) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- gg) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- hh) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e locali annessi;
- ii) 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.

Forma altresì oggetto dell'appalto la ristrutturazione del Centro Cottura di Via Boccaccio e l'installazione di una linea self service presso il refettorio Giovanni XXIII. Gli interventi sono da intendersi comprensivi della fornitura e l'installazione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stoviglie in melanina e della posateria in acciaio inox.

E' facoltà dell'O.E.A. installare, secondo proprie valutazioni, linee self service anche presso i refettori Santa Caterina e De Amicis.

Gli interventi di ristrutturazione e le forniture di beni, devono essere effettuati secondo il ” **Progetto Esecutivo per la ristrutturazione del Centro Cottura Comunale di Via Boccaccio e per la fornitura e l'installazione del self service presso refettorio Giovanni XXIII**” (allegato n.1) fornito dalla Stazione appaltante, redatto in conformità al Dlgs 163/2006 nonché alle norme di Legge sia in materia di disciplina igienico- sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Al termine dei lavori di ristrutturazione, le opere realizzate e i beni forniti dall'O.E.A. s'intendono immediatamente di proprietà del Comune di Magenta.

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.

Art. 3 - 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, da alunni frequentanti i Centri Ricreativi Estivi comunali. Destinatari del servizio sono inoltre gli anziani assistiti a domicilio.

Art.4 - Erogazione del servizio durante le fasi ristrutturazione

Durante le fasi di ristrutturazione del Centro Cottura Centralizzato di Via Boccaccio, l'O.E.A. deve garantire la continuità di erogazione del servizio di ristorazione per tutti gli utenti, nei modi indicati in sede di offerta ed in conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

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 misto 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) La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, macchinari e arredi presenti presso i locali del Centro Cottura Comunale, le cucine degli asili nido;
- k) La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e la manutenzione ordinaria degli arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti;
- l) 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.
- m) Le manutenzioni ordinarie dei locali di produzione dei pasti.

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. 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:

a) 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 (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.

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 deve essere distribuita a cura dell'O.E.A., nella mattinata, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. La frutta sbucciata non deve presentare imbrunimenti visibili al momento della somministrazione.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

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 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.

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 il refettorio Giovanni XXIII 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. Si precisa altresì che nel periodo precedente l'installazione delle linea self service il servizio presso la scuola primaria Giovanni XXIII dovrà svolgersi con servizio al tavolo.

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.

➤ **Centri Ricreativi Estivi delle Scuole dell'Infanzia e Scuole Primarie**

Il servizio di ristorazione per i Centri Ricreativi Estivi organizzati dal Comune prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico. Per tutti gli utenti è previsto il consumo della merenda la quale sarà distribuita a cura del personale educativo. Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

➤ **Servizio pasti caldi al domicilio**

Il servizio prevede la preparazione e la conservazione dei pasti in vaschette termosigillate monouso inserite in contenitori isotermitici monoporzione individuali, forniti dalla Stazione appaltante, 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 al venerdì, escluse le festività infrasettimanali.

➤ **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 sarà riconosciuto anche per gli eventuali utenti la cui ammissione al servizio di ristorazione è richiesta dalla 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 *Progetto Esecutivo per la ristrutturazione del Centro Cottura Comunale di Via Boccaccio e per la fornitura e l'installazione del self service presso refettorio Giovanni XXIII*
- Allegato n.2 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche;*
- Allegato n.3 *Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti;*
- Allegato n.4 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;*
- Allegato n.5 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*
- Allegato n.6 *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;*
- Allegato n.7 *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie e straordinarie.*

Allegato n.8 *Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)*

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 2008/2009, ammontano a circa **283.279** pasti /anno e n. **31.913** merende, per un totale contrattuale complessivo previsto nell'intera durata contrattuale (9 anni) pari a circa **2.549.511 pasti e 287.217 merende**. Il numero di pasti complessivo è stato determinato tenendo conto del dato storico annuale dei pasti e delle merende effettivamente erogati.

Il suddetto numero annuo di pasti è così suddiviso:

- CENTRO COTTURA DI VIA BOCCACCIO - circa n. 263.471 pasti annui e n. 17.608 merende –
distribuiti nei seguenti refettori:

REFETTORI	PASTI BAMBINI	PASTI ADULTI	MERENDE	GIORNI DI EROGAZIONE PASTI
Sc. primaria. "S.Caterina" Via S.Caterina, 4 - Magenta	57.550	2.997	0	175
Sc. primaria. "Giovanni XXIII" P.zza F.lli Cervi – Magenta	32.357	1.896	0	175
Sc.primaria"E.De Amicis" Via Papa Giovanni Paolo II 2 – Magenta	30.069	1655	0	175
Sc.primaria. "G.Molla Beretta" Via alla Chiesa – P.Nuovo di Magenta	9.523	706	0	175
Sc.primaria. "C.Lorenzini" Via Isonzo – P.Vecchio di Magenta	13.747	824	0	175
Sc.primaria. "M.A.Terzaghi" – Madri Canossiane Via S.Biagio, 15 – Magenta	18.230	496	0	175
Sc. Secondaria di I grado "M.A.Terzaghi" Madri Canossiane Via S.Biagio, 15 – Magenta	5.904	0	0	91
Sc. Sec. I grado "4 Giugno 1859" Via Boccacio, 24 – Magenta	10.006	652	0	65
Sc. Sec. I grado "4 Giugno 1859" – Distaccamento Via Isonzo – P.Vecchio di Magenta	3.467	257	0	65
Sc.sec. I grado "F.Baracca"	2.931	192	0	65

Comune di Magenta
Capitolato servizio refezione scolastica -2011/2019

Via Caprotti, 4 - Magenta				
Scuola dell'Infanzia Via Papa Giovanni Paolo II 2 - Magenta	8.294	682	3.288	184
Sc. D'infanzia "G.Fornaroli" Via Cavallari, 41 – Magenta	9.948	1.094	3.418	184
Sc. D'infanzia "G.Rodari" Via Saffi, 53- Magenta	12.010	1.168	2.330	184
Centro estivo sc. primaria c/o sc. primaria S. Caterina	2.697	246	2.697	35
Scuola d'Infanzia"G.Rodari"– Distac. Via Caracciolo – Magenta	11.879	1.124	4.619	184
Centro estivo scuole d'infanzia c/o sc. D'infanzia "G.Rodari" (luglio) Via Saffi, 53 - Magenta	2.210	219	1.256	26
Totali	230.822	14.208	17.608	
Pasti caldi al domicilio per anziani		18.441		253

- **CUCINA ASILO NIDO L'ARCOBALENO** - circa n **13.735** pasti annui cui si sommano 2.429 per centro estivo Infanzia "Rodari" e n **9.958** merende cui si sommano 219 merende per centro estivo Infanzia "Rodari".

REFETTORI	PASTI BAMBINI	PASTI ADULTI	MERENDE	GIORNI DI EROGAZIONE PASTI
Asilo Nido "L'Arcobaleno" Via Saffi, 53 – Magenta	10.716	2.569	9.704	197
Centro estivo asilo nido "L'ARCOBALENO" (luglio)	306	144	254	23
totale	11.022	2.713	9.958	

CUCINA ASILO NIDO IL GIRASOLE – Via Papa Giovanni Paolo II 2 - circa n. **6.073** pasti annui e n **4.347** 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	4.776	653	3.925	197
Centro estivo asilo nido "Il Girasole" Via Papa Giovanni Paolo II, 2/6	547	97	422	23
totale	5.323	750	4.347	

N.B. = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 11 della Legge 18.11.1923 n. 2440, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

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).

Per quanto riguarda i centri estivi si specifica che l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di individuare anno per anno, tra quelle sopra elencate, le strutture più adatte per lo svolgimento del servizio, tenuto conto del numero degli iscritti e delle eventuali esigenze legate alla manutenzione degli stabili scolastici.

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 – Erogazione del servizio durante le fasi di costruzione del Centro Cottura

Durante le fasi di ristrutturazione del Centro Cottura Comunale, l'OEA deve garantire la continuità di erogazione del servizio di ristorazione per tutti gli utenti, nei modi indicati in sede di offerta ed in conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

Art.10 - Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

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

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

b) *Interruzione temporanea del servizio per guasti*

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

c) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

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.

Art. 11 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

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

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

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

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art.12 - 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.

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

1. Spese tecniche per l'adeguamento della progettazione Preliminare, Definitiva ed Esecutiva per la ristrutturazione del Centro Cottura Comunale di Via Boccaccio e per l'installazione del self service presso il refettorio della scuola primaria Giovanni XXIII;
2. Spese per la ristrutturazione Centro Cottura Comunale di Via Boccaccio;
3. Spese per le manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate dei locali di produzione (Centro Cottura e cucine) e dei macchinari, degli impianti e delle attrezzature ivi presenti;
4. Spese delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari, degli impianti e delle attrezzature presenti presso i locali di consumo dei pasti (esclusi asili nido).
5. Spese per l'allacciamento telefonico ed il fax per il Centro cottura di via Boccaccio ed il relativo canone;
6. Spese per l'integrazione di stoviglie, posate e utensileria o sostituzione integrale delle stesse;

7. 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).
8. 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.. Per l'anno 2011 il costo previsto è stimabile in €18.000, Iva esclusa, che potrà essere rivalutata per gli anni successivi e per un importo pari all'indice ISTAT.

Art. 13 - Spese tecniche di progettazione

Sono a carico dell'O.E.A. le spese per l'adeguamento della progettazione Preliminare, Definitiva ed Esecutiva per la ristrutturazione del Centro Cottura Comunale di Via Boccaccio (allegato n.1), effettuata ai sensi del D.lgs 163/2006, nonché le spese per il coordinamento alla sicurezza in fase di progettazione e di esecuzione ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e per la Direzione Lavori e per la Contabilità e Misura e rilascio del Certificato di Regolare Esecuzione. L'adeguamento delle spese per la progettazione Preliminare, Definitiva ed Esecutiva complessivamente ammontano a €. 15.000,00 (+2% Inarcassa e iva di legge).

Detti oneri saranno corrisposti alla Stazione appaltante dalla società aggiudicataria del servizio di ristorazione, a seguito di emissione di regolare fattura. Il pagamento deve essere effettuato a 30 giorni dalla data di presentazione della fattura.

Per la redazione degli elaborati relativi a perizie suppletive che attengano soltanto alle quantità dei lavori originariamente previsti, l'importo di esse è da sommare a quello ordinario e sull'importo globale sarà computato l'onorario ridotto del 20%.

Per la redazione degli elaborati relativi a perizie di variante che richiedano l'applicazione di prezzi non previsti nel progetto originario, verrà corrisposto sull'importo lordo delle opere oggetto della variante l'onorario nella misura della percentuale a detto importo afferente, ridotto del 20%.

Per le perizie di variante e suppletive la percentuale di onorario va determinata come per le perizie suppletive.

Detti oneri saranno corrisposti alla società di progettazione dalla società aggiudicataria del servizio di ristorazione, a seguito di emissione di regolare fattura vidimata dal R.U.P. Il pagamento deve essere effettuato a 30 gg. dalla data di presentazione fattura.

Art.14 - Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'art.113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. L'importo della garanzia è ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2008 richiesta come requisito di ammissione alla gara.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

La cauzione deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'appaltatore. In particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
- risoluzione contrattuale.

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

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

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

Art.15 - 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.16 – Obblighi normativi

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

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

ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art.17 - 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.

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € diecimilioni/00 senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

L'O.E.A. deve stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione appaltante, da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori.

La polizza deve inoltre assicurare la stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori di ristrutturazione del Centro Cottura di Via Boccaccio e di allestimento del self-service presso la scuola primaria Giovanni XXIII. Tale polizza assicurativa dovrà essere stipulata per un massimale di:

- a) €. 500.000,00 per i rischi di esecuzione;
- b) €. 250.000 (duecentocinquantamila/00) per la responsabilità civile per danni causati a terzi: persone, animali e cose nel corso dell'esecuzione dei lavori.
- c) €. 250.000 (duecentocinquantamila/00) per garanzie delle opere.

Con riferimento al punto a) la polizza deve coprire i rischi dell'incendio, dello scoppio, del furto, del danneggiamento vandalico e dell'azione di eventi atmosferici per persone, manufatti, materiali, attrezzature e opere provvisorie di cantiere.

Con riferimento al punto b), la polizza deve specificamente prevedere l'indicazione che tra le "persone" si intendono compresi i rappresentanti della Committente autorizzati all'accesso al cantiere, della direzione dei lavori e i suoi incaricati e dei collaudatori in corso d'opera e finali.

La polizza di cui al presente comma deve recare espressamente il vincolo a favore della Stazione appaltante e deve contenere la previsione del pagamento in favore della stessa non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento della responsabilità e senza che occorranò consensi ed autorizzazioni di qualunque specie.

L'O.E.A. deve trasmettere alla Direzione Lavori copia della polizza di cui al presente articolo almeno dieci giorni prima della consegna dei lavori.

La copertura assicurativa decorre dalla data di consegna dei lavori e cessa alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o comunque decorsi dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

La polizza assicurativa prestata dall'O.E.A. copre anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici e subfornitrici. Qualora l'O.E.A. sia un'associazione temporanea di concorrenti, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo copre anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Con riferimento al punto c) la polizza deve coprire la garanzia per tutte le opere previste nel Progetto Esecutivo, comprese opere edili oltre a quelle per cui è previsto un periodo di garanzia, quali impianti meccanici, impianti elettrici, attrezzature e arredi, ecc. il periodo di garanzia dovrà essere di 2 anni. L'O.E.A. dovrà consegnare, ad avvenuta effettuazione del collaudo provvisorio, una specifica polizza assicurativa che tenga indenne la Stazione appaltante da tutti i rischi connessi all'utilizzo delle opere, i danni, i difetti d'esecuzione e di qualità dei materiali coprendo l'onere economico d'ogni eventuale intervento per l'eventuale sostituzione dei materiali e/o per il rifacimento totale o parziale delle opere.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della Stazione appaltante non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

Detta polizza avrà validità per tutta la durata della garanzia.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della data di inizio lavori; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art.18 – 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.19 - Disposizioni generali relative al personale

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

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

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

Art. 20 - Rapporto di lavoro

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

L'OEA nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente, (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui l'OEA abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi dalla refezione scolastica, il personale che passerà alle dipendenze della gestione entrante, sarà solamente quello dedicato al servizio di ristorazione scolastica. A tal fine prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto.

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

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

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

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

Art.21 - 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 lettera raccomandata.

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.22 - Norme regolatrici del personale messo a disposizione dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante mette a disposizione dell'OEA n. 3 unità lavorative per un monte ore settimanale di 36 ore cadauna. Dette unità lavorative devono essere impiegate preferibilmente per il trasporto dei pasti agli anziani assistiti a domicilio e in altre attività che non implicino il sollevamento di carichi pesanti.

L'organico messo a disposizione dalla Stazione appaltante è da considerarsi come parte integrante del personale che l'OEA deve organizzare per la gestione del servizio.

Il personale messo a disposizione dalla Stazione appaltante, manterrà lo stato giuridico di dipendente della Stazione appaltante, con l'applicazione degli istituti giuridici ed economici previsti dai contratti nazionali di lavoro in vigore per il personale delle pubbliche amministrazioni. La Stazione appaltante provvederà direttamente alla retribuzione.

Per il personale messo a disposizione dalla Stazione appaltante, all'OEA compete il coordinamento dello stesso all'interno delle attività di ristorazione. Eventuali interventi disciplinari potranno essere presi solo ed esclusivamente dai competenti uffici della Stazione appaltante, così come per quanto riguarda la concessione di ferie e permessi, le quali saranno concesse previo accordi tra l'OEA e la Stazione appaltante.

In caso di assenze del personale messo a disposizione, l'OEA deve provvedere alla sostituzione con le modalità di cui al precedente articolo, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

I relativi nominativi, nel rispetto della legge sulla privacy, saranno fornito esclusivamente all'Impresa che risulterà aggiudicataria.

Art.23 – 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 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. 24 - Informazione ai dipendenti dell'OEA

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

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

Art.25 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

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

Art.26 - 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 ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'O.E.A. nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Art.27 - 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 ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante.

Art.28 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante;
- non trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

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.29 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

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

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.30 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, 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 la stazione appaltante a titolo di risarcimento decurterà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA.

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

Art. 31 - Iniziative a sostegno della biodiversità

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio 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 da adottare, individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

La Stazione appaltante, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà all'OEA la differenza di prezzo.

I prezzi di riferimento per i prodotti sostituiti saranno desunti da eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA.

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 - 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 all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

La Stazione appaltante, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà all'OEA la differenza di prezzo.

I prezzi di riferimento per i prodotti sostituiti saranno desunti da eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA..

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. 33 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

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

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

TITOLO VII

MENÙ' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art.34 - Specifiche tecniche relative al Menù

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *“Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n.3).

I menù sono articolati su quattro settimane e in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03. Il menù estivo inizia dall'1/04 e termina il 13/10.

Art.35 - Composizione delle merende, del pasto e dei cestini

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

35.1 – Asili Nido

- Struttura menù per bambini di età compresa tra 6 e 12 mesi (piccoli)
- Pappa (come da menù allegato)
- Frutta o omogeneizzato di frutta (come da menù allegato)
- Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET da 50 cl
- Merenda (come da menù allegato)

35.2 - 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.

35.3 - Scuole dell'Infanzia, Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado, Centri Ricreativi Estivi

- La struttura del menù giornaliero per tutte le utenze scolastiche, è composto da:
- un primo
- un secondo
- un contorno
- un frutto (*)/ dessert
- pane
- Merenda: frutta fresca di stagione o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato

(*) = La frutta, nei plessi ove richiesto, viene consumata a metà mattina;

Qualora il menù del pranzo non preveda la frutta ma 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 dove richiesta.

35.5 – Struttura Menù pasti a domicilio per anziani

- 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.

35.6 – 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 ed Primarie

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta

firma del Legale Rappresentante per accettazione
.....

- 1 un frutto
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

Secondarie 1° grado e adulti

- 3 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 un frutto
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

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

Art. 36 - 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.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 4).

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

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

Art.37 - Diete speciali

L'O.E.A. deve approntare le diete speciali per gli utenti, compresi gli anziani, 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.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La dietista deve essere adibita 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 della dietista 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.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che ha anche il compito di ricevere direttamente dai genitori la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici.

La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Art.38 - 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.39 - Diete in bianco e/o alternative 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 dei genitori. 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.40 - Diete leggere

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete in bianco, 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:
pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco - mela

- 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 - mela

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

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

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'Allegato n° 3 e all'Allegato n° 4.

Art. 41 – Menù alternativi

L'OEA deve predisporre menù alternativi, qualora ne venga fatta richiesta.

La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini che devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali.

Art.42 - Modalità di conservazione delle diete

Le diete dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di polietilene e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario. Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

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

Art.43 - 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. 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.44 – Giornate alimentari a tema

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

- giornata della frutta
- giornata a menù mediterraneo (o altro tema su indicazione da definirsi con la Stazione appaltante)
- una giornata con menù nord europeo (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante)

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

TITOLO VI

SERVIZIO PASTI CALDI PER ANZIANI

Art.45 - Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella preparazione e consegna dei pasti destinati agli anziani assistiti 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 isotermitici individuali di proprietà della Stazione appaltante che l'O.E.A., dovrà provvedere a lavare e sanificare quotidianamente.

L'O.E.A. deve garantire la preparazione dei pasti previsti dal menù, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche e nei giorni e negli orari prestabiliti.

Art.46 - Orari e periodo di effettuazione del servizio.

Il servizio dovrà essere garantito tutto l'anno, compreso il mese di agosto, dal lunedì al venerdì esclusi sabati e festivi infrasettimanali. I pasti confezionati come indicato nel precedente articolo, dovranno essere pronti per il trasporto alle ore 10,45 e consegnati entro le ore 12,30.

Art.47 - 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.

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, 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 che ne abbiano la necessità.

Art.48 - Servizio di trasporto

L'O.E.A. dovrà effettuare con proprio personale anche il servizio di trasporto e consegna al domicilio dei pasti destinati agli anziani (tutti 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, all'interno dell'abitazione dell'anziano;

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- al momento della consegna dovranno essere ritirati i contenitori termici lasciati il giorno precedente, i quali dovranno essere trasportati al centro di cottura per il lavaggio e la sanificazione.

TITOLO VII

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

Art.49 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle “*Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna categoria di utenti*” (Allegato n. 4).

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.50 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'OEA entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso il Centro Cottura, presso la cucina 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'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

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'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

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

Art.51 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

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

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

Art.52 - Norme per una corretta igiene della produzione

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

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) e con il Piano di Autocontrollo Igienico.

Art.53 - Indumenti di lavoro

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

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art.54 - 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.55 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

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

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

Art.56 - Divieto di riciclo

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.57 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall' Allegato n. 5 "*Specifiche tecniche relativa alle procedura operative*".

L'OEA 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.58 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

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

Art.59 - 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 del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

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

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 35 di 57

.....

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, 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.60 - Modalità di utilizzo dei condimenti

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, deve essere aggiunto prima della somministrazione.

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

Art.61 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

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

TITOLO X

NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art.62 - Prenotazione dei pasti

La Stazione Appaltante giornalmente trasmette all'O.E.A. via fax o altro mezzo idoneo, il numero di pasti richiesto per ciascuna tipologia di utenti. Gli orari e le modalità sono quelli di seguito indicate.

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 9,30, fatti salvi i giorni in cui si verifichi il ritardato ingresso dei bambini (scioperi, assemblee sindacali).

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 36 di 57

.....

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 resesi necessarie dall'insorgere di circostanze imprevedute.

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

b) Scuole d'Infanzia

L'Ufficio Educazione provvederà giornalmente a comunicare, via fax, al Centro di cottura il numero dei pasti suddivisi per plesso, orari e turni, con relative diete. Tale comunicazione avverrà entro le ore 10,00, fatti salvi i giorni in cui si verifichi il ritardato ingresso degli alunni (scioperi, assemblee sindacali ecc.).

Entro le ore 11,00 di ogni giorno l'ufficio Educazione potrà comunicare variazioni in più o in meno rispetto alle quantità preannunciate per il giorno medesimo.

Il numero delle merende sarà comunicato direttamente dal personale scolastico al Centro Cottura non oltre 30 minuti prima della somministrazione delle stesse.

c) Scuole Primarie e secondarie di 1° grado

L'Ufficio Educazione provvederà giornalmente a comunicare, via fax, al Centro di cottura il numero dei pasti suddivisi per plesso, orari e turni, con relative diete. Tale comunicazione avverrà entro le ore 10,00, fatti salvi i giorni in cui si verifichi il ritardato ingresso degli alunni (scioperi, assemblee sindacali ecc.).

Entro le ore 11,00 di ogni giorno l'ufficio Educazione potrà comunicare variazioni in più o in meno rispetto alle quantità preannunciate per il giorno medesimo.

d) Centri estivi

L'Ufficio Servizi Sociali provvederà giornalmente a comunicare, via fax, al Centro di cottura il numero dei pasti e il numero delle merende suddivisi per plesso, bambini ed adulti, con relative diete. Tale comunicazione avverrà entro le ore 10,00.

Entro le ore 11,00 di ogni giorno l'ufficio Servizi Sociali potrà comunicare variazioni in più e in meno rispetto alle quantità preannunciate per il giorno medesimo.

e) Pasti anziani

L'Ufficio Servizi Sociali provvederà giornalmente a comunicare, via fax al Centro di cottura il numero dei pasti, con relative diete. Tale comunicazione avverrà entro le ore 9,30.

L'O.E.A. deve adottare le misure necessarie al fine di non lasciare comunque nessun bambino senza il pasto, tali porzioni in più non comporteranno un onere aggiuntivo alla Stazione Appaltante e non saranno fatturate.

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

TITOLO X
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art.63 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

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

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

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

L'OEA deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta, nelle scuole ove e quando previsto, entro le ore 10,00. Il lavaggio 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.64 – 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'OEA deve provvedere a fornire idonei contenitori 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'OEA è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Art.65 - Mezzi di trasporto

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

firma del Legale Rappresentante per accettazione
.....

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.66 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

L'OEA 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'OEA 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.67 - 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	<i>///</i>
ASILO NIDO IL GIRASOLE bambini	11,30	15,00
ASILO NIDO L'ARCOBALENO adulti	12,30	<i>///</i>
ASILI NIDO L'ARCOBALENO bambini	11,00	15,00
SCUOLE D'INFANZIA	12,00	16,00
SCUOLE PRIMARIE	12,30	<i>///</i>
SCUOLE SECONDARIE I GRADO	13,20 circa	<i>///</i>
ANZIANI ASSISTITI	Entro le ore 12,30	

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

TITOLO XI

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.68 - 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 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.

Art.69 - Quantità in volumi e in numero

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

TITOLO XII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.70 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n. 6) le quali devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

L'OEA 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.

firma del Legale Rappresentante per accettazione
.....

In particolare l'OEA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri 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.

Art.71 - 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 la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n. 6).

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.72 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio

L'OEA 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.73 - 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. 6). 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.74 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'O.E.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art.75 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine

L'OEA deve effettuare presso il Centro Cottura Comunale 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. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.76 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

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

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

Art.77 - 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 XIII
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI
LAVORO

Art.78 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'OEA entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

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

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art.79 – Misure per eliminare i rischi interferenti

L'OEA, 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. 8).

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

Art.80 - Impiego di energia

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

Art.81 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

TITOLO XIV
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.82 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche

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

Art.83 – Manuale della Qualità

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

Art.84 – Manuale di Autocontrollo

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

Art.85 – Documento di valutazione dei rischi

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

Art.86 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L’OEA dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla legge; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

TITOLO XIV
CONTROLLI DI CONFORMITA’

Art.87 - Disposizioni generali

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

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

Art.88 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

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

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

Art.89 - 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 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'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art.90 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

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

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

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante. per le quantità di campioni prelevati.

L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art.91 - 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'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi., le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

Art.92 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

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

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

Art.93 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

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

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

La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e a trasmettere copia del regolamento comunale 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'OEA.

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

TITOLO XVI
PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art.94- Penali

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

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

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

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

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

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 giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste

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 ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*” rinvenuta nel magazzino;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- 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 dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
- 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 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;
- 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 e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

4° livello

Euro 1.500,00

- 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) 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;

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 XV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art.95 - 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'OEA 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 ristrutturazione e fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I pagamenti a favore dell'Impresa saranno effettuati in parte dagli utenti e in parte dalla Stazione appaltante.

In particolare si precisa che all'inizio di ciascun mese gli utenti verseranno all'Impresa, nei modi stabiliti dalla Stazione appaltante, la quota pasto stabilita dall'Amministrazione Comunale. La restante quota sarà corrisposta all'Impresa dalla Stazione appaltante.

Pertanto l'Impresa mensilmente fatturerà al Comune di Magenta, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese (dato desunto dalle prenotazioni giornaliere) secondo le indicazioni che saranno comunicate dalla Stazione appaltante in fase di sottoscrizione del contratto.

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.

Si ribadisce ancora che il Comune di Magenta potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria 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.

La Stazione appaltante si riserva la possibilità di introdurre un sistema informatizzato per la prenotazione e il pagamento dei pasti. In tal caso l'OEA deve rendersi disponibile a concordare con la Stazione appaltante le modalità per la messa in atto del sistema stesso.

Art.96 – Adeguamenti dei prezzi

La richiesta di adeguamento Istat potrà essere formulata annualmente, a partire dal 2° anno di attività, ai sensi dell'art.115 del Dlgs 163/2006 e successive modificazioni, sulla base dell'incremento dell'indice ISTAT relativo all'aumento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) rilevato al 30 novembre di ogni anno.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'OEA non potrà essere in alcun caso retroattiva.

L'Amministrazione Comunale, dopo aver verificato la richiesta di adeguamento Istat sulla base della documentazione prodotta dall'OEA autorizzerà l'emissione della fattura, che verrà liquidata a 60 giorni dal ricevimento della stessa.

TITOLO XVI

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.97 - Tempo massimo di inizio e di completamento dei lavori di ristrutturazione e installazione dei macchinari

L'O.E.A. entro i tempi previsti deve completare l'opera a proprie cure e spese e a perfetta regola dell'arte. Per i lavori di costruzione l'O.E.A. deve avvalersi di impresa di costruzione qualificata secondo le vigenti normative in materia di Lavori Pubblici.

L'O.E.A. deve iniziare i lavori di ristrutturazione entro il tempo massimo di 15 giorni naturali e consecutivi a decorrere dalla data di inizio della gestione dei servizi di cui trattasi. L'O.E.A. è obbligata a rispettare il cronoprogramma riportante la pianificazione delle lavorazioni nonché il programma esecutivo definito dalla progettazione esecutiva.

I tempi massimi per il completamento dei lavori di ristrutturazione, comprensivi dell'installazione dei macchinari e degli arredi, non potranno essere superiori a 12 mesi naturali e consecutivi come meglio specificato nell'allegato n.1.

Per quanto riguarda l'installazione del self service presso il refettorio Giovanni XXIII, comprensiva dell'installazione dei macchinari e degli arredi, deve essere effettuata durante il periodo di sospensione delle attività didattiche con decorrenza da giugno 2011.

Nel caso di mancato rispetto del termine indicato come data di ultimazione dei lavori, verrà applicata una penale giornaliera pari all'1 ‰ (uno per mille) dell'importo contrattuale dei lavori per ogni giorno naturale consecutivo di ritardo.

Ai fini dell'applicazione delle penali il periodo di ritardo è determinato sommando il ritardo accumulato dall'O.E.A. rispetto al programma esecutivo dei lavori.

A giustificazione del ritardo nell'ultimazione dei lavori o nel rispetto delle scadenze fissate dal programma temporale, l'O.E.A. non può mai attribuirne la causa, in tutto o in parte, ad altre ditte o imprese o fornitori o alla Direzione dei Lavori o alla Stazione appaltante stessa.

Art.98 – Collaudo delle opere

Competono al Comune di Magenta gli oneri e la nomina del collaudatore in corso d'opera sia delle opere strutturali che del collaudo complessivo dell'opere e delle relative attrezzature.

Art.99 – Autorizzazioni al funzionamento

Sono a carico dell'O.E.A. i compiti e gli oneri per l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e certificazioni per consentire la messa in esercizio del nuovo Centro Cottura Comunale.

Art.100 - Documenti finali

L'O.E.A. a termine dei lavori dovrà consegnare alla Stazione Appaltante la documentazione, in duplice copia, seguente:

- certificati che abilitino i manufatti all'esercizio a cui sono destinati.
- certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate.

Art.101 - Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, mette a disposizione dell'O.E.A. i locali presso i quali deve essere effettuata la ristrutturazione 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., ad eccezione dei locali su cui effettuare i lavori di ristrutturazione, 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.

Ultimati i lavori di ristrutturazione del Centro Cottura Comunale di Via Boccaccio e di ristrutturazione del refettorio, si procederà alla stesura dell'inventario di consegna nei modi sopradescritti.

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.102 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Art.103 - 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:

- Effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i locali di produzione e presso i locali di consumo dei pasti;
- Effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature e delle manutenzioni ordinarie arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti.

- imbiancatura da realizzare durante la prima pausa estiva e, successivamente, con cadenza biennale di tutti i locali di produzione dei pasti, nessuno escluso;
- esecuzione di eventuali interventi di manutenzione richiesti dalla ASL;
- effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i terminali di distribuzione, con obbligo di sostituzioni e/o reintegro di quanto dovesse rendersi necessario a qualsiasi titolo o causa.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo “*Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie*” (allegato n. 7) 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.104 - 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’OEA, con l’intesa che alle eventuali mancanze l’OEA 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.105 - 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 dai 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 XXIII
ASPETTI CONTRATTUALI

Art.106 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 9 (nove) anni consecutivi, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio ovvero dal 01 gennaio 2011.

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'OEA sarà obbligato ad erogare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art.107- 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.108 - Stipula del contratto

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

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

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

Art.109 - Risoluzione di diritto del contratto

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

Art.110 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;
- b) messa in liquidazione dell'O.E.A.;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'O.E.A. o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'O.E.A. dopo la comminazione di n° 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) difformità nella realizzazione del progetto di ristrutturazione del Centro Cottura di Via Boccaccio e della linea self-service del refettorio Giovanni XXIII;

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.111- Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.

Qualora l'O.E.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'O.E.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art.112 - Licenze e autorizzazioni

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

Art.113 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito solo per i servizi accessori (lavori edili, manutenzione, pulizia, trasporto pasti) ed è subordinato alla ricorrenza delle seguenti condizioni:

- 113.1 che l'OEA abbia indicato all'atto dell'offerta le parti di servizio che intende concedere in subappalto precisando il nominativo del subappaltatore ovvero l'elenco delle imprese nell'ambito del quale individuerà il subappaltatore;
- 113.2 che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.
- 113.3 che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di idoneità tecnico – professionale con riferimento alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi della legge 81/2008
- 113.4 che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuna causa ostativa di cui alla Legge n.575 del 1965 e s.m.i e di cui al D.Lgs n.490/94 e s.m.i da verificarsi in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. n.252 del 1998.

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante comunicherà all'OEA le modalità da essa prescelte.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art.114 - Domicilio e recapito O.E.A.

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

Art.115 - Controversie

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

Art.116 - Disposizioni finali

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

IL DIRIGENTE
SETTORE DEI SERVIZI
Dott. Ivan Alessandro Mazzoleni