



COMUNE DI TREZZANO SUL NAVIGLIO

Città Metropolitana di Milano
Area Servizi Sociali Culturali Sportivi

CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

**PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI TREZZANO SUL NAVIGLIO**

PERIODO: 01/07/2024 - 30/06/2029

CIG B0ACFD79A0

Allegato 1 al Disciplinare di gara

INDICE

	2
Art. 1 – Oggetto dell'appalto.....	6
Art. 2 – Obiettivi generali.....	6
Art. 3 - Principi generali e norme di riferimento.....	6
Art. 4 – Termini e definizioni.....	7
Art. 5 – Lingua ufficiale.....	11
Art. 6 – Tipologia dell'utenza.....	11
Art. 7 – Strutture impiegate per la produzione dei pasti.....	12
Art. 8 – Ubicazione dei luoghi di consumo dei pasti.....	12
Art. 9 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie.....	13
Art. 10 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	14
Art. 11 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere.....	16
Art. 12 – Modalità di prenotazione e distribuzione dei pasti.....	16
Art. 13 – Inizio del servizio.....	17
Art. 14 – Calendario di erogazione del servizio.....	17
Art. 15 – Interruzione del servizio.....	18
Art. 16 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	19
Art. 17 – Oneri a carico dell'Amministrazione contraente.....	19
Art. 18 – Oneri a carico dell'OEA.....	19
Art. 19 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara.....	20
Art. 20 – Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	20
Art. 21 – Specifiche tecniche.....	21
Art. 22 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari.....	21
Art. 23 – Mancata fornitura di derrate prescrittive.....	22
Art. 24 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara.....	23
Art. 25 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti.....	24
Art. 26 – Variazioni dei fornitori di prodotti locali (Km 0).....	24
Art. 27 – Specifiche tecniche relative ai menú.....	24
Art. 28 – Struttura dei menú per le diverse utenze.....	24

Art. 29 – Struttura dei menú in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze.....	27
Art. 30 – Variazione del menú.....	27
Art. 31 – Menú in occasione di festività e ricorrenze.....	28
Art. 32 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	28
Art. 33 – Diete sanitarie.....	28
Art. 34 – Diete a carattere etico-religioso.....	30
Art. 35 – Diete leggere.....	30
Art. 36 – Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto.....	30
Art. 37 – Quantità degli ingredienti.....	31
Art. 38 – Mezzi di trasporto.....	31
Art. 39 – Orari di somministrazione dei pasti.....	31
Art. 40 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo.....	32
Art. 41 – Norme per la somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche.....	32
Art. 42 – Tabelle delle quantità in volume e in numero.....	33
Art. 43 – Modalità di consegna dei pasti a domicilio.....	34
Art. 44 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale.....	34
Art. 45 – Specifiche tecniche relative alle procedure operative.....	34
Art. 46 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	34
Art. 47 – Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	35
Art. 48 – Modalità di utilizzo dei condimenti.....	35
Art. 49 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	35
Art. 50 – Gestione delle migliori non accolte.....	35
Art. 51 – Iniziative a sostegno della biodiversità.....	36
Art. 52 – Iniziative a carattere sociale.....	36
Art. 53 – Norme per una corretta igiene della produzione.....	37
Art. 54 – Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.....	37
Art. 55 – Rifiuti e materiali di risulta.....	37
Art. 56 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	38
Art. 57 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	38
Art. 58 – Pulizia delle aree esterne ai locali di produzione dei pasti.....	38
Art. 59 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo.....	39
Art. 60 – Documentazione da fornire all'Amministrazione.....	39

Art. 61 – Indumenti di lavoro.....	39
Art. 62 – Igiene personale.....	39
Art. 63 – Strutture per la produzione dei pasti.....	40
Art. 64 – Tempi e modalità di consegna e installazione delle attrezzature.....	40
Art. 65 – Collaudi.....	40
Art. 66 – Documentazione tecnica.....	41
Art. 67 – Inventario di consegna.....	41
Art. 68 – Inventario di riconsegna.....	42
Art. 69 – Manutenzioni ordinarie.....	42
Art. 70 – Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	42
Art. 71 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	43
Art. 72 – Impiego di energia.....	43
Art. 73 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	43
Art. 74 – Capitolato speciale e specifiche tecniche.....	43
Art. 75 – Manuale della qualità.....	44
Art. 76 – Documento di valutazione dei rischi.....	44
Art. 77 – Controlli da parte dell’Amministrazione.....	44
Art. 78 – Organismi preposti al controllo di conformità.....	44
Art. 79 – Metodologia e contenuti dei controlli di conformità.....	45
Art. 80 – Blocco delle derrate.....	45
Art. 81 – Contestazioni all’OEA.....	45
Art. 82 – Compiti dei componenti la rappresentanza dell’utenza.....	46
Art. 83 – Customer satisfaction.....	46
Art. 84 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM.....	47
Art. 85 – Prezzo del pasto.....	48
Art. 86 – Modalità di fatturazione.....	48
Art. 87 – Revisione delle condizioni economiche in caso di ripetizione e/o proroga del contratto	49
Art.88 – Tracciabilità finanziaria.....	50
Art. 89 – Conservazione dell’equilibrio economico.....	51
Art. 90 – Stima degli ammortamenti non realizzati.....	51
Art. 91 – Revisione prezzi.....	51
Art. 92 – Modifica del contratto in corso di esecuzione.....	52

Art. 93 – Garanzia definitiva.....	52
Art. 94 – Polizze assicurative.....	53
Art. 95– Codice di comportamento e “pantouflage”.....	53
Art. 96 – Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	54
Art. 97 – Penali.....	54
Art. 98 – Applicazione delle penali.....	58
Art. 99 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto.....	59
Art. 100 – Clausole di risoluzione espresse.....	59
Art. 101 – Licenze e autorizzazioni.....	61
Art. 102 – Domicilio e recapito dell’OEA.....	61
Art. 103 – disposizioni generali relative al personale.....	61
Art. 104 – Contratto di lavoro.....	62
Art. 105 – Organico e reintegro del personale mancante.....	63
Art. 106 – Direttore tecnico del servizio.....	63
Art. 107 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	64
Art. 108 – Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	65
Art. 109 – Personale addetto al trasporto e consegna pasti.....	65
Art. 110 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	65
Art. 111 – Norme comportamentali del personale.....	65
Art. 112 – Corsi di formazione del personale.....	66
Art. 113 – Informazioni ai dipendenti dell’OEA.....	66
Art. 114 – Controversie.....	66
Art. 115 – Disposizioni finali.....	66

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Connesso al servizio di ristorazione vi è la fornitura e l'installazione delle attrezzature per l'allestimento del centro cottura di proprietà dell'Amministrazione contraente.
2. I beni forniti dall'OEA, s'intendono di proprietà dell'Amministrazione contraente.

Art. 2 – Obiettivi generali

1. Il servizio di ristorazione ha come obiettivi quello di assicurare agli utenti un ottimale livello di qualità nutrizionale, e di qualità sensoriale, di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food security: apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente, favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze. Promuovere una corretta educazione alimentare indirizzata alla socialità, all'uguaglianza, all'integrazione, al consumo consapevole e sostenibile. Ridurre lo spreco di cibo.

Art. 3 - Principi generali e norme di riferimento

1. I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo – D.Lgs 31 marzo 2023, n. 36 articoli 57, 130 Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013, nonché:
 - alla Legge 8 novembre 2013, n. 128;
 - alla Legge n. 141/2015;
 - alla Legge n. 166/2016;
 - al D.L. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);
 - al D. Lgs. 116/2020;
 - alle Linee Guida ANAC n. 2 Direttiva UE 2019/904;
 - alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021);
 - al D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021
 - Legge n.61 del 17 maggio 2022

Art. 4 – Termini e definizioni

1. Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

Stazione appaltante	Il Comune di Trezzano sul Naviglio
Amministrazione contraente o Amministrazione	Il Comune di Trezzano sul Naviglio
Operatore Economico aggiudicatario (in breve OEA)	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura
Gara	s'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato descrittivo prestazionale e di tutti gli altri documenti prodotti dalla Stazione appaltante i cui contenuti sono stati accettati dall'OEA.
Capitolato descrittivo e prestazionale	Le disposizioni contenute nel presente atto, comprensivo di tutti i suoi allegati nonché dei documenti ivi richiamati, che, unitamente alla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e alle migliori offerte e accettate in sede di aggiudicazione, hanno lo scopo di stabilire le clausole relative al contratto che l'Amministrazione contraente stipulerà con l'operatore economico aggiudicatario
a) Contratto	Il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a fornire per onorare il contratto del servizio di ristorazione.
RUP	Responsabile unico del progetto è responsabile delle fasi di programmazione, progettazione, affidamento e per l'esecuzione di ciascuna procedura soggetta al codice.
DEC	Direttore dell'esecuzione del contratto si occupa del coordinamento, la direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto.
Parti	S'intendono l'Amministrazione contraente e l'OEA

Servizio di Ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole e ad altri utenti del Comune di Trezzano sul Naviglio, reso mediante la produzione dei pasti presso il centro cottura del Comune nella fase definitiva e presso la cucina dell'OEA durante la fase transitoria
Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività che saranno oggetto del contratto
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio
Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale il Comune nell'ambito del contratto concede in comodato d'uso gratuito all'OEA i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
Menù	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti
Preparazione gastronomica	La pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio
Pasti crudi semilavorati	La quantità di derrate necessarie per approntare i pasti per gli alunni degli asili nido
Regime dietetico controllato (dieta speciali)	Il menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti
Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)

Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta)
Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie
b) 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
CAM	Decreti del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti .
Prodotto locale (chilometro zero)	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno dei 70 km dalla sede comunale
Filiera corta locale	Lo sviluppo delle filiere corte secondo il regolamento (UE) n. 1305/2013: «una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori»
Filiera corta nazionale	Prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale
Prodotti agricoli e agroalimentari	Come definito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento

biologici	Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti
Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG)
Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimenti o prodotti trasformati compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli Articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i punti di erogazione servizio
Locali di consumo dei pasti o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione
Distribuzione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti
Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti
Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura
Macchine da cucina	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);

Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

Art. 5 – Lingua ufficiale

1. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, le corrispondenze, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e qualunque altro prodotto dal concessionario, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.
2. Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dal concessionario al concedente in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art. 6 – Tipologia dell'utenza

1. L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da:
 - bambini frequentanti gli asili nido comunali e personale educativo ivi operante;
 - alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia, le scuole Primarie, delle scuole Secondarie di 1° grado e i docenti aventi diritto;
 - utenti oratori estivi;
 - utenti centri estivi comunali;
 - anziani, indigenti e utenti temporaneamente impossibilitati alla preparazione del pasto autonomamente con consegna del pasto a domicilio;
 - dipendenti comunali;
 - personale scolastico.

Art. 7 – Strutture impiegate per la produzione dei pasti

1. La produzione dei pasti dovrà avvenire nella cucina dell'OEA fino al completamento della ristrutturazione della Cucina comunale e all'installazione delle attrezzature di competenza dell'OEA. Successivamente i pasti dovranno essere prodotti presso la Cucina comunale.
2. In tutti i casi i pasti devono essere trasportati e distribuiti senza soluzione di continuità.

Art. 8 – Ubicazione dei luoghi di consumo dei pasti

Asili nido comunali	
Asilo nido d'Espinosa	Via Fogazzaro
Asilo nido Anna Frank	Via Malibran

Refettori scuole dell'Infanzia	
Lelio Basso	Via Giacosa
Beltramini	Via Rimembranze
Boschetto	Via A. Caro
Mauro Brutto	Via Malibran
Verdi	Via Verdi

Refettori scuole Primarie	
Lelio Basso	Via Giacosa
Filippo Turati	Via IV Novembre
Boschetto	Via A. Caro
Papa Giovanni XXIII°	Via Manzoni
Mauro Brutto	Via Malibran

Refettori scuole Secondarie di 1° grado	
Franceschi	Via Concordia
Gobetti	Via Tintoretto

Centri Estivi	
Per gli alunni dell'Infanzia	A rotazione in 2 scuole dell'Infanzia
Per gli alunni delle Primarie	Presso la Franceschi in via Concordia

Oratori Estivi	
Oratorio Sant'Ambrogio	Via Rimembranze 1
Oratorio San Lorenzo	Via Mazzini 7

Dipendenti comunali	
Refettorio della Secondaria Franceschi	Via Concordia

Anziani e indigenti	Presso i rispettivi domicili
---------------------	------------------------------

Art. 9 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie

1. Nella tabella seguente si riportano il numero dei pasti relativi all'anno scolastico **2022/2023**

Plesso scolastico	Pasti bambini	Pasti adulti	Totale
Infanzia Boschetto	7.208	1.408	8.616
Infanzia Giacosa	14.269	1.898	16.167
Infanzia Rimembranze	15.979	2.174	18.153
Infanzia Verdi	17.255	3.095	20.350
Infanzia Malibran	19.214	2.960	22.174
Totale	73.925	11.535	85.460

Plesso scolastico	Pasti bambini	Pasti adulti	Totale
Primaria Boschetto	12.310	1.646	13.956
Primaria Giacosa	25.001	2.474	27.475
Primaria IV Novembre	28.375	2.537	30.912
Primaria Manzoni	29.644	2.105	31.749
Primaria Malibran	41.928	3.742	45.670
Totale	137.258	12.504	149.762

Plesso scolastico	Pasti alunni	Pasti adulti	Totale
Superiore di 1° grado Gobetti	4.845	560	5.405
Superiore di 1° grado Franceschi	2.993	297	3.290
Totale	7.838	857	8.695

PASTI PER ALTRI UTENTI	
Centri e Oratori estivi	13.349
Dipendenti comunali	2.098
Nidi comunali	• 10.656 bambini

	• 3.657 adulti
Pasti a domicilio	1.199 pasti

Totale annuo merende post scuola e centri estivi	48.000 merende
Numero merende presunto nell'intera durata contrattuale (5 anni)	240.000

Numero totale pasti scolastici, oratori, estivi, dipendenti comunali	259.364
Nidi comunali	14.313
Pasti a domicilio	1.199
Numero pasti anno 2022/23	274.876
Numero pasti presunto nell'intera durata contrattuale (5 anni)	1.374.380

2. Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerarsi solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Art. 10 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

- **Asili nido Fogazzaro**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina dell'asilo e la somministrazione dei pasti a cura del personale ausiliario.

- **Asilo nido di via Malibran.**

Il servizio, fino al completamento della Cucina comunale prevede la preparazione dei pasti presso la cucina del nido Fogazzaro e il trasporto presso i locali di consumo del nido Malibran ove saranno somministrati dal personale ausiliario.

Allorquando la Cucina comunale sarà completata, i pasti saranno prodotti presso questa cucina.

- **Scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, insegnanti e personale scolastico**

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti, il confezionamento in multi porzione e il trasporto, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, la somministrazione con servizio al tavolo agli utenti presso i rispettivi locali di consumo. Laddove siano presenti linee self service il servizio sarà erogato mediante dette linee. La frutta, anziché al termine del pasto potrà, su richiesta dell'Amministrazione contraente, essere distribuita a cura dell'OEA nella mattinata, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

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

- **Centri Estivi comunali e Oratori Estivi**

Il servizio di ristorazione per i Centri Ricreativi Estivi, da erogare dal lunedì al venerdì, prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico. Per tutti gli utenti è previsto il consumo della merenda della mattina e del pomeriggio, 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.

- **Anziani e indigenti con consegna a domicilio**

Il servizio, da erogare in tutti i mesi dell'anno, dal lunedì al venerdì escluse le festività infrasettimanali, prevede la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti per il pranzo e ove richiesto anche per la cena, secondo le modalità più avanti specificate.

- **Dipendenti comunali**

Il servizio, da erogare in tutti i mesi dell'anno, dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione e la somministrazione dei pasti in modalità self service presso gli appositi locali.

Art. 11 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere

1. Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo in ceramica/melamina e bicchieri in vetro/melamina (a seconda delle indicazioni che fornirà l'Amministrazione contraente e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima), posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti), tovaglietta monouso e tovagliolo di carta doppio velo.
2. La fornitura del tovagliato e delle stoviglie sono a carico dell'OEA il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Art. 12 – Modalità di prenotazione e distribuzione dei pasti

1. La prenotazione dei pasti è a carico dell'OEA mediante proprio personale e con gli strumenti che riterrà più opportuni. Nel corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione si riserva di modificare l'organizzazione ed effettuare in proprio la prenotazione.
2. Le modalità di distribuzione dei pasti sono le seguenti:

- **Utenti delle scuole infanzia**

Per i bambini delle Scuole dell'infanzia e i loro insegnanti, la somministrazione avviene con servizio al tavolo effettuato presso le singole classi. Anche per i bambini iscritti al Centro estivo infanzia verranno utilizzate le medesime modalità di somministrazione dei pasti.

- **Utenti scuola Primaria, Secondaria, Centri Estivi e Oratori estivi:**

Per le categorie sopra riportate comprensive di personale scolastico o educatori la somministrazione avviene con servizio self-service presso i rispettivi locali di consumo. Per i bambini diversamente abili se impossibilitati a farlo in autonomia, il servizio previsto è al tavolo.

- **Utenti asili nido**

Per i bambini degli asili nido la distribuzione viene effettuata dal personale ausiliario.

- **Utenti anziani/indigenti con consegna a domicilio**

I pasti per il pranzo e la cena devono essere confezionati in monoporzione e conservati in contenitori mono pasto per il trasporto. La consegna deve essere fatta una volta al giorno.

- **Dipendenti comunali**

La somministrazione avviene con servizio self-service presso gli appositi locali di consumo.

Art. 13 – Inizio del servizio

1. L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso i luoghi di consumo dei pasti. In caso di particolare necessità e urgenza, l'OEA, su richiesta dell'Amministrazione, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.
2. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dall'Amministrazione non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 14 – Calendario di erogazione del servizio

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

	Inizio	Termine
Asili nido	01.09	31.07
Scuole dell'infanzia	05.09	30.06
Scuola primaria	12.09	08.06
Scuola secondaria di 1° grado	12.09	08.06
Personale scolastico	12.09	30.06
Centri estivi	15.06	10.09
Centri estivi oratori	15.06	22.07
Anziani e indigenti con consegna a domicilio	01.07	30.06
Dipendenti comunali	01.07	30.06

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

Art. 15 – Interruzione del servizio

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

1. Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'OEA

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

2. Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo ecc. le Direzioni Didattiche provvederanno a darne comunicazione all'Amministrazione contraente e all'OEA con un preavviso di 24 ore. In tal caso l'OEA non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

3. 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'OEA e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria e sempre che ciò sia possibile dal punto di vista temporale, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini.

4. Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

Art. 16 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

1. L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione.
2. Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, l'Amministrazione si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'OEA.
3. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato dall'Amministrazione contrente mediante diffida tramite PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 17 – Oneri a carico dell'Amministrazione contraente

1. L'Amministrazione contraente si farà carico degli oneri relativi alle utenze energetiche (energia elettrica, gas, acqua) dei locali di consumo del pasto e della cucina dell'asilo nido, delle manutenzioni straordinarie dei locali di consumo e della tassa rifiuti.

Art. 18 – Oneri a carico dell'OEA

1. L'OEA dovrà farsi carico, sin dall'inizio delle attività, di tutti gli oneri, nessuno escluso, necessari all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.
2. In particolare l'OEA dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese:
 - a) Fornitura e installazione delle attrezzature previste nell'allegato 1;
 - b) spese per le manutenzioni ordinarie della cucina dell'asilo nido Fogazzaro e della Cucina comunale;
 - c) spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie e vassoi;
 - d) Spese per gli adempimenti previsti dal comma n. 461 della legge n. 244 del 24.12.2007 (redazione e pubblicizzazione di una "Carta della qualità dei servizi" e monitoraggio permanente del rispetto di quanto in essa stabilito; realizzazione di un piano puntuale e specifico di comunicazione con le famiglie in merito al servizio erogato);
 - e) Spese per energia elettrica, gas, acqua, tassa rifiuti e manutenzioni della Cucina comunale;

- f) Spese per la stipulazione del contratto. L'OEA è tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.
3. Resta inteso che tutti i beni forniti dall'OEA alla fine del contratto rimarranno di proprietà dell'Amministrazione contraente.
4. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'OEA, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'OEA non potrà, pertanto avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'Amministrazione contraente, assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea.
5. L'OEA si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione contraente da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Art. 19 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

1. L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante.
2. Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'OEA, non fossero state da questa accolte, l'OEA deve mettere in atto le varianti alternative che l'Amministrazione si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione appaltante.
3. Nel caso in cui le soluzioni proposte in sede di offerta e accolte dall'Amministrazione, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, l'Amministrazione tratterrà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.
4. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per l'Amministrazione.

Art. 20 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. È fatto obbligo all'OEA di rispettare le disposizioni ambientali contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al

Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Art. 21 – Specifiche tecniche

1. Sono allegati al presente capitolato speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:
 - Allegato n. 01- Specifiche tecniche delle attrezzature
 - Allegato n. 02 - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
 - Allegato n. 03 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;
 - Allegato n. 04 - Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti;
 - Allegato n. 05 - Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione;
 - Allegato n. 06 - Specifica tecnica relativa alle procedure operative;
 - Allegato n. 07 - Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione;
 - Allegato n. 08 – Documento unico per la valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) standard

Art. 22 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle "Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari" (Allegato n 2) nonché la qualità delle derrate offerte dall'OEA in fase di gara come "Soluzioni migliorative alle derrate alimentari" e accettate dalla Commissione giudicatrice.
2. Le derrate alimentari, comprese quelle obbligatorie previste dai CAM nonché quelle proposte dall'OEA in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative ai limiti dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti".

3. Per quanto concerne i **prodotti DOP, IGP e STG**, qualora previsti nelle ricette, **dovranno essere garantiti al 100%**. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il DEC dell'Amministrazione contraente. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso. Fatte salve le derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti convenzionati con l'OEA. È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.
4. Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del DEC, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, inteso che l'OEA fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell'inserimento in menu.
5. Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.
6. L'OEA deve rispettare i valori contenuti nell'allegato n. 3, riguardanti le caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche delle derrate, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

Art. 23 – Mancata fornitura di derrate prescrittive

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate e alle specifiche tecniche relative alle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nelle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menù del giorno.
2. In ogni caso l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al referente/i quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e

documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

3. In tal caso l'OEA rimborserà al Comune la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Intercent ER, allegato per i prodotti BIO) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
4. Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dall'Amministrazione contraente o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dal concessionario oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata **una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite calcolata sul totale dei pasti.**

Art. 24 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dal concorrente non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.
2. In tal caso, l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al Comune quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura. Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA rimborserà all'Amministrazione contraente la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (IntercentER, Allegato per i prodotti BIO) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
3. Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per la quantità di prodotto non fornito.

4. Per i prodotti non forniti per i quali l'OEA non abbia informato il Comune, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà al Comune, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità. Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dal concessionario che questi non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) l'Amministrazione contraente si riserva di non applicare la penale.

Art. 25 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti

1. L'OEA all'inizio del servizio dovrà comunicare al DEC l'elenco dei fornitori dei prodotti locali offerti nonché l'indirizzo e la tipologia di alimento fornito. Il DEC potrà effettuare visite ispettive presso la sede dei fornitori.

Art. 26 – Variazioni dei fornitori di prodotti locali (Km 0)

1. Le variazioni di uno o più fornitori di prodotti locali offerti, indicati in sede di offerta, devono essere comunicati al DEC prima dell'inizio della fornitura.

Art. 27 – Specifiche tecniche relative ai menù

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *"Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti"* (allegato n.4).
2. I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "inverno" ed in menu "estate". Il menù "inverno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03 mentre il menù "estate" inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura dell'OEA all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa all'Amministrazione contraente per la pubblicazione on line e per la trasmissione alla Commissione Mensa.

Art. 28 – Struttura dei menù per le diverse utenze

1. **Scuole dell'infanzia, Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado e personale scolastico**

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

- un primo piatto

- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua (mediante erogatori di acqua di rete con manutenzione a carico dell'OEA)

(*) = La struttura del menu per gli utenti della refezione scolastica, potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l'OEA e l'Amministrazione contraente.

- Spuntino di metà mattina per le scuole d'Infanzia e le scuole Primarie

Un bicchiere di latte o di the da erogare assieme a fette biscottate, biscotti, grissini, crackers, a cura del personale scolastico, nell'arco temporale compreso tra le ore 10,15 e le ore 11,00.

2. Utenti a domicilio (pranzo)

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- due panini confezionati in sacchetto individuale
- frutta fresca di stagione
- dolce (due volte a settimana)
- acqua minerale in confezione Pet da 50 cl.
- n. 1 confezione monodose di aceto;
- n. 1 confezione monodose di sale;
- n. 1 confezione monodose di formaggio ove previsto.

Per le cene la composizione è quella prevista nel menù specifico, composto da prodotti di semplice conservazione confezionati in contenitori idonei.

3. Dipendenti comunali

- un primo piatto a scelta tra due
- un secondo piatto a scelta tra due
- un contorno a scelta fra tre di cui due cotti e uno crudo
- due panini confezionati in sacchetto individuale
- frutta

- dolce (due volte a settimana)
- acqua di rete (distributore con manutenzione a carico dell'OEA).

Per quanto riguarda la somministrazione del pasto per i dipendenti comunali, si rende necessario prevedere oltre alle preparazioni gastronomiche previste dal menù appositamente dedicato (Vd, All. 04), un'alternativa di primo e secondo piatto (nel caso di preparazione gastronomica di primo piatto in brodo, l'alternativa deve essere una pasta asciutta e viceversa).

4. Struttura menù per bambini di età compresa tra 3 e 12 mesi (piccoli)

- Pappa
- Frutta o omogeneizzato di frutta
- Acqua naturale minerale
- Merenda

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

- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua minerale naturale
- Merenda

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.

6. Menù merende pomeridiane

- pane e marmellata o
- pane e miele o
- barretta di cioccolato o

- yogurt o
- budino o
- crackers o
- succo di frutta.

Art. 29 – Struttura dei menù in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze

1. L'Amministrazione potrà richiedere all'OEA la fornitura di cestini da viaggio per gli utenti della refezione scolastica. Tali forniture potranno essere richieste in caso di uscite didattiche, scioperi o di emergenze.
2. **Struttura del cestino:**
 - n. 2 panini (50 gr. cadauno) con farcitura (30 gr.) di prosciutto cotto o formaggio;
 - n. 1 succo di frutta 125 cl
 - n. 1 frutto
 - n. 1 bottiglietta acqua 50 cl
 - n. 2 tovaglioli.

Art. 30 – Variazione del menù

1. Di norma i menù sono fissi ed invariabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - allerta alimentare.
2. Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione. Le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *"Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti"* (Allegato n. 05).
3. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con l'Amministrazione e

con la Commissione mensa; qualora vi fosse una differenza di valore economico in più o in meno tra il prodotto sostituito e quello sostitutivo la differenza verrà compensata con accordo tra le parti.

Art. 31 – Menú in occasione di festività e ricorrenze

1. Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in occasione di festività particolari, il Comune, senza oneri aggiuntivi per questi ultimi, potrà richiedere all'OEA menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

Art. 32 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

1. Nel corso di esecuzione del contratto esecutivo, l'Amministrazione contraente potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.
2. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, l'Amministrazione contraente richiederà all'OEA, come compensazione, altre preparazioni gastronomiche di valore economico equivalente.
3. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, l'Amministrazione contraente rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto o verranno apportate delle modifiche al menù in modo da compensare il maggior costo sostenuto dall'OEA.

Art. 33 – Diete sanitarie

1. L'OEA, su indicazione dell'Amministrazione, deve redigere e preparare diete sanitarie per tutte le categorie di utenti.
2. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere preparate dall'OEA senza alcun onere aggiuntivo. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.

3. La preparazione delle diete sanitarie deve avvenire mediante la supervisione di una dietista in possesso di Laurea triennale in Dietistica – afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia – abilitante all'esercizio della professione e Iscrizione all'Albo Dietisti istituito all'interno dell'Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (legge 3/2018).
4. La preparazione delle diete sanitarie può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista- in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez. A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo.
5. La dieta speciale potrà essere approntata solo se accompagnata da prescrizione rilasciata da un medico pediatra o specialista.
6. Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:
 - la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.);
 - la durata che comunque non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico per le patologie di natura genetica (a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.) e di un anno per allergie, intolleranze e post-operatorie.
7. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i 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.
8. **Le diete richieste devono essere trasmesse all'Amministrazione** che provvederà a trasmetterle agli interessati.
 9. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Deve essere contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

10. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.
11. La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete sanitarie dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

Art. 34 – Diete a carattere etico-religioso

1. L'OEA dovrà approntare diete a carattere etico religioso, qualora venga fatta richiesta dagli utenti.
2. I menù alternativi devono essere di pari valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari. Nel caso venga richiesta da parte di uno o più genitori una dieta vegana, la richiesta dovrà essere accompagnata da una presa visione di un pediatra.
3. Ogni dieta etico-religiosa deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.
4. Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
5. La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

Art. 35 – Diete leggere

1. L'OEA dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

Art. 36 – Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto

1. Le diete sanitarie dovranno essere confezionate in piatti a perdere, conformi alle norme cogenti, termo- sigillati o con coperchio ermetico, collocate in contenitori mono-pasto e conservate con sistema fresco- caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

2. Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronom multi-porzione munite di coperchio oppure in contenitori multi-porzione a perdere termo-sigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione. Dovranno altresì recare indicazione "DIETA LEGGERA" o "DIETA ETICO- RELIGIOSA" o "DIETA VEGETARIANA" (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc.).
3. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Art. 37 – Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *"Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti"* (Allegato n. 05).
2. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e agli sfridi di lavorazione e ai cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 38 – Mezzi di trasporto

1. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.
2. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.
3. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 39 – Orari di somministrazione dei pasti

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

	Fasce orarie
Scuola dell'Infanzia Giacosa	dalle ore 12.30
Scuola dell'Infanzia Rimembranze	dalle ore 12.30

Scuola dell'Infanzia Boschetto	dalle ore 12.00
Scuola dell'Infanzia Malibran	dalle ore 12.00
Scuola dell'Infanzia Verdi	dalle ore 12.00

	Fasce orarie
Scuola primaria Giacosa	dalle ore 12.30 alle ore 13.30
Scuola primaria IV Novembre	dalle ore 12.15 alle ore 13.30
Scuola primaria Boschetto	dalle ore 12.30 alle ore 13.45
Scuola primaria Manzoni	dalle ore 12.30 alle ore 13.30
Scuola primaria Malibran	dalle ore 12.20 alle ore 13.45

Scuola secondarie di 1° grado Franceschi	dalle ore 13.50 alle ore 14.30
Scuola secondarie di 1° grado Gobetti	dalle ore 13.40 alle ore 14.30

Personale operante presso gli asili nido	alle ore 13.00
--	----------------

Anziani e indigenti con consegna a domicilio	fra le ore 11,30 e le ore 12,45
--	---------------------------------

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

Art. 40 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

1. L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 50 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo nel caso di pasti prodotti presso il centro cottura dell'OEA e di 30 minuti nel caso di pasti prodotti nel centro cottura comunale.
2. 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.
3. In caso di errore nella consegna dei pasti, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 minuti dal momento della segnalazione. Si precisa inoltre che i primi devono essere confezionati e trasportati presso i luoghi di consumo subito dopo la loro cottura, non sono ammesse cotture anticipate.
4. L'orario di arrivo degli automezzi che trasportano i pasti **deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti.**

Art. 41 – Norme per la somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche

1. L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'OEA deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. La somministrazione dei pasti nelle scuole Primarie e Secondarie di 1° grado, sarà effettuata tramite servizio self service a cura del personale dell'OEA secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'OEA in sede di gara.
3. La distribuzione, nel caso di servizio al tavolo (bambini Infanzia), deve essere tassativamente eseguita dal personale dell'OEA senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta dell'OEA l'Amministrazione si riserva di derogare a tale regola.
4. 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'OEA deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico dell'OEA.
5. L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio, fornite dall'OEA qualora mancanti.

Art. 42 – Tabelle delle quantità in volume e in numero

1. Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo, il personale dell'OEA preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato *"Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione"* (Allegato 5) dove devono essere indicati i volumi (esempio un mestolo di minestra) e/o il numero (esempio 5 fragole) delle pietanze cotte o crude.
2. Le tabelle devono essere presentate unitamente all'offerta tecnica. Il personale dovrà fare uso di utensili calibrati. Per facilitare il personale addetto alla distribuzione nel calibrare la giusta quantità di cibo da somministrare, nel caso in cui non fosse possibile indicare diversamente la quantità da somministrare (esempio paste asciutte), L'OEA dovrà predisporre un book

fotografico con la fotografia del piatto contenente la giusta quantità di vivanda da somministrare.

Art. 43 – Modalità di consegna dei psati a domicilio

1. I pasti dovranno essere consegnati direttamente all'utente o a persona dallo stesso indicata, evitando tassativamente di consegnare i pasti a persone non autorizzate ed in luoghi esterni o diversi dal domicilio dell'utente.
2. Qualora gli incaricati dell'OEA fossero impossibilitati a recapitare i pasti, dovranno immediatamente avvertire, a mezzo telefono cellulare, gli uffici Attività Socio Assistenziali - e riportare i pasti al Centro cottura. Gli incaricati dell'OEA dovranno comunque garantire, oltre la segnalazione di mancato recapito del pasto, anche la segnalazione, agli uffici – Attività Socio Assistenziali - di eventuali situazioni di disagio dell'utente.

Art. 44 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

1. L'Amministrazione contraente, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma.
2. A tal fine, l'OEA si impegna a mettere in atto, su richiesta dell'Amministrazione comunale e nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare il cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

Art. 45 – Specifiche tecniche relative alle procedure operative

1. Le operazioni relative al processo produttivo devono essere conformi alle prescrizioni contenute nell'allegato n.06 *"Specifiche tecniche relativa alle procedure operative"*.

Art. 46 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

1. 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 alla temperatura previste dalle norme cogenti.

Art. 47 – Preparazioni gastronomiche refrigerate

1. È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente a quello del consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura tra 0 e 4 C°.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast- beef, lessi, brasati, ragù o altre preparazioni autorizzate dal Comune appaltante.
3. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura non controllata.

Art. 48 – Modalità di utilizzo dei condimenti

1. Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle contenute nell'allegato n. 06 *"Specifiche tecniche relativa alle procedure operative"*.

Art. 49 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. 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.
2. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 50 – Gestione delle migliorie non accolte

1. Nel caso in cui il valore di mercato delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) indicato dall'OEA, e non accettate in toto o in parte dalla Commissione

giudicatrice non fosse ritenuto equo, l'Amministrazione si riserva di nominare un perito per effettuare la stima del valore di mercato delle migliorie non accolte. Il valore stimato dal perito costituirà l'importo che l'OEA dovrà corrispondere all'Amministrazione contraente. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.

2. Nel caso in cui l'OEA non dovesse indicare in tutto o in parte i costi delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) l'Amministrazione nominerà un perito per effettuare la stima del valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta non quotata. Il costo stimato dal perito costituirà l'importo che l'operatore economico aggiudicatario, dovrà corrispondere all'Amministrazione per le soluzioni migliorative non accolte. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.

Art. 51 – Iniziative a sostegno della biodiversità

1. L'Amministrazione intende contribuire al sostegno della biodiversità, a tal fine si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la medesima.
2. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti. Gli alimenti da adottare, individuati dall'Amministrazione contraente, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
3. Infine l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art. 52 – Iniziative a carattere sociale

1. L'Amministrazione intende contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole. A tal fine si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.
2. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

3. Parimenti l'Amministrazione contraente si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equo-solidale. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi. Gli alimenti individuati dall'Amministrazione saranno comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
4. 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. 53 – Norme per una corretta igiene della produzione

1. L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche contenute nei vari allegati al presente capitolato.
2. L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Art. 54 – Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Art. 55 – Rifiuti e materiali di risulta

1. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di distribuzione dei pasti devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.
2. L'Amministrazione assicura a proprio carico la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani.
3. 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.

4. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.
5. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti derivanti dalle manutenzioni ordinarie sono a totale carico del concessionario. Pertanto, l'Amministrazione resta completamente sollevata da detti oneri.

Art. 56 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocida, devono essere conformi ai criteri minimi ambientali (CAM) pertinenti. Devono essere conformi in quantità e in qualità alle proposte migliorative fatte dall'OEA e accettate dalla commissione di gara.

Art. 57 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

1. L'OEA deve effettuare presso il proprio centro cottura 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. Lo stesso dovrà essere fatto allorquando la produzione dei pasti sarà effettuato presso il centro cottura comunale.
2. Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese Artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.
3. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare all'Amministrazione l'attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni dei prodotti utilizzati.
4. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

Art. 58 – Pulizia delle aree esterne ai locali di produzione dei pasti

1. L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza dei locali ad esso affidati per l'erogazione dei servizi di cui trattasi siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta. Deve essere altresì garantita la perfetta pulizia delle vetrature esterne ed interne.

Art. 59 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo

1. L'OEA sin dall'inizio delle attività, deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/Ue n. 853/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art. 60 – Documentazione da fornire all'Amministrazione

1. L'OEA a partire dall'inizio del servizio deve mettere a disposizione dell'Amministrazione, oltre che del proprio personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
2. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione o del personale da questa incaricato.
3. L'OEA deve fornirne copia all'Amministrazione, o agli organismi di controllo da questa incaricati, i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

Art. 61 – Indumenti di lavoro

1. L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti da lavoro da indossare durante le ore di servizio oggetto dei contratti esecutivi, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome del concessionario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore addetto alla distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.
2. L'OEA è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

Art. 62 – Igiene personale

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

Art. 63 – Strutture per la produzione dei pasti

1. I pasti dovranno essere prodotti presso il centro cottura dell'OEA che ne garantisce la disponibilità fino al completamento dei lavori di ristrutturazione del centro cottura comunale ed installazione delle attrezzature.

Art. 64 – Tempi e modalità di consegna e installazione delle attrezzature

1. Gli adempimenti previsti nell'allegato n.1 *“Specifiche tecniche delle attrezzature”* devono essere conclusi entro 60 giorni lavorativi dalla data di consegna dei locali.
2. Le attrezzature, i macchinari e i lavori oggetto della fornitura dovranno avere le caratteristiche minime stabilite nell'Allegato n. 01 il quale costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.
3. L'installazione delle attrezzature si considererà completata dopo la loro effettiva messa in funzione e a seguito di avvenuto collaudo con esito positivo.

Art. 65 – Collaudi

1. Il collaudo delle attrezzature installate sarà effettuato dal personale dell'Amministrazione tecnicamente idoneo ovvero da professionisti individuati dalla stessa in relazione alla specifica fornitura.
2. L'accettazione dei beni e/o il collaudo delle attrezzature deve accertare che i beni corrispondano ai requisiti richiesti. L'incaricato all'accettazione e/o il collaudatore, sulla base degli accertamenti e delle prove effettuati, possono accettare i beni o rifiutarli o dichiararli rivedibili.

3. Saranno rifiutate le forniture difettose o non rispondenti alle prescrizioni tecniche presentate.
In questi casi l'OEA ha l'obbligo di provvedere, nel minor tempo possibile, alla sostituzione dei beni con altri rispondenti ai requisiti contrattuali.
4. Il collaudo avrà luogo, entro giorni 30 (trenta) dal montaggio e posa in opera della fornitura, dai rappresentanti incaricati dall'Amministrazione ed alla presenza di persona incaricata dall'OEA, debitamente invitato. In caso di assenza ingiustificata dell'incaricato dell'OEA, il verbale di collaudo farà egualmente stato.
5. Il termine temporale suddetto sarà sospeso nel caso in cui, iniziato il collaudo, siano disposte prescrizioni a carico dell'OEA. Il termine riprenderà a decorrere dalla data di adempimento delle prescrizioni medesime.
6. I beni rifiutati al collaudo perché non funzionanti o non rispondenti alle prescrizioni tecniche, non saranno presi in consegna e ferma restando l'applicazione della penalità, dovranno essere sostituiti a cura e spese dell'OEA entro 10 (dieci) giorni dalla data di invio della PEC, a mezzo della quale sarà comunicato il rifiuto.
7. In mancanza di riscontro l'Amministrazione potrà procedere all'affidamento della fornitura ad un'altra ditta, con riserva di applicare le penalità previste e richiedere i danni e le maggiori spese sostenute.

Art. 66 – Documentazione tecnica

1. L'OEA prima di procedere all'esecuzione della fornitura deve far pervenire all'Amministrazione, entro il tempo massimo di 10 giorni solari a far data dall'ordinativo, la seguente documentazione tecnica che dovrà essere conforme a quella presentata in sede di gara:
 - scheda tecnica del bene con codice d'individuazione e/o disegno assonometrico/render, idoneo per qualità e risoluzione a valutare il singolo bene da fornire;
 - depliant illustrativi di ogni singolo macchinario, attrezzatura o arredo;
 - certificazioni/Dichiarazioni attestanti la conformità dei beni a tutte le norme vigenti, italiane e comunitarie;
 - manuali d'uso in lingua italiana;
 - documentazione tecnica che l'OEA ritiene di aggiungere a quella richiesta (foto, cataloghi, disegni, ecc.);

Art. 67 – Inventario di consegna

1. Una volta completate le forniture e l'installazione, da parte dell'OEA, dei beni prescritti e a seguito di collaudo con esito positivo, si procederà alla stesura del verbale di consegna, in contraddittorio tra le parti.

Art. 68 – Inventario di riconsegna

1. Alla scadenza del contratto l'OEA dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali, in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna e nell'Inventario dei beni, al netto dei beni eventualmente alienati.
2. Tali beni devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra l'Amministrazione e l'OEA.
3. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno oggetto di valutazione economica.
4. Le spese per il ripristino saranno addebitate interamente all'OEA, attraverso l'escussione, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.
5. Lo svincolo della garanzia definitiva o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).
6. L'OEA, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Art. 69 – Manutenzioni ordinarie

1. Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione

dell'utensileria, presenti presso i locali affidati all'OEA. Le manutenzioni devono essere effettuate in conformità alle *"Specifiche tecniche relative alle manutenzioni"* (Allegato n.7).

Art. 70 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

1. L'OEA, entro 30 giorni lavorativi a far data dell'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.
2. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
3. L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi 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. 71 – Misure per eliminare i rischi interferenti

1. L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI *"Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"* (allegato 08).
2. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'Amministrazione provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 72 – Impiego di energia

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

Art. 73 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. 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.

Art. 74 – Capitolato speciale e specifiche tecniche

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

Art. 75 – Manuale della qualità

1. L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura e nelle cucine degli asili nido costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dall'Amministrazione che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 76 – Documento di valutazione dei rischi

1. L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dall'Amministrazione che ne facciano richiesta.
2. Si ribadisce la necessità per l'operatore economico di individuare fra i propri dipendenti quello che assumerà le funzioni di preposto – vd. Art.19 della Legge 81/2008 - così come previsto dalla Legge 215/2021.

Art. 77 – Controlli da parte dell'Amministrazione

1. Con riferimento al contratto, è facoltà dell'Amministrazione effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali delle quali il presente capitolato e i suoi allegati costituiscono parte integrante e sostanziale.
2. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

3. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, l'Amministrazione effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 78 – Organismi preposti al controllo di conformità

1. Con riferimento al Contratto, il controllo di conformità è affidato al DEC ai sensi dell'articolo 102 del codice degli appalti e del DM 49/2018, il quale si potrà avvalere di organismi esterni.
2. I componenti degli organismi di controllo incaricati durante i sopralluoghi indosseranno apposito camice bianco e copricapo.
3. 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 dal Comune.

Art. 79 – Metodologia e contenuti dei controlli di conformità

1. Gli organismi incaricati dall'Amministrazione effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
2. Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.
3. 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. 80 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al *“blocco di derrate”*. I tecnici incaricati dall'Amministrazione provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

2. L'Amministrazione provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento al personale incaricato 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. 81 – Contestazioni all'OEA

1. Il DEC 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 dal DEC in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 82 – Compiti dei componenti la rappresentanza dell'utenza

1. I compiti della rappresentanza dell'utenza sono così individuati:
 - monitoraggio e controllo della qualità del servizio per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio oggetto dei contratti esecutivi, mediante la compilazione di opportune schede di valutazione, definiti nell'ambito della rappresentanza degli utenti;
 - vigilanza e controllo sulle quantità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente CSO, al menù in vigore;
 - consuntivo relativo alle variazioni del menù scolastico.
2. Con riferimento al contratto, l'Amministrazione provvederà a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione oggetto dei contratti esecutivi.
3. I componenti dell'organismo di rappresentanza dell'utenza indosseranno, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione oggetto del contratto, apposito camice e copricapo monouso fornito dal l'OEA.

Art. 83 – Customer satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall' OEA in accordo con l'Amministrazione, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.
2. Tale modulo deve essere compilato **trimestralmente** da un responsabile individuato dall'OEA mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.
3. Durante il primo bimestre contrattuale del contratto, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.
4. Successivamente si attribuirà al servizio oggetto del contratto il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce.
5. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate nell'ambito del contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse in ritardo rispetto ai termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

Art. 84 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM

1. L'OEA deve analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'Amministrazione (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.
2. Deve essere possibile per l'utenza adulta far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'Amministrazione

3. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
4. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al DEC, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Art. 85 – Prezzo del pasto

1. Il prezzo unitario del pasto, per ciascuna tipologia di utenti, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
2. Si precisa che lo spuntino per le scuola d'Infanzia da erogare a metà mattina (latte o the) è compreso nei rispettivi prezzi del pasto.
3. La merenda da erogare agli utenti del post scuola, dei centri estivi e oratori estivi è compresa nei rispettivi prezzi del pasto. La fatturazione, suddivisa scuola per scuola avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base dei pasti realmente erogati. La fatturazione deve essere suddivisa per ciascuna tipologia di utenti ovvero:

A) Asili Nido

B) Utenze scolastiche e personale educativo e insegnanti

C) Merenda per post scuola: numero di merende realmente fornite inclusa nel prezzo

D) Merenda per Centri estivi: numero di merende realmente fornite inclusa nel prezzo

E) Utenti a domicilio

F) Dipendenti comunali

G) Cestini: Il prezzo dei cestini da viaggio è del 25 % in meno del prezzo unitario del pasto pronto.

Trattandosi di appalto a misura, saranno pagati i pasti e i cestini effettivamente erogati.

Art. 86 – Modalità di fatturazione

1. L'OEA mensilmente fatturerà all'Amministrazione, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese (dato desunto dalle prenotazioni giornaliere effettuate dal personale scolastico).
2. Le fatture dovranno essere distinte per plesso scolastico e accompagnate da un prospetto analitico che permetta all'Amministrazione la verifica del computo dei pasti fruiti e del numero dei pasti fatturati. Se le fatture pervenissero senza il suindicato prospetto i termini di liquidazione decorreranno solamente a partire dalla data di ricevimento dello stesso.
3. I pagamenti avverranno, solo dopo verifica e conseguente autorizzazione del Direttore di Esecuzione, prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio da parte dell'Amministrazione. Tali pagamenti verranno effettuati **esclusivamente** mediante bonifico bancario o postale a 30 giorni d.f.
4. Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero rilevato in sede di prenotazione.
5. Al fine di evitare ogni eventuale contestazione, per i pasti erogati a ciascuna categoria di utenti, dovrà essere garantito l'accesso on line ai dati e dovrà essere elaborato un report riepilogativo indicante il numero dei pasti erogati agli utenti e agli insegnanti. I report comprovanti i pasti somministrati dovranno essere trasmessi all'ufficio **Pubblica Istruzione** entro il 7 del mese successivo a quello di riferimento e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dai competenti uffici comunali.
6. In ottemperanza al decreto ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'O.E.A. emetterà fattura in forma elettronica ai sensi della Legge 244/2007, art. 1 commi da 209 a 214. È obbligatorio che ogni fattura elettronica riporti il Codice Univoco Ufficio, che è un'informazione obbligatoria della stessa e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio (SDI), gestito dall'Agenzia delle Entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all'Ufficio destinatario.
7. L'Amministrazione può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della garanzia definitiva.

Art. 87 – Revisione delle condizioni economiche in caso di ripetizione e/o proroga del contratto

1. I corrispettivi riconosciuti nella fase di esecuzione del contratto comprendono anche specificatamente, i costi delle migliorie offerte che si ritengono interamente i compensati. Qualora il contratto venisse ripetuto o prorogato, si precisa quanto segue.
2. Il livello di qualità del servizio resterà immutato rispetto al contratto precedente, per gli altri aspetti si procederà come di seguito descritto:

A) Realizzazione degli interventi previsti dalla specifica di cui All.1

Nel caso in cui il contratto venga ripetuto, o prorogato l'Amministrazione decurterà dal prezzo di ciascuna tipologia di pasto, l'incidenza della quota di ammortamento indicata in offerta.

B) Migliorie accolte riguardanti impianti, strutture, attrezzature e arredi:

Nel caso in cui il contratto venga ripetuto, o prorogato la il comune decurterà dal prezzo di ciascuna tipologia di pasto, l'incidenza della quota di ammortamento delle migliorie indicata in sede di gara.

C) Migliorie offerte non accolte:

L'OEA rimborserà all'Amministrazione la somma relativa alle migliorie non accolte indicate dall'OEA in fase di gara commisurata alla durata della ripetizione e/o proroga tecnica.

Art. 88 – Tracciabilità finanziaria

1. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., il concessionario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto dell'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
2. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato in sede di gara.
3. L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'OEA si impegna ad esibire, a semplice ri-

chiesta dell'Amministrazione, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

4. L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.
5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 89 – Conservazione dell'equilibrio economico

1. Qualora nel corso del contratto sopravvengano circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio ha diritto, ai sensi dell'art. 9 del Codice, alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.
2. La rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica.
3. Se le circostanze sopravvenute di cui al comma 1 rendono la prestazione, in parte o temporaneamente, inutile o inutilizzabile per uno dei contraenti, questi ha diritto a una riduzione proporzionale del corrispettivo, secondo le regole dell'impossibilità parziale.
4. In applicazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale si applicano le disposizioni di cui agli articoli 60 e 120 del D.Lgs 36/2023.

Art. 90 – Stima degli ammortamenti non realizzati

1. L'incidenza sul costo pasto degli investimenti per la fornitura e l'installazione dei beni di cui all'allegato n.1 *"Specifiche tecniche delle attrezzature"* dovrà essere calcolata su un numero di pasti pari a **1.374.380**, corrispondente al numero presunto dei pasti che saranno prodotti nel periodo di durata contrattuale.
2. Nel caso in cui, alla scadenza del contratto, non venisse raggiunta l'erogazione del numero di pasti di cui al comma 1, la restante parte del capitale investito e gli oneri finanziari non recuperati sui pasti saranno rimborsati all'OEA uscente, alla data di stipula del nuovo contratto, dall'operatore economico subentrante.

3. L'ammontare non recuperato al netto dell'IVA, sarà determinato moltiplicando l'incidenza del capitale e degli interessi sul singolo pasto, moltiplicato per il numero di pasti non erogati.
4. Nel caso in cui invece il citato numero di pasti venisse raggiunto prima della scadenza del contratto, l'Amministrazione decurterà dal prezzo dei pasti successivi l'incidenza del capitale e degli interessi ormai recuperati.

Art. 91 – Revisione prezzi

1. La revisione prezzi sarà effettuata secondo quanto previsto dall'articolo 60 del D.Lgs 36/2023.
2. La revisione si attiverà al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione della fornitura del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.
3. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi saranno utilizzati gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.
4. Gli indici di costo e di prezzo di cui al comma 3 sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale.

Art. 92 – Modifica del contratto in corso di esecuzione

1. La modifica del contratto potrà avvenire solamente al verificarsi delle condizioni di cui all'articolo 120 del D.Lgs 36/2023.

Art. 93 – Garanzia definitiva

1. La garanzia definitiva 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 dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.
1. La garanzia 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 da parte dell'Amministrazione.
2. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA. In particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione del servizio;
 - risoluzione contrattuale.
3. Ogni qualvolta l'Amministrazione si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, l'OEA è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 10 giorni.
 4. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'OEA. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatizzata perdita della garanzia che verrà incamerata dall'Amministrazione contraente.
 5. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 94 – Polizze assicurative

1. L'OEA nell'esecuzione del contratto assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'OEA stesso quanto dell'Amministrazione e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi. È obbligo dell'OEA stipulare apposita polizza assicurativa.
2. L'OEA al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione contraente debba essere considerato "terzo" 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 e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte del Concessionario.
3. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'OEA.
4. La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (un milione/00) per persona
 - € 1.000.000,00 (un milione/00) per danni a cose o animali.
5. La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (un milione/00) per persona

6. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.
7. Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 95 – Codice di comportamento e “pantouflage”

1. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, c. 3, del D.P.R. n. 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30/03/01 n. 165” e del Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Trezzano sul Naviglio e messo a disposizione telematicamente sul sito istituzionale.
2. L'OEA e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopraccitato codice per quanto compatibili.
3. L'OEA, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, sottoscrivendo il contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del relativo rapporto di lavoro

Art. 96 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

1. Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art.119 del Dlgs n.36/2023.
2. L'OEA è obbligato a trasmettere all'Amministrazione, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.
3. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 97 – Penali

1. Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali,

saranno applicate penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente capitolato.

2. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
3. 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.
4. Le penalità minime che l'Amministrazione si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello	Euro 250,00
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
2	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.);
3	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme;
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
7	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
8	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
9	Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti al dell'Amministrazione nel caso di solo servizio di trasporto pasti;
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste
2° livello	Euro 500,00
11	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la

	conservazione dei pasti
12	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
13	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con l'Amministrazione
14	Per ogni derrata non conforme alle <i>"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"</i> rinvenuta nel magazzino
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"</i>
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature</i> per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
17	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
22	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dall'Amministrazione.
3° livello	Euro 750,00
23	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
24	Per ogni caso di mancato rispetto delle <i>"Buone Norme di Produzione"</i> (GMP)
25	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione della documentazione inerente la messa in atto del sistema

	HACCP.
26	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>"Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti"</i> , nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni
27	Ogniqualevolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
28	Mancata fornitura di prodotti prescrittivi. Sarà applicata la penale prevista dall'art. 23 del presente capitolato
29	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara come soluzioni migliorative alle derrate alimentari. Saranno applicate le penali previste all'art. 24 del presente capitolato
30	Per ogni violazione al divieto di riciclo
31	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso il centro cottura e gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o i refettori, in relazione al piano di sanificazione;
32	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso all'OEA
4° livello	Euro 1.500,00
33	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti</i> , nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
34	Per ogni dieta sanitaria o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
35	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
36	Ogniqualevolta, a seguito di controlli effettuati presso il centro cottura, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
37	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle <i>"Specifiche tecniche relative agli</i>

	<i>interventi di manutenzione ordinarie”;</i>
38	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

5. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
6. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.
7. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 98 – Applicazione delle penali

1. La conformità della resa dei servizi da parte dell'OEA rispetto alle previsioni del capitolato è verificata a cura ed onere dell'Amministrazione o da soggetti da questa incaricati.
 2. Qualora venissero riscontrate non conformità:
 - a) Il personale dell'Amministrazione preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare al concessionario la non conformità riscontrata;
 - b) L'Amministrazione provvederà altresì a comunicare al concessionario eventuali Azioni Preventive necessarie per evitare potenziali non conformità, nonché i tempi per la loro messa in opera.
- Tale comunicazione potrà essere puntuale (per ogni singola non conformità) ovvero cumulativa (per tutte le non conformità di un certo periodo o di una certa sede) e verrà effettuata con le seguenti modalità:

- L'Amministrazione farà pervenire all'OEA, a mezzo PEC le non conformità rilevate dagli organi di controllo dell'Amministrazione e/o dai suoi incaricati e le eventuali azioni correttive e/o preventive;
- L'OEA potrà contro dedurre a quanto contestato entro il termine di 8 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della segnalazione a mezzo PEC;
- se entro la suddetta data il concessionario non provvederà alle suddette controdeduzioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute giustificative dell'accaduto,

l'Amministrazione applicherà le penali previste al precedente articolo dandone comunicazione scritta al concessionario a mezzo PEC.

3. L'Amministrazione adotterà inoltre gli eventuali provvedimenti sanzionatori sulla base:
 - delle controdeduzioni espresse dal concessionario;
 - della gravità dell'accaduto;
 - del reiterarsi dell'accaduto.
4. Le penalità di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui pagamenti più immediati.
5. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che l'Amministrazione intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.
6. Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dal concessionario o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

Art. 99 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

1. Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, l'Amministrazione ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il quale l'OEA si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.
2. Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'OEA e l'applicazione delle penali già contestate.
3. La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte dell'OEA dei maggiori danni subiti dall'Amministrazione.

Art. 100 – Clausole di risoluzione espresse

1. L'Amministrazione con riferimento al contratto, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il singolo Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite PEC, nei seguenti casi:

- mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del relativo Contratto;
 - mancata reintegrazione della garanzia prestata per il contratto di cui all'art. 67 eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
 - applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo di riferimento;
 - nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall'OEA ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 72, del medesimo D.P.R. 445/2000;
 - nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano all'OEA di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
 - in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto.
2. Nelle fattispecie di cui al presente comma non si applicano i termini previsti dall'articolo 21-nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.
3. L'Amministrazione contraente può risolvere il Contratto senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'OEA tramite PEC, nei seguenti casi:
- a. qualora nei confronti dell'OEA sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 del D. Lgs. n. 36/2023;
 - b. qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.
4. Nell'ambito del contratto l'OEA ha l'obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell'atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al contratto. Nell'ambito del contratto, l'Amministrazione allorché accerti un grave inadempimento dell'OEA ad una delle obbligazioni assunte con il contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti all'OEA e contestualmente assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a quindici giorni, entro i quali l'OEA dovrà presentare le proprie controdeduzioni.

5. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l'OEA abbia risposto, l'Amministrazione ha la facoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'OEA salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.
6. Qualora l'OEA ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del Contratto l'Amministrazione assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali l'OEA deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'OEA qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione potrà risolvere il Contratto, fermo restando il pagamento delle penali.
7. In caso di inadempimento dell'OEA anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula del Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato a mezzo di raccomandata A/R tramite PEC dall'Amministrazione per porre fine all'inadempimento, l'Amministrazione ha la facoltà di considerare risolto di diritto il Contratto e di ritenere definitivamente la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'OEA per il risarcimento del danno.

Art. 101 – Licenze e autorizzazioni

1. L'OEA per dare inizio alle attività deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. L'OEA deve effettuare, a proprie cure e spese, gli eventuali interventi di manutenzione prescritti dalla ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 102 – Domicilio e recapito dell'OEA

1. L'OEA elegge domicilio nel luogo ove ha la sua sede legale. Tutte le comunicazioni nei confronti dell'OEA saranno effettuate presso tale domicilio. Ogni variazione di domicilio conseguente alla variazione della sede legale dovrà essere comunicata per iscritto all'Amministrazione, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a

tutti gli effetti di legge valide, senza che l'OEA possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale. In via ordinaria tutte le comunicazioni all'OEA saranno effettuate tramite email o PEC e saranno ritenute valide a tutti gli effetti di legge, fatte salve eventuali disposizioni specifiche e non derogabili di legge.

Art. 103 – disposizioni generali relative al personale

1. 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 dall'Amministrazione.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.
3. L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 104 – Contratto di lavoro

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, del turismo e commercio fatto salvo quanto previsto dall'articolo 11 del D.Lgs 36/2023 (Codice appalti), 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.
2. Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio oggetto del contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

3. Resta escluso da tale clausola il personale impiegato presso il Centro Cottura della gestione uscente.
4. A tal fine prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare all'Amministrazione contraente l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.
5. 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.
6. L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
7. Su richiesta dell'Amministrazione, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Art. 105 – Organico e reintegro del personale mancante

1. 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 dovuta all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti dei servizi.
2. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Direttore dell'esecuzione del contratto, in mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.
3. L'OEA, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per il Comune.

4. La consistenza dell'organico impiegato presso tutti i servizi oggetto dell'affidamento deve essere riconfermata al Comune prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a mezzo posta elettronica certificata (PEC).
5. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente entro le 24 ore detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

Art. 106 – Direttore tecnico del servizio

1. L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva dei servizi.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.
3. 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.
4. 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 dei servizi oggetto dei contratti esecutivi e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il responsabile nominato dall'Amministrazione contraente.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.
6. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare al DEC, entro 6 ore, il nominativo della persona incaricata.

Art. 107 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

1. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire mediante la supervisione di una dietista in possesso di Laurea triennale in Dietistica – afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia – abilitante all'esercizio della professione e Iscrizione all'Albo Dietisti istituito all'interno dell'Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (legge 3/2018).

2. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista- in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo.
3. La Dietista o il dietologo deve avere esperienza, almeno quinquennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi;
4. La dietista o il Biologo nutrizionista è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:
 - somministrazione delle diete speciali;
 - messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - Interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali.
 - addestrare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.
5. La dietista o il Biologo nutrizionista oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Art. 108 – Personale addetto alla preparazione dei pasti

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

Art. 109 – Personale addetto al trasporto e consegna pasti

1. L'OEA per l'effettuazione del servizio, di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale e automezzi in numero pari a quanto dichiarato in sede di offerta, 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. 110 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. 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. Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una puntuale erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.
2. Il rapporto addetti/utenti è di 1/40 per le scuole dell'Infanzia, mentre per le scuole Primarie e Secondarie di 1° grado dovrà essere conforme a quanto previsto nel progetto tecnico presentato in fase di gara dall'OEA se accettato dalla Commissione giudicatrice.

Art. 111 – Norme comportamentali del personale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
 - tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
 - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Amministrazione;
 - non trattenersi con i dipendenti dell'Amministrazione 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 dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
2. L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 112 – Corsi di formazione del personale

1. Fatti salvi i corsi di formazione obbligatori, l'OEA dovrà organizzare un corso entro 60 giorni dall'inizio del servizio per tutto il personale della durata di 4 ore in conformità alle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo emanate dal Ministero della salute.

Art. 113 – Informazioni ai dipendenti dell'OEA

1. L'OEA è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio oggetto del contratto un incontro di presentazione dello stesso, diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio oggetto del contratto.

Art. 114 – Controversie

1. Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sono di competenza del Foro di Milano.
2. Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

Art. 115 – Disposizioni finali

1. 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.