



Area Servizi alla Persona

**CAPITOLATO DI GARA PER LA GESTIONE DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI.**

**PERIODO 01/09/2021 – 31/08/2024**

**CIG 8678349027**

## INDICE

PRINCIPI GENERALI .....	6
TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI .....	6
Art. 1 - Definizioni.....	6
Art. 2 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto.....	8
Art. 3 - Norme e obiettivi generali .....	8
Art. 4 - Lingua ufficiale .....	9
Art. 5 - Obblighi di riservatezza e di segretezza .....	9
Art. 6 - Oggetto dell'appalto .....	9
Art. 7 – Varianti per situazioni emergenziali.....	9
Art. 8 - Durata del contratto.....	9
Art. 9 - Attività costituenti il servizio .....	10
Art. 10 - Tipologia dell'utenza .....	11
Art. 11 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti .....	11
Art. 12 – Utilizzo dell'acqua di rete.....	15
Art. 13 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti .....	16
Art.14 - Specifiche tecniche.....	16
Art. 15 - Inizio del servizio .....	16
Art. 16 - Ubicazione dei locali di consumo e numero dei pasti .....	17
Art. 17 - Dimensione presunta dell'utenza .....	18
Art. 18 - Calendario di erogazione del servizio .....	18
Art. 19 - Interruzione del servizio.....	19
Art. 20 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	20
TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....	20
Art. 21 - Oneri economici a carico dell'OEA .....	20
Art. 22 – Spese a carico della SA .....	20
Art. 23 – Garanzia definitiva .....	20
Art. 24 – Assicurazione di responsabilità per infortuni e danni.....	21
Art. 25 – Obblighi normativi .....	22
Art. 26 – Realizzazione delle migliorie offerte.....	22
TITOLO III - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO .....	22
Art. 27 - Disposizioni generali relative al personale.....	22
Art. 28 – Organico e reintegro personale mancante.....	22
Art. 29 - Rapporto di lavoro.....	23
Art. 30 - Clausola sociale di prioritario assorbimento del personale .....	23
Art. 31 - Informazione ai dipendenti dell'OEA .....	24
Art. 32 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	24

Art. 33 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti .....	24
Art. 34 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti .....	24
Art. 35 - Responsabile del servizio .....	25
Art. 36 - Norme comportamentali comuni del personale.....	25
Art. 37 - Corsi di formazione professionale.....	25
<b>TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI .....</b>	<b>26</b>
Art. 38 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari .....	26
Art. 39 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara .....	27
<b>TITOLO V - ASILI NIDO: PREPARAZIONE PASTI E FORNITURE DIVERSE.....</b>	<b>28</b>
Art. 40 - Struttura del menù .....	28
Art. 41 - Diete speciali.....	28
Art. 42 - Diete leggere e/o alternative.....	29
Art. 43 - Comunicazione del numero di utenti per emissione fattura .....	29
Art. 44 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asili Nido .....	29
Art. 45 - Forniture diverse per il servizio destinato agli Asili Nido .....	30
<b>TITOLO VI – RISTORAZIONE SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI: MENÙ E DIETE.....</b>	<b>30</b>
Art. 46 - Articolazione dei Menù.....	30
Art. 47 - Struttura dei menù .....	30
Art. 48 - Variazione del menù .....	31
Art. 49 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche .....	31
Art. 50 - Diete speciali.....	32
Art. 51 - Diete leggere .....	32
Art. 52 - Diete a carattere diete etico-religioso .....	32
Art. 53 - Modalità di conservazione delle diete speciali e alternative durante il trasporto.....	33
Art. 54 – Giornate alimentari a tema .....	33
<b>TITOLO VII – FORNITURA PASTI ANZIANI ASSISTITI: MENÙ .....</b>	<b>33</b>
Art. 55 – Struttura del menù e diete in bianco o speciali.....	33
Art. 56 – Gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei pasti .....	34
<b>TITOLO VIII - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....</b>	<b>34</b>
Art. 57 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	34
Art. 58 - Norme per una corretta igiene della produzione .....	34
Art. 59 - Indumenti di lavoro .....	34
Art. 60 - Igiene del personale.....	35
Art. 61 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche .....	35
Art. 62 - Divieto di riciclo .....	35
<b>TITOLO IX - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA .....</b>	<b>35</b>
Art. 63 - Manipolazione e cottura .....	35
Art. 64 - Preparazione piatti freddi .....	36
Art. 65 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	36

Art. 66 – Modalità di utilizzo dei condimenti.....	36
<b>TITOLO X - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE .....</b>	<b>36</b>
Art. 67 - Quantità degli ingredienti.....	36
Art. 68 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche .....	37
<b>TITOLO XI - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI</b>	<b>37</b>
Art. 69 - Prenotazione dei pasti per gli utenti della ristorazione scolastica .....	37
Art. 70 - Prenotazione dei pasti per gli anziani assistiti.....	37
Art. 71 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto.....	37
Art. 72 - Caratteristiche contenitori da utilizzare per conservazione pasti durante il trasporto .....	37
Art. 73 - Mezzi di trasporto .....	38
Art. 74 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo .....	38
Art. 75 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti.....	38
<b>TITOLO XII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI .....</b>	<b>39</b>
Art. 76 - Norme e modalità per la somministrazione.....	39
Art. 77 - Quantità in volumi e in numero.....	40
<b>TITOLO XIII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....</b>	<b>40</b>
Art. 78 - Regolamenti .....	40
Art. 79 - Caratteristiche prodotti detergenti e sanificanti e dei materiali di consumo in carta .....	40
Art. 80 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature .....	41
Art. 81 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi .....	41
Art. 82 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dall'utenza .....	41
Art. 83 - Disinfestazione dei locali di produzione e consumo dei pasti e delle cucine degli Asili Nido .....	41
Art. 84 - Pulizie esterne.....	42
Art. 85 - Rifiuti e materiali di risulta .....	42
<b>TITOLO XIV - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....</b>	<b>42</b>
Art. 86 - Disposizioni in materia di sicurezza.....	42
Art. 87 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	43
Art. 88 - Impiego di energia.....	43
Art. 89 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	43
<b>TITOLO XV - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....</b>	<b>43</b>
Art. 90 – Capitolato di Gara e Specifiche Tecniche .....	43
Art. 91 – Manuale della Qualità.....	43
Art. 92 – Piano di Autocontrollo .....	43
<b>TITOLO XVI - CONTROLLI DI CONFORMITA' .....</b>	<b>44</b>
Art. 93 - Disposizioni generali.....	44
Art. 94 - Controlli da parte della SA.....	44
Art. 95 - Organismi preposti al controllo dalla SA.....	44
Art. 96 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla SA .....	44
Art. 97 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	44

Art. 98 – Esercizio di autocontrollo da parte dell’OEA.....	45
Art. 99 - Blocco delle derrate.....	46
Art. 100. - Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli da parte della SA.....	46
Art. 101 - <i>Customer Satisfaction</i> e verifica degli avanzi.....	46
TITOLO XVII - PENALITÀ.....	47
Art. 102 – Penalità per inadempienze.....	47
TITOLO XVIII - PREZZO DEL PASTO, PAGAMENTI E FATTURAZIONE, TRACCIABILITÀ FINANZIARIA.....	49
Art. 103 - Prezzo del pasto.....	49
Art. 104 – Pagamenti e fatturazione.....	49
Art. 105 – Tracciabilità finanziaria.....	50
Art. 106 - Revisione prezzi.....	50
TITOLO XIX - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI NEL SERVIZIO.....	51
Art. 107 - Verbale di consegna dei locali e inventario.....	51
Art. 108 - Ubicazione dei terminali di distribuzione e degli Asili Nido.....	51
Art. 109 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	51
Art. 110 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’OEA.....	52
Art. 111 - Inventari di riconsegna.....	52
TITOLO XX - ASPETTI CONTRATTUALI.....	52
Art. 112 - Durata del contratto.....	52
Art. 113 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto.....	53
Art. 114 - Stipula del contratto.....	53
Art. 115 – Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del contratto.....	53
Art.116 – Clausola risolutiva espressa.....	53
Art. 117 - Disdetta del contratto da parte dell’OEA.....	54
Art. 118 – Licenze e autorizzazioni.....	54
Art. 119 - Subappalto.....	54
Art. 120 – Cessione del contratto e cessione dei crediti.....	54
Art. 121 – Procedura di affidamento in caso di fallimento.....	55
Art. 122 – Privacy e trattamento dei dati personali.....	55
Art. 124 - Domicilio e recapito dell’OEA.....	56
Art. 125 - Controversie.....	56
Art. 126 - Disposizioni finali.....	56
Allegati “Specifiche tecniche“:.....	56
Altri Allegati:.....	56

**CAPITOLATO DI GARA PER LA GESTIONE DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI.  
PERIODO 01/09/2021 – 31/08/2024**

**PRINCIPI GENERALI**

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. n. 50/2016, art. 30, comma 1, art. 34, art. 144), al Piano d'Azione Nazionale per il *Green Public Procurement* di cui al Decreto Interministeriale 10/04/2013 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione – Revisione 2013", alla L. n. 221 del 28/12/2015 "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", al D.M. 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

**TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI**

**Art. 1 - Definizioni**

Nell'ambito del presente Capitolato vengono assunti i seguenti acronimi e definizioni:

- a) SA - Stazione Appaltante: Comune di Bresso, il quale affida all'Operatore Economico Aggiudicatario il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) OEA - Operatore Economico Aggiudicatario: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- d) RUP: Responsabile Unico del Procedimento
- e) DE: Direttore Esecutivo del servizio, nominato dalla Stazione Appaltante
- f) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla SA;
- g) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli asili nido reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine site negli asili nido; il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole ed altre utenze del Comune di Bresso, reso mediante la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura dell'OEA, il trasporto presso i refettori e presso gli altri luoghi di consumo del pasto, la distribuzione del pasto dove prevista, e la sanificazione del Centro Cottura, dei Nidi e dei refettori;
- h) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la SA concede in uso all'OEA, esclusivamente ai fini del servizio di ristorazione, i refettori e le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni;
- i) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- j) Centro Cottura: la struttura di produzione dell'OEA ove vengono prodotti i pasti;
- k) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
- l) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- m) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- n) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4/5 settimane;
- o) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;

- p) Menù vegetariano: menù a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;
- q) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- r) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- s) Dieta in bianco: pasto a basso residuo di grassi animali, approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- t) Menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- u) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- v) Alimento/Prodotto alimentare/derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani;
- w) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie al momento della raccolta;
- x) Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio compreso nel raggio chilometrico definito nel Bando di gara;
- y) Prodotto locale trasformato: Prodotto trasformato i cui ingredienti principali e caratterizzanti provengono dall'ambito territoriale della Regione Lombardia;
- z) Prodotti agricoli o agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata DOP, IGP, STG: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla Denominazione Di Origine Protetta (DOP), di Indicazione Geografica Protetta (IGP) o di Specialità Tradizionale Garantita (STG);
- aa) Prodotti agricoli o agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- bb) Prodotto da lotta integrata: prodotto di minor impatto ambientale ottenuto con trattamenti chimici ridotti in media del 50% che presenta quantità minime di residui di pesticidi;
- cc) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari;
- dd) Pasti crudi semilavorati: le quantità di derrate necessarie per approntare i pasti per gli alunni dell'asilo nido;
- ee) 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;
- ff) CAM: Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito [www.minambiente.it](http://www.minambiente.it) dedicata al *Green Public Procurement*;
- gg) Standard MSC: standard ambientale Marine Stewardship Council ottenuto a seguito della verifica del rispetto di pratiche di pesca ecosostenibili;
- hh) GMP (Good Manufacturing Practices): Norme di Buona Produzione che descrivono i metodi, le attrezzature, i mezzi e la gestione delle produzioni per assicurarne gli standard di qualità appropriati;
- ii) NAS: Nuclei Antisofisticazione e Sanità – Arma dei Carabinieri;
- jj) ICQRF: Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari;
- kk) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dalla ditta per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- ll) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;

- mm) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale della ditta per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio, il deposito di stoviglie e utensili, locali spogliatoi e locali servizi per personale e utenti, spazi destinati alla raccolta rifiuti;
- nn) Terminali di distribuzione: l'insieme dei locali di consumo dei pasti e dei locali di servizio annessi ai refettori;
- oo) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- pp) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- qq) Tegami: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- rr) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quanto altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- ss) Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- tt) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- uu) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- vv) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e locali annessi;
- ww) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla SA;
- xx) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati evidenziati nel DUVRI.

Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" si intende la SA, con "Capitolato" si intende il presente documento, con "Gara" si intende la gara da effettuare a fronte del Capitolato, con "Contratto" si intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

## **Art. 2 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto**

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia. In particolare l'OEA, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge, nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere il contratto, in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'OEA, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti l'oggetto dell'appalto.

## **Art. 3 - Norme e obiettivi generali**

Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/ o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

#### **Art. 4 - Lingua ufficiale**

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dall'OEA, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione, sottoposta dall'OEA alla SA, 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. 5 - Obblighi di riservatezza e di segretezza**

È fatto obbligo all'OEA di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarle e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte della SA.

#### **Art. 6 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte.

L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell'appalto, non costituendo in alcun caso titolo di godimento del bene, indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.

Il servizio deve essere espletato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'OEA in sede di offerta, qualora queste ultime siano accolte dalla SA.

I beni forniti dall'OEA nel corso della durata contrattuale, ex novo e/o anche derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti sia presso i refettori ove la ditta provvede alla somministrazione dei pasti agli utenti sia presso i locali annessi sia presso le cucine degli Asili Nido, si intendono immediatamente di proprietà del Comune di Bresso.

Descrizione prestazione principale: Servizio di ristorazione scolastica – CPV 55524000-9.

#### **Art. 7 – Varianti per situazioni emergenziali**

Il servizio descritto nel presente Capitolato si riferisce alla sua organizzazione in situazioni di normalità.

Considerato lo stato di emergenza sanitaria determinata dall'epidemia da Sars-COV2 esistente al momento della redazione del presente Capitolato, si specifica che, qualora le misure di prevenzione e di contenimento del contagio disposte dalle normative nazionali e locali fossero ancora vigenti al momento dell'avvio del servizio di cui al presente appalto, dovranno essere mantenute le variazioni all'organizzazione della refezione scolastica attuate per l'anno scolastico 2020/2021 per le Scuole Primarie e le Scuole Secondarie di primo grado, così come descritte all'interno del seguente Art. 11, o applicate nuove misure in ottemperanza alle disposizioni legislative di volta in volta vigenti. In ogni caso la maggiorazione media applicabile al costo del pasto per gli utenti delle Scuole interessate **non dovrà superare la quota del 5% del prezzo contrattuale aggiudicato.**

#### **Art. 8 - Durata del contratto**

Il contratto avrà durata di 36 mesi dalla data di effettivo inizio del servizio previsto per il 1° settembre 2021 e termine al 31 agosto 2024.

La SA, accertata la disponibilità dell'OEA, prima della scadenza del contratto, qualora la normativa allora vigente lo renderà possibile, previo accertamento di sussistenza di ragioni di convenienza e/o di pubblico interesse, ha la possibilità di avviare una procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara per la ripetizione di

servizi analoghi con la stessa la ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, per un periodo fino a ulteriori anni 3.

La SA, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale adottando apposito atto che espliciti la volontà dell'Ente.

### **Art. 9 - Attività costituenti il servizio**

Il servizio di ristorazione cui al presente appalto è costituito dalle seguenti attività:

#### **A - RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE:**

- a. ricevimento delle prenotazioni dei pasti;
- b. approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- c. preparazione dei pasti presso il Centro Cottura dell'OEA, destinati agli alunni e ai docenti aventi diritto, in base al numero di presenze giornaliera;
- d. confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e confezionamento in monoporzione per le diete leggere, le diete speciali, le diete a carattere etico-religioso e vegetariane;
- e. trasporto, consegna presso i locali di consumo (refettori scolastici o aule scolastiche);
- f. fornitura delle merende agli utenti della Scuola d'Infanzia, della Scuola Primaria e dei Centri Estivi Diurni secondo il numero degli aventi diritto comunicato dall'Amministrazione;
- g. allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti;
- h. somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche;
- i. sgombero, riordino, pulizia e disinfezione dei refettori e/o aule scolastiche, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- j. lavaggio e sanificazione giornaliera di tutto quanto utilizzato per la somministrazione dei pasti (stoviglie, utensileria, bacinelle GN, contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, macchinari e attrezzature);
- k. ritiro giornaliero dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e delle bacinelle GN utilizzate per il servizio;
- l. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

#### **B – PREPARAZIONE PASTI PER UTENTI DEGLI ASILI NIDO COMUNALI**

- a) fornitura delle derrate necessarie alla preparazione dei pasti per gli utenti degli Asili Nido Comunali e stoccaggio delle stesse presso le cucine degli Asili Nido;
- b) preparazione dei pasti per i bambini degli Asili Nido presso le cucine degli Asili mediante lavorazione e cottura delle derrate fornite;
- c) erogazione delle merende agli utenti degli Asili Nido secondo il numero degli aventi diritto comunicato dall'Amministrazione;
- d) lavaggio e sanificazione giornaliera di tutto quanto utilizzato per la preparazione e somministrazione dei pasti, inclusi macchinari e attrezzature;
- e) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di preparazione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

#### **C – FORNITURA PASTI PER ANZIANI ASSISTITI DAL COMUNE**

- a) preparazione dei pasti presso il Centro Cottura dell'OEA destinati agli anziani assistiti a domicilio;
- b) confezionamento e trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in contenitori individuali monoporzione;

**La prestazione richiesta all'OEA prevede inoltre:**

**A – PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:**

1. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti, comprensiva di imbiancatura da realizzare prima dell'inizio del servizio e a seguito di eventuali interventi richiesti dalla ATS;
2. l'integrazione, ove necessario, di tavoli, panche, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio.

**B – PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI PRESSO I NIDI:**

1. la fornitura di attrezzature, tegami, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio.

Inoltre si richiede **IN TUTTI I TERMINALI DI DISTRIBUZIONE** la fornitura, se non presenti, di bilance da cucina di portata 2 kg e sensibilità 1 g, di frigoriferi per i campioni testimone comprensivi di sacchetti sterili monouso e di forno a microonde a norma.

Alla scadenza contrattuale quanto fornito e/o installato dalla ditta, a seguito di interventi manutentivi e/o forniture, resterà di proprietà della SA.

L'OEA deve rendersi disponibile a collaborare con la SA per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso secondo quanto previsto dalla L. n. 155 del 23/06/2003, dalla L. n. 166 del 19/08/2016 e dalle Linee guida della Regione Lombardia di cui alla D.G.R. n. X/6616 del 19/05/2017. A tal proposito si rimanda alle disposizioni del successivo Art. 56.

**Art. 10 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da:

- bambini frequentanti gli Asili Nido Comunali;
- gli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole Primarie e le Scuole Secondarie di primo grado;
- gli utenti frequentanti i Centri Ricreativi Estivi Comunali;
- gli anziani assistiti a domicilio dal Comune;
- il personale scolastico operante presso le Scuole, presso gli Asili Nido e nei Centri Ricreativi Estivi Comunali;
- altri fruitori diversi autorizzati dalla SA.

**Art. 11 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti**

Vengono di seguito descritte le modalità per l'erogazione del servizio per ciascuna categoria richieste sia in situazione di normalità che in situazione di emergenza sanitaria anti-Covid-19 come attualmente eseguite:

**11.1 ASILI NIDO E PERSONALE IVI OPERANTE AVENTE DIRITTO**

Gli Asili Nido Comunali sono:

- L'Aquilone di via Dante 2;
- Il Girotondo di via Lillo del Duca 18.

L'OEA deve erogare il servizio dal lunedì al venerdì. Il servizio prevede la fornitura di derrate e la preparazione dei pasti e delle merende presso le cucine degli Asili Nido e la consegna al personale che provvederà alla distribuzione agli utenti.

In situazione di emergenza sanitaria, per garantire il distanziamento previsto dalle misure di prevenzione anti-Covid, è stato attivato un Asilo Nido anche presso la struttura comunale di via Mattei n. 2. Il servizio prevede,

quindi, la fornitura di derrate e la preparazione dei pasti e delle merende presso le cucine degli Asili Nido di:

- via Dante: per gli utenti e personale dell'Asilo Nido di via Dante e di via Mattei;
- via Lillo del Duca: per gli utenti e il personale dell'Asilo Nido di via Lillo del Duca.

I pasti e le merende degli Asili Nido di via Dante e via Lillo del Duca devono essere consegnati al personale dei medesimi Asili Nido che provvederà alla distribuzione agli utenti.

In situazione di emergenza sanitaria, i pasti e le merende previsti per l'Asilo Nido di via Mattei devono essere ivi trasportati e consegnati al personale per la distribuzione agli utenti.

L'OEA deve fornire piatti in melammina, bicchieri in melammina o plastica trasparente (policarbonato) posate in acciaio inox, brocche in plastica (policarbonato) ad uso alimentare con coperchio, tovaglioli di carta in numero di 2 per ciascun commensale. Le dimensioni delle posate devono essere concordate con la referente degli Asili Nido.

Le caratteristiche merceologiche delle stoviglie devono essere conformi a quanto previsto dalle Tabelle merceologiche dell'**Allegato n. 1**.

Nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previa comunicazione alla SA, le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile senza alcun onere aggiuntivo per la SA.

Al termine delle attività di produzione dei pasti, all'OEA compete l'effettuazione delle pulizie della cucina e del lavaggio di quanto utilizzato per il servizio.

## **11.2 SCUOLE DELL'INFANZIA E INSEGNANTI AVENTI DIRITTO**

Le Scuole dell'Infanzia sono:

- Scuola "V. Alfieri" di via Roma;
- Scuola "C. del Duca" di via Campestre.

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, e prevede la preparazione e il confezionamento dei pasti, il trasporto e la somministrazione agli utenti.

La somministrazione deve essere effettuata ai tavoli mediante carrelli termici, l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando tovaglie a perdere grandi, piatti in melammina, bicchieri in melammina o plastica (policarbonato), posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in numero di 2 per ciascun commensale. Nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previa comunicazione alla SA, le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile senza alcun onere aggiuntivo per la SA.

Il pane e la frutta (quando non erogata al mattino) devono essere messi in tavola utilizzando appositi cestini lavabili. Nel caso in cui la frutta fosse di difficile sbucciatura per gli alunni, il personale dell'OEA, correttamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica, provvederà a sbucciare e spezzettare la frutta prima della somministrazione.

Il personale dell'OEA provvederà anche, qualora necessario, alla spezzettatura dei secondi prima della somministrazione.

Per ogni tavolo dovrà anche essere prevista una brocca da 1,5 lt dotata di coperchio per la somministrazione di acqua dell'acquedotto che sarà prelevata dal rubinetto indicato dalla SA. La mescita dell'acqua agli alunni è a cura del personale docente. Per l'utilizzo dell'acqua di rete occorre attenersi a quanto indicato al successivo Art. 12.

Tutte le stoviglie utilizzate devono essere fornite dalla ditta e essere conformi alle caratteristiche merceologiche previste dall'**Allegato n. 1**.

Il servizio prevede inoltre la fornitura di merende agli alunni iscritti alle attività post-scolastiche. Per le merende devono essere fornite tovagliette monoposto a perdere e tutte le stoviglie devono essere di tipo monouso.

Le merende saranno distribuite a cura del personale incaricato dalla SA. Costituisce inoltre attività del servizio la

fornitura della frutta da consumare a metà mattina. La frutta può essere consegnata il giorno precedente al consumo e sarà distribuita a cura del personale della ditta.

All'OEA compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli, pulire i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza, effettuare il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie, dell'utensileria e di quanto utilizzato per il servizio, utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio.

All'OEA compete, inoltre, il lavaggio dei carrelli (termici e neutri) e il ritiro, il lavaggio e la sanificazione in lavastoviglie delle bacinelle GN impiegate per il servizio.

### **11.3 SCUOLA PRIMARIA E INSEGNANTI AVENTI DIRITTO**

Le Scuole Primarie sono:

- Scuola "J.F.Kennedy" di via Villorresi;
- Scuola "C. Romani" di via Don Sturzo/San Francesco;
- Scuola "Papa Giovanni XXIII" di via Bologna.

Il servizio deve essere effettuato ai tavoli mediante carrelli termici.

In situazione di normalità è previsto un solo doppio turno, con sparecchiamento e successiva apparecchiatura, nella Scuola "C. Romani" nel refettorio della sede di via Don Sturzo.

In situazione di normalità, nella Scuola "J.F.Kennedy" di via Villorresi il servizio deve essere effettuato mediante sistema self-service con utilizzo di vassoi, tranne che per le classi di 1° elementare ai cui utenti il servizio deve essere effettuato ai tavoli.

Per tutti gli utenti l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando tovaglie a perdere grandi, piatti in melamina, bicchieri in melamina o plastica (policarbonato), posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale. Nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previa comunicazione alla SA, le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile senza alcun onere aggiuntivo per la SA.

Il pane e la frutta (quando non erogata al mattino) devono essere messi in tavola utilizzando appositi cestini lavabili. Per gli alunni della prima e della seconda classe Primaria, nel caso in cui la frutta fosse di difficile sbucciatura, il personale dell'OEA correttamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica, provvederà a sbucciare e spezzettare la frutta prima della somministrazione.

Per gli alunni della prima e della seconda classe Primaria, qualora necessario, il personale dell'OEA provvederà anche alla spezzettatura dei secondi prima della somministrazione

Dovrà anche essere prevista almeno una brocca da 1,5 lt dotata di coperchio ogni 6 utenti, per la somministrazione di acqua dell'acquedotto che sarà prelevata dal rubinetto indicato dalla SA. Per l'utilizzo dell'acqua di rete occorre attenersi a quanto indicato al successivo Art. 12.

In situazione di emergenza sanitaria è stato aggiunto un refettorio nel plesso scolastico "C. Romani" costituito da due edifici (via Don Sturzo e via San Francesco) collegati da un giardino interno. Per il servizio presso il refettorio aggiunto di via San Francesco vengono utilizzate stoviglie a perdere e l'acqua viene fornita in bottiglie PET da 1,5 l.

Nella Scuola "J.F.Kennedy" è stato sostituito il self-service con il servizio al tavolo.

Per tutte le scuole Primarie, in situazione di emergenza sanitaria:

- a) il servizio è suddiviso in turni come segue:

<i>Scuola</i>	<i>Sede</i>	<i>Numero turni</i>	<i>Fasce orarie turni</i>	
"J.F.Kennedy"	via Villorresi	2	12:15-12:45	13:00-13:30

“C. Romani”	via DonSturzo	3	12:00-12:30	12:40-13:10	13:20-13:50
“C. Romani”	via San Francesco	2	12:40-13:10	13:20-13:50	
“Papa Giovanni XXIII”	via Bologna	2	12:30-13:10	13:25-14:00	
“A. Manzoni”	Via Marconi	2	12:30-13:10	13:30-14:00	

Tutte le stoviglie devono essere fornite dalla ditta ed essere conformi alle caratteristiche merceologiche previste dall'**Allegato n. 1**.

Il servizio prevede anche la fornitura di merende agli alunni iscritti alle attività post scolastiche.

Le merende saranno distribuite a cura del personale scolastico. Per le merende devono essere fornite tovagliette monoposto a perdere e stoviglie monouso.

Costituisce inoltre attività del servizio la fornitura e consegna della frutta da consumare a metà mattina. La frutta può essere consegnata il giorno precedente al consumo e sarà distribuita a cura del personale della ditta.

All'OEA compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio.

Nel caso di espletamento del servizio su più turni, dovranno essere garantite le operazioni di sparecchiamento, igienizzazione dei tavoli e delle sedie e apparecchiatura dei tavoli per il turno successivo, oltre alla necessaria pulizia del pavimento.

All'OEA compete, inoltre, il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie, dell'utensileria e di quanto utilizzato per il servizio, utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio, nonché il lavaggio dei carrelli (termici e neutri) e il ritiro e il lavaggio delle bacinelle gastronomiche impiegate per il servizio. A tale proposito, si fa presente che le bacinelle gastronomiche utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere sanificate in lavastoviglie e che, pertanto, per le scuole dove il numero di pasti distribuiti supera le 250 unità/die deve essere prevista la presenza, con installazione, se necessaria, da parte dell'OEA, di due lavastoviglie, una per le stoviglie ed una per bacinelle gastronomiche e brocche.

Si precisa, inoltre, che in ogni scuola dovrà essere garantito un adeguato flusso di acqua calda per le operazioni di lavaggio e sanificazione, anche in relazione al numero di pasti distribuiti; sarà quindi cura dell'OEA mantenere in buona efficienza gli scaldabagno presenti in ogni plesso e, eventualmente fosse necessario, provvedere all'installazione, a norma di legge, di ulteriori scaldabagno o di scaldabagno di capienza superiore.

#### **11.4 SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E INSEGNANTI AVENTI DIRITTO**

Le Scuole Secondarie sono:

- Scuola “A. Manzoni” di via Patellani;
- Scuola “C. Benzi” di via Isimbardi.

In situazione di normalità il servizio presso le Scuole Secondarie deve essere effettuato mediante sistema self-service con utilizzo di vassoi completi di tovagliette monouso a perdere. Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti e bicchieri monouso a perdere, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in numero di 2 per ciascun commensale. I materiali monouso per il servizio di somministrazione mediante self-service dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, ai sensi del D.M. 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Mare e del Territorio.

Per il pane, la frutta le stoviglie, i bicchieri ed i tovaglioli dovranno essere utilizzati appositi contenitori idonei al self service. Dovrà anche essere prevista almeno una brocca da 1,5 lt dotata di coperchio ogni 6 utenti per la somministrazione di acqua dell'acquedotto che sarà prelevata dal rubinetto indicato dalla SA. Per l'utilizzo dell'acqua di rete occorre attenersi a quanto indicato al successivo Art. 12.

All'OEA compete la pulizia e la sanificazione dei locali, dei tavoli e delle attrezzature utilizzate per il servizio, oltre al lavaggio delle bacinelle gastronorm utilizzando le strutture presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli e dei banchi self-service. Le bacinelle gastronorm utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere sanificate in lavastoviglie. Qualora non fosse possibile eseguire il lavaggio in lavastoviglie delle bacinelle gastronorm, le stesse saranno ritirate e lavate manualmente per essere successivamente sanificate in lavastoviglie presso il Centro Cottura.

In situazione di emergenza sanitaria in entrambi i plessi il self-service è stato sostituito con servizio ai tavoli. Per ogni utente, al tavolo, viene fornita n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl e n. 1 panino.

Nella Scuola "A. Manzoni" di via Patellani il servizio si svolge su 2 turni:

I turno: 13:40-14:00

II turno 14:20-14:40

Nella Scuola "C. Benzi" di via Isimbardi è stato mantenuto un unico turno (13:40 – 14:30) utilizzando anche l'area adiacente il refettorio.

All'OEA compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli, pulire i locali, i tavoli e le attrezzature utilizzate per il servizio. All'OEA compete, inoltre, il lavaggio dei carrelli (termici e neutri) e il ritiro delle bacinelle gastronorm impiegate per il servizio, che dovranno essere sanificate in lavastoviglie presso il Centro Cottura.

#### **11.5 FORNITURA PASTI PER CENTRI RICREATIVI ESTIVI E INSEGNANTI AVENTI DIRITTO**

La fornitura dei pasti per i Centri Ricreativi Estivi organizzati dal Comune prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico per le Scuole dell'Infanzia e personale scolastico e per le Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado e personale scolastico.

Per tutti gli utenti è previsto il consumo della merenda la quale sarà distribuita a cura del personale scolastico.

#### **11.6 FORNITURA PASTI PER GLI ANZIANI ASSISTITI**

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in contenitori individuali - monoporzione dal Centro Cottura dell'OEA alle singole abitazioni degli utenti. I contenitori, forniti dalla ditta, devono essere in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al sabato e per tutti i mesi dell'anno esclusi i giorni festivi infrasettimanali e la domenica. La produzione dei pasti del sabato non può essere anticipata al venerdì.

#### **11.7 MERENDE POMERIDIANE**

Negli Asili Nido le derrate fornite devono prevedere anche la preparazione delle merende presso le cucine degli stessi Asili. Le merende saranno consegnate al personale che provvederà alla distribuzione agli utenti.

Per gli utenti iscritti al Post Scuola delle Scuole d'Infanzia, al Post Scuola delle Scuole Primarie e per gli utenti dei Centri Estivi è richiesta la fornitura di merende che saranno consegnate al personale scolastico per la distribuzione agli utenti.

### **Art. 12 – Utilizzo dell'acqua di rete**

Per l'utilizzo dell'acqua di rete, l'OEA dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- analisi dell'acqua di rete, attuata secondo le "Linee Guida della Regione Lombardia per l'organizzazione del controllo sulla qualità delle acque destinate al consumo umano e la gestione dei casi di non conformità" (D.D.U.O. 09/07/2001, n. 16544), e prelevata dai rubinetti indicati dalla SA, per un totale di 10 punti di prelievo, da effettuare con frequenza annuale, prima dell'inizio dell'anno scolastico. Dovrà essere data informazione del prelievo e degli esiti alla SA entro il mese di novembre di ogni anno.

- identificazione univoca del punto prelievo acqua dal quale è stato prelevato il campione per l'analisi microbiologica e chimica; il prelievo dell'acqua dovrà avvenire esclusivamente dal punto identificato;
- flussaggio dell'acqua di rete per alcuni minuti (4 - 5 minuti) prima del prelievo per il servizio. Il tempo di flussaggio deve essere protratto per un tempo maggiore secondo la necessità (almeno 15 minuti), nei giorni successivi a fermi dovuti a festività (es.: fine settimana) o interruzioni del servizio di refezione prolungati (vacanze pasquali, natalizie, lavori straordinari, ecc.);
- pulizia da impurità, lavaggio e disinfezione del rompigitto presente nel rubinetto da effettuarsi con frequenza almeno settimanale. La sanificazione del rompigitto deve comunque essere eseguita sempre dopo un fermo prolungato di alcuni giorni prima dell'utilizzo del punto di erogazione. Tale operazione deve essere descritta in una istruzione operativa e documentata;
- riempimento delle caraffe almeno 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto e non superiore a 60 minuti;
- lavaggio delle caraffe e dei coperchi con frequenza giornaliera e disinfezione con frequenza bisettimanale. Se il refettorio è provvisto di lavastoviglie è sufficiente il lavaggio giornaliero;
- scolatura e asciugatura delle caraffe e dei coperchi capovolti su piani di lavoro protetti da carta monouso se ritenuto necessario;
- stoccaggio delle caraffe e dei coperchi puliti in luogo idoneo e protetto;
- registrazione di tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, dei coperchi e dei rompigitti;
- controllo visivo dell'acqua, da parte delle addette operanti nel refettorio, dopo il flussaggio iniziale e prima del riempimento delle caraffe.

In caso di rilievo di torbidità dell'acqua o presenza di particelle in sospensione o di altre anomalie (odore, sapore, colore), l'OEA. dovrà informare tempestivamente l'Amministrazione della non conformità e, previa autorizzazione della stessa, provvedere alla sostituzione dell'acqua di rete con acqua minerale in bottiglia da 1,5 l ogni 6 utenti.

### **Art. 13 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti**

L'OEA mediante personale opportunamente incaricato, ogni mattina tra le ore 9,00 e le ore 9,30, provvederà alla rilevazione del numero di utenti cui erogare il pasto nella medesima giornata, alla registrazione delle presenze, compreso il personale scolastico avente diritto, indicando gli utenti presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete leggere e/o alternative o diete speciali.

Le attività di prenotazione devono essere svolte senza il coinvolgimento degli alunni e del personale scolastico e riducendo al minimo le eventuali interferenze con le attività didattiche.

Il personale incaricato provvederà a trasmettere i dati al Centro Cottura dell'OEA.

Entro la giornata lavorativa i medesimi dati dovranno essere trasmessi all'Ufficio preposto della SA, preferibilmente via e-mail.

### **Art.14 - Specifiche tecniche**

Ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs. n. 50/2016, sono allegati al presente Capitolato, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- **Allegato n. 1 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche**
- **Allegato n. 2 - Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti;**
- **Allegato n. 3 - Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per categoria di utenti;**

### **Art. 15 - Inizio del servizio**

L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura

dell'inventario dei beni presenti presso ciascuna struttura ad esso affidata.

La SA si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo, senza obbligo di alcuna indennità o risarcimento di sorta.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per motivi non derivanti dalla SA, non dà diritto ad alcuna richiesta di indennizzo o risarcimento da parte dell'OEA.

### **Art. 16 - Ubicazione dei locali di consumo e numero dei pasti**

I locali di consumo dei pasti ed il relativo numero indicativo di pasti, sono quelli di seguito elencati:

<b>ASILI NIDO (cuoca dell'OEA)</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI BIMBI</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI ADULTI</b>
L'Aquilone	Via Dante 2	10.000	2.500
Il Girotondo	Via Lillo del Duca 18	10.000	2.100

<b>SCUOLE D'INFANZIA</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI BIMBI</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI ADULTI</b>
V. Alfieri	Via Roma	27.000	2.000
Cino del Duca	Via Campestre	31.500	1.500

<b>SCUOLE PRIMARIE</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI ALUNNI</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI ADULTI</b>
J.F. Kennedy	Via Villoresi	36.000	1.800
C. Romani	Via Don Sturzo/San Francesco	56.000	2.700
Papa Giovanni XXIII	Via Bologna	41.500	2.200
A. Manzoni	Via Marconi	31.500	1.800

<b>SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI ALUNNI</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI ADULTI</b>
A. Manzoni	Via Patellani	6.700	400
C. Benzi	Via Isimbardi	6.000	400

<b>CENTRI RICREATIVI ESTIVI (numeri sulla base del fatturato 2019)</b>		
<b>NOME</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>NUM. ANNUO PASTI</b>
<u>Primarie in alternanza annuale</u> J.F. Kennedy C. Romani	Via Villoresi Via Don Sturzo	1.500
Scuola dell'Infanzia Cino del Duca	Via Campestre	800

### Art. 17 - Dimensione presunta dell'utenza

La dimensione complessiva presunta dell'utenza è quella di seguito indicata:

UTENZA	NUMERO PASTI ANNUALE	NUMERO PASTI TRIENNALE
Asilo Nido (via Dante e via Lillo del Duca)	24.600	73.800
Scuole dell'Infanzia	62.000	186.000
Scuole Primarie	173.500	520.500
Scuole Secondarie di Primo grado	13.500	40.500
Anziani	6.000	18.000
Centri ricreativi estivi	2.300	6.900
<b>TOTALE</b>	<b>281.900</b>	<b>845.700</b>
Merende	23.500	70.500

**N.B.:** Il numero dei pasti, merende, diete speciali e diete leggere per le diverse utenze è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La SA, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs n. 50/2016, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Potranno essere ricompresi anche altri utenti afferenti alla SA, non espressamente previsti nel presente capitolato.

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

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

### Art. 18 - Calendario di erogazione del servizio

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

	Inizio	Termine	Giorni settimanali funzionamento
Asili nido	01.09	31.07	5 gg. dal lunedì al venerdì
Scuole dell'Infanzia	06.09	30.06	5 gg. dal lunedì al venerdì
Scuole Primarie	13.09	08.06	5 gg. dal lunedì al venerdì
Scuole Secondarie di Primo grado	13.09	08.06	5 gg. dal lunedì al venerdì
Anziani assistiti a domicilio	01.01	31.12	6 gg. dal lunedì al sabato (escluse domeniche e festività infrasettimanali)
Centri Ricreativi Estivi	13.06 22.08	29.07 09.09	5 gg. dal lunedì al venerdì

Le date di inizio e termine effettive del servizio di refezione agli alunni coincideranno con le date di inizio e termine

dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la SA di anticipare o posticipare inizio e termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Per le restanti utenze le date di inizio e di termine del servizio verranno annualmente comunicate all'OEA dalla SA.

La SA si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o specifiche e singole esigenze delle diverse scuole, concordando comunque le possibili variazioni con l'OEA.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla SA, non dà diritto alla ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

### **Art. 19 - Interruzione del servizio**

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative.

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

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

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

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche o per motivi dipendenti dalla SA

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo, ecc., la SA provvederà a darne comunicazione all'OEA con un preavviso di almeno 24 ore. In tal caso l'OEA non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti o emergenze meteorologiche

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per emergenza neve o per guasti agli impianti e 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 la SA, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le Parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che quest'ultimo 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.

e) Interruzione del servizio per disposizioni governative

Considerata la situazione di emergenza sanitaria da epidemia di Sars-CoV2, ancora in atto al momento della redazione del presente Capitolato, si precisa che, qualora intervengano direttive nazionali e/o locali che dispongano direttamente o indirettamente l'interruzione di tutti o di alcuni servizi oggetto del presente appalto, l'OEA non potrà pretendere alcun indennizzo o risarcimento.

## **Art. 20 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio**

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 la SA.

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

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato dalla SA mediante diffida inoltrata a mezzo e-mail seguita da PEC o raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

## **TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 21 - Oneri economici a carico dell'OEA**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e al lavaggio delle stoviglie, ove previste, dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto della cucina, dei refettori e dei locali e delle attrezzature strettamente pertinenti al servizio di refezione, alla sanificazione, ivi compresi i serramenti, i vetri e, se presenti, le veneziane e le zanzariere sono a carico dell'OEA.

L'OEA dovrà, inoltre, farsi carico delle seguenti spese:

1. Spese di manutenzione ordinaria presso i refettori e le relative pertinenze compresa la sostituzione, laddove necessario, di macchinari e attrezzature;
2. Spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, attrezzature e utensileria;
3. Spese per la realizzazione di quanto offerto in forma integrativa e/o di miglioria nel progetto presentato in sede di gara;
4. Spese sostenute dalla SA per la pubblicazione obbligatoria del bando per il presente appalto di cui all'art. 73, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, da rimborsare ai sensi del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 2/12/2016, art. 5, comma 2, entro 60 giorni dall'aggiudicazione. Tali spese ammontano presumibilmente a € 1.500,00;
5. Spese per la stipulazione del contratto.

### **Art. 22 – Spese a carico della SA**

La SA si farà carico, esclusivamente presso i terminali di distribuzione e per le cucine degli Asili Nido, delle spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda, tassa rifiuti).

### **Art. 23 – Garanzia definitiva**

L'OEA, nel completo rispetto di quanto stabilito dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 per le parti di competenza, entro e non oltre il termine indicato dalla SA, e comunque prima della stipula del contratto di appalto, deve costituire una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.Lgs. n. 50/2016, pari al 10% dell'importo contrattuale.

Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10%, la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme

pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

Ogni qualvolta la SA si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, l'OEA è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

Alla garanzia definitiva di cui all'art. 103 del d.lgs. 50/2016 si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'OEA può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 93, comma 3 del d.lgs. 50/2016. L'OEA è tenuta a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- [http://www.ivass.it/ivass/impresa\\_jsp/HomePage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/impresa_jsp/HomePage.jsp)

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della SA.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

#### **Art. 24 – Assicurazione di responsabilità per infortuni e danni**

È obbligo dell'OEA stipulare polizza assicurativa RCT/RCO, con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 5.000.000,00 (cinquemilioni) e con validità non inferiore alla durata del servizio. Nella polizza deve essere esplicitamente indicato che la SA debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'OEA.

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.

La SA è anche esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'OEA potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per la SA, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €. 5.000.000,00 (cinquemilioni).

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

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla SA al momento della stipula del contratto; qualora essa preveda rate in scadenza durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro il termine di quindici giorni successivi alle date di scadenza delle rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

### **Art. 25 – Obblighi normativi**

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

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

L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della SA, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

### **Art. 26 – Realizzazione delle migliorie offerte**

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella propria Offerta Tecnico-organizzativa deve mettere in atto le migliorie proposte in sede di offerta, se accolte dalla SA.

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

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

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

## **TITOLO III - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

### **Art. 27 - Disposizioni generali relative al personale**

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

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, dalla normativa di riferimento e dal Capitolato di gara.

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. A tal fine la SA si riserva il diritto di richiedere alla ditta la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

### **Art. 28 – Organico e reintegro personale mancante**

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

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

Nel caso in cui si verifichi il protrarsi dell'emergenza sanitaria da Sars-CoV2, la spesa per l'aumento del numero del personale impiegato nel servizio o delle ore dallo stesso effettuato rispetto a quanto previsto in situazione di normalità per le Scuole Primarie e le Scuole Secondarie di primo grado rientra nella quota del 5% prevista al precedente Art. 7 del presente Capitolato, quale maggiorazione media massima applicabile sul costo pasto aggiudicato per le Scuole Primarie e le Scuole Secondarie di primo grado.

L'OEA per tutta la durata dell'appalto, presso le 2 cucine degli Asili Nido, deve provvedere all'inserimento di cuochi e di aiuto cuochi con orario di lavoro giornaliero/settimanale necessario a garantire il servizio richiesto. Il monte ore giornaliero di cuochi e di aiuto cuochi degli Asili Nido dovrà essere indicato l'OEA nell'Offerta Tecnico-organizzativa presentata in sede di gara.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'OEA per garantire il regolare servizio deve provvedere alla sostituzione entro 24 ore con personale di pari qualifica e debitamente formato in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

La consistenza dell'organico impiegato presso il Centro Cottura, presso i refettori e i locali di distribuzione, presso gli Asili Nido deve essere riconfermata alla SA con frequenza annuale per iscritto.

La SA si riserva il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la SA.

### **Art. 29 - Rapporto di lavoro**

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

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

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

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

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

### **Art. 30 - Clausola sociale di prioritario assorbimento del personale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'OEA è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e indicato nelle Linee Guida ANAC n. 13 del 13/02/2019, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Il riassorbimento del personale, armonizzato con l'organizzazione d'impresa dell'OEA, è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto nell'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal

nuovo operatore economico. Detta clausola, ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs. n. 50/2016, dovrà essere sottoscritta in sede di produzione di offerta economica per la procedura di affidamento del presente appalto.

### **Art. 31 - Informazione ai dipendenti dell'OEA**

L'OEA è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti per illustrare il contenuto del Capitolato di gara in vigore, degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro potranno partecipare di diritto uno o più rappresentanti della SA.

### **Art. 32 - Personale addetto alla preparazione dei pasti**

Per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti l'OEA deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta. Il sabato dovrà essere presente il personale per la preparazione dei pasti destinati agli anziani assistiti.

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per la SA.

### **Art. 33 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti**

Per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo, l'OEA deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'OEA nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

### **Art. 34 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti**

Per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, l'OEA deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con la SA.

Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla SA e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dall'OEA in sede di offerta, fermo restando che il rapporto minimo personale/utenza deve almeno prevedere una unità lavorativa per ogni 50 utenti delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado.

È richiesto, comunque, che in ogni terminale di distribuzione venga inserita un'ulteriore unità lavorativa nel momento in cui il numero di utenti supera di **15 unità** i 50/100/150/ecc.

Il monte ore giornaliero disponibile per ogni plesso deve essere dettagliato in sede di offerta e deve essere specificato, tramite apposito armonigramma, il monte ore destinato alle varie fasi di allestimento dei refettori, distribuzione dei pasti e riassetto/pulizia di stoviglie, refettori e locali annessi. In ogni caso, il monte ore disponibile deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla SA e non dovrà mai risultare inferiore a quanto dichiarato dalla ditta in sede di offerta.

Per ciascun plesso dovrà essere presentato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale, inteso come "numero di pasti/numero ore complessive". Tale indice **sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.**

Nella valutazione del numero di operatori e del monte ore giornaliero da proporre dovrà essere tenuto conto delle particolari necessità di ogni scuola, considerando attentamente la numerosità dell'utenza, la tipologia del servizio di distribuzione, con l'eventuale presenza di doppi turni, e, naturalmente, la dimensione dei refettori e dei locali annessi da riassetto e pulire.

Quanto sopra si riferisce alla situazione di normalità di svolgimento del servizio. Resto inteso che, in caso di situazione di emergenza sanitaria, l'OEA dovrà effettuare il servizio nel rispetto delle disposizioni governative incrementando, se necessario, il numero del personale impiegato, senza oneri aggiuntivi per la SA, essendo il relativo costo ricompreso nella maggiorazione massima applicabile di cui all'Art. 7 del presente Capitolato.

### **Art. 35 - Responsabile del servizio**

L'OEA deve nominare un Responsabile del Servizio cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della SA e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato alla mansione svolta ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantirne il buon andamento, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

La presenza del Responsabile del Servizio è richiesta per almeno 12 ore distribuite nel corso della settimana nei terminali di distribuzione della SA.

Il Responsabile del Servizio garantirà la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dalla SA (RUP e DE).

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'OEA provvederà a nominare entro un giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti e a comunicare immediatamente alla SA il nominativo e il recapito del sostituto.

### **Art. 36 - Norme comportamentali comuni del personale**

Il personale dell'OEA impiegato per il servizio, oltre a rispettare il Codice di comportamento dei dipendenti del Comune Bresso, allegato al presente Capitolato, è tenuto a:

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

La SA potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della ditta che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

L'OEA è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello scolastico e della SA e gli addetti dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità.

### **Art. 37 - Corsi di formazione professionale**

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di distribuzione. Perciò entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'OEA deve fissare una serie di incontri di formazione preliminare destinata a tutto il personale impiegato nelle attività richieste, durante la quale sarà presentato il contenuto del Capitolato di gara, il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quanto altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività. Inoltre tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative e alla gestione delle procedure previste dal piano di

autocontrollo predisposto dall'OEA.

In occasione delle giornate previste per la formazione il responsabile del servizio dell'OEA, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative.

Le date fissate per tali incontri dovranno essere indicate preventivamente alla SA.

L'OEA deve impegnarsi inoltre a svolgere periodici corsi di formazione, sia in ordine a quelli previste dalle leggi e normative di riferimento, sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità) e deve trasmettere alla SA il programma annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

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

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, l'OEA è tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla ditta stessa.

Tale attività formativa (monte ore annuale di docenza, programmi formativi, tempistica) **sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.**

#### **TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

##### **Art. 38 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, devono essere di elevata qualità al fine di garantire uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche" (nell'**Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche alimenti**).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement* (PANGPP) e ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica, si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

##### **PRODOTTI AGRICOLI O AGROALIMENTARI BIOLOGICI**

I suddetti prodotti specificatamente richiesti dalla SA sono:

- pasta di semola: ogni volta che tali alimenti sono presenti nel menù;
- tutta la frutta fresca distribuita;
- verdure fresche da consumare crude: ogni volta che tali derrate sono presenti nel menù, con le seguenti eccezioni:
  1. pomodori da insalata: nei mesi di aprile e maggio potranno provenire da agricoltura a lotta integrata o convenzionale, a seconda della disponibilità;
  2. insalata verde: dovrà essere scelta tra varietà poco amare pertanto, se non sono disponibili varietà tipo iceberg o lattuga provenienti da agricoltura biologica, si farà ricorso ad insalate provenienti da agricoltura a lotta integrata o convenzionale, a seconda della disponibilità.
- verdure miste surgelate per passati e minestrone: ogni volta che tali derrate sono presenti nel menù;
- legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie): ogni volta che tali derrate sono presenti nel menù;
- yogurt (intero alla frutta): ogni volta che tale alimento è presente nel menù;
- merende (solo per gli Asili Nido).

La SA richiede l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento vigenti.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, l'OEA dovrà:

- fornire immediata comunicazione alla SA;

- fornire adeguata giustificazione dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di enti terzi e/o organismi di controllo;
- sostituire la frutta biologica con frutta ottenuta con metodi di agricoltura a lotta integrata.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e coltivati in pieno campo, rispettando i calendari di stagionalità.

Con particolare riferimento alla frutta, dovrà essere curato il corretto grado di maturazione al fine di evitare marcescenze o asperità.

#### **PRODOTTI DOP E IGP**

- Parmigiano reggiano
- Grana Padano
- Asiago
- Bresaola della Valtellina
- Olio extravergine di oliva di produzione nazionale da olive provenienti da paesi UE, per ogni uso

#### **PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE**

Si richiede che almeno un prodotto ittico di quelli presenti in menù provenga da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti.

Il pesce somministrato, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

#### **PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**

In accordo al Piano Nazionale sul *Green Public Procurement* (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti **sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale.**

L'OEA potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, DOP e IGP, oltre che eventuali prodotti regionali a km 0 (per km 0 si intendono alimenti prodotti e costituiti da materie prime coltivate nella stessa regione di consumo a un raggio massimo di 100 km), in un'ottica di inserimento materie prime a basso impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020.

È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM. Non è consentito, inoltre, l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'**Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche alimenti.**

La SA, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità riportati nell'**Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche alimenti.**

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

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

Gli alimenti scaduti non dovranno restare nelle celle frigorifere o nelle dispense, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati e destinati esclusivamente a quello scopo.

#### **Art. 39 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti certificati, previsti dal presente Capitolato o offerti dall'OEA quale variante (prodotti locali convenzionali e/o provenienti da agricoltura biologica o prodotti

tipici) non fossero disponibili sul mercato ovvero non fossero forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In tal caso l'OEA ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla SA l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel giorno specificato.

Nel caso in cui non sia possibile all'OEA recuperare la fornitura per giustificati motivi, questi rimborserà alla Stazione appaltante la differenza del valore economico dei prodotti non erogati.

La differenza sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA (Consip, Intercenter, ecc.) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, in base a pubblicazioni di settore e indagini di mercato.

Nel caso in cui l'OEA non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti di cui sopra, verrà comminata la penale prevista dal presente capitolato.

## **TITOLO V - ASILI NIDO: PREPARAZIONE PASTI E FORNITURE DIVERSE**

### **Art. 40 - Struttura del menù**

La struttura del menù per gli Asili Nido è la seguente:

#### **A) Per bambini di età compresa tra 3 e 12 mesi (lattanti)**

- Pappa (come da menù allegato)
- Frutta o omogeneizzato di frutta (come da menù allegato)
- Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET da 50 cl.
- Merenda (come da menù allegato)

#### **B) Per bambini di età compresa tra 13 e 36 mesi (divezzi)**

- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Merenda (come da menù allegato)

N.B.: In termini economici la merenda costituisce parte integrante del pranzo.

Si precisa che le classi di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menù lattanti al menù divezzi è stabilito dalle educatrici 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.

Le Specifiche Tecniche relative al menù per gli Asili Nido sono riportate nell'**Allegato n.3**.

### **Art. 41 - Diete speciali**

L'OEA deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

La richiesta di dieta speciale deve essere suffragata da certificato medico pediatra o altro specialista, riportante con esattezza la patologia e le prescrizioni dietetiche. La predisposizione di specifici menù per le diete speciali deve avvenire a cura del Servizio Dietetico dell'OEA che deve verificare, inoltre, la completezza della documentazione ed eventualmente segnalare alla SA i casi in cui sono necessari maggiori dettagli.

Le diete speciali sono predisposte anche per gli adulti che consumano il pasto nell'Asilo Nido previa presentazione di idoneo certificato medico.

La formulazione delle diete speciali comunque dovrà essere di composizione analoga al menù del giorno mediante l'inserimento di opportuni prodotti dietetici.

L'OEA è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici e/o di svezzamento necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono essere forniti:

- latte di formula
- latte speciale (soia, riso, mandorla, avena)
- omogeneizzati
- liofilizzati nelle qualità e quantità segnalate dalla SA tramite propri incaricati
- latte fresco intero
- formaggi senza conservanti

L'OEA, su richiesta della SA, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate utilizzate per la preparazione delle diete speciali.

#### **Art. 42 - Diete leggere e/o alternative**

L'OEA deve predisporre senza oneri aggiuntivi diete leggere, qualora venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori e/o della SA. Le diete leggere, che possono avere la durata massima di 5 giorni consecutivi, non necessitano di certificato medico e sono costituite da:

- per i lattanti: pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, parmigiano reggiano grattugiato, mela grattugiata;
- per i divezzi: riso in bianco, carne bianca lessata/vapore, patata/carota lessata, mela.

In caso la dieta leggera fosse richiesta per un numero di giorni superiore, essa deve essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, deve essere trattata come dieta speciale.

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

#### **Art. 43 - Comunicazione del numero di utenti per emissione fattura**

Il numero di utenti per il calcolo delle quantità di pasti da fatturare alla SA per i pasti preparati presso gli Asili Nido per i bambini e per il personale educativo verranno comunicati all'OEA dall'Ufficio preposto della SA.

Nessuna comunicazione potrà essere effettuata da personale diverso da quello indicato dalla SA.

#### **Art. 44 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asili Nido**

L'OEA deve provvedere ad adeguate scorte alimentari a lunga conservazione presso le cucine degli Asili Nido per gestire eventuali emergenze o nel caso in cui le quantità di derrate consegnate risultassero insufficienti o non idonee dal personale incaricato della preparazione dei pasti. Tali scorte, compatibilmente con gli spazi a disposizione, devono essere sufficienti alla preparazione del numero complessivo di pasti per i bambini e per il personale operante presso gli Asili Nido.

Le scorte alimentari devono, inoltre, includere prodotti idonei alla preparazione di diete leggere e speciali.

Le scorte alimentari devono comprendere sia prodotti a lunga conservazione sia prodotti freschi in modo da garantire la preparazione dei pasti per i bambini delle diverse età. Sarà cura dell'OEA, tramite il proprio Dietista e in collaborazione con il personale addetto alla preparazione dei pasti, verificare la rotazione dei prodotti di scorta utilizzandoli per l'approntamento dei menù di routine e provvedere al loro immediato reintegro. Rimane obbligatoria da parte dell'OEA la sostituzione dei prodotti scaduti o prossimi alla scadenza, pena l'applicazione della penalità di cui all'Art. 102 del presente Capitolato.

## **Art. 45 - Forniture diverse per il servizio destinato agli Asili Nido**

Il servizio destinato agli Asili Nido prevede la fornitura di:

- bicchieri monouso per l'uso quotidiano;
- stoviglie in melammina bianca;
- alcuni biberon, sterilizzatori in plastica, piatti con ventosa non rovesciabili;
- piccole zuppiere con coperchio di acciaio e piatti contenitori per secondo di acciaio con coperchio, ciotole in melammina multi-porzione, mestoli piccoli di acciaio in numero sufficiente;
- fornitura, a richiesta, di 20 kg/mese di farina gialla, farina bianca, 10 kg/mese max complessivi di sale fine, granaglie (tipo ceci lenticchie fagioli) e pasta alimentare per consumo in attività di gioco;
- tovaglioli, posate e piatti di plastica una tantum;
- bibite, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate monouso in occasione di piccole feste con i genitori;
- a Natale: panettoni; a Pasqua: piccole uova di cioccolato.

Le caratteristiche merceologiche di quanto richiesto sono indicate nell'**Allegato 1 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche.**

## **TITOLO VI – RISTORAZIONE SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI: MENÙ E DIETE**

### **Art. 46 - Articolazione dei Menù**

I menù sono articolati in Menù Estivo e Menù Invernale. Il Menù Invernale inizia indicativamente nel mese di ottobre e termina nel mese di aprile; il Menù Estivo inizia nel mese di aprile e termina nel mese di ottobre, in date da concordare.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nell'**Allegato 2 - Specifiche tecniche relative al Menù per ciascuna categoria di utenti.** La SA si riserva di modificare all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

L'OEA dovrà provvedere alla stampa dei Menù Estivi e Invernali ed alla loro distribuzione a tutti gli utenti delle scuole.

Copia dei menù dovrà essere esposta nelle scuole e all'interno dei refettori.

### **Art. 47 - Struttura dei menù**

La struttura dei menù per la refezione scolastica e dei Centri Estivi è la seguente:

#### ***Pranzo***

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane comune (due diversi formati) o pane integrale
- frutta fresca di stagione (\*)
- acqua da acquedotto comunale (\*\*)

(\*) La frutta viene consumata a metà mattina quando richiesto.

(\*\*) L'OEA si impegna, in caso di urgenze e/o di particolari necessità e/o su richiesta della SA a fornire acqua minerale naturale in confezione PET per gli utenti della refezione, per le forniture dove non è già prevista nel presente Capitolato di gara.

La struttura del menù potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l'OEA e la SA.

**Merenda** (come da menù allegato)

#### **Cestini freddi**

La SA inoltre potrà richiedere all'OEA la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in caso di gite, scioperi o altre emergenze, composti come segue:

- pane (n. 2 panini da 50 g cad.) o pizza
- prosciutto cotto o formaggio (50 g per panino)
- un succo di frutta in confezione tetrabrick da 200 ml
- un frutto
- una merenda
- acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl
- n. 2 tovaglioli di carta
- n. 1 bicchiere a perdere

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La SA ha la facoltà di richiedere che i prodotti alimentari costituenti il companatico siano forniti in confezione monouso o inseriti direttamente all'interno del pane.

Per le Scuole dell'Infanzia dovrà essere utilizzato pane morbido (tipo al latte o all'olio) adatto ai più piccoli anche nel formato; a tale scopo potrà essere previsto l'uso eventuale di panini di formato ridotto, in numero adeguato a garantire la grammatura richiesta.

Per gli adulti deve essere fornito un panino imbottito aggiuntivo.

#### **Art. 48 - Variazione del menù**

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della SA. Esse dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nell'**Allegato n. 3 - Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti.**

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la SA, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tali variazioni devono essere espressamente approvate dalla SA.

#### **Art. 49 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

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

rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

### **Art. 50 - Diete speciali**

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

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

L'OEA dovrà adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.

La predisposizione e preparazione delle diete speciali deve avvenire a cura del Servizio Dietetico dell'OEA mediante la supervisione da parte del/della dietista del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Il/La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

La dieta speciale potrà essere approntata solo su prescrizione del medico (pediatra o medico specialista) che dovrà indicare in modo preciso la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.).

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

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

Nel caso di alimento vietato dovranno essere esclusi dalla dieta:

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

I suddetti certificati devono essere messi a disposizione della dietista per approntare correttamente le diete speciali.

Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

La SA potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.

### **Art. 51 - Diete leggere**

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere qualora venga fatta richiesta, direttamente a scuola, entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù ordinario ed è di norma costituito da:

- riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

La SA potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.

### **Art. 52 - Diete a carattere diete etico-religioso**

L'OEA provvede alla predisposizione di diete a carattere etico-religioso, qualora venga fatta apposita richiesta alla SA da parte degli utenti.

L'OEA si impegna inoltre alla predisposizione di diete vegetariane/vegane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici e/o derivati.

Nei casi di diete alternative annuali, l'OEA deve fornire in sostituzione del pasto previsto menù alternativi la cui composizione sarà concordata con la SA. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista dell'OEA.

La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi che devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

### **Art. 53 - Modalità di conservazione delle diete speciali e alternative durante il trasporto**

Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, confezionate in piatti a perdere termo-sigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in gastronomia 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 SPECIALE o DIETA LEGGERA o DIETA ETICO-RELIGIOSA o DIETA VEGETARIANA o DIETA VEGANA (specificando tipologia: es. "no carne", "no maiale", ecc).

Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso il Centro Cottura e/o le cucine, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i locali di consumo sarà effettuato con contenitori isotermitici atti a mantenere la temperatura delle diete contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo.

Per le diete per celiachia è richiesto l'uso di contenitori termici mono-razione.

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

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

L'OEA su richiesta della SA e senza oneri aggiuntivi deve predisporre almeno sei volte l'anno giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo:

- giornata della frutta
- giornata a menù regionale (o altro tema su indicazione da definirsi con la SA)
- una giornata con menù nord europeo (o altro tema da definirsi con la SA)
- una giornata con menù etnico (o altro tema da definirsi con la SA).

Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la SA. L'OEA si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la SA.

## **TITOLO VII – FORNITURA PASTI ANZIANI ASSISTITI: MENÙ**

### **Art. 55 – Struttura del menù e diete in bianco o speciali**

La struttura del menù del pasto per gli anziani assistiti dal Comune di Bresso è la seguente:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- n. 2 panini confezionati in sacchetti individuali
- frutta o n. 1 dessert
- acqua minerale in confezione PET da 50 cl

Su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o dieta speciale per patologie diverse.

### **Art. 56 – Gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei pasti**

L'OEA deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto dalla L. 19 agosto 2016, n. 166 recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”.

Nell'ambito dell'Offerta Tecnico-organizzativa, l'OEA deve presentare un progetto di fattibilità per concordare con la SA le concrete modalità di recupero delle eccedenze alimentari e dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi.

Tale progetto, deve almeno prevedere:

- a. le caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'OEA si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema;
- b. il metodo e tempistiche di rendicontazione periodica alla SA;
- c. il personale referente e le relative responsabilità.

## **TITOLO VIII - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

### **Art. 57 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari**

L'OEA entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare il Piano di Autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

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

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

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

### **Art. 58 - Norme per una corretta igiene della produzione**

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

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le “Buone Norme di Produzione” (GMP/*Good Manufacturing Practices*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo igienico.

### **Art. 59 - Indumenti di lavoro**

L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nel servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

indumenti da lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di sparecchio e pulizia. Anche durante le operazioni di sparecchio e pulizia tra un turno e l'altro dovranno essere indossati appositi indumenti protettivi, così da garantire una maggiore protezione della divisa adibita alla distribuzione dei pasti. Le divise dovranno comprendere un idoneo copricapo atto a raccogliere completamente la capigliatura.

### **Art. 60 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP/*Good Manufacturing Practices*) del Piano di Autocontrollo igienico.

In particolare, l'OEA dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti segua scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso, secondo la normativa vigente, ed essere abilitato alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- non indossare anelli, bracciali o orologi;
- non avere smalti sulle unghie;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo, divise pulite e ordinate, appositi calzari, dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i

Il personale addetto alla pulizia dovrà essere adeguatamente istruito come da normativa vigente per quanto concerne:

- il programma di pulizia e sanificazione;
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

### **Art. 61 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno 150 g 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 4°C per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della SA e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

### **Art. 62 - Divieto di riciclo**

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

## **TITOLO IX - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **Art. 63 - Manipolazione e cottura**

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto

sono vietate le precotture.

Le frittiture devono essere sostituite con cotture realizzate mediante forni a termo-convezione.

La preparazione dei pasti veicolati deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.

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

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

#### **Art. 64 - Preparazione piatti freddi**

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

#### **Art. 65 - Preparazioni gastronomiche refrigerate**

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

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

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

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

#### **Art. 66 – Modalità di utilizzo dei condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, esclusivamente parmigiano reggiano, dovrà essere messo a disposizione degli utenti o, se richiesto dalla SA, collocato sui tavoli.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità ai Regolamenti CE n. 510/06, n. 1898/2006 e al Reg. CE 628/08, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla SA.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva di produzione nazionale da olive provenienti da paesi dell'UE.

È vietato l'utilizzo di dadi vegetali e di carne ed è consentito solo l'uso di preparati per brodo vegetali rispondenti alle caratteristiche riportate nelle **Tabelle merceologiche alimenti** contenute nell'**Allegato 1**.

### **TITOLO X - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

#### **Art. 67 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nell'**Allegato n.**

**3 - Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti** nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione dei pasti. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Inoltre s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

#### **Art. 68 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

Nel corso di esecuzione del contratto, la SA potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale ed economico.

### **TITOLO XI - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI**

#### **Art. 69 - Prenotazione dei pasti per gli utenti della ristorazione scolastica**

La SA, relativamente agli utenti della ristorazione scolastica e indicativamente entro le ore 10,00, comunicherà all'OEA il numero di pasti richiesto, il numero dei pasti in bianco necessari e segnalerà le assenze di utenti titolari di diete speciali annuali. La SA può comunicare all'OEA eventuali variazioni delle prenotazioni entro le ore 11,00.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti è necessario considerare il verificarsi di possibili incidenti, quali caduta del vassoio o del piatto o altro a fronte dei quali è necessario che l'OEA preveda la fornitura di porzioni aggiuntive al fine di garantire comunque la somministrazione del pasto a tutti gli utenti. Tali porzioni in più non comporteranno un onere aggiuntivo alla SA e non saranno fatturate.

#### **Art. 70 - Prenotazione dei pasti per gli anziani assistiti**

La SA comunica i nominativi degli utenti dei pasti anziani all'OEA. Il servizio si effettua dal lunedì al sabato. Non si effettua il servizio di domenica.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti distribuiti, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi. Discrepanze tra il menù prenotato e il pasto consegnato, in particolare nel servizio per gli anziani, saranno considerate variazioni non concordate al menù e suscettibili di applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato.

#### **Art. 71 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto**

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

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

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

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

Per quanto riguarda la conservazione e il trasporto delle diete speciali e alternative si rimanda a quanto disposto dal precedente Art. 53.

#### **Art. 72 - Caratteristiche contenitori da utilizzare per conservazione pasti durante il trasporto**

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA dovrà provvedere a fornire idonei contenitori isotermici, conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii., Reg. CE 1935/2004) e bacinelle gastronom, pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare fenomeni di impaccamento, e in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

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

Per il confezionamento dei pasti durante il trasporto sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.

Solo per le diete speciali destinate a soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

L'OEA dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro cottura dell'OEA oppure presso i refettori. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

Per quanto riguarda i contenitori dei pasti destinati agli anziani, essi dovranno essere forniti in duplice serie per consentire il ritiro il giorno successivo. La SA si riserva di richiedere la sostituzione dei contenitori individuali se quelli proposti in sede di offerta non risultassero adeguati alle necessità (es. capienza, mantenimento temperature ecc.) senza che ciò comporti oneri aggiuntivi.

Il contenitore monoporzione dovrà essere contrassegnato dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

### **Art. 73 - Mezzi di trasporto**

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale agevolmente igienizzabile, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde evitare l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

**La presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, il numero di furgoni e la tipologia, nonché il Piano dei Trasporti, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

### **Art. 74 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo**

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

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

L'OEA dovrà garantire la consegna della frutta presso le Scuole dell'Infanzia e Primarie in tempo per il consumo da parte degli utenti a metà mattina. Per la consegna e la conservazione della frutta, l'OEA dovrà fornire idonei contenitori per alimenti, dotati di coperchio, in numero pari alle classi. Il lavaggio e la distribuzione della frutta e dei contenitori nelle classi sarà effettuata dal personale dell'OEA.

### **Art. 75 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'OEA nei terminali di distribuzione. Per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti dovranno entrare dagli appositi ingressi indicati dalla SA. Si precisa che, per la sicurezza degli alunni, i cancelli sia in accesso che in uscita dovranno obbligatoriamente essere lasciati chiusi.

La somministrazione dei pasti per la ristorazione scolastica, avverrà dal lunedì al venerdì nei seguenti orari:

<b>SCUOLA</b>	<b>SEDE</b>	<b><u>IN SITUAZIONE DI NORMALITÀ</u></b>	<b><u>IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA</u></b>
V. Alfieri	Via Roma	dalle 12:00 alle 12:30	dalle 12:00 alle 12:30
Cino del Duca	Via Campestre	dalle 12:00 alle 12:30	dalle 12:00 alle 12:30
J.F. Kennedy	Via Villorosi	dalle 12:30 alle 13:00	dalle 12:15 alle 12:45 dalle 13:00 alle 13:30
C. Romani	Via Don Sturzo / San Francesco	dalle 12:30 alle 13:00 dalle 13:10 alle 13:40	dalle 12:00 alle 12:30 (Don Sturzo) dalle 12:40 alle 13:10 (entrambe) dalle 13:20 alle 13:50 (entrambe)
Papa Giovanni XXIII	Via Bologna	dalle 12:30 alle 13:00	dalle 12:30 alle 13:10 dalle 13:25 alle 14:00
A. Manzoni	Via Marconi	dalle 12:30 alle 13:00	dalle 12:30 alle 13:10 dalle 13:30 alle 14:00
A. Manzoni	Via Patellani	dalle 13:40 alle 14:00	dalle 13:40 alle 14:00 dalle 14:20 alle 14:40
C. Benzi	Via Isimbardi	dalle 13:40 alle 14:00	dalle 13:40 alle 14:30

Gli orari dovranno essere tassativamente rispettati. Non è ammesso alcun ritardo per qualsiasi motivo.

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

Per gli anziani i pasti dovranno essere consegnati nella fascia oraria dalle 11:40 alle 13:30 con un massimo anticipo o ritardo di 10 minuti rispetto al piano di consegna presentato dall'OEA.

Ogni modifica al piano di consegna, anche dovuta alla variazione del numero di utenti fruitori, dovrà essere comunicata immediatamente alla SA.

## **TITOLO XII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 76 - Norme e modalità per la somministrazione**

L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e assicurare la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature. A tal fine si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della SA. In tali casi è a carico dell'OEA la comunicazione tempestiva alla SA e ai plessi interessati e l'adeguamento delle diete speciali.

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'OEA secondo le modalità stabilite nel presente Capitolato (Artt. 9 e 11) e indicate nell'offerta tecnica presentata dall'OEA in sede di gara.

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla Ditta aggiudicataria nel proprio Piano di Autocontrollo.

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

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

Le merende saranno preparate dal personale dell'OEA e distribuite dal personale scolastico o incaricato.

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

### **Art. 77 - Quantità in volumi e in numero**

L'OEA dovrà sviluppare per tutti i menù di volta in volta concordati, apposite tabelle riportanti le grammature *a cotto* predisposte sulla base delle tabelle dietetiche formulate *a crudo*.

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

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

### **Art. 78 - Regolamenti**

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

L'OEA dovrà garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti, è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP) nonché le norme stabilite nel Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/2004).

Nelle zone di preparazione e cottura e nelle cucine in generale è assolutamente vietato detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le attività di pulizia e sanificazione presso i luoghi di consumo dei pasti dovranno essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Nel caso di somministrazione dei pasti su più turni, le operazioni di sparcchio dei tavoli dovranno avvenire senza sovrapposizione tra operazioni "sporche" e operazioni "pulite".

### **Art. 79 - Caratteristiche prodotti detergenti e sanificanti e dei materiali di consumo in carta**

L'OEA dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2018/680/UE. Nel caso di utilizzo di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico - chirurgici.

Le attività di pulizia dovranno essere conformi alle caratteristiche tecniche compatibili previste dal D.M. n. 51 del 29/01/2021 - Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti.

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Tutti i detersivi e i prodotti di sanificazione dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di pulizia e sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti in "carta-tessuto", che comprende fogli o

rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, sono richiesti prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e Allegato II della Decisione UE 2019/70 dell'11/01/2019.

### **Art. 80 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature, incluse le cappe di aspirazione e i carrelli termici, presenti presso il Centro Cottura e presso i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche.

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

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

### **Art. 81 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le cucine degli Asili Nido e presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio sono a carico dell'OEA.

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sparcchiamento e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
- pulitura, almeno quindicinale, dei vetri interni di tutti i locali di pertinenza.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra un turno e l'altro, l'OEA dovrà provvedere a:

- sparcchiare i tavoli;
- effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

### **Art. 82 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dall'utenza**

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza dovranno essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani di carta monouso.

Negli spogliatoi non dovranno essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

### **Art. 83 - Disinfestazione dei locali di produzione e consumo dei pasti e delle cucine degli Asili Nido**

L'OEA dovrà effettuare presso il Centro Cottura, le cucine degli Asili Nido e i terminali di distribuzione dei pasti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e con cadenza trimestrale.

Il servizio, comprendente attività ordinarie e straordinarie, consisterà nell'esecuzione di tutte le attività di ispezione, controllo e monitoraggio e interventi di bonifica necessari a controllare e ridurre la presenza di ratti e insetti, che possano pregiudicare l'agibilità e il decoro dei luoghi di lavoro, dei locali tecnici, delle attrezzature impiantistiche

(canali, tubazioni, ecc.) e delle aree esterne.

Gli interventi dovranno essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, abilitate alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, l'OEA dovrà provvedere **entro un giorno** alla bonifica dei locali. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA dovrà inviare alla SA attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica.

La disinfestazione e derattizzazione, come sopra descritta, dovrà essere effettuata oltre che nei locali dati in gestione all'OEA anche nelle aree esterne, sia di pertinenza che in quelle ad uso promiscuo, nelle immediate vicinanze.

#### **Art. 84 - Pulizie esterne**

L'OEA dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza e limitrofe delle cucine e dei refettori siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta. A titolo esemplificativo si indicano cortili, percorsi pedonali, aree per il collocamento dei rifiuti, ecc., anche se ad uso promiscuo, con asportazione di qualsiasi materiale.

#### **Art. 85 - Rifiuti e materiali di risulta**

Ai sensi del D.M. 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, L'OEA è tenuto al rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni comunali vigenti e comunque in conformità al D.Lgs n. 152/2006 e ss.mm.ii. e al 8 Aprile 2008, con l'obbligo di ridurre al minimo l'impatto ambientale.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai terminali di distribuzione devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta differenziata. L'OEA, qualora necessario, dovrà attrezzare idonee aree ecologiche, dimensionate in funzione del volume dei rifiuti prodotti.

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

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

In caso di rottura dei contenitori portarifiuti l'OEA dovrà provvedere alla sostituzione degli stessi a proprie cure e spese secondo le indicazioni impartite dall'Ufficio Ecologia.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'OEA.

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

#### **Art. 86 - Disposizioni in materia di sicurezza**

L'OEA, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, deve rispettare tutte le disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e ss.mm.ii.

L'OEA entro 30 giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

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

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del

lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'OEA è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito all'art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008, provvedendo all'aggiornamento nel corso dell'appalto.

L'OEA dovrà garantire la presenza durante lo svolgimento delle attività, in ogni sede in cui viene svolto il servizio, di un addetto alla lotta antincendio e di un addetto al primo soccorso, opportunamente formati ed addestrati secondo le vigenti normative di legge.

L'OEA dovrà garantire la presenza di un pacchetto di medicazione in ogni sede in cui viene svolto il servizio.

#### **Art. 87 – Misure per eliminare i rischi interferenti**

L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel **Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti** (allegato al presente capitolato).

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

Il DUVRI potrà essere integrato su proposta dell'OEA da formulare entro 60 giorni dall'aggiudicazione e trasmesso alla SA che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'OEA dovrà adeguarsi entro 90 giorni dall'inizio dell'attività.

#### **Art. 88 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'OEA dovrà essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

#### **Art. 89 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

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

### **TITOLO XV - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

#### **Art. 90 – Capitolato di Gara e Specifiche Tecniche**

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

#### **Art. 91 – Manuale della Qualità**

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

#### **Art. 92 – Piano di Autocontrollo**

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Piano di Autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della SA che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

## **TITOLO XVI - CONTROLLI DI CONFORMITA'**

### **Art. 93 - Disposizioni generali**

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

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

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

### **Art. 94 - Controlli da parte della SA**

È facoltà della SA effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

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

### **Art. 95 - Organismi preposti al controllo dalla SA**

Per l'effettuazione dei controlli di conformità, la SA potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla SA dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice bianco e copricapo.

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

### **Art. 96 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla SA**

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

I singoli professionisti e/o gli organismi incaricati dalla SA effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

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

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

### **Art. 97 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa**

Il controllo sul funzionamento del servizio di refezione scolastica è effettuato anche dalla Commissione Mensa, appositamente istituita ai sensi del regolamento comunale vigente e composta da genitori e/o docenti, con la finalità di:

- favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica,
- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire alla SA soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

L'attività di controllo della Commissione Mensa opererà nel rispetto del regolamento comunale e potrà svolgersi nei refettori, dove verranno consumati i pasti, oltre che nei locali di stoccaggio, e dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

I rappresentanti della Commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate ai menù di cui al presente Capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento della SA per qualsiasi rilievo o problema che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

La SA provvederà a inviare copia del regolamento comunale della Commissione Mensa e a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo.

I componenti della Commissione Mensa produrranno al termine di ogni ispezione una relazione contenente una valutazione sul servizio da far pervenire all'Ufficio Istruzione della SA.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

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

L'OEA deve fornire camici e copricapo monouso ai componenti della Commissione.

### **Art. 98 – Esercizio di autocontrollo da parte dell'OEA**

L'OEA è tenuta a rispettare il Piano di Autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato, di cui all'Art. 92 del presente Capitolato.

A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto dell'appalto e ai fini del controllo igienico-sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, l'OEA dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la **frequenza trimestrale**, avvalendosi di un laboratorio, accreditato, individuato dall'OEA previo benestare della SA, controlli e analisi presso il Centro cottura, i terminali di distribuzione e i refettori in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 4 tamponi ambientali (superfici ed attrezzature della cucina, compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti) con ricerca del seguente parametro: CBT e per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- indagini microbiologiche su campionatura di derrate alimentari, semilavorati, prodotti finiti pronti al consumo e su materie prime, sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli, Lysteria.

Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive.

Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, congiuntamente alla SA e

all'OEA.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenziassero il superamento dei limiti indicati, la SA, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negatività del risultato, imputando all'OEA i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta.

Nei casi particolarmente gravi la SA si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

L'OEA dovrà immediatamente applicare le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà alla SA la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà della SA di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti, oltre che di tamponi di superficie forniti dall'OEA, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

### **Art. 99 - Blocco delle derrate**

I controlli presso il Centro Cottura potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla SA provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La SA provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne tempestiva comunicazione all'OEA. Qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi e quanto altro previsto. Altresì le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

### **Art. 100. - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della SA**

La SA, qualora riscontri anomalie a seguito dei controlli effettuati, potrà:

1. segnalare per iscritto l'anomalia all'OEA chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
2. contestare per iscritto l'anomalia all'OEA a mezzo PEC o raccomandata A/R applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'OEA, in caso di segnalazione, dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'OEA, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la SA non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, saranno applicate totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

### **Art. 101 - Customer Satisfaction e verifica degli avanzi**

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, l'OEA dovrà predisporre in accordo con la SA un sistema di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza.

Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti.

## TITOLO XVII - PENALITÀ

### Art. 102 – Penalità per inadempienze

Qualora si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla SA le penali in relazione alla gravità riscontrata a tutela delle norme contenute nel Capitolato. L'applicazione di ogni penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La SA può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti mediante l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

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

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

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, la SA si riserva di risolvere il contratto e richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Le penalità minime definite sulla base del rischio per la sicurezza della salute degli utenti e dell'entità economica dell'inadempienza sono le seguenti:

#### **a) Penalità di 1° livello pari a € 300,00:**

- 1) Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- 2) Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.);
- 3) Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- 4) Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- 5) Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- 6) Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- 7) Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
- 8) Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- 9) Per ogni ritardo tra i 15 (quindici) e i 30 (trenta) minuti nella consegna dei pasti presso i refettori. La penale si applica per ciascun refettorio;
- 10) Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste.

#### **b) Penalità di 2° livello pari a € 400,00:**

- 1) Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- 2) Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- 3) Per mancata partecipazione del Direttore Tecnico o di un suo incaricato competente, alle riunioni della Commissione mensa o altri incontri richiesti dalla SA;
- 4) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata ovvero non comunicata alla SA e/o di valore economico inferiore non concordata con la SA;

- 5) Per ogni derrata non conforme alle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche* (Allegato n. 1) rinvenuta nel magazzino;
- 6) Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche* (Allegato n. 1);
- 7) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (Allegato n. 2) (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- 8) Per ogni mancata fornitura di prodotti locali sia biologici sia convenzionali, prodotti tipici, se previsti nel menù del giorno. La penale viene applicata ad ogni prodotto non fornito;
- 9) Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- 10) Mancato rispetto dei km cibo dichiarati in sede di offerta. La penale viene applicata ad ogni prodotto che non rispetta i km cibo dichiarati in offerta;
- 11) 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;
- 12) Per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria di cui al Titolo XII del presente Capitolato;
- 13) Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- 14) Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- 15) Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- 16) Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla SA;
- 17) Per ogni giorno di ritardo, a seguito di richiesta della SA, nel reintegro del tovagliato, delle stoviglie, del vasellame ecc.

**c) Penalità di 3° livello pari a € 600,00:**

- 1) Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 2) Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- 3) Per ogni ritardo tra i 30 (trenta) e i 45 (quarantacinque) minuti nella consegna dei pasti presso i refettori. La penale si applica per ciascun refettorio;
- 4) Per l'utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici con caratteristiche diverse da quelle indicate in sede di offerta, oppure deficitari nella loro integrità;
- 5) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche* (Allegato n. 1), nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- 6) Per ogni rilevazione di presenza nei pasti di corpi estranei, organici o inorganici, anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione. La penale si applica per ogni corpo estraneo rilevato;
- 7) Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della SA ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- 8) Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- 9) Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;

- 10) Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
- 11) Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

**d) Penalità di 4° livello pari a € 1.500,00:**

- 1) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche* (Allegato n. 1), nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- 2) Per ogni mancata fornitura di prodotti certificati (biologici o tipici), anche di un solo tipo, oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- 3) Per ogni ritardo oltre i 45 (quarantacinque) minuti nella consegna dei pasti presso i refettori. La penale si applica per ciascun refettorio;
- 4) Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro di cottura, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
- 5) Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dal successivo Art. 110 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA, comprensiva di imbiancatura all'inizio delle attività e di eventuali interventi richiesti dalla ASL;
- 6) Per mancata esecuzione degli interventi di disinfezione e/o derattizzazione di cui all'Art. 83 del presente Capitolato.

**TITOLO XVIII - PREZZO DEL PASTO, PAGAMENTI E FATTURAZIONE,  
TRACCIABILITÀ FINANZIARIA**

**Art. 103 - Prezzo del pasto**

Il prezzo medio unitario per ciascuna tipologia di pasto sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dalla SA 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.

**Art. 104 – Pagamenti e fatturazione**

**A – FORNITURA SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**

Per il servizio di refezione scolastica, l'OEA provvederà direttamente alla riscossione delle quote parte a carico degli utenti secondo le tariffe stabilite dalla SA, e preventivamente comunicate all'OEA. L'OEA dovrà tenere conto delle eventuali variazioni delle tariffe da applicare agli utenti comunicate dalla SA con effetto dal mese immediatamente successivo alla comunicazione.

La riscossione del pagamento avverrà mensilmente sulla base delle presenze effettive del mese precedente.

La modalità di riscossione del pagamento della quota dovuta dagli utenti dovrà avvenire:

- mediante sistema PagoPA di cui all'art. 5 del D.Lgs. n. 82/2005, "Codice dell'Amministrazione Digitale", e dell'art. 15, comma 5 bis, del Decreto Legge n. 179/2012, convertito con L. 221/2012;

oppure

- mediante addebito diretto SEPA (Single Euro Payments Area) autorizzato dall'utente sul proprio conto corrente bancario.

Il pagamento all'OEA della differenza tra il costo/pasto contrattuale e la quota parte a carico degli utenti sarà effettuato dalla SA a seguito di presentazione di fatture mensili, emesse a norma di legge.

Resta inteso che, per la quota di competenza degli utenti, non si costituisce alcun onere economico della SA nei confronti dell'OEA e il rapporto economico intercorre direttamente tra l'OEA e l'utente.

L'eventuale recupero dei crediti nei casi di insolvenza da parte degli utenti per il servizio fornito nel periodo di affidamento del presente appalto è interamente a carico dell'OEA secondo le modalità previste dalle normative vigenti, senza oneri aggiuntivi per la SA.

Come disposto dall'Art. 20 del presente Capitolato, non è consentita in alcun caso la sospensione della fornitura del servizio di refezione agli utenti debitori.

#### **B - FORNITURA SERVIZIO PASTI PER UTENTI ASILI NIDO**

Il pagamento del servizio di fornitura delle derrate alimentari e di preparazione dei pasti per gli utenti degli Asili Nido Comunali, sarà interamente a carico della SA ed avverrà a seguito di presentazione di fatture mensili, emesse a norma di legge, relative al numero di pasti erogato nel mese precedente.

La SA si occuperà della riscossione delle quote dovute dagli utenti e del recupero crediti in caso di insolvenza.

#### **C - FORNITURA SERVIZIO PASTI ANZIANI ASSISTITI**

Per il servizio di fornitura pasti agli anziani assistiti dalla SA, l'OEA provvederà alla riscossione del **pagamento anticipato** secondo modalità e quantitativo a sua scelta in base alle tariffe stabilite dalla SA e preventivamente comunicate all'OEA.

Il pagamento all'OEA della differenza tra il costo/pasto contrattuale e la quota parte a carico degli utenti sarà effettuato SA a seguito di presentazione di fatture mensili, emesse a norma di legge.

In caso di mancato pagamento anticipato del pasto da parte dell'utente, l'OEA può procedere alla sospensione della fornitura.

#### **D - FORNITURA MERENDE**

Il pagamento del servizio per la fornitura delle merende previste per la Scuola dell'Infanzia, per la Scuola Primaria e per i CRD sarà interamente a carico della SA ed avverrà a seguito di presentazione di fatture mensili, emesse a norma di legge, relative al numero di merende erogato nel mese precedente.

Per la liquidazione delle fatture pervenute la SA si atterrà ai termini stabiliti dal D.Lgs. 231/2002, dichiarando sin d'ora di volersi avvalere, dopo l'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto, della facoltà di negoziare con l'OEA termini diversi da quelli previsti dallo stesso D.Lgs. 231/2002, posticipando il pagamento indicativamente entro i 60 gg dalla data di protocollo in arrivo delle fatture.

Si richiama quanto disposto all'Art. 102 del presente Capitolato circa la possibilità della SA di procedere al recupero delle penalità contestate all'OEA o al risarcimento economico di eventuali danni subiti mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

#### **Art. 105 – Tracciabilità finanziaria**

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e ss.mm.ii., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui al medesimo art. 3, commi 1 e 7.

Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della SA, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

#### **Art. 106 - Revisione prezzi**

I prezzi applicati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati fino al 31/12/2022. Ai sensi della normativa vigente l'OEA avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi a partire dal 01/01/2023. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà pervenire esclusivamente per scritto entro il 31 gennaio di ogni anno. La revisione dei prezzi avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento. A tale scopo, l'OEA dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi. In assenza della definizioni dei costi standardizzati per tipo di

bene e servizio prescritto dalla normativa vigente, i prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), prendendo come riferimento le variazioni percentuali del mese di dicembre rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

## **TITOLO XIX - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI NEL SERVIZIO**

### **Art. 107 - Verbale di consegna dei locali e inventario**

La SA, previa stesura di apposito Verbale, consegna all'OEA i locali di consumo dei pasti e le cucine degli Asili Nido, arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo.

Il Verbale di Consegna farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio, funzionanti e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo. La SA, pertanto, resta sollevata da ogni onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie, la sostituzione di macchinari o componenti di essi, la sostituzione e/o il reintegro di attrezzature ed arredi che si dovessero rendere necessari. Tutti gli oneri e le spese derivanti da quanto sopra sono a totale carico dell'OEA.

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

### **Art. 108 - Ubicazione dei terminali di distribuzione e degli Asili Nido**

I terminali di distribuzione e gli Asili Nido sono tutti ubicati in Bresso ai seguenti indirizzi:

Scuola dell'Infanzia "V. Alfieri"	Via Roma 76
Scuola dell'Infanzia "Cino del Duca"	Via Campestre 50
Scuola Primaria "J.F. Kennedy"	Via Villoresi 21
Scuola Primaria "C. Romani"	Via Don Sturzo 46
Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII"	Via Bologna 34
Scuola Primaria "A. Manzoni"	Via Marconi 60
Scuola Secondaria di Primo grado "A. Manzoni"	Via Patellani 45
Scuola Secondaria di Primo grado "C. Benzi"	Via Isimbardi 15
Asilo Nido "L'Aquilone"	Via Dante 3
Asilo Nido "Il Girotondo"	Via Lillo del Duca 22

Alle predette strutture, in situazione di emergenza sanitaria, va aggiunta la sede di via Mattei 2, quale estensione dell'Asilo Nido "L'Aquilone" di via Dante.

### **Art. 109 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

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

### **Art. 110 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA**

L'OEA dovrà farsi carico di tutti gli oneri relativi a:

- effettuazione della manutenzione ordinaria dei locali adibiti a terminali di distribuzione, delle cucine degli Asili Nido e degli impianti tecnologici ivi presenti, comprensiva di imbiancatura da realizzare prima dell'inizio del servizio;
- esecuzione di interventi di manutenzione non strutturali richiesti dalla locale ATS;
- effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i terminali di distribuzione e nelle cucine degli Asili Nido, con obbligo di sostituzioni e/o reintegro di quanto dovesse rendersi necessario a qualsiasi titolo o causa.

Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere annotate su apposito registro degli interventi eseguiti.

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

L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla SA prima che inizi il servizio.

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

La riparazione delle varie lavastoviglie presenti nei terminali di distribuzione e negli Asili Nido devono essere effettuate entro le 72 ore successive all'avvenuto guasto.

### **Art. 111 - Inventari di riconsegna**

Alla scadenza del contratto l'OEA si impegna a riconsegnare alla SA i locali di distribuzione dei pasti e le cucine degli Asili Nido con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dai beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla SA in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

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

## **TITOLO XX - ASPETTI CONTRATTUALI**

### **Art. 112 - Durata del contratto**

Il contratto avrà durata di 3 (tre) anni consecutivi a decorrere dal 01/09/2021 al 31/08/2024 o comunque dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione. Il contratto potrà essere rinegoziato per un periodo massimo di ulteriori 3 (tre) anni.

La SA si riserva di procedere alla consegna anticipata dei servizi oggetto del presente capitolato.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la SA non intendesse rinegoziare il contratto e non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'OEA sarà obbligato ad erogare il servizio alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, per i tempi necessari per espletare la gara di appalto.

La SA si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, di modificare la data di scadenza del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente fino a un massimo di undici mesi. In tal caso l'OEA è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la SA.

### **Art. 113 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto**

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

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

### **Art. 114 - Stipula del contratto**

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

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

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Bresso.

### **Art. 115 – Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del contratto**

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, la SA ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo PEC o raccomandata A/R, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il quale l'OEA si dovrà conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte dell'OEA dei maggiori danni subiti dalla SA.

### **Art.116 – Clausola risolutiva espressa**

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

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'OEA;
- b) messa in liquidazione dell'OEA;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato, fatto salvo quanto previsto dall'Art. 106, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016;
- d) impiego di personale non dipendente dell'OEA fatta eccezione per il personale interinale, o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'OEA;
- i) interruzione non motivata del servizio;

- j) subappalto del servizio senza autorizzazione della SA, tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'OEA dopo la comminazione di n. 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la SA giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornalieri dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
- s) inosservanza e violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento.

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

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

In caso di risoluzione del contratto la SA procederà ai sensi dell'art. 110 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

#### **Art. 117 - Disdetta del contratto da parte dell'OEA**

Qualora l'OEA intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la SA si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico, a titolo di risarcimento danni.

#### **Art. 118 – Licenze e autorizzazioni**

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

#### **Art. 119 - Subappalto**

In caso di subappalto si applicano le disposizioni stabilite dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e quanto indicato nel Disciplinare di gara.

Trattandosi di servizi destinati a minori e anziani, il subappalto è consentito nei limiti del 40% dell'importo netto contrattuale previa autorizzazione della SA ed in conformità a quanto previsto dalla sentenza della Corte di Giustizia 30.1.2020c/359/18.

In caso di subappalto, la SA provvede, ai sensi dell'art. 105, comma 13, del D.Lgs. n. 50/2016, a corrispondere all'appaltatore l'importo dovuto per le prestazioni eseguite dal subappaltatore.

#### **Art. 120 – Cessione del contratto e cessione dei crediti**

È vietata la cessione del contratto a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente procedura d'appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto venga espressamente indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Per quanto riguarda la cessione dei crediti derivanti dal contratto, si applica l'art. 106, comma 13, del D.Lgs. n. 50/2016.

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

### **Art. 121 – Procedura di affidamento in caso di fallimento**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016, la SA, in caso di fallimento dell'OEA o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso ovvero procedura d'insolvenza concorsuale o liquidazione dell'OEA o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del D.Lgs. n. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, saranno interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione del servizio.

L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, si applica l'art. 48, commi 17 e 18, del D.Lgs n. 50/2016.

In caso di morte del gestore, è facoltà della SA scegliere nei confronti degli eredi e aventi causa tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

### **Art. 122 – Privacy e trattamento dei dati personali**

L'OEA si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personale e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 (Codice Protezione Dati Personali), come novellato dagli adeguamenti al Regolamento UE n. 2016/679 (Regolamento generale sulla protezione dei dati).

Il Comune di Bresso, nella persona del suo legale rappresentante pro tempore in qualità di 'Titolare del Trattamento' dei dati personali, ai sensi e per gli effetti del art. 28 del Regolamento UE 2016/679, individua l'OEA quale soggetto esterno Responsabile del Trattamento dei dati personali nell'esecuzione del servizio.

L'OEA si obbliga ad informare i propri dipendenti, circa i doveri di riservatezza nell'espletamento del servizio.

L'OEA si impegna a comunicare le nomine degli incaricati al Comune, nonché ad adottare misure idonee volte a garantire i diritti dei terzi (sicurezza e riservatezza dei propri dati personali), ed in particolare: informativa, consenso, notificazione, adozione di misure di sicurezza, riscontro del diritto di accesso.

L'OEA dichiara:

- di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali;
- di ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali;
- di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere;
- di impegnarsi a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente il proprio committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;
- di riconoscere il diritto del committente a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 s.m.i., si informa che i dati forniti dalla ditta verranno trattati dal Comune di Bresso per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

La ditta ha facoltà di esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa.

### **Art. 124 - Domicilio e recapito dell'OEA**

Per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, l'OEA elegge il proprio domicilio presso la sede del Comune di Bresso a Bresso in via Roma n. 25.

### **Art. 125 - Controversie**

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

### **Art. 126 - Disposizioni finali**

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

#### **Allegati "Specifiche tecniche":**

- Allegato n. 1 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche;
- Allegato n. 2 Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti;
- Allegato n. 3 Tabelle delle grammature.

#### **Altri Allegati:**

- Elenco personale in servizio al 04/03/2021
- Elenco inventario degli arredi e delle attrezzature presenti nei terminali di distribuzione
- Documento Unico di Valutazione dei Rischi
- Documento Stima Costi Sicurezza
- Codice comportamento dipendenti Comune di Bresso