Centrale Unica di Committenza (C.U.C.)
P.zza C. Scurati n. 1 - 20032 Cormano (MI) - Tel. 02663241 - Fax 0266301773
C.F. e P. I.V.A. 01086310156

COMUNE DI BRESSO
Provincia di Milano

Area Servizi alla Persona

CAPITOLATO DI GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI - PERIODO 01/08/2017 – 31/07/2020

INDICE

PRINCIPI GENERALI 7
TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI 7
Art.1 - Definizioni 7
Art.2 - Oggetto dell'appalto 9
Art.3 - Durata del contratto 10
Art.4 - Tipologia dell'utenza 10
Art.5 - Attività costituenti il servizio 10
Art. 6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti 12
Art.7 - Specifiche tecniche 15
Art. 8 - Inizio del servizio 15
Art.9 - Ubicazione dei locali di consumo dei pasti 15
Art. 10 - Dimensione presunta dell'utenza 16
Art.11 - Calendario di erogazione del servizio 17
Art.12 - Interruzione del servizio 17
Art. 13 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio 18
TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO 18
Art.14 - Oneri economici a carico dell'O.E.A. 18
Art.15 – Spese a carico della Stazione appaltante 19
Art.16 – Garanzia definitiva 19
Art.17 – Assicurazione di responsabilità per infortuni e danni 20
Art.18 – Obblighi normativi 20
Art. 19 – Realizzazione delle migliorie offerte 21
TITOLO III - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO 21
Art.20 - Disposizioni generali relative al personale 21
Art.21 – Organico e reintegro personale mancante 21
Art.22 - Rapporto di lavoro 22
Art.23 - Informazione ai dipendenti dell'OEA 23
Art.24 - Personale addetto alla preparazione dei pasti 23
Art.25 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti 23
Art.26 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti 23
Art.27 - Responsabile del servizio 24
Art.28 - Norme comportamentali del personale 24
Art.29 - Corsi di formazione professionale 25
TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI

PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI 25
Art.30 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari 26
Art.31 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara 28
Art.32 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA 28
TITOLO V - ASILI NIDO: PREPARAZIONE PASTI E FORNITURE DIVERSE 28
Art.33 - Struttura del menu 28
Art.34 - Diete speciali 29
Art.35 - Diete leggere e/o alternative 30
Art.36 - Comunicazione del numero di utenti per emissione fattura 30
Art.37 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asilo Nido 30
Art.38 - Forniture diverse per il servizio asili nido 31
TITOLO VI - MENU' 31
Art.39 - Articolazione dei Menù 31
Art.40 - Struttura dei menù per ciascuna categoria di utenti 31
Art.41 - Struttura Menù pasti a domicilio per anziani 33
Art.42 - Variazione del menù 33
Art.43 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche 33
TITOLO VII - DIETE E MENU' ALTERNATIVI UTENTI
RISTORAZIONE SCOLASTICA 34
Art.44 - Diete speciali 34
Art.45 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane 34
Art.46 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto 34
Art.47 - Menù in occasione di festività 35
Art.48 – Giornate alimentari a tema 35
Art.49 - Pasti non consumati 35
TITOLO VIII - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA 36
Art.50 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo 36
Art.51 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante 36
Art.52 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie 36
Art.53 - Norme per una corretta igiene della produzione 36
Art.54 - Indumenti di lavoro 37
Art.55 - Igiene del personale 37
Art.56 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche 37
Art.57 - Divieto di riciclo 37
TITOLO IX - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA 37
Art.58 - Manipolazione e cottura 38
Art.59 - Preparazione piatti freddi 38

Art.60 - Preparazioni gastronomiche refrigerate 38
Art.61 - Condimenti 38
TITOLO X - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA'
DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE
DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE 39
Art.62 - Quantità degli ingredienti 39
Art.63 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche 39
TITOLO XI - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE
E IL TRASPORTO DEI PASTI 39
Art.64 - Prenotazione dei pasti 39
Art.65 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto 40
Art.66 - Caratteristiche contenitori da utilizzare per conservazione pasti durante il trasporto .. 40
Art.67 - Mezzi di trasporto 41
Art.68 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo 41
Art.69 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti 41
TITOLO XII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI 42
Art.70 - Norme e modalità per la somministrazione 42
Art.71 - Quantità in volumi e in numero 43
TITOLO XII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE
DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI 43
Art.72 - Regolamenti 43
Art.73 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti confinati 43
Art.74 - Caratteristiche prodotti detergenti e sanificanti e dei materiali di consumo in carta 43
Art.75 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature 44
Art.76 - Lavaggio e pulizia 44
Art.77 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi 44
Art.78 - Modalità di utilizzo dei detersivi 44
Art.79 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dall'utenza 45
Art.80 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine degli asili nido 45
Art.81 - Rifiuti e materiali di risulta 45
TITOLO XIV - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA
SUI LUOGHI DI LAVORO 45
Art.82 - Valutazione dei rischi 45
Art.83 – Misure per eliminare i rischi interferenti 46
Art.84 - Impiego di energia 46
Art.85 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro 46

TITOLO XV - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI 46
Art.86 – Capitolato di Gara e Specifiche Tecniche 46
Art.87 – Manuale della Qualità 46
Art.88 – Manuale di Autocontrollo 47
Art.89 – Documento di valutazione dei rischi 47
TITOLO XVI - CONTROLLI DI CONFORMITA' 47
Art.90 - Disposizioni generali 47
Art.91 - Controlli da parte della Stazione Appaltante 47
Art.92 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante 47
Art.93 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante 48
Art.94 - Blocco delle derrate 48
Art.95 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante 48
Art.96 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa 49
Art.97 - Customer Satisfaction e verifica degli avanzi 49
TITOLO XVII - PENALITA' PER INADEMPIENZE 50
Art.98 - Penalità 50
TITOLO XVIII - PREZZO DEI PASTI, MODALITA' DI PAGAMENTO
E TRACCIABILITA' FINANZIARIA 53
Art.99 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento 53
Art.100 – Tracciabilità finanziaria 53
Art.101 - Revisione prezzi 53
TITOLO XIX - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI
PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO 54
Art.102 - Verbale di consegna dei locali e inventario 54
Art.103 - Ubicazione dei terminali di distribuzione e degli asili nido 54
Art.104 - Divieto di variazione della destinazione d'uso 55
Art.105 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA 55
Art.106 - Inventari di riconsegna 55
TITOLO XX - ASPETTI CONTRATTUALI 56
Art.107 - Durata del contratto 56
Art.108 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto 56
Art.109 - Stipula del contratto 56
Art.110 - Risoluzione di diritto del contratto 57
Art.111 – Clausola risolutiva espressa 57
Art.112 - Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A. 58
Art.113 – Licenze e autorizzazioni 58
Art.114 - Subappalto 58

Art.115 – Divieto di cessione del credito 59
Art.116 Rispetto del d.lgs. 196/2003..... 59
Art.117 Domicilio e recapito della Ditta Aggiudicataria..... 59
Art.118 - Controversie..... 60
Art.119 - Disposizioni finali..... 60

Allegati "Specifiche tecniche".

Altri allegati.

CAPITOLATO DI GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI BRESSO - PERIODO 01/08/2017 – 31/07/2020

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 (art. 30 del d.lgs. 50/2016), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria N. 296 del 27 Dicembre 2006.

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI

Art.1 - Definizioni

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

a) La Stazione appaltante: Comune di Bresso, il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
c) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
d) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
e) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli asili nido 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 della ditta, 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;
f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante 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;
g) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
h) Centro Cottura: la struttura di produzione della ditta ove vengono prodotti i pasti;

i) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;

j) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;

k) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;

l) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4/5 settimane;

m) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;

n) Menù vegetariano: menù a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;

o) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;

p) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

q) Dieta in bianco: pasto a basso residuo di grassi animali, approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;

r) Menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;

s) 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);

t) Alimento/Prodotto alimentare/derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani;

u) 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;

v) 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;

w) Prodotto locale trasformato: Prodotto trasformato i cui ingredienti principali e caratterizzanti provengono anch'essi dall'ambito territoriale della Regione Lombardia;

x) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari

y) Pasti crudi semilavorati: le quantità di derrate necessarie per approntare i pasti per gli alunni dell'asilo nido;

z) 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;

aa) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dalla ditta per la somministrazione dei pasti agli utenti;

bb) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;

cc) 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;

dd) Terminali di distribuzione: l'insieme dei locali di consumo dei pasti e dei locali di servizio annessi ai refettori;

ee) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

ff) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

gg) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

hh) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quanto altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;

ii) Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;

jj) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

kk) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);

ll) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e locali annessi;

mm) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

nn) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati evidenziati nel DUVRI;

oo) Capitolato: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;

Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende la Stazione appaltante, con "Capitolato" s'intende il presente documento, con "Gara" s'intende la gara da effettuare a fronte del Capitolato, con "Contratto" s'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 - 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. Il servizio deve essere espletato dall'O.E.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'O.E.A. in sede di offerta, qualora queste ultime siano accolte dalla Stazione Appaltante.

I beni forniti dall'O.E.A. nel corso della durata contrattuale, 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, s'intendono immediatamente di proprietà del Comune di Bresso.

Art.3 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 36 mesi dalla data di effettivo inizio del servizio previsto per il 1° agosto 2017 e termine al 31/07/2020.

L'Amministrazione Comunale, accertata la disponibilità della ditta aggiudicataria, 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, può 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. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, per un periodo di ulteriori anni 3.

L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'Art. 11 del R.D. 18.11.1923 n. 2440, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale adottando apposito atto che espliciti la volontà dell'Ente, nonché, l'aumento o la diminuzione dell'importo stesso.

Art.4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dai bambini degli asilo nido, dagli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado, dagli utenti frequentanti i Centri Ricreativi Estivi comunali. Destinatari del servizio sono inoltre gli anziani assistiti a domicilio, il personale scolastico operante presso le scuole, presso gli asili nido e nei Centri Ricreativi Estivi comunali e altri fruitori diversi autorizzati dalla Stazione appaltante.

Art.5 - Attività costituenti il servizio

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

a. Ricevimento delle prenotazione dei pasti;
b. L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
c. La preparazione dei pasti, presso il Centro Cottura dell'OEA, destinati agli alunni e ai docenti aventi diritto, in base al numero di presenze giornaliere, e agli anziani assistiti a domicilio;
d. Il confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e in monoporzione per le diete leggere, le diete speciali, le diete a carattere etico religioso e vegetariane;
e. Il trasporto, la consegna presso i locali di consumo (refettori scolastici o aule scolastiche) e la somministrazione dei pasti agli utenti dei pasti;

f. Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in contenitori individuali - monoporzione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio;
g. La preparazione dei pasti per i bambini degli asili nido presso le cucine degli asili (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
h. L'erogazione delle merende per gli utenti degli asili nido, della scuola d'infanzia, della scuola primaria e dei centri estivi (solo aventi diritto comunicati dall'Amministrazione);
i. L'allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti;
j. La somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche;
k. Lo sgombero, il riordino, la pulizia e la disinfezione dei refettori e/o aule scolastiche, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
l. Il lavaggio e la 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);
m. Il ritiro giornaliero dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e delle bacinelle GN utilizzate per il servizio;
n. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione richiesta all'OEA prevede inoltre:

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, di panche, delle stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio;
3. La fornitura di attrezzature, tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio per gli asili nido;
4. La fornitura in tutti i terminali di distribuzione, se non presenti, delle bilance da cucina di portata 2 kg e sensibilità 1 g, di frigoriferi per i campioni testimone, comprensivi dei sacchetti sterili monouso, e di forno a microonde a norma;
5. La fornitura, entro i primi 10 giorni del mese successivo, di copia delle fatture quietanzate e bolle di consegna relative alla fornitura dei prodotti lattiero caseari somministrati durante il servizio di refezione onde permettere alla Stazione Appaltante l'espletamento delle procedure AGEA/CEE;
6. L'effettuazione 2 volte ad anno scolastico, mesi di ottobre e di febbraio, delle analisi dell'acqua di rete prelevata dai rubinetti indicati dalla Stazione Appaltante presenti in tutti i locali di distribuzione e negli asili nido, per un totale di 10 punti di prelievo.

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

L'OEA deve rendersi disponibile a collaborare con la Stazione appaltante per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla ex Legge 155/2003.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il "*Green Public Procurement"* di cui al Decreto Interministeriale dell'11/04/2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", nonché ai criteri minimi ambientali di cui al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

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

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

6.1 Asili nido e personale ivi operante avente diritto

Presso gli asili nido:

- 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 loro consegna al personale che provvederà alla distribuzione agli utenti.

L'OEA deve fornire piatti in melamina, bicchieri in melamina o plastica trasparente (policarbonato) posate in acciaio inox, brocche in plastica (policarbonato) ad uso alimentare con coperchio, tovaglioli di carta in n. 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 dal "**Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche alimenti".**

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

6.2 Scuole dell'Infanzia e insegnanti aventi diritto

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, 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 melamina, bicchieri in melamina o plastica (policarbonato), posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale. Il pane e la frutta (quando non erogata al mattino) devono essere messi in tavola utilizzando appositi cestini sanificabili. 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 Stazione Appaltante. Detto stovigliame deve essere fornito dalla ditta e

deve essere conforme alle caratteristiche merceologiche previste dal "**Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche alimenti"**

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 tutto lo stovigliame deve essere monouso.

Le merende saranno distribuite a cura del personale incaricato dall'Amministrazione. 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.

Alla ditta compete inoltre apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio (aule scolastiche).

Alla ditta compete inoltre effettuare il lavaggio e la sanificazione, utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio, dello stovigliame, dell'utensileria e di quanto utilizzato per il servizio, nonché il lavaggio dei carrelli (termici e neutri) e il ritiro, il lavaggio e la sanificazione in lavastoviglie delle bacinelle GN impiegate per il servizio.

6.3 Scuola primaria e insegnanti aventi diritto

Il servizio presso n. 3 scuole deve essere effettuato ai tavoli mediante carrelli termici; in una delle 3 scuole il servizio prevede il doppio turno con sparecchiatura e successiva apparecchiatura; presso 1 scuola 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. Il pane e la frutta (quando non erogata al mattino) devono essere messi in tavola utilizzando appositi cestini sanificabili. 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 Stazione Appaltante. Detto stovigliame deve essere fornito dalla ditta e deve essere conforme alle caratteristiche merceologiche previste dal "**Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche alimenti".**

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 tutto lo stovigliame deve essere 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.

Alla ditta compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio.

Alla ditta compete inoltre il compito del lavaggio e della sanificazione dello stovigliame, 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 GN impiegate per il servizio. A tale proposito, si fa presente che le bacinelle GN utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere sanificati 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 di quelle mancanti da parte della ditta aggiudicataria, di due lavastoviglie, una per lo stovigliame ed una per le bacinelle GN e le 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 della ditta aggiudicataria 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.

6.4 Scuola secondaria di primo grado e insegnanti aventi diritto

Il servizio deve essere effettuato mediante sistema a "*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 n. di 2 per ciascun commensale. I materiali monouso per il servizio di somministrazione a "*self-service*" dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, ai sensi del D.M. del Ministero del'Ambiente e della Tutela del Mare e del Territorio del 25/07/2011.
Il pane e la frutta saranno messi a disposizione in appositi ed idonei "dispenser", come anche le stoviglie, i bicchieri ed i tovaglioli. 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 Stazione Appaltante.
Alla ditta compete la pulizia e la sanificazione dei locali, dei tavoli e delle attrezzature utilizzate per il servizio.
Alla ditta compete inoltre il compito del lavaggio delle bacinelle GN utilizzando le strutture presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli (banco self-service?) e il ritiro e il lavaggio delle bacinelle GN impiegate per il servizio, che dovranno essere sanificate in lavastoviglie presso il centro cottura.

6.5 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.

6.6 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 della ditta Aggiudicataria 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.

6.7 Merende

E' richiesta altresì la fornitura di merende per gli utenti iscritti al post scuola delle scuole d'Infanzia e delle scuole primarie per gli utenti e dei Centri estivi. Le merende devono essere consegnate al personale scolastico, il quale provvederà alla somministrazione agli utenti.

Art.7 - Specifiche tecniche

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

- **Allegato n. 1 Tabelle merceologiche alimenti**
- **Allegato n.2 Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti;**
- **Allegato n.3 Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;**

Art. 8 - 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 Stazione appaltante si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo.

Art.9 - Ubicazione dei locali di consumo dei pasti

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

ASILI NIDO Con cuoca all'OEA	**INDIRIZZO**	**N° ANNUO PASTI BIMBI**	**N° ANNUO PASTI ADULTI**
L'Aquilone	Via Dante 2;	11.150	3.000
Il Girotondo	Via Lillo del Duca 18	11.150	2.000

SCUOLE D'INFANZIA	**INDIRIZZO**	**N° ANNUO PASTI BIMBI**	**N° ANNUO PASTI ADULTI**
Alfieri	Via Roma	29.100	2.180
Cino del Duca	Via Campestre	31.400	2.320

SCUOLE PRIMARIE	**INDIRIZZO**	**N° ANNUO PASTI ALUNNI**	**N° ANNUO PASTI ADULTI**
Kennedy	Via Villoresi	46.300	2.550
Romani	Via Don Sturzo/San Francesco	66.140	3.250
Papa Giovanni XXIII	Via Bologna	33.640	1.870
Manzoni	Via Marconi	29.720	1.530

SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO	INDIRIZZO	N° ANNUO PASTI ALUNNI	N° ANNUO PASTI ADULTI
Manzoni	Via Patellani	4.600	8.00
Benzi	Via Isimbardi	3.800	8.00

CENTRI RICREATIVI ESTIVI (*)		
NOME	**INDIRIZZO**	**N° ANNUO PASTI**
Primaria Kennedy/Romani (in alternanza annuale)	Via Villoresi / Via Don Sturzo	2.000
Infanzia Cino del Duca	Via Campestre	1.000

Art. 10 - Dimensione presunta dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2016/2017, è quella di seguito indicata:

UTENZA	NUMERO PASTI ANNUI	NUMERO PASTI TRIENNIO
Asilo nido (via Dante e via Lillo del Duca)	27.300	81.900
Scuole infanzia	65.000	195.000
Scuole primarie	185.000	555.000
Scuole medie	10.000	30.000
Anziani	6.000	18.000
Centri ricreativi estivi	3.000	9.000
TOTALE	**296.300**	**888.900**
Merende	44.100	132.300

N.B. = Il numero dei pasti e delle merende per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero di pasti, nel numero complessivo generale in più in ragione del 20% o in meno in ragione del 20%, non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione. Potranno essere ricompresi anche altri utenti afferenti alla Stazione appaltante, non espressamente previste nel presente capitolato.

Si precisa inoltre che la Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti). 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 Stazione Appaltante di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Art.11 - 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 – dal lunedì al venerdì
Scuole infanzia	05.09	30.06	5 – dal lunedì al venerdì
Scuole primarie	12.09	08.06	5 – dal lunedì al venerdì
Scuola secondaria	12.09	08.06	5 – dal lunedì al venerdì
Anziani assistiti a domicilio	01.01	31.12	6 – dal lunedì al sabato (escluse domeniche e festività infrasettimanali)
Centri Ricreativi Estivi	09.06 25.08	31.07 10.09	5 – dal lunedì al venerdì

La data di termine del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Per le restanti utenze le date di inizio e di termine del servizio verranno annualmente comunicate alla ditta dalla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante 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 la ditta Aggiudicataria.

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

Art.12 - Interruzione del servizio

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

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

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

b) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche.*

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo ecc. le Direzioni Didattiche provvederanno a darne comunicazione alla Stazione appaltante e 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*

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

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'O.E.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

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

Art. 13 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

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

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

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

TITOLO II
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art.14 - Oneri economici a carico dell'O.E.A.

L'O.E.A. dall'inizio delle attività dovrà farsi carico di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

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

1. Spese 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 Stazione appaltante per effettuare la pubblicità all'appalto ai sensi della L. 17 dicembre 2012, n. 221, art. 34, comma 35. Dette spese, che presumibilmente ammontano a € 1.000,00 saranno rimborsate dall'OEA alla Stazione appaltante entro il tempo massimo di 60 giorni dalla sottoscrizione del contratto.

Art.15 – Spese a carico della Stazione appaltante

La Stazione Appaltante 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.16 – Garanzia definitiva

L'O.E.A., nel completo rispetto di quanto stabilito dall'art. 103 del d.lgs. 50/2016 per le parti di competenza, entro e non oltre il termine che viene indicato dal Comune di Bresso, 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. 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 dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

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.

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'O.E.A. può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 93, comma 3 del d.lgs. 50/2016. 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

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

Art.17 – Assicurazione di responsabilità per infortuni e danni

E' obbligo del prestatore di servizi stipulare specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 2.000.000,00 (duemilioni) e con validità non inferiore alla durata del servizio.

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'O.E.A..

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A..

La Stazione Appaltante 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 ricompresso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi 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 il Comune di Bresso, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €. 2.000.000,00 (duemilioni).

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 Stazione Appaltante al momento della firma del contratto.

Art.18 – Obblighi normativi

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

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

corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art. 19 – Realizzazione delle migliorie offerte

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella offerta tecnica-organizzativa deve mettere in atto le migliorie proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui alcune delle migliorie proposte dall'OEA, non fossero state accolte dalla Stazione Appaltante, l'OEA deve mettere in atto le soluzioni alternative che la Stazione appaltante 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 Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione appaltante tratterrà 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 Stazione appaltante.

TITOLO III
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.20 - Disposizioni generali relative al personale

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

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

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 Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere alla ditta la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art.21 – Organico e reintegro personale mancante

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

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

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 nel progetto tecnico presentato in sede di gara.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'OEA è tenuta a garantire il regolare servizio ed a sostituirlo entro le 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato 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 Stazione Appaltante con frequenza annuale per iscritto.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art.22 - Rapporto di lavoro

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

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori impiegati nel servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (*cfr. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13).*

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

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

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

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate,

riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'OEA deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.

Art. 23 - 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 nel corso del quale deve illustrare il contenuto del Capitolato di gara in vigore, degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.
A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

Art.24 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

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

Art.25 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

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

Art.26 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
Il 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 Stazione Appaltante.
Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante 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.
E' 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 idoneo armonigramma, il monte ore destinato alle varie fasi di allestimento dei refettori,

distribuzione dei pasti e riassetto/pulizia di stovigliame, refettori e locali annessi; in ogni caso, il monte ore disponibile deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante 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/n. 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 riassettare e pulire.

Art.27 - Responsabile del servizio

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

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante 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. E' richiesta inoltre la presenza del Responsabile del Servizio per almeno 12 ore distribuite nel corso della settimana nei terminali di somministrazione del comune di Bresso

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dalla Stazione Appaltante (R.U.P. e D.E.).

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'OEA provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art.28 - Norme comportamentali del personale

Il personale dell'OEA impiegato per il servizio di Bresso dovrà rispettare il Codice comportamento dipendenti Comune Bresso.

Altresì il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;

- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante;
- Non deve trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- Mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

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

Art.29 - 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 somministrazione. Perciò entro 30 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 Stazione appaltante.

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 Stazione appaltante 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 Stazione Appaltante.

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

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

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche" (allegato n.1).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procuremente (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica, si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

- Prodotti da agricoltura biologica

I suddetti prodotti, specificatamente richiesti dalla Stazione Appaltante 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 minestroni**: 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 Stazione Appaltante richiede l'impiego di *prodotti biologici*, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Legislazione che regolamenta le produzioni biologiche: Reg. CE 834/2007, Reg. CE 889/2008, Reg. 1235/208, Reg. 271 del 2010, DM 8 febbraio 2010 e DM 220/95 e Regolamento (CE) n. 1804/1999 biologico produzioni animali.

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

- fornire immediata comunicazione alla Stazione Appaltante;

- fornire adeguata giustificazione dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di entri 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.

- Prodotti D.O.P. e I.G.P.

- Parmigiano reggiano
- Grana Padano
- Asiago
- Bresaola della Valtellina

- 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.

Inoltre 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 (Cfr. PANGPP punto 5.4.1) **sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale.**

La ditta aggiudicataria potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P., 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 D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

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

La Stazione appaltante, 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.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'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.

Art. 31 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici certificati richiesti dalla Stazione Appaltante o offerti dall'OEA quale variante (prodotti locali convenzionali e/o provenienti da agricoltura biologica o prodotti tipici), non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso l'OEA ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Al verificarsi di tale evenienza, la Stazione appaltante a titolo di risarcimento decurterà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le P.A**.** (Intercenter, Consip) oppure da quelle ultime applicabili o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

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

Art. 32 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

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

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

TITOLO V

ASILI NIDO: PREPARAZIONE PASTI E FORNITURE DIVERSE

Art.33 - Struttura del menu

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

33.1 - Struttura menu per bambini di età compresa tra 3 e 12 mesi (lattanti)

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

Merenda (come da menu allegato)

33.2 - Struttura menu 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 menu lattanti al menu divezzi è stabilito dalle educatrici dell'Asilo 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 menu deve essere trattato come dieta personalizzata fino al completo passaggio alla classe successiva. Le Specifiche Tecniche relative al menu sono riportate nell'allegato n.3.

Art.34 - 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 della Ditta aggiudicataria che deve verificare inoltre la completezza della documentazione e se del caso segnalare all'Amministrazione i casi in cui sono necessari maggiori dettagli.

Le diete speciali sono predisposte anche per gli adulti che consumano il pasto nel 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 Stazione Appaltante tramite propri incaricati
- latte fresco intero
- formaggi senza conservanti

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

Art.35 - Diete leggere e/o alternative

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

Lattanti: pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, parmigiano reggiano grattugiato, mela grattugiata;

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, menu alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Art.36 - Comunicazione del numero di utenti per emissione fattura

Il numero di utenti per il calcolo delle quantità di pasti da fatturare per i bambini e per il personale educativo, verranno comunicati alla ditta dall' ufficio preposto della Stazione appaltante.

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

Art.37 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asilo Nido

L'OEA presso le cucine degli asili nido deve provvedere a costituire scorte alimentari a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui le quantità di derrate consegnate dalla ditta risultassero insufficienti o non accettabili dagli incaricati al ricevimento delle derrate. Tali scorte, compatibilmente con gli spazi a disposizione, devono essere sufficienti alla preparazione di un pasto per ciascun alunno e per il personale operante presso gli Asili Nido.

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

Oltre ai prodotti a lunga conservazione, quali parmigiano reggiano in confezioni sotto vuoto, cereali in fiocchi, pasta, riso, verdure surgelate, le scorte alimentari devono comprendere anche altre tipologie di prodotti, anche freschi, necessari per la preparazione dei pasti per i bambini delle diverse età.

L'OEA, tramite il/la proprio/a Dietista ed in collaborazione con il personale di cucina, deve verificare la costante rotazione dei prodotti tenuti come scorte, mediante l'utilizzo per l'approntamento dei menu di routine e l'immediato reintegro. Nel caso in cui alcuni prodotti fossero scaduti o prossimi a scadenza, questi devono essere subito sostituiti a semplice richiesta della Stazione appaltante.

Art.38 - Forniture diverse per il servizio asili nido

L'OEA dovrà fornire per il servizio asili nido quanto segue:

- in occasione di piccole feste con i genitori: bibite, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate monouso;
- a Natale: panettoni; a Pasqua: piccole uova di cioccolato;
- bicchieri monouso per l'uso quotidiano;
- stovigliame in melamina bianca;
- alcuni biberon, sterilizzatori in plastica, piatti con ventosa irrovesciabili;
- piccole zuppiere con coperchio di acciaio e piatti contenitori per secondo di acciaio con coperchio, ciotole in melamina multiporzione, 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.

Le caratteristiche merceologiche di quanto richiesto sono indicate nel fascicolo "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche" (allegato n.1).

TITOLO VI

MENU'

Art.39 - 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.

L'Amministrazione comunale potrà chiedere all'OEA di fornire menù estivi e/o menù invernali diversi per le diverse categorie di utenze scolastiche: infanzia, primarie e secondarie inferiori.

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

L'OEA dovrà provvedere alla stampa dei menù estivi ed 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.40 - Struttura dei menù per ciascuna categoria di utenti

Nel dettaglio la struttura dei menu (**) per le diverse categorie di utenti è la seguente:

40.1 – Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e Centri Ricreativi Estivi

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;

(**) = La struttura del menù per gli utenti della Ristorazione scolastica, potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l'OEA e la Stazione appaltante.

Merenda come da menu.

40.2 - Cestini freddi

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

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

pane o pizza	n. 2 panini da 50 g cad.
prosciutto cotto o formaggio	50 g per panino
un succo di frutta in confezione tetrabrick	200 ml
un frutto	
una merenda	
acqua minerale naturale in confezione PET	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 Stazione Appaltante ha la facoltà di richiedere che i prodotti alimentari costituenti il companatico siano forniti in monoconfezione o inseriti direttamente all'interno del pane.

Per le scuole dell'infanzia dovrà essere utilizzato pane morbido (tipo al latte o all'olio) di formato tale da poter essere addentato anche dai più piccoli; 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.

40.3 – Fornitura acqua minerale naturale in confezione PET

L'OEA si impegna, in caso di urgenze e/o di particolari necessità, su richiesta dell'Amministrazione comunale 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.

Art.41 - Struttura Menù pasti a domicilio per anziani

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- due panini confezionati in sacchetti individuali
- frutta, o un dessert
- acqua minerale in confezione PET da 50 cl
- su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o diete speciali per patologie diverse.

Art.42 - 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 Stazione appaltante, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle **"Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti" (Allegato n. 3).**

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

Art.43 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

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

TITOLO VII
DIETE E MENU' ALTERNATIVI UTENTI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art.44 - Diete speciali

L'O.E.A deve preparare le diete speciali approntate e richieste dalla Stazione Appaltante 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'O.E.A.

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

Si richiede alla ditta aggiudicataria la disponibilità ad 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 della ditta aggiudicataria con proprie dietiste che devono essere adibite alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Art.45 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere, diete a carattere etico religioso, diete vegetariane, qualora venga fatta richiesta. Tale menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da:

- Diete leggere: riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.
- Diete vegetariane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici

Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane), l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante.

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. 46 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto

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

Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa" o dieta vegetariana (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)". Al fine di consentire una corretta identificazioni 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 isotermici atti a mantenere la temperatura delle diete contenute, separati per diete in legame fresco e diete in legame 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.47 - Menù in occasione di festività

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, ivi compresi gli utenti degli asili nido a gestione diretta e indiretta, in occasione di festività particolari potranno essere richiesti all'O.E.A. menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente. L'O.E.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Art.48 – Giornate alimentari a tema

L'O.E.A. su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, 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 Stazione appaltante) una giornata con menù nord europeo (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante) una giornata con menù etnico (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante). Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante. L'O.E.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Art. 49 - Pasti non consumati

Ai sensi del D. M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 è richiesta alla ditta aggiudicataria la disponibilità a predisporre e realizzare, entro il tempo massimo non superiore a 90 giorni, un progetto per il recupero e la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla ex Legge n. 155/2003 (Legge del Buon Samaritano) e nel rispetto di quanto indicato dalla locale ATS (Indicazioni operative: recuperare gli alimenti nella ristorazione collettiva 1° edizione: dicembre 2015 – Circolare del 23/12/2015 – Protocollo n. 97490/2307).

I destinatari dei pasti non consumati saranno quelli indicati dalla Stazione Appaltante o in subordine dall'OEA.

Per gli avanzi di cibo, l'OEA deve rendersi disponibile a collaborare con la Stazione appaltante al fine di eventualmente destinare detti avanzi se possibile a canili e/o a gattili.

TITOLO VIII
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.50 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

L'OEA sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art.51 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante

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

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

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

Art.52 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

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

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

Art.53 - Norme per una corretta igiene della produzione

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

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

Art.54 - Indumenti di lavoro

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

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di sparecchio e pulizia. Anche durante le operazioni di sparecchio e pilizia 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 inoltre comprendere un idoneo copricapo atto a raccogliere completamente la capigliatura.

Art.55 - Igiene del personale

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

Art.56 - 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 Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art.57 - Divieto di riciclo

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni 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.58 - 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 fritture devono essere sostituite con cotture realizzate mediante forni a termoconvezione.

Durante l'esecuzione del contratto, l'OEA potrà proporre alla Stazione appaltante, 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 Stazione appaltante.

Art.59 - 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 4° e 10°C.

Art.60 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°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: arrosti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

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

Art.61 - Condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, esclusivamente parmigiano reggiano, dovrà essere messo a disposizione degli utenti.

E' 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 Stazione Appaltante. 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.

E' 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 "**Allegato 1: Tabelle merceologiche alimenti"**

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

Art.62 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo **"Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti" (allegato n. 3)** nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali 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.63 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante 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.64 - Prenotazione dei pasti

Indicativamente entro le ore 10,00 la Stazione Appaltante trasmette all'OEA via fax il numero di pasti richiesto, il numero dei pasti in bianco necessari e segnala le assenze di utenti titolari di diete speciali annuali.
La Stazione Appaltante può comunicare all'OEA eventuali variazioni delle prenotazioni entro le ore 11,00.
In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto ecc.) a fronte dei quali è necessario che l'OEA adotti le misure necessarie (per es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun bambino senza il pasto. Tali porzioni in più non comporteranno un onere aggiuntivo alla Stazione Appaltante e non saranno fatturate.
I pasti per gli anziani sono prenotati giornalmente; il venerdì vengono prenotati anche i pasti del sabato. Non si effettua il servizio di domenica.
Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti distribuiti, all'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.65 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

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

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

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

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.

Art.66 - Caratteristiche contenitori da utilizzare per conservazione pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, la ditta deve provvedere a fornire idonei contenitori isotermici, conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21/03/1973 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004) e bacinelle gastronorm, 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 Stazione Appaltante.

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

Per quanto riguarda i contenitori dei pasti destinati agli anziani, dovranno essere forniti in duplice serie, per consentire il ritiro il giorno successivo. La Stazione Appaltante 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 deve essere contrassegnato dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Art.67 - Mezzi di trasporto

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

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

Per il trasporto dei pasti inoltre è richiesta 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.68 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo

L'OEA deve 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 deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 i minuti dal momento della segnalazione.

Per quanto riguarda la frutta presso le scuole materne ed elementari, l'OEA deve garantire che gli utenti la possano consumare a metà mattina. L'OEA dovrà fornire idonei contenitori per alimenti dotati di coperchio in numero pari alle classi per la consegna e la conservazione della frutta. Il lavaggio e la distribuzione della frutta e dei contenitori nelle classi viene effettuata dal personale dell'OEA.

Art.69 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'OEA nei terminali di distribuzione. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dalla Stazione Appaltante. Si precisa che obbligatoriamente, per ragioni di sicurezza degli alunni, vanno sempre chiusi i cancelli sia in accesso che in uscita.

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

Infanzia	Via Roma	Inizio ore 12,00 termine ore 12,30
Infanzia	Via Campestre	Inizio ore 12,00 termine ore 12,30
Primaria	Via Villoresi	Inizio ore 12,30 termine ore 13,00 Se con doppio turno - Inizio ore 13,10 termine ore 13,40
Primaria	Via Don Sturzo/San Francesco	Inizio ore 12,30 termine ore 13,00 Secondo turno - Inizio ore 13,10 termine ore 13,40
Primaria	Via Bologna	Inizio ore 12,30 termine ore 13,00

Primaria	Via Marconi	Inizio ore 12,30 termine ore 13,00
Secondaria	Via Patellani	Inizio ore 13,40 termine ore 14,00
Secondaria	Via Isimbardi	Inizio ore 13,40 termine ore 14,00

Anziani	Dal Lunedì al Sabato	Inizio ore 11,40 - Termine entro ore 13,30

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.
La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 20 minuti sull'orario previsto per la somministrazione. Per gli anziani i pasti possono essere consegnati indicativamente nella fascia oraria dalle 11.40 alle 13.30 con un anticipo/ritardo massimo di 10 minuti rispetto al piano di consegna presentato dalla ditta Aggiudicataria.
Ogni variazione al piano di consegna, anche dovuta alla variazione del numero di utenti fruitori, dovrà essere comunicata con sollecitudine alla Stazione Appaltante.

TITOLO XII
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.70 - 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. L'OEA deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature. A tal fine si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole pozioni.
In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.
La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'OEA secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e 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 Manuale di Autocontrollo.
Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.
L'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.

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

Art.71 - Quantità in volumi e in numero

La ditta aggiudicataria 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, deve utilizzare le tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature "a crudo" e le grammature "a cotto".

TITOLO XII
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.72 - Regolamenti

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

L'OEA deve 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" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo (Reg. CE 852/2004). Al personale in particolare è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

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

Art.73 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti confinati

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione e dei locali riservati al personale sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

Art.74 - Caratteristiche prodotti detergenti e sanificanti e dei materiali di consumo in carta

L'OEA deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

In accordo al Piano d'Azione Nazione sul Green Public Procurement (PANGAPP), i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.
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 relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art.75 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso 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.

Art.76 - Lavaggio e pulizia

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 indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.77 - 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: sparecchiatura 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.

Art.78 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art.79 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dall'utenza

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

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

Art.80 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine degli asili nido

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre presso il Centro Cottura, le cucine degli Asili Nido e i terminali di somministrazione dei pasti un apposito sistema di monitoraggio degli infestanti (roditori, insetti striscianti, insetti voltanti), adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione (sono richiesti interventi preventivi prima dell'inizio delle attività e poi almeno con cadenza trimestrale). E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti.

Art.81 - Rifiuti e materiali di risulta

Ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011, la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni comunali vigenti e comunque in conformità al D.Lgs n. 4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 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 somministrazione devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. La ditta aggiudicataria dovrà attrezzare inoltre 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 Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

In caso di rottura dei contenitori portarifiuti la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sostituzione degli stessi.

TITOLO XIV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.82 - Valutazione dei rischi

L'OEA deve rispettare tutte le disposizioni del d.lgs. 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 successive modifiche e integrazioni.

L'OEA entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.
Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art.83 – 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 Stazione appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art.84 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale della ditta deve essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

Art.85 - 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.86 – 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. 87 – Manuale della Qualità

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

Art.88 – Manuale di Autocontrollo

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

Art.89 – Documento di valutazione dei rischi

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

TITOLO XVI
CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.90 - Disposizioni generali

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

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

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante 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.91 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

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

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

Art.92 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

Per l'effettuazione dei controlli di conformità, la Stazione Appaltante 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 Stazione Appaltante 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 Stazione Appaltante.

Art.93 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.
I singoli professionisti e/o gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.
L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art.94 - Blocco delle derrate

I controlli presso il Centro Cottura potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, alla ditta 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.95 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, 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 di raccomandata A/R applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

La ditta 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 entro 10 giorni dalla data di ricevimento della raccomandata A/R delle controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la Stazione Appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Art.96 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

I genitori degli alunni possono partecipare al controllo del funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa che opererà nel rispetto del regolamento comunale.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare inviando copia del regolamento comunale della Commissione mensa.

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

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

Art.97 - Customer Satisfaction e verifica degli avanzi

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'OEA in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato due volte per anno scolastico (indicativamente nei mesi di novembre e di marzo) da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo quadrimestre contrattuale, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal quinto mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

E' espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

L'OEA dovrà altresì predisporre in ogni terminale di distribuzione, facendolo compilare dal personale addetto

al servizio, un apposito modulo, giornaliero/settimanale dal quale venga rilevata la percentuale degli avanzi/scarti di cibo per le diverse portate primo/secondo/contorno. Tale modulo di rilevazione dovrà essere inviato alla stazione appaltante e sarà utilizzato anche per verificare il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti e l'eventuale necessità di sostituzione dei diversi piatti inseriti nei menù.

TITOLO XVII
PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art.98 - Penalità

Ove si verifichino inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro 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 Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti agendo nei confronti dell'OEA, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

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

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

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

a) 1° livello ***Euro 100,00***

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 di oltre quindici 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) 2° livello ***Euro 250,00***

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 Stazione appaltante;
4) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata ovvero non comunicata alla Stazione appaltante e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
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" 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";
7) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
8) 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;
9) Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
10) Per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
11) Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
12) 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;
13) 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;
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 Stazione appaltante.
17) Per ogni giorno di ritardo, a seguito di richiesta della Stazione appaltante, nel reintegro del tovagliato, delle stoviglie, del vasellame ecc.

c) 3° livello ***Euro 500,00***

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 verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche", nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
4) Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
5) Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
6) Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
7) Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
8) Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
9) Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfation, non risolta nei termini temporali stabiliti.

d) 4° livello ***Euro 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", nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
2) Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
3) Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro di cottura, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
4) Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle "*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie"*, comprensiva di imbiancatura all'inizio delle attività e di eventuali interventi richiesti dalla ASL.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, La Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, la Stazione appaltante si riserva di risolvere il contratto e a richiedere il risarcimento dei danni subiti.

TITOLO XVIII
PREZZO DEI PASTI, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Art.99 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

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

L'OEA mensilmente fatturerà al Comune di Bresso, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese (dato desunto dalle prenotazioni giornaliere).

Il Comune, per la liquidazione delle fatture pervenute, cercherà di attenersi 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, di negoziare con l'OEA aggiudicatario 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 ribadisce ancora che il Comune di Bresso potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA aggiudicatario o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

Art.100 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., 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 all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della Stazione appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Art.101 - Revisione prezzi

I prezzi applicati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati fino al 31/12/2018. Ai sensi della normativa vigente la ditta aggiudicataria avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi a partire dal 01/01/2019. 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, la ditta appaltatrice 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.

La Stazione Appaltante si avvale della facoltà di applicare quanto stabilito dal comma 511 della legge n. 208 del 28 dicembre 2015, "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato" (Legge di stabilità 2016) che si intende qui integralmente riportato.

TITOLO XIX

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.102 - Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, da in 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 Stazione Appaltante, pertanto, resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sostituzione di macchinari o componenti di essi, sostituzione e/o reintegro di attrezzature ed arredi, che si dovessero rendere necessari per qualsiasi titolo o causa. Tutti gli oneri e le spese derivanti da quanto sopra sono a totale carico dell'OEA aggiudicatario.

L'OEA aggiudicatario, 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 Stazione Appaltante.

Art.103 - 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 Alfieri	Via Roma 76
Scuola dell'infanzia Cino del Duca	Via Campestre 50
Scuola primaria Kennedy	Via Villoresi 21
Scuola primaria Romani	Via Don Sturzo 46
Scuola primaria Papa Giovanni XXIII	Via Bologna 34
Scuola primaria Manzoni	Via Marconi 60
Scuola secondaria di primo grado Benzi/Manzoni	Via Patellani 45
Scuola secondaria di primo grado	Via Isimbardi 15

Benzi/Manzoni	
Asilo Nido Aquilone	Via Dante 3
Asilo Nido Girotondo	Via Lillo del Duca 22

Art.104 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Art.105 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA

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

L'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 Stazione appaltante prima che inizi il servizio.

La Stazione appaltante 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.106 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante 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 Stazione Appaltante in perfetto stato di

pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

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

TITOLO XX
ASPETTI CONTRATTUALI

Art.107 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di tre anni consecutivi a decorrere dal 01.08. 2017 al 31.07. 2020 o comunque dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione. Il contratto potrà essere rinegoziato per ulteriori tre anni.

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

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione Appaltante non intendesse rinegoziare il contratto per ulteriori tre anni 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.

Art.108 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

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

La Stazione Appaltante 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.109 - Stipula del contratto

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

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

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

Art.110 - Risoluzione di diritto del contratto

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

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'OEA.

Art.111 – Clausola risolutiva espressa

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

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

a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;
b) messa in liquidazione dell'O.E.A.;
c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
d) impiego di personale non dipendente dell'O.E.A. 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'O.E.A.;
i) interruzione non motivata del servizio;
j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
l) inadempienze reiterate dell'O.E.A. dopo la comminazione di n° 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;

o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta.

r) Mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta

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

In caso di risoluzione del contratto l'OEA si impegnerà a fornire alla Stazione appaltante 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 Stazione appaltante procederà ai sensi dell'art. 110 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Art.112 - Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.

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

Art.113 – Licenze e autorizzazioni

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

Art.114 - Subappalto

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento del subappalto è consentito entro il limite del 30% dell'importo complessivo del contratto e solo per i servizi accessori, che a titolo esemplificativo e non esaustivo sono (interventi di manutenzione, il trasporto dei pasti, le pulizie straordinarie, la derattizzazione e altri servizi che la Stazione appaltante si riserva di autorizzare fatto salvo il limite di legge).

In caso di subappalto si applicano le disposizioni stabilite dall'art. 105 del d.l. 50/2016.

L'OEA che si avvale del subappalto o del cottimo deve allegare alla copia autentica del contratto la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma

dell'articolo 2359 del codice civile con il titolare del subappalto o del cottimo. Analoga dichiarazione deve essere effettuata da ciascuno dei soggetti partecipanti nel caso di raggruppamento temporaneo, società o consorzio.

Art.115 – Divieto di cessione del credito

E' vietata, da parte dell'OEA, la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni legislative vigenti. In caso di cessione dei crediti derivanti dal contratto, si rinvia a quanto previsto dall'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.116 - Rispetto del d.lgs. 196/2003

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 e 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.

L'OEA verrà nominata Responsabile del trattamento dei dati e la stessa 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:

1. 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
2. di ottemperare agli obblighi previsti dal codice pere la protezione dei dati personali
3. di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere
4. 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
5. di riconoscere il diritto del committente a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate

Art.117 Domicilio e recapito della Ditta Aggiudicataria

L'OEA, ai sensi del vigente regolamento dei contratti del Comune, per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, elegge il proprio domicilio presso il Comune di Bresso, via Roma n. 25.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

……

Art.118 - 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.119 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Tutti i richiami al d.lgs. 163/2006 se presenti nel presente capitolato, sono da considerarsi refusi e si intendono automaticamente aggiornati al d.lgs. 50/2016, di cui i concorrenti dovranno tenere conto nella redazione della documentazione costituente l'offerta.

Allegati "Specifiche tecniche":

- **Allegato n. 1 Tabelle merceologiche alimenti**
- **Allegato n.2 Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti;**
- **Allegato n.3 Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;**

Altri Allegati:

1) Elenco personale in servizio al 23/01/2017
2) Elenco inventario degli arredi e delle attrezzature presenti nei terminali di distribuzione
3) Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Stima Costi Sicurezza
4) Codice comportamento dipendenti comune di Bresso

(capitolato vers 1-2017)