COMUNE DI VANZAGHELLO

CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

Servizio Amministrativo

CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI CALDI a DOMICILIO,

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI VANZAGHELLO

PERIODO: 01/01/2027 – 31/08/2032

INDICE

Art. 1 – Oggetto della concessione…… 6
Art. 2 – Obiettivi generali.....6
Art. 3 - Principi generali e norme di riferimento.....6
Art. 4 – Termini e definizioni.....7
Art. 5 – Lingua ufficiale 10
Art. 6 – Tipologia dell'utenza 10
Art. 7 – Strutture impiegate per la produzione dei pasti 10
Art. 8 – Ubicazione della cucina e dei luoghi di consumo dei pasti 10
Art. 9 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie.....11
Art. 10 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti 11
Art. 11 – Stovigliame, tovagliato e materiale a perdere 12
Art. 12 – Modalità di prenotazione e distribuzione dei pasti 12
Art. 13 – Inizio del servizio 12
Art. 14 – Calendario di erogazione del servizio.....13
Art. 15 – Interruzione del servizio.....13
Art. 16 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....14
Art. 17 – Oneri a carico dell'Amministrazione 14
Art. 18 – Oneri a carico dell'OEA 14
Art. 19 – Disponibilità centro cottura per produzione pasti a favore di altri enti …… 15
Art. 20 – Riscossione dei corrispettivi …… 15
Art. 21 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara.....15
Art. 22 – Criteri Ambientali Minimi (CAM).....16
Art. 23 – Specifiche tecniche 16
Art. 24 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari 16
Art. 25 – Mancata fornitura di derrate prescrittive 17
Art. 26 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara.....17
Art. 27 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti.....18
Art. 28 – Variazioni dei fornitori di prodotti locali (Km 0).....18
Art. 29 – Specifiche tecniche relative ai menù.....18
Art. 30 – Struttura dei menù per le diverse utenze 18
Art. 31 – Struttura dei menù in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze 19

Art. 32 – Variazione del menù 19
Art. 33 – Menù in occasione di festività e ricorrenze 20
Art. 34 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche 20
Art. 35 – Diete sanitarie 20
Art. 36 – Diete a carattere etico-religioso 21
Art. 37 – Diete leggere 22
Art. 38 – Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto 22
Art. 39 – Quantità degli ingredienti 22
Art. 40 – Mezzi di trasporto 22
Art. 41 – Orari di somministrazione dei pasti 22
Art. 42 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo 23
Art. 43 – Norme per la somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche 23
Art. 44 – Tabelle delle quantità in volume e in numero 23
Art. 45 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi 24
Art. 46 – Preparazioni gastronomiche refrigerate 24
Art. 47 – Modalità di utilizzo dei condimenti 24
Art. 48 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche 24
Art. 49 – Iniziative a sostegno della biodiversità 25
Art. 50 – Iniziative a carattere sociale 25
Art. 51 – Norme per una corretta igiene della produzione 25
Art. 52 – Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure 26
Art. 53 – Rifiuti e materiali di risulta 26
Art. 54 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti 26
Art. 55 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti 26
Art. 56 – Pulizia delle aree esterne ai locali di produzione dei pasti 27
Art. 57 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo 27
Art. 58 – Documentazione da fornire all'Amministrazione 27
Art. 59 – Indumenti di lavoro 27
Art. 60 – Igiene personale 27
Art. 61 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni 27
Art. 62 – Inventari di riconsegna 28
Art. 63 – Manutenzioni ordinarie 28

Art. 64 – Disposizioni generali in materia di sicurezza 29
Art. 65– Misure per eliminare i rischi interferenti 29
Art. 66 – Impiego di energia 29
Art. 67 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro 30
Art. 68 – Capitolato speciale e specifiche tecniche 30
Art. 69 – Manuale della qualità 30
Art. 70 – Documento di valutazione dei rischi 30
Art. 71 – Controlli da parte dell'Amministrazione 30
Art. 72 – Organismi preposti al controllo di conformità 30
Art. 73 – Metodologia e contenuti dei controlli di conformità 31
Art. 74 – Blocco delle derrate 31
Art. 75 – Contestazioni all'OEA 31
Art. 76 – Compiti dei componenti la rappresentanza dell'utenza 31
Art. 77 – Customer satisfaction 32
Art. 78 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM 32
Art. 79 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale 33
Art. 80 - Sistema informatico per la gestione del servizio e delle rette 33
Art. 81 – Gestione degli insoluti 35
Art. 82 – Prezzo del pasto 35
Art. 83 – Modalità di fatturazione 36
Art. 84 – Revisione delle condizioni economiche in caso di ripetizione e/o proroga e/o proroga tecnica del contratto 36
Art. 85 – Tracciabilità finanziaria 36
Art. 86 – Conservazione dell'equilibrio economico 37
Art. 87 – Revisione prezzi 38
Art. 88 – Modifica del contratto in corso di esecuzione 38
Art. 89 – Garanzia definitiva 38
Art. 90 – Polizze assicurative 38
Art. 91 – Codice di comportamento e "pantouflage" 39
Art. 92 – Subconcessione del servizio e cessione del contratto 39
Art. 93 – Penali 40
Art. 94 – Applicazione delle penali 42

Art. 95 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto 42
Art. 96 – Clausole di risoluzione espresse.....43
Art. 97 – Licenze e autorizzazioni.....44
Art. 98 – Domicilio e recapito dell'OEA.....44
Art. 99 – Disposizioni generali relative al personale.....44
Art. 100 – Contratto di lavoro.....45
Art. 101 – Organico e reintegro del personale mancante 45
Art. 102 – Direttore tecnico del servizio.....46
Art. 103 – Supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali 46
Art. 104 – Personale addetto alla preparazione dei pasti.....47
Art. 105 – Personale addetto al trasporto e consegna pasti 47
Art. 106 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti 47
Art. 107 – Norme comportamentali del personale.....47
Art. 108 – Corsi di formazione del personale 48
Art. 109 – Informazioni ai dipendenti dell'OEA 48
Art. 110 – Controversie.....48
Art. 111 – Disposizioni finali 48

Art. 1 – Oggetto della concessione

1. La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte, da erogare presso i locali (cucina e locali di consumo dei pasti) concessi ad uso gratuito dall'Amministrazione all'OEA. Oltre ai pasti a domicilio per gli utenti fragili / anziani del Comune di Vanzaghello.
2. L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende della concessione, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.
3. I servizi devono essere erogati dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall'OEA in sede di offerta.
4. I beni ulteriori eventualmente offerti dall'OEA in sede di gara o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale concedente, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà di quest'ultima.

Art. 2 – Obiettivi generali

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

Art. 3 - Principi generali e norme di riferimento

1. I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo – D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, articoli 57 e 130, il Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013, nonché:
   - la Legge 8 novembre 2013, n. 128;
   - la Legge n. 141/2015;
   - la Legge n. 166/2016;
   - il D.M. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali, d'ora in avanti CAM);
   - il D. Lgs. 116/2020;
   - le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del Ministero della salute (G.U. 11/11/2021);
   - il D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021;
   - la Legge n. 61 del17 maggio 2022;
   - le Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
   - le Linee Guida ATS Monza-Brianza.

Costituiscono valido punto di riferimento le indicazioni contenute nelle Linee Guida ANAC n. 2, ad oggi assorbite nel testo del D.Lgs. 36/2023.

Art. 4 – Termini e definizioni

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

Stazione appaltante qualificata	La Stazione Unica Qualificata del Comune di Corbetta, soggetto pubblico che affida contratti di concessione e/o appalto di lavori, servizi e forniture tenuta, nella scelta del contraente, al rispetto del Codice dei contratti pubblici
Amministrazione comunale concedente	Il Comune di Vanzaghello sottoscrittore del contratto del servizio di ristorazione
Operatore Economico Aggiudicatario (in breve OEA)	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura
Gara	S'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato descrittivo prestazionale e di tutti gli altri documenti prodotti dalla Stazione appaltante i cui contenuti sono stati accettati dall'OEA
Codice	Decreto Legislativo del 31 marzo 2023, n. 36
Capitolato descrittivo e prestazionale	Le disposizioni contenute nel presente atto, comprensivo di tutti i suoi allegati nonché dei documenti ivi richiamati, che, unitamente alla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e alle migliorie offerte e accettate in sede di aggiudicazione, hanno lo scopo di stabilire le clausole relative al contratto che l'Amministrazione contraente stipulerà con l'operatore economico aggiudicatario
Contratto	Il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a fornire per onorare il contratto del servizio di ristorazione
RUP ai sensi dell'art. 15 del Codice	Responsabile Unico del Progetto del Comune di Vanzaghello
Responsabile di procedimento per la fase di affidamento, ai sensi dell'art. 15, comma 4, del Codice	Responsabile Unico del Progetto della Stazione Unica Qualificata del Comune di Corbetta
DEC	Direttore dell'esecuzione del contratto si occupa del coordinamento, la direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto
Parti	S'intendono l'Amministrazione contraente e l'OEA
Servizio di Ristorazione	Il servizio di ristorazione è destinato agli alunni delle locali scuole e agli utenti a domicilio del Comune di Vanzaghello, reso mediante la produzione dei pasti presso la cucina dell'Amministrazione, il trasporto presso i luoghi di consumo del pasto e la somministrazione agli utenti
Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività che saranno oggetto del contratto

Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio
Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale il Comune nell'ambito del contratto concede in comodato d'uso gratuito all'OEA i locali adibiti al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti
Preparazione gastronomica	La pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio
Pasti crudi semilavorati	La quantità di derrate necessarie per approntare i pasti
Regime dietetico controllato (diete speciali)	Il menu destinato agli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti
Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)
Alimento	Prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta)
Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie
GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo
CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.Lgs. n. 36/2023	Decreti del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto/una concessione come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti
Prodotto locale (chilometro zero)	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno dei 70 km dalla sede comunale
Filiera corta locale	Lo sviluppo delle filiere corte secondo il regolamento (UE) n. 1305/2013: «*una filiera di approvvigionamento formata da un*

	numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori»
Filiera corta nazionale	Prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Come definito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti
Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG)
Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimenti o prodotti trasformati compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli Articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i punti di erogazione servizio
Locali di consumo dei pasti o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione
Distribuzione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti
Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti
Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura
Macchine da cucina	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc)
Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

Art. 5 – Lingua ufficiale

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

Art. 6 – Tipologia dell'utenza

1. L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da:
   - alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia Statale, la Scuola Primaria e i docenti aventi diritto;
   - utenti centro estivo comunale;
   - anziani, persone fragili e utenti temporaneamente impossibilitati alla preparazione del pasto autonomamente con consegna del pasto a domicilio.

Art. 7 – Strutture impiegate per la produzione dei pasti

1. La produzione dei pasti dovrà avvenire presso la cucina dell'Amministrazione messa a disposizione dell'OEA.
2. I pasti devono essere trasportati presso i locali di consumo e somministrati agli utenti senza soluzione di continuità.

Art. 8 – Ubicazione della cucina e dei luoghi di consumo dei pasti

Centro Cottura	Via Trieste

Refettorio Scuola dell'Infanzia Statale	
Scuola Infanzia Statale	Via Ragazzi del '99

Refettorio scuola Primaria	
Scuola Primaria	Via Rosmini, 11

Centri Estivi	
Per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale e della Scuola Primaria	Via Ragazzi del '99

Anziani e persone fragili con consegna a domicilio	Presso i rispettivi domicili

Art. 9 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie

1. Nella tabella seguente si riporta il numero dei pasti relativi all'**anno scolastico 2024/2025**

Plesso scolastico	**n. pasti giornalieri bambini**	**n. pasti annui bambini**	**n. pasti giornalieri adulti**	**n. pasti annui adulti**	**Totale annuo**
Scuola dell'Infanzia Statale	80	16.000	10	2.000	18.000

Plesso scolastico	**n. pasti giornalieri alunni**	**n. pasti annui alunni**	**n. pasti giornalieri adulti**	**n. pasti annui adulti**	**Totale annuo**
Scuola Primaria	170	34.000	10	2.000	36.000

N. PASTI PER ALTRI UTENTI ANNUO	
Centri Ricreativi Estivi	1.000
Anziani e persone fragili con consegna a domicilio	5.000

Numero pasti presunto per anno	**60.000**

Numero pasti presunto per l'intera durata della concessione dal 1.1.2027 al 31.08.2032	**340.000**

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

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

1. Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:
   - **Scuola dell'Infanzia Statale, Scuola Primaria e insegnanti/personale scolastico**
     Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso il centro cottura, il confezionamento in contenitori, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, la somministrazione con servizio al tavolo agli utenti presso i rispettivi locali di consumo. La frutta, anziché al termine del pasto potrà, su richiesta dell'Amministrazione contraente, essere distribuita a cura dell'OEA nella mattinata, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

All'OEA compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli, pulire i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza nonché il compito del lavaggio delle stoviglie utilizzando le apposite strutture e macchinari ivi presenti.

Centri Ricreativi Estivi

Il servizio di ristorazione per i Centri Ricreativi Estivi, da erogare dal lunedì al venerdì, prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico.

Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

- **Anziani e persone con fragilità con consegna a domicilio**

  Il servizio, da erogare in tutti i mesi dell'anno dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali, prevede la preparazione dei pasti presso la cucina, il confezionamento in appositi contenitori, il trasporto e la consegna dei pasti per il pranzo.

Art. 11 – Stovigliame, tovagliato e materiale a perdere

1. Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo in ceramica/melamina e bicchieri in vetro/melamina (a seconda delle indicazioni che fornirà l'Amministrazione e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima), posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale è a discrezione degli insegnanti); tutto il suddetto materiale viene fornito dall'Amministrazione comunale concedente e oggetto di verbale di consegna; l'OEA ha l'obbligo di reintegrare tutto il materiale ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.
2. La fornitura del tovagliato (tovaglietta monouso e tovagliolo di carta doppio velo) è a carico dell'OEA;

Art. 12 – Modalità di prenotazione e distribuzione dei pasti

1. La prenotazione dei pasti è a carico dell'OEA mediante proprio personale e con l'utilizzo di strumenti informatici.
2. La prenotazione dei pasti è effettuata, in forma elettronica, direttamente dalle famiglie. I dati saranno raccolti direttamente dal personale dell'OEA entro le ore 9,00 di ciascun giorno di servizio.
3. Le modalità di distribuzione dei pasti sono le seguenti:
   - **Utenti della Scuola dell'Infanzia Statale, Scuola Primaria e Centri Estivi:**

     Per i bambini e i loro insegnanti, la somministrazione avviene con servizio al tavolo, effettuato presso il refettorio presente in struttura.
   - **Anziani e persone fragili con consegna a domicilio**

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

Art. 13 – Inizio del servizio

1. L'OEA di norma inizierà l'erogazione del servizio a seguito della stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso i luoghi di consumo dei pasti. L'Amministrazione

potrà avvalersi della facoltà di consegna anticipata ai sensi dell'art. 17, c. 9 del D. Lgs. n. 36/2023 in caso di particolare necessità e urgenza e in tal caso l'OEA, su richiesta dell'Amministrazione, inizierà il servizio nella data comunicata dall'Amministrazione, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

2. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dall'Amministrazione non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 14 – Calendario di erogazione del servizio

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

	Inizio	**Termine**
Scuola dell'Infanzia Statale	04.09	30.06
Scuola Primaria	12.09	08.06
Centri Ricreativi Estivi	01.07	31.07
Anziani e persone fragili con consegna a domicilio	01.09	31.08

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

Art. 15 – Interruzione del servizio

1. Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative.
2. I casi presi in considerazione sono i seguenti:
   a) ***Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'OEA***
   In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA, l'Amministrazione contraente deve essere avvisata con congruo anticipo; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'OEA e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con l'Amministrazione contraente. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.
   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 all'Amministrazione contraente e all'OEA con un preavviso di 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 guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'OEA e

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

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

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

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

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

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

Art. 17 – Oneri a carico dell'Amministrazione

1. L'Amministrazione si farà carico di provvedere:
   a) alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili, dello stovigliame messi a disposizione, nello stato d'uso in cui si trovano;
   b) alla manutenzione straordinaria, dei locali e degli impianti (elettrico, idrico, scarichi e gas metano), fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'OEA;
   c) alle opere necessarie (elettriche, idrauliche, scarichi e gas metano) a rendere funzionanti il centro cottura, la dispensa, lo spogliatoio e il servizio igienico.

Art. 18 – Oneri a carico dell'OEA

1. L'OEA dovrà farsi carico, sin dall'inizio delle attività, di tutti gli oneri, nessuno escluso, necessari all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

2. In particolare, l'OEA dovrà farsi carico delle seguenti spese:
   a) spese per le manutenzioni ordinarie della cucina nonché delle attrezzature fisse e mobili, messe a disposizione e dei locali di consumo dei pasti;
   b) spese per le utenze energetiche (energia elettrica, gas, acqua) della cucina;
   c) della tassa rifiuti presso la cucina;

d) spese per il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie e vassoi;
e) spese per gli adempimenti previsti dall'art. 1 comma 461 della legge n. 244 del 24.12.2007 (redazione e pubblicizzazione di una "*Carta della qualità dei servizi*" e monitoraggio permanente del rispetto di quanto in essa stabilito; realizzazione di un piano puntuale e specifico di comunicazione con le famiglie in merito al servizio erogato);
f) spese per la stipulazione del contratto. L'OEA è tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.

3. Resta inteso che i beni eventualmente forniti dall'OEA presso i luoghi di consumo del pasto, alla fine del contratto rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.
4. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'OEA, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'OEA non potrà, pertanto avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'Amministrazione contraente, assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea.
5. L'OEA si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione contraente da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Art. 19 – Disponibilità centro cottura per produzione pasti a favore di altri enti

1. Su richiesta del OEA il centro cottura dell'Ente potrà essere concesso in disponibilità per la produzione di pasti a favore di altri Enti nell'ambito del relativo servizio di ristorazione (centro cottura ausiliario), qualora tale attività non interferisca o comporti pregiudizio per il servizio affidato. A fronte della disponibilità l'operatore economico si impegna a corrispondere a riconoscere al Concedente € 0,30= per ogni pasto prodotto, fatto salvo gli adeguamenti ISTAT.
2. Il corrispettivo deve essere corrisposto annualmente sulla base dei pasti effettivamente prodotti.

Art. 20 – Riscossione dei corrispettivi

1. Il Concessionario riscuote i corrispettivi per i pasti e le consumazioni erogati direttamente dai soggetti beneficiari del servizio fatta eccezione per i pasti erogati agli insegnanti il cui costo verrà rimborsato dall'Amministrazione come infra dettagliato.
2. Il pagamento dei pasti e delle consumazioni da parte degli utenti, di norma, avviene mediante portale messo a disposizione dall'OEA con pagamento elettronico.

Art. 21 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

1. L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta.
2. Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'OEA, non fossero state da questa accolte, l'OEA deve mettere in atto le varianti alternative che l'Amministrazione si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA.
3. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per l'Amministrazione.

Art. 22 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. È fatto obbligo all'OEA di rispettare le disposizioni ambientali contenuti nei "*Criteri Ambientali Minimi*" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020(G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Art. 23 – Specifiche tecniche

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

- Allegato n. 01 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Allegato n. 02 - Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti;
- Allegato n. 03 - Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;
- Allegato n. 04 – Documento unico per la valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) standard.

Art. 24 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"* (Allegato n. 01) nonché la qualità delle derrate offerte dall'OEA in fase di gara.
2. Per quanto concerne i **prodotti DOP, IGP e STG**, qualora previsti nelle ricette, **dovranno essere garantiti al 100%.** Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il DEC dell'Amministrazione contraente. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso, fatte salve le derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti convenzionati con l'OEA. È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.
3. Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del DEC, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, inteso che l'OEA fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell'inserimento in menu.
4. Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

Art. 25 – Mancata fornitura di derrate prescrittive

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate e alle specifiche tecniche relative alle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nelle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.
2. In ogni caso l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al referente/i quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.
3. In tal caso l'OEA rimborserà all'Amministrazione la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA (Consip, IntercentER, ecc.) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
4. Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dall'Amministrazione o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dall'OEA oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite calcolata sul totale dei pasti.

Art. 26 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dal concorrente non fosse fornita nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa allaqualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.
2. In tal caso, l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al Comune quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura. Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA rimborserà all'Amministrazione la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima saràdeterminata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA (Consip, IntercentER, ecc.) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, dapubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
3. Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per la quantità di prodotto non fornito.
4. Per i prodotti non forniti per i quali l'OEA non abbia informato il Comune, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà al Comune, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità. Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dall'OEA che questi non abbia potuto evitare con l'ordinaria diligenza) l'Amministrazione contraente si riserva di non applicare la penale.

Art. 27 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti

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

Art. 28 – Variazioni dei fornitori di prodotti locali (Km 0)

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

Art. 29 – Specifiche tecniche relative ai menu

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *"Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti"* (Allegato n. 02).
2. I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "inverno" ed in menu "estate". Il menù "inverno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03 mentre il menù "estate" inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura dell'OEA all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa all'Amministrazione per la pubblicazione on line e per la trasmissione alla Commissione Mensa.

Art. 30 – Struttura dei menu per le diverse utenze

1. **Scuola dell'Infanzia Statale e Scuola Primaria**

La struttura del menu giornaliero (*) è composto da:

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

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

2. **Anziani e persone fragili con consegna a domicilio (pranzo)**

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o dolce

1. Il numero di derrate da consegnare, sia per i bambini sia per il personale, verranno comunicati all'OEA dall'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale concedente.
2. Le quantità di pasti crudi da consegnare devono essere conformi alle quantità previste dalle Tabelle delle grammature, al menu del giorno e al numero di presenze giornaliere.
3. Nel conteggio delle grammature dovranno essere considerati 200 g aggiuntivi per i prodotti per i quali è prevista la campionatura.
4. Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori a quelli richiesti.
5. I pasti crudi semilavorati s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e/o dei cali peso dovuti allo scongelamento.
6. Per la consegna sono previste 1 (una) consegna settimanale per i prodotti a lunga conservazione e 2 (due) consegne settimanali per i prodotti freschi.
7. L'OEA ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore indicate dall'Amministrazione Comunale concedente. Di norma le consegne devono essere effettuate dalle ore 7.30 alle ore 8.30 oppure dalle ore 13.30 alle ore 14.30. Le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate.
8. Le derrate devono essere consegnate – esclusa ogni spesa - a cura dell'OEA nei locali adibiti a cucina.

Art. 31 – Struttura dei menu in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze

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

Art. 32 – Variazione del menù

1. Di norma i menu sono fissi ed invariabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu 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'energiaelettrica;
   - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
   - allerta alimentare.
2. Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione. Le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *"Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti"* (Allegato n. 03).

3. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con l'Amministrazione e con la Commissione mensa; qualora vi fosse una differenza di valore economico in più o in meno tra il prodotto sostituito e quello sostitutivo la differenzaverrà compensata con accordo tra le parti.

Art. 33 – Menu in occasione di festività e ricorrenze

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

Art. 34 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

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

Art. 35 – Diete sanitarie

1. L'OEA, su indicazione dell'Amministrazione, deve redigere e preparare diete sanitarie per tutte le categorie di utenti.
2. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere preparate dall'OEA senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.
3. La preparazione delle diete sanitarie deve avvenire mediante la supervisione di un dietista in possesso di Laurea triennale in Dietistica – afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia – abilitante all'esercizio della professione e Iscrizione all'Albo Dietisti istituito all'interno dell'Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (legge 3/2018).
4. La preparazione delle diete sanitarie può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista- in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez. A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo.
5. La dieta speciale potrà essere approntata solo se accompagnata da prescrizione rilasciata da un medico pediatra o specialista.

6. Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:
   - la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.);
   - la durata che comunque non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico per le patologie di natura genetica (a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.) e di un anno per allergie, intolleranze e post-operatorie.
7. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i da escludere, specificando quindi:
   - l'alimento o gli alimenti vietati;
   - gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

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

8. **Le diete richieste devono essere trasmesse all'Amministrazione** che provvederà a trasmetterle agli interessati.
9. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Deve essere contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.
10. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.
11. La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete sanitarie dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

Art. 36 – Diete a carattere etico-religioso

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

Art. 37 – Diete leggere

1. L'OEA dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura

del menù normale ed è di norma costituito da riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

Art. 38 – Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto

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

Art. 39 – Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sonoquelli previsti nelle *"Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti"* (Allegato n. 03).
2. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e agli sfridi di lavorazione e ai cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 40 – Mezzi di trasporto

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

Art. 41 – Orari di somministrazione dei pasti

1. La somministrazione dei pasti a cura dell'OEA deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

Scuola dell'Infanzia Statale	dalle ore 12,00 alle ore 13,00
Scuola Primaria	dalle ore 12,30 alle ore 13,15
Centri Ricreativi Estivi	dalle ore 12,00 alle ore 13,00
Anziani e persone fragili (orario di consegna)	dalle ore 11,15 alle ore 12,15

2. Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con l'Amministrazione Comunale concedente.

Art. 42 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

1. L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 50 minuti per il pasto degli anziani e persone fragili, 30 minuti presso i refettori delle scuole e Centri Ricreativi Estivi, dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo dei pasti.
2. L'OEA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.
3. In caso di errore nella consegna dei pasti, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 minuti dal momento della segnalazione. Si precisa inoltre che i primi devono essere confezionati e trasportati presso i luoghi di consumo subito dopo la loro cottura, non sono ammesse cotture anticipate.
4. L'orario di arrivo degli automezzi che trasportano i pasti **deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti**.

Art. 43 – Norme per la somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche

1. L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'OEA deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. Per la somministrazione dei pasti l'OEA deve impiegare un numero idoneo di personale affinché il servizio sia scorrevole e vengano svolto nei tempi previsti per la consumazione del pasto. L'Amministrazione, nel caso di rendesse necessario, potrà richiedere l'incremento delle unità lavorative preposte al servizio di somministrazione.
3. La distribuzione, per i bambini della Scuola dell'Infanzia Statale e della Scuola Primaria, deve essere effettuata con servizio al tavolo e deve essere tassativamente eseguita dal personale dell'OEA, senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta dell'OEA l'Amministrazione si riserva di derogare a tale regola.
4. Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'OEA deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico dell'OEA.
5. L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in policarbonato munite di coperchio, fornite dall'OEA, qualora mancanti.

Art. 44 – Tabelle delle quantità in volume e in numero

1. Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo, il personale dell'OEA preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato *"Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti"* (Allegato n. 03) dove devono essere indicati i volumi (esempio un mestolo di minestra) e/o il numero (esempio 5 fragole) delle pietanze cotte o crude.
2. Le tabelle devono essere rispettate dall'OEA e a tal fine il personale adibito dovrà fare uso di utensili calibrati. Per facilitare il personale addetto alla distribuzione nel calibrare la giusta

quantità di cibo da somministrare, nel caso in cui non fosse possibile indicare diversamente la quantità da somministrare (esempio paste asciutte).

Art. 45 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

1. L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenirecon l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire alla temperatura previste dalle norme cogenti.

Art. 46 – Preparazioni gastronomiche refrigerate

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

Art. 47 – Modalità di utilizzo dei condimenti

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

2. Le paste asciutte dovranno essere condite poco prima della somministrazione, se i pasti sono trasportati vanno condite nei terminali di consumo sempre prima della somministrazione. Se previsto, il formaggio deve essere aggiunto al momento della somministrazione o, se richiesto dall'Amministrazione Comunale concedente, deve essere collocato sui tavoli.

3. Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multi dose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio e.v. di oliva in confezione originaria, sale iodato, aceto. L'OEA deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art. 48 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo,il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
2. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 49 – Iniziative a sostegno della biodiversità

1. L'Amministrazione intende contribuire al sostegno della biodiversità con l'utilizzo di prodotti alimentari coerenti con tale finalità. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori di tali prodotti alimentari.
2. Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti utilizzati.

Art. 50 – Iniziative a carattere sociale

1. L'Amministrazione intende contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole. L'OEA avrà il compito di promuovere progetti di comunicazione per veicolare misure di sostenibilità, sulle corrette abitudini alimentari. A tal fine si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.
2. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.
3. Parimenti l'Amministrazione contraente richiede l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equo-solidale (per gli alimenti previsti dai CAM applicabili), che entreranno nel menù. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
4. Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art. 51 – Norme per una corretta igiene della produzione

1. L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tuttele norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche contenute nei vari allegati al presente capitolato.
2. L'OEA deve garantire, nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 HACCP, che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manifacturing Practice).

Art. 52 – Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM per «l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti» adottati con DM del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 51 del 29 gennaio 2021 pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021 e modificato con Decreto Correttivo 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica pubblicato in G.U.R.I. n. 236 del 2 ottobre 2021, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Art. 53 – Rifiuti e materiali di risulta

1. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di distribuzione dei pasti devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.
2. L'Amministrazione assicura a proprio carico la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani.
3. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.
4. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.
5. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti derivanti dalle manutenzioni ordinarie sono a totale carico dell'OEA. Pertanto, l'Amministrazione resta completamente sollevata da detti oneri.

Art. 54 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocida, devono essere conformi ai criteri minimi ambientali (CAM) per «l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti» adottati con DM del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 51 del 29 gennaio 2021 pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021 e modificato con Decreto Correttivo 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica pubblicato in G.U.R.I. n. 236 del 2 ottobre 2021.
   Devono essere conformi in quantità e in qualità alle proposte migliorative fatte dall'OEA e accettate dalla commissione di gara.

Art. 55 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

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

disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV, ecc.)

Art. 56 – Pulizia delle aree esterne ai locali di produzione dei pasti

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

Art. 57 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo

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

Art. 58 – Documentazione da fornire all'Amministrazione

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

Art. 59 – Indumenti di lavoro

1. L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti da lavoro da indossare durante le ore di servizio, 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 addetto alla distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.
2. L'OEA è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

Art. 60 – Igiene personale

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

Art. 61 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. L'Amministrazione previa verifica, in contraddittori tra le Parti, dell'inventario dei beni presenti presso i locali afferenti al servizio, dà in consegna all'OEA, a titolo gratuito, i locali di produzione e consumo del pasto. L'inventario, da aggiornare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

2. Le attrezzature e gli arredi presenti presso la cucina e presso i refettori sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale concedente.
3. Al momento della presa in consegna da parte dell'OEA, tutti locali di produzione e di consumo dei pasti, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute sino al termine del contratto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
4. Durante il periodo di gestione, l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione.
5. I locali messi a disposizione dell'OEA sono da adibire esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato. Sono quindi impedite riunioni, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

Art. 62 – Inventari di riconsegna

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

Art. 63 – Manutenzioni ordinarie

1. Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utensileria, presenti presso i locali di produzione e presso i locali di consumo dei pasti.
2. Le manutenzioni ordinarie devono essere effettuate dall'OEA in conformità alla NORMA UNI EN 13306, secondo la quale si definisce come manutenzione *"la combinazione di tutte le azioni tecniche ed amministrative, inclusele azioni di supervisione, volte a mantenere o a riportare un'entità in uno stato in cui possa eseguire la funzione richiesta*".
3. Si intendono quindi tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o di componentistica anche interna riferite a macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi.

4. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali.
5. L'OEA è tenuta alla compilazione del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata. Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione e rinnovamento eseguiti.
6. La determinazione del tipo di intervento da effettuare il cui onere è ricompreso a carico dell'OEA, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all'interno dei locali presi in consegna dall'OEA.

Art. 64 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

1. L'OEA, entro 30 giorni lavorativi a far data dell'inizio delle attività, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.
2. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
3. L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 65 – Misure per eliminare i rischi interferenti

1. L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI standard *"Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"* (Allegato n. 04).
2. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'Amministrazione provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 66 – Impiego di energia

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

Art. 67 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

Art. 68 – Capitolato speciale e specifiche tecniche

1. L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso la propria cucina.

Art. 69 – Manuale della qualità

1. 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 dall'Amministrazione che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 70 – Documento di valutazione dei rischi

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

Art. 71 – Controlli da parte dell'Amministrazione

1. Con riferimento al contratto, è facoltà dell'Amministrazione effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali delle quali il presente capitolati e i suoi allegati costituiscono parte integrante e sostanziale.
2. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.
3. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, l'Amministrazione effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 72 – Organismi preposti al controllo di conformità

1. Con riferimento al Contratto, il controllo di conformità è affidato al DEC ai sensi dell'art. 114 del D. Lgs. n.36/2023 e del DM 49/2018, il quale si potrà avvalere di organismi esterni.
2. I componenti degli organismi di controllo incaricati durante i sopralluoghi indosseranno appositocamice bianco e copricapo.
3. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenzedell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 73 – Metodologia e contenuti dei controlli di conformità

1. Gli organismi incaricati dall'Amministrazione effettueranno i controlli, compreso il centro cottura, secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
2. Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di

prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.

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

Art. 74 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al *"blocco di derrate".* I tecnici incaricati dall'Amministrazione provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
2. L'Amministrazione provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento al personale incaricato e darne tempestiva comunicazione all'OEA qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

Art. 75 – Contestazioni all'OEA

1. Il DEC a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal DEC in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 76 – Compiti dei componenti la rappresentanza dell'utenza

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

Art. 77 – Customer satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall ' OEA in accordo con l'Amministrazione, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi

prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

2. Tale modulo deve essere compilato **trimestralmente** da un responsabile individuato dall'OEA mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati alservizio.
3. Durante il primo bimestre contrattuale del contratto, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.
4. Successivamente si attribuirà al servizio oggetto del contratto il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce.
5. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate nell'ambito del contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse in ritardo rispetto ai termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

Art. 78 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM

1. L'OEA deve analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'Amministrazione (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.
2. Deve essere possibile per l'utenza adulta far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'Amministrazione.
3. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
4. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in unrapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al DEC, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Art. 79 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale

1. L'Amministrazione comunale, intende richiedere l'attuazione dei CAM per la distribuzione di prodotti alimentari eccedenti a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma in riferimento ai prodotti alimentari.
2. A tal fine, l'OEA si impegna a mettere in atto, su richiesta dell'Amministrazione comunale e nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare le eccedenze alimentari ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita alle persone fragili.

Art. 80 - Sistema informatico per la gestione del servizio e delle rette

1. L'OEA deve fornire un sistema informatizzato (hardware e software) per la gestione, contabile e amministrativa del servizio di ristorazione.
2. La soluzione proposta dovrà prevedere le seguenti funzionalità:
   a) gestione anagrafica completa alunni/genitori, con l'indicazione della fascia di reddito per l'applicazione della tariffa;
   b) rilevazione presenze con indicazione delle diete;
   c) gestione dei pagamenti della refezione scolastica in modalità prepagata***, con rimborsi al termine del servizio***;
   d) gestione del servizio con diverse stampe, tutte esportabili in excel;
   e) accesso al portale in modalità SPID/CIE;
   f) comunicazione con gli utenti tramite portale web, e-mail, SMS, app IO;
   g) l'OEA dovrà implementare il sistema dei pagamenti elettronici, secondo le disposizioni della normativa in materia, integrando il sistema con PagoPA, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Il costo del sistema di informatizzazione con relativi oneri per l'assistenza, la manutenzione, l'aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico dell'OEA;
   h) su richiesta dell'Amministrazione Comunale concedente, l'OEA dovrà garantire la completa integrazione della piattaforma software proposta con l'attuale software gestionale in dotazione all'ente con particolare riguardo alla riconciliazione dei pagamenti;
   i) saranno altresì a carico dell'OEA tutti i servizi di formazione e affiancamento per lo start-up del personale comunale dedicato al servizio, nonché i servizi di tele-assistenza e supporto per la gestione di tutte le problematiche di natura organizzativa e tecnica successive allo start-up per l'intera durata del contratto nonché la migrazione automatica di tutti i dati anagrafici e contabili dal sistema informativo attualmente in uso;
   j) l'OEA potrà utilizzare il sistema informatico esistente o, in alternativa, potrà dotarsi di altro software, purché equivalente in termini di risultato e con compatibilità di dati. L'eventuale software diverso deve consentire il mantenimento dei codici personali già assegnati agli attuali fruitori che proseguiranno con il servizio. Il software equivalente dovrà comunque essere preventivamente visionato ed approvato dall'Amministrazione;
   k) rimangono ad esclusivo carico dell'Amministrazione, che comunicherà all'OEA la variazione e/o provvederà direttamente ad aggiornare il sistema informatico tramite funzioni internet protette da password:
      - le variazioni in corso d'anno dei dati anagrafici degli utenti, eventuali nuove iscrizioni, con attribuzione del codice utente, e cancellazioni di utenti;
      - lo storno o accredito di importi addebitati o accreditati erroneamente dietro presentazione di idonee ed inequivocabili pezze giustificative;
      - la determinazione delle tariffe d'utenza rispetto alle fasce ISEE o per eventuali altre agevolazioni tariffarie o esenzioni.
3. Alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata dello stesso, l'OEA dovrà trasferire all'Amministrazione Comunale concedente senza alcun onere o costo aggiuntivo:

- eventuali licenze aggiuntive per nuovi pacchetti applicativi d'uso del software offerti come miglioria;
- gli applicativi e i dati raccolti.

4. L'OEA dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari ed etico-religiosi, e a quelli amministrativi e di pagamento.
5. Per la codifica utenti la forma di gestione prevede un sistema di codici identificativi (Codice Personale). I codici da utilizzare per il servizio dovranno essere predisposti, da parte dell'OEA, entro l'inizio dell'anno scolastico al fine di consentire all'Ufficio Pubblica Istruzione la consegna all'utenza di opportuna informativa sul funzionamento e la gestione del servizio, comprendente la "School Card", promemoria cartaceo riportante codice personale (badge), nome e cognome dell'alunno iscritto.
6. Nel mese di agosto e, comunque, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'Amministrazione trasmetterà all'OEA le informazioni necessarie all'aggiornamento della banca dati utenti (effettuazione delle "promozioni" e adeguamento classi), alla creazione delle anagrafiche utenti e pagante e all'assegnazione dei nuovi codici identificativi.
7. I codici identificativi devono rimanere invariati per tutto il ciclo di formazione del fruitore del servizio di ristorazione, dalla Scuola dell'Infanzia Statale alla Scuola Primaria.
8. L'Amministrazione, inoltre, trasmetterà all'OEA, per ciascun utente iscritto, i dati relativi alle modalità di fruizione dei servizi e la loro tipologia, nonché all'attribuzione di tariffe differenziate. Successivamente, verranno comunicate tutte le variazioni relative agli iscritti al servizio (nuove iscrizioni, variazioni anagrafiche, tariffe differenziate, ecc…).
9. Sarà cura dell'OEA provvedere alla modifica delle tariffe dopo l'approvazione delle stesse da parte della Giunta Comunale, annualmente o in ogni caso qualora si rendesse necessario.
10. L'OEA dovrà provvedere alla rilevazione delle presenze presso le strutture scolastiche (Scuola dell'Infanzia Statale e Scuola Primaria) e alla verifica delle presenze di ogni singolo utente nel sistema informatizzato in modo da consentire la corretta produzione e distribuzione dei pasti e l'addebito del relativo costo in relazione alla tariffa assegnata.
11. Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici su ordinazione. Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate o ingressi posticipati straordinari.
12. Il sistema dovrà consentire all'Amministrazione:
    a) la visione/stampa quotidiana del numero di pasti, distinta per tipologie di utenze;
    b) i dati consuntivi e il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzi: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito e il numero di pasti erogati, distinto per scuola e servizio;
    c) la visione/stampa della situazione di ogni codice personale (badge). In particolare, dovrà essere previsto idoneo sistema di segnalazione dei codici in situazione negativa;
    d) il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmesso al sistema centrale e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato giornalmente all'atto della rilevazione della presenza dell'alunno/utente in mensa, o della consegna del pasto a domicilio.

13. Dovrà essere prevista la possibilità per l'utenza di conoscere la propria situazione contabile (ricariche effettuate, presenze, saldo del credito). Tale sistema sarà accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune di Vanzaghello.

Art. 81 – Gestione degli insoluti

1. Dopo l'accertamento di almeno n. 5 pasti non pagati, deve essere prevista una prima azione di sollecito bonario mediante invio di SMS, e-mail. Al termine di ciascun anno scolastico, l'OEA attiverà le procedure per la riscossione del credito nei confronti degli utenti morosi attraverso l'invio di sollecito di pagamento tramite raccomandata e/o PEC.
2. L'OEA dovrà garantire l'utilizzo di un sistema informatico per l'attuazione delle attività di sollecito e riscossione sopra citate, compresa l'elaborazione dei dati in conformità alle specifiche tecniche previste dalla normativa vigente, per l'invio al competente gestore del servizio della riscossione coattiva.
3. Rimarrà a carico dell'OEA il recupero degli insoluti e il relativo rischio e non sarà in ogni caso possibile sospendere il servizio per gli utenti morosi.

Art. 82 – Prezzo del pasto

1. Il prezzo unitario del pasto, per ciascuna tipologia di utenti, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Amministrazione e dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione, per quanto di sua competenza, all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
2. La fatturazione, suddivisa scuola per scuola, avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base dei pasti realmente erogati. La fatturazione deve essere suddivisa per ciascuna tipologia di utenti ovvero:
   a) Utenze scolastiche poste in capo all'Amministrazione Comunale e insegnanti
   b) Anziani e persone fragili con consegna a domicilio

   In caso di erogazione di cestini il prezzo dei cestini da viaggio è del 25 % in meno del prezzo unitario del pasto pronto.

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

Art. 83 – Modalità di fatturazione

1. L'Amministrazione comunale garantirà all'OEA il corrispettivo del costo sociale del servizio risultante dalla differenza tra la spesa per i pasti effettivamente erogati e le quote pasto versate dagli utenti, sulla base del prezzo di aggiudicazione e successive revisioni, fatta eccezione per gli insoluti disciplinati dall'art. 81 del presente capitolato.
2. Nel caso in cui la tariffa per gli utenti non residenti sia stabilita dall'AC più alta rispetto al prezzo di aggiudicazione e successive revisioni la differenza sarà versata dall'OEA all'AC.
3. L'OEA mensilmente fatturerà all'Amministrazione, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese (dato desunto dalle prenotazioni giornaliere).

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

Art. 84 – Revisione delle condizioni economiche in caso di ripetizione e/o proroga tecnica del contratto

1. La durata della presente concessione non è prorogabile, fatta salva la revisione di cui all'art.192, comma 1 del Codice.

Art. 85 – Tracciabilità finanziaria

1. 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 dell'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
2. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato in sede di gara.
3. L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti

della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

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

Art. 86 – Conservazione dell'equilibrio economico

1. Ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs. n. 36/2023 al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.

2. In sede di revisione ai sensi del comma 1 non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, o modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione della concessione, avrebbero consentito l'ammissione di candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o l'accettazione di un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione della concessione.

3. In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario le parti possono recedere dal contratto. In tal caso, al concessionario sono rimborsati gli importi di cui all'articolo 190, comma 4, lettere a) e b), a esclusione degli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse.

4. In applicazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale si applicano le disposizioni di cui all'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 87 – Revisione prezzi

1. Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

2. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo elaborati dall'ISTAT (art. 60 comma 3 lett. b del D.Lgs. 36/2023).

Art. 88 – Modifica del contratto in corso di esecuzione

1. La modifica del contratto potrà avvenire solamente al verificarsi delle condizioni di cui all'articolo 189 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 89 – Garanzia definitiva

1. La garanzia definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.
2. La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione.
3. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA. In particolare, si richiamano:
   - sospensione, ritardo o mancata effettuazione del servizio;
   - risoluzione contrattuale.
4. Ogni qualvolta l'Amministrazione si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, l'OEA è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 10 giorni.
5. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'OEA. Nel caso in cui il contratto di concessione venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dall'Amministrazione contraente.
6. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 90 – Polizze assicurative

1. L'OEA nell'esecuzione del contratto assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'OEA stesso quanto dell'Amministrazione e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi. È obbligo dell'OEA stipulare apposita polizza assicurativa.
2. L'OEA al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione contraente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'OEA.
3. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'OEA.
4. La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose o animali.

5. La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
   - € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro
   - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
6. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.
7. Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 91 – Codice di comportamento e "pantouflage"

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

Art. 92 – Subconcessione del servizio e divieto di cessione del contratto

1. La sub-concessione è regolamentata secondo il combinato disposto dell'art. 188 e dell'art. 119 del D. Lgs. n.36/2023.
2. L'OEA è obbligato a trasmettere all'Amministrazione, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del sub-concessionario, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.
3. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 93 – Penali

1. Ove si verifichino inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente capitolato.
2. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
3. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

4. Le penalità minime che l'Amministrazione si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello	**Euro 250,00**
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
2	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.);
3	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme;
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
7	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
8	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
9	Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti al dell'Amministrazione nel caso di solo servizio di trasporto pasti;
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste
2° livello	**Euro 500,00**
11	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti
12	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
13	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con l'Amministrazione
14	Per ogni derrata non conforme alle *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"* rinvenuta nel magazzino
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"*
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione* per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
17	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
22	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto ai tempi

	indicati nell'offerta tecnica.
3° livello	**Euro 750,00**
23	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
24	Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP)
25	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione della documentazione inerente alla messa in atto del sistema HACCP.
26	Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
27	Per ogni violazione al divieto di riciclo
28	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso il centro cottura e gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o i refettori, in relazione al piano di sanificazione;
29	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso all'OEA
4° livello	**Euro 1.500,00**
30	Per ogni dieta sanitaria o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
31	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
32	Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso la cucina, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
33	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali cucina e refettori, dei macchinari, attrezzature e arredi
34	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

5. In caso di mancata fornitura di derrate sarà applicata la penale prevista dall'art. 25 del presente capitolato corrispondente ad una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite calcolata sul totale dei pasti.
6. In caso di mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara saranno applicate le penali previste all'art. 26 del presente capitolato.
7. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
6. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.
7. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV livello nel corso dello stesso anno scolastico, l'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 94 – Applicazione delle penali

1. La conformità della resa dei servizi da parte dell'OEA rispetto alle previsioni del capitolato è verificata a cura ed onere dell'Amministrazione o da soggetti da questa incaricati.
2. Qualora venissero riscontrate non conformità:
   a) il personale dell'Amministrazione preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare all'OEA la non conformità riscontrata;

b) l'Amministrazione provvederà altresì a comunicare all'OEA eventuali Azioni Preventive necessarie per evitare potenziali non conformità, nonché i tempi per la loro messa in opera.

Tale comunicazione potrà essere puntuale (per ogni singola non conformità) ovvero cumulativa (per tutte le non conformità di un certo periodo o di una certa sede) e verrà effettuata con le seguenti modalità:

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

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

Art. 95 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

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

Art. 96 – Clausole di risoluzione espresse

1. L'Amministrazione con riferimento al contratto, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il singolo Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi

dell’art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all’Impresa tramite PEC, nei seguenti casi:

- mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del relativo Contratto;
- mancata reintegrazione della garanzia prestata per il contratto di cui all’art. 90 eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell’Amministrazione;
- applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all’articolo di riferimento;
- nell’ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall’OEA ai sensi del D.p.r. n. 445/00,fatto salvo quanto previsto dall’art. 72, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- nell’ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, cheimpediscano all’OEA di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto.

2. Nelle fattispecie di cui al presente articolo non si applicano i termini previsti dall’art. 21-nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.
3. L’Amministrazione contraente può risolvere il Contratto senza bisogno di assegnare alcun termine per l’adempimento, ai sensi dell’art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell’art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all’OEA tramite PEC, nei seguenti casi:

   a. qualora nei confronti dell’OEA sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall’art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all’articolo 94 del D. Lgs. n. 36/2023;
   b. qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.

4. Nell’ambito del contratto l’OEA ha l’obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell’atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al contratto. Nell’ambito del contratto, l’Amministrazione allorché accerti un grave inadempimento dell’OEA ad una delle obbligazioni assunte con il contratto tale da compromettere la buona riuscita delleprestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti all’OEA e contestualmente assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a quindici giorni, entro i quali l’OEA dovrà presentare le proprie controdeduzioni.
5. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l’OEA abbia risposto, l’Amministrazione ha lafacoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all’esecuzione in danno dell’OEA salvo il diritto al risarcimento dell’eventuale maggior danno.
6. Qualora l’OEA ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del Contratto l’Amministrazione assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali l’OEA deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l’OEA qualora l'inadempimento

permanga, l'Amministrazione potrà risolvere il Contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

7. In caso di inadempimento dell'OEA anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipuladei Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato a mezzo di raccomandata A/R tramite PEC dall'Amministrazione per porre fine all'inadempimento, l'Amministrazione ha la facoltà di considerare risolto di diritto il Contratto e di ritenere definitivamente la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'OEA per il risarcimento del danno.

Art. 97 – Licenze e autorizzazioni

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

Art. 98 – Domicilio e recapito dell'OEA

1. L'OEA elegge domicilio nel luogo ove ha la sua sede legale. Tutte le comunicazioni nei confronti dell'OEA saranno effettuate presso tale domicilio. Ogni variazione di domicilio conseguente alla variazione della sede legale dovrà essere comunicata per iscritto all'Amministrazione, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che l'OEA possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale. In via ordinaria tutte le comunicazioni all'OEA saranno effettuate tramite e-mail o PEC e saranno ritenute valide a tutti gli effetti di legge, fatte salve eventuali disposizioni specifiche e non derogabili di legge.

Art. 99 – Disposizioni generali relative al personale

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

Art. 100 – Contratto di lavoro

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, del turismo e commercio fatto salvo quanto previsto dall'articolo 11 del D.Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici), deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei

servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

2. Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio oggetto del contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
3. Resta escluso da tale clausola il personale impiegato presso il Centro Cottura della gestione uscente.
4. A tal fine prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare all'Amministrazione contraente l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.
5. L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula della concessione, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.
6. L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
7. Su richiesta dell'Amministrazione, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Art. 101 – Organico e reintegro del personale mancante

1. L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuta all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti dei servizi.
2. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Direttore dell'esecuzione del contratto, in mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.
3. L'OEA, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per il Comune.
4. La consistenza dell'organico impiegato presso tutti i servizi oggetto dell'affidamento deve essere riconfermata al Comune prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a mezzo posta elettronica certificata (PEC).
5. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del propriopersonale, deve reintegrare immediatamente entro le 24 ore detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

Art. 102 – Direttore tecnico del servizio

1. L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva dei servizi.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.
3. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.
4. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento dei servizi oggetto della concessione e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il responsabile nominato dall'Amministrazione contraente.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.
6. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare al DEC, entro 6 ore, il nominativo della persona incaricata.

Art. 103 – Supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

1. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire mediante la supervisione di una dietista in possesso di Laurea triennale in Dietistica – afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia – abilitante all'esercizio della professione e Iscrizione all'Albo Dietisti istituito all'interno dell'Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (legge 3/2018).
2. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista- in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez. A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo.
3. Il Dietista o il dietologo deve avere esperienza, almeno quinquennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.
4. Il dietista o il Biologo nutrizionista è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:
   - somministrazione delle diete speciali;
   - messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
   - compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
   - Interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali.
   - addestrare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.
5. Il Dietista o il Biologo nutrizionista oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Art. 104 – Personale addetto alla preparazione dei pasti

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

Art. 105 – Personale addetto al trasporto e consegna pasti

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

Art. 106 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una puntuale erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.
2. Il rapporto addetti/utenti è di 1/40 per la Scuola dell'Infanzia Statale, mentre per la Scuola Primaria, dovrà essere conforme a quanto previsto nel progetto tecnico presentato in fase di gara dall'OEA.

Art. 107 – Norme comportamentali del personale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
   - tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
   - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Amministrazione;
   - non trattenersi con i dipendenti dell'Amministrazione durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
   - mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
2. L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 108 – Corsi di formazione del personale

1. Fatti salvi i corsi di formazione obbligatori, l'OEA dovrà organizzare un corso entro 60 giorni dall'inizio del servizio per tutto il personale della durata di 2 ore in conformità alle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo emanate dal Ministero della salute.

Art. 109 – Informazioni ai dipendenti dell'OEA

1. L'OEA è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio oggetto del contratto un incontro di presentazione dello stesso, diretto a tutti i dipendenti nel corso del

quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio oggetto del contratto.

Art. 110 – Controversie

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

Art. 111 – Disposizioni finali

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