

Azienda Speciale del Comune di Solaro

Via Mazzini, 76 20020 Solaro (MI) - C.F. - P. IVA 02640870966

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE
DEL COMUNE DI SOLARO (MI)
PERIODO 01.09.2021/31.08.2025**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

INDICE

TITOLO I	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Art. 1 – Glossario e acronimi	6
Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....	9
Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto	10
Art. 4 - Norme e obiettivi generali	10
Art. 5 - Lingua ufficiale.....	10
Art. 6 - Obblighi di riservatezza e di segretezza	10
Art. 7 - Tipologia del servizio	11
Art.8 - Tipologia dell'utenza	11
Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza	11
Art. 10 – Ubicazione delle cucine e dei refettori.....	12
Art. 11 – Organizzazione della produzione	12
Art. 12 - Inizio dell'erogazione del servizio	13
Art. 13 – Calendario e giorni di erogazione del servizio.....	13
Art. 14 - Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi	13
Art. 15 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	14
Art. 16 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte	15
Art. 17 – Obblighi normativi	15
TITOLO II	16
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	16
Art.18 - Attività costituenti il servizio.....	16
Art.19 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	17
Art. 20 - Specifiche tecniche	18
TITOLO III	18
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	18
Art. 21 - Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	18
Art. 22 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	19
Art. 23 - Mancata fornitura di derrate prescrittive	20
Art. 24 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara.....	20
Art. 25 - Iniziative a carattere sociale.....	21
Art. 26 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale	21
TITOLO IV.....	22
MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	22
Art. 27 - Articolazione dei Menù	22
Art. 28 - Composizione del pasto, dei cestini e delle merende.....	22
Art. 29- Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	25
Art.30 – Integrazione del menù in occasione Festività	25
Art.31 – Pasti e Pacchi solidali gratuiti	26
TITOLO V.....	26
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU ALTERNATIVI	26
Art.32 - Diete speciali	26
Art.33 - Diete leggere ed a carattere etico-religioso.....	27
Art.34 – Modalità di conservazione delle diete	28
TITOLO VI.....	28
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI.....	28
Art.35 - Quantità degli ingredienti	28

TITOLO VII.....	28
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	28
Art. 36 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	29
Art. 37 - Norme per una corretta igiene della produzione e di igiene del personale	29
Art. 38 - Indumenti di lavoro e DPI.....	29
Art. 39 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	30
Art. 40 - Divieto di riciclo	30
TITOLO VIII.....	30
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	30
Art. 41- Manipolazione e cottura	30
Art. 42 - Modalità di utilizzo dei condimenti.....	31
TITOLO IX.....	32
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI.....	32
Art. 43 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati	32
Art. 44 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto.....	32
Art. 45 – Automezzi per il trasporto.....	33
Art.46 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo.....	33
Art.47 – Orari di consumo dei pasti	33
TITOLO X.....	34
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	34
Art.48 - Norme e modalità per la somministrazione.....	34
Art. 49 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso.....	35
Art.50 - Quantità in volumi e in numero	35
TITOLO XI.....	35
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	35
Art.51- Regolamenti	35
Art. 52 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi.....	36
Art. 53 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	37
Art.54 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	38
Art. 55 - Pulizie esterne alle cucine	38
Art. 56 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	38
Art. 57 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta	39
TITOLO XII.....	39
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	39
Art.58 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	39
Art.59 – Misure per eliminare i rischi interferenti	40
Art.60 - Impiego di energia.....	40
Art.61- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	40
Art. 62- Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori	40
TITOLO XIII	41
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	41
Art.63 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche.....	41
Art.64 – Manuale della Qualità	41
Art.65 – Manuale di Autocontrollo	41
Art.66 – Documento di valutazione dei rischi	41
Art.67 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	41
Art. 68 – Rispetto delle norme di certificazione.....	42
TITOLO XIV.....	42

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO	42
Art.69 - Disposizioni generali.....	42
Art.70 - Controlli da parte della Stazione appaltante	42
Art.71 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante	43
Art.72 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante	43
Art.73 - Blocco delle derrate	43
Art.74 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante	44
Art.75 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa	44
Art.76 - Customer Satisfaction	45
Art. 77 - Partecipazione dell'OEA alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante	45
TITOLO XV.....	46
PENALITA' PER INADEMPIENZE	46
Art.78 – Penali	46
Art. 79 - Applicazione delle penali.....	49
TITOLO XVI.....	50
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	50
Art.80 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni	50
Art. 81 - Divieto di variazione della destinazione d'uso	50
Art. 82 - Inventari di riconsegna.....	51
Art. 83 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie.....	51
Art 84 – Collaudi in caso di migliorie	55
Art 85 – Assistenza tecnica durante il periodo di garanzia	55
Art 86 – Documentazione tecnica	56
TITOLO XVII.....	56
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	56
Art.87 - Disposizioni generali relative al personale.....	56
Art.88 – Organico e reintegro personale mancante	57
Art.89 – Direttore Tecnico del Servizio	58
Art. 90 – Dietista per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	58
Art. 91– Capo Cuoco e Cuochi	59
Art. 92 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	59
Art. 93 - Personale addetto a ritiro, trasporto e consegna dei pasti.....	60
Art. 94 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	60
Art. 95 - Informazione e formazione/ aggiornamento ai dipendenti dell' OEA.....	60
Art. 96 - Norme comportamentali comuni del personale.....	60
TITOLO XVIII.....	61
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	61
Art. 97- Oneri e obblighi dell'OEA	61
Art. 98- Spese per la gestione del contratto	61
Art. 99 – Royalties per utilizzo del Centro Cottura per pasti destinati a terzi.....	64
Art. 100 – Supporto alle attività divulgative ed informative agli Utenti	64
Art. 101 – Recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari	65
Art. 102 – Oneri a carico della S.A./ Comune di Solaro.....	65
Art. 103 - Garanzia definitiva.....	65
Art. 104 – Polizze Assicurative.....	66
TITOLO XIX.....	67
PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA	67
Art.105 - Prezzo del pasto	67

Art. 106 -Adeguamento del prezzo pasto per le utenze scolastiche.....	67
per causa dovuta all' emergenza Covid-19	67
Art. 107 - Revisione prezzo nel caso di diminuzione dei pasti oltre il 20 %	68
del numero previsto nel contratto.....	68
Art. 108 – Pagamento dei corrispettivi	68
Art.109 – Tracciabilità finanziaria.....	68
Art.110 – Adeguamenti dei prezzi	69
TITOLO XX.....	69
ASPETTI CONTRATTUALI.....	69
Art. 111 - Durata del contratto.....	69
Art. 112 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto.....	70
Art. 113 - Stipula del contratto.....	70
Art. 114 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	71
Art. 115 - Ipotesi di risoluzione del contratto	71
Art. 116 - Licenze e autorizzazioni.....	73
Art. 117 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	73
Art. 118 - Domicilio e recapito dell'OEA.....	73
Art.119 - Controversie	74
Art.120- Disposizioni finali.....	74

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE
UTENZE DEL COMUNE DI SOLARO**

PRINCIPI GENERALI

Il presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 20 aprile 2016 n. 50 artt. 30 comma 1, art. 34, art. 144), di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Glossario e acronimi

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

a) Azienda Speciale Solaro Multiservizi o semplicemente "Azienda Multiservizi", Stazione Appaltante (SA)	Azienda Speciale del Comune di Solaro, che indice la gara per sé, e in virtù di delega, per il Comune di Solaro
b) OEA	Operatore Economico Aggiudicatario della presente gara d'appalto
c) Servizio di Ristorazione	il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole ed al personale scolastico avente diritto e ad altri utenti autorizzati, reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine messe a disposizione dalla Stazione appaltante;
d) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale o capitolato (CSA)	il presente documento comprensivo delle Specifiche Tecniche
e) Parti	s'intendono la Stazione appaltante e l'OEA;
f) Specifiche Tecniche	insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
g) Verbale di presa in consegna	l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso all'OEA i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
h) Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio;

i) Inventario	l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
j) Menu	la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
k) Preparazione gastronomica	la pietanza, il cd. Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
l) Pasto	le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
m) Regime dietetico controllato (diete speciali)	il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
n) Dieta a carattere etico o religioso	pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
o) Portata:	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
p) Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
q) 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;
q) 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;
r) CAM	Criteri Ambientali Minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement;
s) Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari (CAM)	Criteri Ambientali Minimi da applicare agli acquisti pubblici per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i. (In particolare, DM n. 65 del 10 marzo 2020)
t) Prodotto locale	derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara;
u) Filiera corta	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;
v) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità alle vigenti norme relative al riconoscimento della filiera produttiva con metodo biologico;
w) 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);
x) Prodotti Agricoli Tradizionali (PAT)	alimento o prodotto trasformato 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 e smi;
y) Produzione dei pasti	l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall' OEA per la preparazione dei pasti;
z) Trasporto dei pasti	il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo o di consegna concordati tra le parti;
aa) Locale di consumo dei pasti o Terminale di Distribuzione o Refettorio	ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
bb) Distribuzione dei pasti	l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall' OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
cc) Stoviglie	piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
dd) Utensileria	coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
ee) Tegameria	pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
ff) Macchinari	strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
gg) Impianti	attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
hh) Arredi	complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
ii) Rischi interferenti	tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica e non scolastica, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte, da erogare presso i locali concessi in uso dalla Stazione appaltante all'OEA.
2. L'interlocutore dell'OEA, è esclusivamente L'Azienda Speciale Solaro Multiservizi, che indice la gara per sé, ed in virtù di contratto di servizi per il Comune di Solaro. L'OEA accetta, finora e senza riserve, la facoltà della S.A. di cedere in qualsiasi momento al Comune di Solaro il contratto del servizio di Ristorazione Scolastica e non scolastica.
3. L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell' appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.
4. Il servizio deve essere erogato 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.
5. I beni eventualmente forniti 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 le Cucine Comunali e presso i refettori, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà della S.A.
6. Le disposizioni contenute nel presente documento s'intendono riferite a ciascuna struttura concessa in uso ai fini del presente servizio, anche nel caso in cui non sia espressamente specificato.
7. Si precisa infine che il servizio richiesto si compone delle seguenti prestazioni:

DESCRIZIONE PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione scolastica e altre utenze, trasporto e somministrazione pasti	55524000-9

DESCRIZIONE PRESTAZIONI SECONDARIE
Servizi di derattizzazione e disinfestazione
Manutenzione ordinaria dei locali di pertinenza del servizio affidati all'OEA e degli impianti tecnologici, nonché manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina e dei locali di consumo dei pasti

Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

1. L'assunzione dell'appalto da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, l'OEA, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato.
2. Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per il OEA, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.
3. Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia dell'appalto.

Art. 4 - Norme e obiettivi generali

1. Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.
2. Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/ o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Art. 5 - Lingua ufficiale

1. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, quant'altro prodotto dall'OEA, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana. Nel caso in cui si tratti di lingua diversa da quella italiana, il documento dovrà essere accompagnato da traduzione in lingua italiana, con autocertificazione di fedeltà della stessa. Documenti carenti di tali caratteristiche, saranno considerati come non ricevuti.

Art. 6 - Obblighi di riservatezza e di segretezza

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

Art. 7 - Tipologia del servizio

1. Il servizio prevede la produzione dei pasti presso il Centro Cottura e l'Asilo Nido Comunali, messe a disposizione dell'OEA, il trasporto dei pasti ai Refettori o altri luoghi di consegna indicati, la somministrazione dei pasti agli utenti della Refezione scolastica, il riassetto e la pulizia dei refettori e delle cucine.

Art.8 - Tipologia dell'utenza

1. La tipologia di utenti cui è rivolto il servizio è composta da:
- Bambini frequentanti l'Asilo Nido ed Educatrici
 - Alunni frequentanti le scuole dell'infanzia,
 - Alunni frequentanti le scuole primarie,
 - Alunni frequentanti i Centri Ricreativi Estivi organizzati dalla S.A. o convenzionati;
 - Personale insegnante ed ausiliario delle scuole aventi diritto;
 - Utenti domiciliari ed altri Assistiti dal Comune di Solaro

Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza

1. Il numero medio giornaliero ed annuo di pasti, secondo i dati dell'anno scolastico **2019-20**, relativi alle diverse categorie di utenti è il seguente:

Tipologia di utenti	Alunni/g	Adulti/g	Gg/anno	TOTALE annuo
Asilo Nido	30	7	213	7.881
Scuole d'Infanzia	200	8	195	40.560
Scuole Primarie	528	31	175	97.825
Pasti a domicilio per utenti assistiti	//	12	235	2.820
Centro Ricreativo Estivo (CRE) Comunale	37	4	20	820
Centro Ricreativo Estivo (CRE) Borromeo	39	3	15	630
TOTALE ANNUO complessivo				150.536
TOTALE APPALTO (4 ANNI)				602.144

Si precisa che:

- A) Trattandosi di appalto a misura, il numero di pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs n. 50/2016, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

- B) La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti di erogazione del servizio di ristorazione a seguito di sopravvenute esigenze organizzative.
- C) La Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).
- D) A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate alla Stazione Appaltante, questa si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di somministrazione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Art. 10 – Ubicazione delle cucine e dei refettori

1. Le ubicazioni delle cucine e dei refettori sono quelle di seguito elencate:

Centro cottura di Via S. Francesco 10 – 20033 Solaro (MI)

Refettori:

Scuole d'infanzia:

- Statale - via 5 Giornate, 2– 20033 Solaro (MI)
- *Asilo "Borromeo"*- via Borromeo d'Adda, 29 - 20033 Solaro (MI)
- Statale "*Don Milani*"- via Giusti, 2 – 20033 Solaro MI (vill. Brollo)

Scuole primarie:

- "*Don Milani*"- via Giusti, 2 – 20033 Solaro (MI) - (vill. Brollo)
- "*R. Elena*" *Scuola intelligente* – via S. Francesco 16 - 20033 Solaro (MI)
- "*M. Mascherpa*" – via S. Francesco 14 - 20033 Solaro (MI)

Asilo Nido : Via San Quirico 50 – Solaro (MI)

Centri Ricreativi Estivi: ubicazione da definire ogni anno

Pasti per utenti assistiti a domicilio: indicati tramite i Servizi Sociali del Comune di Solaro

Art. 11 – Organizzazione della produzione

1. La produzione del servizio di ristorazione è così organizzata:
- a) Cucina di Via S.Quirico: produzione per gli utenti dell'Asilo Nido (bambini ed educatrici), e distribuzione in loco
- b) Centro Cottura di Via S.Francesco: produzione dei pasti per tutte le restanti utenze; consegna e distribuzione presso i refettori delle scuole infanzia e primarie, CRE (periodo estivo) e luoghi di consegna indicati per Utenti a domicilio.

Art. 12 - Inizio dell'erogazione del servizio

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

Art. 13 – Calendario e giorni di erogazione del servizio

- a) La data di inizio e di termine effettivo del **servizio di ristorazione agli alunni** sarà stabilita per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione appaltante di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Orientativamente, il servizio di refezione scolastica dev'essere prestato da Settembre a Giugno. Il numero di giornate di erogazione del servizio per ciascuna utenza è riportato al precedente **Art.9**. il servizio è previsto dal Lunedì al Venerdì dei giorni feriali.
- b) Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, la stazione appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.
- c) **Pasti domiciliari** per utenti assistiti: da erogare tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, anche nei periodi/giorni di sospensione dell'attività didattica festività o vacanze estive delle scuole.
- d) **CRE**: potrebbero essere organizzate, in collaborazione con Associazioni o Cooperative del Terzo Settore, attività estive per minori; sarà facoltà del gestore dei CRE stabilire se usufruire o meno del servizio di refezione, con calendario fissato ogni anno, di norma nel mese di luglio.

Art. 14 - Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi

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. A titolo esemplificativo e non esaustivo i casi presi in considerazione sono i seguenti:
 - a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'OEA

In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA, la Stazione appaltante deve essere avvisata con congruo anticipo (2giorni) ; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra OEA e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata fra le parti. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del prezzo del pasto pronto.

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

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la Stazione appaltante provvederà a darne comunicazione all'OEA con un preavviso di 24 ore. Al mattino della giornata prevista per lo sciopero, sarà data, con le prenotazioni, formale comunicazione delle effettive presenze. 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 il normale svolgimento del servizio. Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA dovrà provvedere alla erogazione del servizio secondo le modalità descritte per le situazioni di emergenza nella propria Relazione Tecnica, presentata in sede di offerta. L'OEA in questo caso deve comunque provvedere alla erogazione del servizio senza alcun onere economico aggiuntivo a carico della Stazione appaltante e degli utenti.

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 o della Stazione appaltante, che non possano essere evitate con l'esercizio della diligenza dovuta.

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, emergenze alimentari o di altra natura.

Art. 15 - 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 la Stazione appaltante.

2. Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'OEA.
3. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituiscono inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata tramite PEC o a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 16 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte

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

Art. 17 – Obblighi normativi

1. L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.
2. L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

Art.18 - Attività costituenti il servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:
 - a) L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
 - b) La produzione dei pasti presso le Cucine per gli alunni e il personale scolastico avente diritto, e per le altre utenze ricomprese, in base al numero di presenze giornaliere;
 - c) Il confezionamento e il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
 - d) L'allestimento dei tavoli dei refettori e il successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per erogare il servizio;
 - e) La somministrazione dei pasti, secondo i turni indicati dalla Stazione appaltante, con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli termici;
 - f) La fornitura e consegna delle merende agli alunni della scuola d'Infanzia e Primarie che frequentano il post scuola ed al CRE; il servizio non dovrà avere oneri aggiuntivi per l'Azienda Multiservizi;
 - g) La preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti per il Centro Ricreativo Estivo, ove organizzato e richiesto;
 - h) La preparazione, il confezionamento in monoporzione ed il trasporto ai luoghi di consegna dei pasti per i Soggetti assistiti dai servizi sociali del Comune;
 - i) La pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti; riassetto delle Cucine e di ogni altro spazio utilizzato.
 - j) Il ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio,
 - k) L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti delle Cucine e dei refettori;

- l) L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari e delle attrezzature, degli arredi presenti presso le Cucine e presso i locali di consumo dei pasti, compresa eventuale sostituzione;
- m) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, secondo le disposizioni comunali;
- n) La collaborazione con la Stazione appaltante per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla Legge 166/2016

La prestazione prevede inoltre:

- o) Il reintegro - iniziale e nel corso della durata contrattuale – delle attrezzature, di pentole, gastronomi, utensileria di cucina, stoviglie e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- p) L'imbiancatura e verniciatura biennale dei locali dati in uso presso il Centro Cottura S.Francesco e Cucina Asilo Nido.

Art.19 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

Asilo Nido

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, comprende la preparazione, la cottura dei pasti presso la cucina ivi ubicata e la distribuzione delle merende e dei pasti ai tavoli delle salette per la somministrazione.

La pulizia delle salette dopo il pasto principale, la pulizia della cucina e locali annessi, al termine della giornata, secondo il piano di sanificazione predisposto dall'OEA.

Scuole Infanzia, scuole primarie

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, l'assemblaggio, il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura Via S. Francesco, il trasporto presso i refettori delle scuole e la somministrazione dei pasti con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli termici per il corretto mantenimento delle caratteristiche igieniche e sensoriali.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'OEA deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio. In caso di servizio erogato in doppio turno, è obbligatorio lo sbarazzo, la pulizia dei tavoli ed

ogni altro oggetto d'arredo utilizzato, e l'apertura delle finestre fra i turni: gli utenti di ciascun turno devono disporre di refettori in ottime condizioni di pulizia ed ordine.

Centri estivi e attività extra scolastiche

Il servizio viene svolto come nel corso dell'anno scolastico e prevede la preparazione e la somministrazione dei pasti agli utenti presso i refettori, sedi dei Centri Estivi, con le medesime modalità di servizio praticate durante l'anno scolastico.

Utenti assistiti a domicilio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento e consegna del pasto giornaliero a ciascuno degli Utenti segnalati dai Servizi Sociali.

Art. 20 - Specifiche tecniche

Ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs 50/2016, sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- Allegato n. 1 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;*
- Allegato n. 2 *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti;*
- Allegato n. 3 *Specifiche tecniche relative ai menù per le diverse utenze;*
- Allegato n. 4 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti;*
- Allegato n. 5 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative;*
- Allegato n. 6 *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione presso le cucine e presso i Terminali di Distribuzione;*
- Allegato n. 7 *Elenco dotazioni/ attrezzature presenti;*
- Allegato n. 8 *DUVRI;*
- Allegato n. 9 *Elenco del Personale in carico al gestore uscente.*

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 21 - Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. La Stazione appaltante richiede il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del D.lgs n.50/2016 e s.m.i. Pertanto l'OEA ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) paragrafo C) "Criteri ambientali

per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole, dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado) di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) emanati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali del citato decreto.

Art. 22 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti, devono rispettare gli standard minimi previsti nelle specifiche tecniche ed in particolare:
 - a) Le derrate alimentari previste nella *"Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"* (Allegato n.1);
 - b) Le derrate alimentari nelle tipologie e percentuali indicate al paragrafo 5.3 dei *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"* di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione ai sensi degli artt. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
 - c) Le derrate alimentari offerte in fase di gara come *"Soluzioni migliorative alle derrate alimentari"*.
2. Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dal concorrente in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 2 *" Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti"*.
3. Eventuali prodotti PAT, essendo in deroga, sono esclusi dal rispetto dei limiti stabiliti dall'*Allegato 2*.
4. Per quanto concerne i prodotti DOP, i prodotti IGP e le STG, qualora previsti obbligatoriamente nelle Specifiche tecniche e ricette, dovranno essere garantiti al 100%.
5. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale e dovrà essere concordata con la Stazione appaltante, fermo restando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
6. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.
7. E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.
8. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di

sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'OEA dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

9. 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. 23 - Mancata fornitura di derrate prescrittive

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alle Tabelle merceologiche e alle Tabelle delle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.
2. In ogni caso l'OEA deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante 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 alla Stazione appaltante la eventuale differenza del valore economico tra le derrate prescrittive non fornite e quelle effettivamente fornite.
4. La differenza sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consip, IntercentER) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
5. Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dalla Stazione appaltante 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% della differenza di prezzo.

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

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dall'OEA in sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alle Tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menu del giorno.

2. In tal caso l'OEA deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante 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.
3. Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA rimborserà alla Stazione appaltante 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) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
4. Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.
5. 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 la dovuta diligenza) la Stazione appaltante si riserva di non applicare la penale.

Art. 25 - Iniziative a carattere sociale

1. La Stazione appaltante intende contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole: utilizzo di prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità ed utilizzo di prodotti provenienti dal Mercato Equosolidale. Tali prodotti, eventualmente anche di produzione biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno, secondo le proposte dettagliate avanzate dall'OEA nella propria offerta tecnica.

Art. 26 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

1. La Stazione appaltante è in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e smi recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.
2. A tal fine, l'OEA, in sede di offerta tecnica, deve impegnarsi a prevedere, per tutta la durata dell'appalto, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, e/o la distribuzione gratuita di frutta e pane avanzati, per le attività di assistenza gratuita allo studio per bambini, effettuata da volontari della locale Parrocchia.

3. A tal fine verrà sottoscritto uno specifico Protocollo tra l'OEA, la Stazione appaltante e le Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale (O.N.L.U.S.) od altre Associazioni o soggetti riconosciuti dal Comune, che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari con il quale si attesti tale impegno.

TITOLO IV

MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art. 27 - Articolazione dei Menù

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *"Specifiche tecniche relative ai menù per le diverse utenze"* (Allegato n. 3).
2. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico, anche sulla base delle valutazioni di gradimento da parte degli utenti e delle osservazioni da parte della Commissione Mensa;
3. I menù per tutte le utenze, ad esclusione dell'Asilo Nido, sono articolati su quattro settimane e suddiviso in menù *"autunno-inverno"* ed in menù *"primavera-estate"* seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo.

Il menù *"autunno -inverno"* entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine marzo.

Il menù *"primavera-estate"* entra in vigore indicativamente all'inizio del mese di aprile e termina indicativamente a metà ottobre.

Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

4. In caso di gite, il pasto ordinario sarà sostituito con cestini alimentari e qualora richiesto comprensivi della merenda e di un succo di frutta.

Art. 28 - Composizione del pasto, dei cestini e delle merende

1. **Asilo Nido:** I pasti, preparati in loco, dovranno essere serviti non prima delle 11,30. La fornitura della frutta a metà mattina (ore 9,30 circa), la fornitura e la distribuzione delle merende alle 15,30 circa. La composizione del pasto varia in relazione alla fascia di età dei bambini ed al loro livello di divezzamento, secondo le indicazioni fornite per ciascun bambino da parte del personale educativo, che si rapporta con i genitori. I menu per le diverse fasce di età sono riportati in *Allegato n.3* unitamente alle indicazioni per la relativa composizione, le grammature, in *Allegato n.4*; le specifiche merceologiche dei prodotti in *Allegato n.1*. Per i lattanti, dovranno essere forniti tutti gli alimenti

previsti, compresi i latti particolari e/o latti di proseguimento segnalati dalle famiglie.

Tutte le preparazioni dovranno essere preparate e cotte il giorno del consumo; in particolare si specifica che: i brodi dovranno essere preparati giornalmente da verdure fresche, dovranno essere privilegiate le cotture a vapore ed in particolare per la cottura di verdure, tuberi, ecc.; le carni dovranno essere adeguatamente sgrassate; i condimenti andranno aggiunti prevalentemente a crudo; la pizza dovrà essere prodotta ed elaborata dalla cucina, a partire dagli ingredienti base (farina, lievito, pomodori pelati, mozzarella..); In generale, per tutte le preparazioni si richiede la preparazione presso il C.C. dagli ingredienti-base e non l'utilizzo di prodotti semilavorati, salvo ove espressamente indicato in Allegato n.1. Pertanto, l'utilizzo di semilavorati non previsti, dovrà essere previamente autorizzato dalla S.A.

Secondo richieste e certificati medici (ove necessari), dovranno essere predisposte diete in bianco o personalizzate.

2. **Scuole Infanzia e Primarie, pasti per adulti:**

La struttura del menu giornaliero per tutte le utenze scolastiche e per gli adulti, è composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- una frutta fresca di stagione (con alternanza nella settimana)/dessert
- pane comune a basso contenuto di sale (3 volte/sett), pane multicereale (1 volta/sett), pane tipo pugliese a fette (1 volta/sett).

La composizione di ciascun pasto per Utenti Assistiti a domicilio comprende inoltre una bottiglia di acqua minerale da 50 cl.

I menù approvati sono fissi ed imm modificabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù, previa autorizzazione della Stazione appaltante, nei seguenti casi:

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

Eventuali variazioni ai Menu dovute a scarso gradimento nel tempo, o eccessiva ripetitività, devono essere concordate con la Stazione Appaltante, con la finalità di offrire agli Utenti dei menu variati nel tempo, sufficientemente graditi secondo le abitudini locali, in linea con le indicazioni nutrizionali per fascia di età (LARN). Tali variazioni sui Menu, inserimenti nuove ricette, purché equivalenti sotto il

profilo nutrizionale ed economico, saranno quindi adottate dall'OEA, senza alcuna variazione a carattere oneroso.

E' prevista inoltre, in tutte le scuole a rotazione, con cadenza mensile, la distribuzione di Pizza. In tale occasione, il Menu sarà costituito da:

- Passato di verdura o vegetali misti, con pasta corta (es Ditalini)
- Pizza Margherita
- Spremuta d'arancia fresca o yogurt alla frutta

La Pizza dovrà essere completamente prodotta ed elaborata dal Centro Cottura, a partire dagli ingredienti base per la pasta (farina, lievito, acqua, ecc), oppure si potrà far uso di basi bianche precotte per pizza, da condire a cura del Centro Cottura, la cui composizione dovrà corrispondere a quella riportata nelle *Specifiche Merceologiche – Allegato n.1*.

Per il servizio di ristorazione scolastica si richiede **l'utilizzo di acqua microfiltrata**; l'OEA dovrà quindi provvedere all'installazione, nei singoli refettori, di erogatori d'acqua con cartuccia filtrante.

I filtri utilizzati dovranno garantire la rimozione di sapori, odori, torbidità, cloro ed avere un'azione antibatterica.

L'OEA dovrà occuparsi completamente della gestione degli erogatori.

La gestione comprende:

- la sostituzione delle cartucce;
- la pulizia e disinfezione periodica degli erogatori, ed anche, in particolare, dopo periodi di non utilizzo prolungato degli stessi;
- il controllo dell'acqua in ingresso e in uscita attraverso analisi chimiche e batteriche, almeno trimestrali;

Gli erogatori dell'acqua dovranno rientrare nel manuale d'autocontrollo pertanto dovranno essere previste procedure specifiche atte a garantire e a mantenere sotto controllo la qualità dell'acqua e le caratteristiche igieniche degli erogatori e dei beccucci di erogazione.

3. Composizione del Cestino

Nel caso di gite o altro il "cestino" dovrà avere la seguente composizione:

- N. 1 focaccia con prosciutto cotto e lattuga o formaggio o n°2 panini imbottiti.
- N. 1 budino UHT (+ cucchiaino monouso confezionato) o torta preparata dal centro cottura
- N. 1 frutta fresca di stagione
- N. 1 succo di frutta o tè decaffeinato, confezionato in brik con cannuccia
- N. 1 acqua minerale naturale da 50 cl
- Tovagliolo in carta

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

4. Merende post scuola

L'OEA dovrà essere disponibile a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, merende per i bambini fruitori del servizio di post scuola nelle scuole dell'infanzia e primarie. Le stesse dovranno essere consegnate nelle scuole richiedenti il servizio, tra quelle riportate nell'elenco di cui all'Art 10.

La merenda dovrà variare ogni giorno, ed alternarsi rispetto alla frutta o dessert prevista nel pasto giornaliero.

Nell'anno scolastico 2019/20 i bambini che hanno fruito di tale servizio sono stati circa 70 al giorno.

Non è previsto alcun corrispettivo per la fornitura delle merende di cui al presente articolo.

5. Composizione del pasto per i C.R.E.

La struttura del pasto per i C.R.E sarà così articolata:

- Un piatto unico
- Un contorno
- Frutta fresca di stagione o yogurt o gelato o torta
- Merenda per il pomeriggio, alternando rispetto a frutta o dolce o dessert serviti a pranzo

Art. 29- Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

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

Art.30 – Integrazione del menù in occasione Festività

1. Per tutti gli utenti della scuola, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua, potranno essere richiesti in più all'OEA - e quest'ultimo si impegna a

fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante - panettone/pandoro da 100 g. torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Art.31 – Pasti e Pacchi solidali gratuiti

1. Nel caso in cui l'OEA in sede di offerta abbia accettato di offrire -a titolo gratuito- l'erogazione, nel corso di ciascun anno contrattuale, di pasti giornalieri gratuiti ai fini di solidarietà sociale (fino a n°12/die), il servizio dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, anche nei periodi di sospensione delle attività didattiche e cioè durante le vacanze estive, quelle natalizie e pasquali, e in tutti i giorni feriali di vacanza scolastica. In alternativa, totale o parziale, alla produzione di pasti, la S.A. in collaborazione con i Servizi Sociali del Comune, potranno richiedere, in sostituzione di n°4 pasti solidali, il confezionamento di pacchi alimentari che dovranno essere consegnati dall'OEA in un unico luogo indicato dai Servizi Sociali a cadenza settimanale.
2. **Composizione del pasto solidale:** 1 primo + 1 secondo + 1 contorno + frutta o dessert
3. **Composizione del pacco solidale in sostituzione di n°4 pasti solidali:**1 Kg di Zucchero, n.3 scatolette di tonno da g.80, n° 3 scatolette di carne in scatola da g100, 1kg di passata di pomodoro extrafine, 1 kg di riso bianco o integrale, 2 kg pasta di semola, 1 litro Olio EVO, 3 bric di succhi di frutta da 200 ml, kg 0,5 di biscotti tipo frollini.

Nel corso dell'appalto, la SA potrà richiedere leggere modifiche nella composizione dei pacchi solidali, a parità di valore economico.

TITOLO V

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU ALTERNATIVI

Art.32 - Diete speciali

1. L'OEA, su richiesta della Stazione appaltante, deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione.
 1. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto servito agli altri utenti.
 2. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La/il dietista deve essere adibita/o alla supervisione del servizio di ristorazione

nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

3. La/il dietista ha anche il compito di ricevere direttamente dalla Stazione appaltante la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. Il/La dietista potrà essere consultato/a dai genitori degli alunni interessati, previo appuntamento telefonico.
4. La dieta speciale potrà essere approntata solo su prescrizione del medico (pediatra o medico specialista).
5. Tale documentazione deve indicare in modo preciso la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
6. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:
 - l'alimento o gli alimenti vietati
 - gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

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

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

Le diete speciali per gli utenti adulti sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

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

Art.33 - Diete leggere ed a carattere etico-religioso

1. L'OEA si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco. In *Allegato n°3* sono peraltro già riportati alcuni Menu iniziali di riferimento.
2. Nei casi di diete speciali annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menu alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. In *Allegato n°3* sono peraltro già riportati alcuni Menu iniziali di riferimento. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una

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

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

Art.34 – Modalità di conservazione delle diete

1. Le diete speciali dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione termosigillati, in materiali conformi alle normative vigenti, e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario. Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.
2. Per la conservazione delle Diete etico religiose, oltre ai contenitori monoporzione di cui sopra, possono essere utilizzati anche contenitori in multiporzione, secondo una valutazione in termini di numero di pasti richiesti per refettorio; la modalità di confezionamento dovrà comunque garantire che le preparazioni componenti le diete etico religiose, siano correttamente mantenute e servite ai destinatari senza rischio di scambi.
3. Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

TITOLO VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Art.35 - Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelli previsti nelle *"Specifiche tecniche relative alle grammature degli ingredienti"* (Allegato n. 4).
2. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 36 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

1. L'OEA entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.
2. Pertanto, l'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
3. Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
4. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.
5. L'OEA deve fornire copia alla Stazione appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

Art. 37 - Norme per una corretta igiene della produzione e di igiene del personale

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

Art. 38 - Indumenti di lavoro e DPI

1. L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

2. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di veicolazione e di pulizia.
3. L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art. 39 - 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 giornalmente presso le cucine almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.
2. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
3. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 40 - Divieto di riciclo

1. L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione.

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 41- Manipolazione e cottura

1. Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dal presente CSA e dall'Allegato n. 5 "*Specificata tecnica relativa alle procedure operative*".
2. I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dalla Stazione appaltante purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°centigradi. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua. L'OEA deve garantire che l'abbattitore rapido di temperatura sia utilizzato solo per prodotti cotti.
3. In linea generale gli alimenti per i quali è consentita, previa l'autorizzazione della Stazione Appaltante, la cottura il giorno antecedente il consumo sono: preparazioni che richiedono una

cottura particolarmente lunga (es arrosti, bolliti, brasati..) o preparazioni che costituiscono ingredienti per piatti “complessi” (es: ragù per lasagne o similari), la cui preparazione, cottura e lavorazione non possa essere possibile, per motivi di tempistiche, nello stesso giorno del consumo.

4. La cottura dei primi asciutti (es: paste, riso, ecc) deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.
5. La cottura delle verdure per contorno dev’essere eseguita esclusivamente a vapore o al forno, anche quelle da destinarsi ad altre lavorazioni (es: patate x purè). Non sono ammesse cotture in acqua.
6. Il giorno precedente il consumo possono essere svolte le seguenti operazioni: Carni: mondata e taglio (esclusa macinatura); patate: selezione, sbucciatura e rifinitura; il semilavorato dovrà quindi essere posto in acqua acidulata e conservato in cella frigorifera.
7. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l’operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
8. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
9. L’approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l’ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0 e 4° °C.

Art. 42 - 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.
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.
4. Avvertenze particolari: per alcune preparazioni, tipo carni o pesce impanati, si richiede 1 fettina di limone per ciascuna porzione; i condimenti dei primi piatti (es: sughi, ecc) dovranno essere confezionati separatamente ed aggiunti nei refettori; I contorni crudi o cotti a vapore, dovranno essere conditi presso i refettori.

TITOLO IX

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art. 43 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati

1. L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto deve "conservare" i pasti nelle apposite attrezzature.
2. I pasti destinati alle utenze con menu ordinario devono essere riposti in gastronorm e conservati in contenitori distinti per tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.
3. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.
4. Il pane deve essere consegnato presso i terminali di distribuzione in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della scuola, il peso contenuto differenziato tra le varie tipologie e il lotto di produzione.

Art. 44 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

1. Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve integrare e/o fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm, contenitori individuali per le diete speciali per pasti anziani e/o pasti solidali, in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.
2. Quando necessario, per il confezionamento di piatti freddi, per il trasporto deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. E' escluso l'utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.
3. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero o nelle funzionalità, l'OEA è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.
4. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.
5. Tutti i contenitori devono sempre essere in condizioni manutentive ottimali, senza discontinuità sulle superfici interne/esterne, al fine di garantire la massima pulizia ed igiene. L'OEA è tenuto alla sostituzione degli stessi, nel corso dell'appalto, nel caso in cui non sia garantito quanto sopra.

Art. 45 – Automezzi per il 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. E' tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d'orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma 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.
2. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.46 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

1. L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo.
2. L'OEA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di automezzi 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 la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art.47 – Orari di consumo dei pasti

1. Gli orari di consumo dei pasti presso i refettori sono indicativamente i seguenti e potranno subire modifiche in base alla programmazione degli orari definita annualmente dalle scuole:

Scuole dell'Infanzia	ore 12,00 (Infanzia Don Milani ore 11.35)
Scuole primarie	Prim Don Milani: 1° turno ore 12.30 ; 2° turno ore 13.30 Prim R. Elena: 1° turno ore 12.00 ; 2° turno ore 13.00 Altre Primarie: turno unico ore 12
Utenti domiciliari	Fascia oraria consegna: tra le 11:15 e le 11:45
Centri estivi	tra le ore 11,45e le ore 12,15 (orientativo, da stabilire all'inizio del servizio)

2. Gli orari di consumo dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.
3. La Stazione appaltante si riserva di chiedere all'OEA la variazione dell'orario di consegna, all'interno della fascia oraria prevista, in caso di particolari esigenze legate all'attività didattica della scuola.
4. Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'OEA deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

TITOLO X

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.48 - Norme e modalità per la somministrazione

1. L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e assicurare la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione appaltante.
In tali casi è a carico dell'OEA la comunicazione tempestiva ai plessi interessati e l'adeguamento delle diete speciali.
3. La somministrazione dei pasti per le scuole sarà effettuata con servizio al tavolo. Si precisa che la somministrazione deve avvenire consegnando il piatto al tavolo dell'alunno.
4. La distribuzione, 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 la Stazione appaltante si riserva di derogare a tale regola.
5. L'OEA al termine del servizio deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.
6. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile, per causa guasti o altre eventualità, utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'OEA deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'OEA.
7. Modalità di servizio in caso del protrarsi della situazione di emergenza dovuta a CoViD: il servizio presso le scuole dell'infanzia e primarie dovrà essere svolto presso le aule anziché in refettorio,

utilizzando Menu appositamente predisposti (vedasi anche Allegato n° 3) ed effettuando il servizio con utilizzo di “lunch box” a tre scomparti; tale modalità non è prevista per le scuole “5 Giornate” e “Borromeo”. Si precisa che il Parmigiano da condimento, in tale situazione, dev’essere fornito in bustine monodose.

Art. 49 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso

1. Per il consumo del pasto ad ogni utente delle scuole dell’infanzia, primarie nonché al personale adulto avente diritto, a ciascun utente dovrà essere fornito quanto di seguito descritto.
 - **Scuole dell’infanzia, primarie, centri estivi e adulti aventi diritto:** n.1 tovaglietta copri vassoio e n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano, n.1 bicchiere, n.1 cucchiaino, n. 1 cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox.
 - Per tutti gli utenti saranno utilizzati piatti piani e fondi in ceramica/melamina, bicchieri in vetro/melamina (a seconda delle indicazioni che fornirà la Stazione Appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest’ultima), posate in acciaio inox, tovaglietta monouso e tovagliolo di carta doppio velo. (L’utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle Scuole d’Infanzia è a discrezione degli insegnanti)
2. Il tovagliato e il reintegro delle stoviglie sono a cura e spese dell’OEA, il quale ha l’obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.
3. Nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previa autorizzazione della Stazione appaltante, le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile. Per nessuna ragione potranno essere attribuiti alla Stazione appaltante maggiori oneri in ragione di tali ipotesi.

Art.50 - Quantità in volumi e in numero

1. Il personale dell’OEA preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare apposite tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le quantità somministrate agli utenti.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.51- Regolamenti

1. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo, comprendenti anche la pulizia e sanificazione degli automezzi per il trasporto, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dall’OEA.

2. L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.
3. E' tassativamente vietato procedere allo sparcchiamento dei tavoli quando gli utenti sono presenti in mensa, nel caso di doppi turni, tali operazioni devono essere eseguite fra un turno e l'altro.
4. In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i terminali di distribuzione, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale dell'OEA deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione.
In particolare l'OEA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere (e relativi distributori) ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
5. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
6. Al momento del lavaggio con lavastoviglie, le cappe di aspirazione, ove presenti, devono essere funzionanti.
7. Nel caso in cui si verifichi una situazione di emergenza quale ad esempio, quella originata dalla pandemia COVID, l'OEA dovrà adeguare il proprio Piano di Sanificazione alla situazione contingente, secondo le indicazioni dei competenti Organismi tecnico sanitari nazionali/locali, dandone immediata comunicazione alla S.A., e provvedere sollecitamente all'adeguamento operativo.

Art. 52 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

1. Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'OEA.
2. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:
 - sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
 - pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
 - pulizia degli arredi;
 - spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;

- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
 - pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.
3. Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.
4. Nei refettori in cui servizio si svolge in più turni, tra l'uno e l'altro, l'OEA dovrà provvedere a:
- sparecchiare i tavoli;
 - rimuovere i rifiuti del turno precedente dal refettorio;
 - effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
 - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art. 53 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono rispettare i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM) “Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) emanati dal Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare.
2. I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:
 - a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: “Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n ...”;
 - b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: “Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n ...”;
3. L’OEA, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.
4. L’OEA, a partire dall’inizio del servizio, deve fornire alla Stazione appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell’etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell’etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
5. Durante l’utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art.54 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

1. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono in posizione OFF.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Art. 55 - Pulizie esterne alle cucine

1. L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza delle cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta e/o di imballaggi, con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

Art. 56 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

1. Il servizio, comprendente Attività Ordinarie e Straordinarie, consiste nell'esecuzione di tutte le attività di ispezione, controllo e monitoraggio e interventi di bonifica necessari a controllare e ridurre la presenza di ratti e insetti, che possano pregiudicare l'agibilità e il decoro dei luoghi di lavoro, dei locali tecnici, delle attrezzature impiantistiche (canali, tubazioni, ecc.) e delle aree esterne.
2. In particolare, l'OEA deve effettuare presso le cucine, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con le modalità e la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.
3. 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, abilitate alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.
4. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla bonifica dei locali. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. 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.)

5. L'OEA è tenuto anche ad effettuare, su richiesta della Stazione Appaltante, interventi di disinfestazione delle aree esterne prossime alle cucine.

Art. 57 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta

1. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali adibiti a refettori, devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata. 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. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D. Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.
3. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.
4. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti presso il Centro Cottura sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.
5. E' tassativamente vietato utilizzare carrelli portavivande per effettuare il trasporto dei rifiuti presso i cassonetti di raccolta. I rifiuti devono essere trasportati presso i cassonetti di raccolta in momenti diversi dall'uscita degli utenti da scuola o dalla presenza dei genitori fuori dai cancelli delle scuole.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.58 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

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

Art.59 – 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" (Allegato n. 8).
2. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art.60 - Impiego di energia

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

Art.61- 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. 62- Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori

1. I contenitori dei pasti e degli alimenti devono, di norma, essere consegnati direttamente presso i locali ove viene effettuato lo smistamento dei pasti e/o il porzionamento.
2. Le consegne dovranno avvenire prestando attenzione ad una corretta collocazione delle portate contenute nelle vaschette e/o delle derrate alimentari rispetto all'ordine di utilizzo e rispetto ai pesi coinvolti. Indicativamente gli operatori dell'OEA dovranno depositare sui carrelli porta pesi i contenitori che, se accatastati, devono essere appoggiati in ordine inverso alla distribuzione interna dei pasti, in modo tale da non costringere gli operatori interni a movimentare pesi eccedenti i limiti di peso validi per il personale femminile (15 Kg).

TITOLO XIII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.63 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche

1. L’OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato Tecnico e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, presso le cucine; inoltre dovrà essere disponibile la Offerta Tecnica con le eventuali migliorie presentate in fase di gara; tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricati che ne facciano richiesta.

Art.64 – Manuale della Qualità

1. L’OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità redatto secondo la norma ISO 9001:2015 presso le cucine, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art.65 – Manuale di Autocontrollo

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

Art.66 – 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 della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art.67 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

1. L’OEA in accordo con la Stazione appaltante ed i Referenti dei diversi Plessi scolastici, dovrà mantenere sempre aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art. 68 – Rispetto delle norme di certificazione

1. L'OEA è tenuto ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione per i sistemi di gestione previsti dai requisiti di partecipazione alla gara e/o valutati come elemento premiante per tutta la durata dell'appalto.
2. Qualora l'OEA dovesse disattendere tale previsione, la Stazione appaltante può fissare un adeguato termine entro il quale l'OEA dovrà conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, la Stazione appaltante procederà all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e all'eventuale risoluzione del contratto.

TITOLO XIV

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Art.69 - Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito presso le cucine e presso i refettori o presso laboratori o aziende che producono per conto dell'OEA, accompagnati, su richiesta, da personale dell'OEA medesima.
2. L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Art.70 - Controlli da parte della Stazione appaltante

1. Alla Stazione appaltante, mediante il Direttore dell'Esecuzione, spettano le funzioni di vigilanza e controllo sull'andamento del servizio di refezione scolastica.
2. Al fine di garantire un adeguato controllo la Stazione appaltante potrà effettuare audit eseguibili in qualsiasi momento nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio.
3. Resta inteso che i rapporti diretti con l'OEA e con i suoi dipendenti potranno essere tenuti solamente dalla Stazione appaltante.

Art.71 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

1. La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni, oltre a coinvolgere il Comune di Solaro.
2. L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.
3. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i locali di consumo, apposito camice e copricapo.
4. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze dell'OEA, escluso il Direttore del Servizio. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art.72 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

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

Art.73 - Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al **"blocco di derrate"**. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un

cartellino con la scritta **“in attesa di accertamento”**.

2. La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese per le analisi.

Art.74 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

1. La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
2. L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.
3. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito alcuna contro-deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.75 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

1. La Stazione appaltante al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità, istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:
 - monitoraggio e controllo della qualità del servizio soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
 - vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati in riferimento al presente capitolato, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
 - consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico
2. La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e a trasmettere copia del regolamento comunale relativo alla Commissione Mensa.
3. I componenti della Commissione Mensa dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice e copricapo monouso fornito dall'OEA.
4. E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'OEA.

5. Non è consentito ai componenti della Commissione mensa, qualsiasi contatto diretto o indiretto con alimenti cotti pronti per il consumo o alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.
6. Al termine della somministrazione di ogni piatto, i componenti della Commissione mensa potranno procedere all'assaggio della pietanza. Il personale dell'OEA provvederà a mettere a disposizione quanto necessario.
7. I membri delle commissioni riferiranno unicamente agli uffici preposti della Stazione appaltante, che prenderà i provvedimenti che riterrà opportuni.

Art.76 - 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 la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.
2. Tale modulo deve essere compilato due volte per anno scolastico da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.
3. Durante il primo bimestre contrattuale, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.
4. 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.
5. Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.
6. E' espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

Art. 77 - Partecipazione dell'OEA alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante

1. Su richiesta della Stazione Appaltante, l'OEA, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio o suo incaricato, deve partecipare alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XV
PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art.78 – Penali

1. Ove si verificano inadempimenti dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempimento, 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 inadempimenti stesse.
2. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempimenti, sulla base dell'entità economica dell'inadempimento e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.
3. Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare, presso ogni singola struttura di produzione o di somministrazione dei pasti, 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 personale della Stazione

	appaltante 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 la Stazione Appaltante
14	Per ogni derrata non conforme alle <i>“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i> rinvenuta in stoccaggio
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i>
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature</i> per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
17	Per la mancata redazione della documentazione relativa all’igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto prescritto in CSA e/o dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
22	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione appaltante
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 dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
26	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “ <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti</i> ”, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni
27	Ogniqualevolta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
28	Mancata fornitura di prodotti prescrittivi. Sarà applicata la penale prevista dall’art. 23 comma 5 del presente capitolato.
29	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara come soluzioni migliorative alle derrate alimentari. Saranno applicate le penali previste all’art. 24 del presente capitolato
30	Per ogni violazione al divieto di riciclo
31	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso le Cucine e gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o i refettori, in relazione al piano di sanificazione;
32	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso all’OEA
4° livello	Euro 1.500,00
33	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “ <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti</i> ”, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
34	Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
35	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
36	Ogniqualevolta, a seguito di controlli effettuati presso le Cucine, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
37	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione secondo quanto previsto dalle “ <i>Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione presso le cucine e presso i terminali di distribuzione</i> ” (allegato n.6);
38	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

4. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
5. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.
6. 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, la Stazione appaltante si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 79 - 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 della Stazione appaltante o da soggetti da questa incaricati.
2. Qualora venissero riscontrate non conformità:
 - a) Il personale della Stazione appaltante preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare all'OEA la non conformità riscontrata;
 - b) La Stazione appaltante 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:
 - La Stazione appaltante farà pervenire all'OEA, a mezzo PEC le non conformità rilevate dagli organi di controllo della Stazione appaltante 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, la Stazione appaltante applicherà le penali previste al precedente articolo dandone comunicazione scritta al l'OEA a mezzo PEC.
3. La Stazione appaltante 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 la Stazione appaltante 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.

TITOLO XVI

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.80 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. La Stazione appaltante, previa stesura di inventario per ciascuna struttura, darà in consegna all'OEA i locali dove si svolgeranno le attività oggetto dell'Appalto. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.
2. Al momento della presa in consegna tutte le strutture, 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 al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
3. 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 della Stazione appaltante.

Art. 81 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'OEA, di proprietà del Comune di Solaro, devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione.
2. L'OEA non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la SA.

3. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso della SA, di concerto con il Comune di Solaro.
4. All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione l'OEA non potrà per alcun motivo utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario;
5. L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e la Stazione Appaltante potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 82 - Inventari di riconsegna

1. Alla scadenza del contratto l'OEA dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dalla SA/ Comune di Solaro 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 riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra la S.A. e l'OEA.
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 della Stazione Appaltante 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. 83 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

1. Gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali, con cure e oneri a carico dell'OEA, comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature, e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o

componenti, anche a seguito di danneggiamento o furto delle attrezzature, arredi, impianti, materiale vario (stoviglie, carrelli, utensili ecc.) e quanto altro utilizzato per la gestione a regola d'arte del servizio presso la cucina, i refettori e i locali office.

2. L'OEA dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie almeno secondo quanto previsto nel presente CSA e nell'Allegato n. 6 *"Specifiche tecniche relative alle manutenzioni"*.

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

4. Il Centro cottura, la cucina del Nido, il refettorio d'ogni singola scuola e tutte le attrezzature dovranno essere dotati ciascuno di un proprio registro di manutenzione su cui la I.A. riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli interventi di manutenzione ordinaria effettuati. Gli interventi dovranno essere documentati con copie delle bolle-fatture emesse dalle singole ditte di manutenzione.

Nel registro dovranno essere riportati:

- Data dell'intervento.
- Oggetto dell'intervento, con indicazione precisa circa la parte dell'attrezzatura/impianto/ambiente sottoposta a verifica, manutenzione, riparazione o sostituzione.
- Motivo dell'intervento, vale a dire specifiche circa il guasto, anomalia o rottura riscontrata o manutenzione ordinaria.
- Modalità dell'intervento.
- Eventuali garanzie e collaudo.

Tale registro dovrà essere messo a disposizione dell'Azienda Multiservizi e del Comune su supporto informatico, con trasmissione almeno trimestrale all'Azienda Multiservizi ed al Comune.

Manutenzione del Centro Cottura

Sono a carico della I.A. tutti gli interventi di manutenzione ordinaria del Centro cottura, in particolare dovranno essere effettuati i seguenti interventi:

- manutenzione delle reti di fognatura del centro cottura con spurgo trimestrale delle fosse biologiche e di tutte le tubazioni della rete di fognatura e interventi di riparazione di eventuali perdite;
- manutenzione della copertura del centro cottura con verifiche e pulizie mensili e in modo particolare dei pluviali per la raccolta delle acque piovane e con interventi di riparazione della copertura per infiltrazioni di acqua piovana;

- manutenzione di tutti gli impianti antincendio con verifica semestrale, con sostituzione di eventuali estintori e idranti non funzionanti e con riparazione di eventuali perdite nelle tubazioni della rete antincendio;
- manutenzione degli impianti elettrici e delle lampade di emergenza, con verifiche trimestrali e con sostituzione delle lampade, interruttori, apparecchiature varie e differenziali magnetotermici non funzionanti;
- manutenzione degli impianti della rete gas metano, con verifiche trimestrali e con interventi per eliminazione di eventuali perdite negli impianti;
- manutenzione degli impianti antintrusione, con verifiche trimestrali e con interventi necessari di sostituzione di sensori, batterie e apparecchiature non funzionanti;
- manutenzione degli impianti idrico-sanitari, con verifiche trimestrali e con interventi necessari per la sostituzione di rubinetterie varie, scarichi e apparecchi sanitari danneggiati e con riparazione di perdite nelle tubazioni della rete idrica;
- manutenzione degli impianti termici, con assunzione di terzo responsabile e conduzione, con sostituzione di apparecchiature non funzionanti e con interventi necessari per il funzionamento degli impianti e della centrale termica e con interventi di riparazione di eventuali perdite nell'impianto di riscaldamento;
- manutenzione delle celle frigorifere, con verifiche mensili, con inserimento di eventuale gas mancante e con sostituzione di apparecchiature non funzionanti;
- manutenzione delle uscite di sicurezza, dei maniglioni antipanico, dei cancelli esterni e tutti i serramenti e porte del centro cottura, con verifiche semestrali, con sostituzione di parti non funzionanti o danneggiate;
- manutenzione delle pavimentazioni e rivestimenti dell'edificio con sostituzione di piastrelle, pilette, pozzetti e chiusini danneggiati;
- manutenzione della pavimentazione esterna con interventi di sostituzione di masselli e pozzetti danneggiati;
- imbiancatura e verniciatura biennale di tutti i locali del Centro Cottura.

Nel Centro Cottura sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

Manutenzione della cucina di via S. Quirico e locali annessi pertinenti il servizio ristorazione, manutenzione dei locali refettorio e locali annessi pertinenti il servizio ristorazione.

Nella cucina dell'Asilo nido di via S. Quirico e nei refettori sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali refettorio e dei locali adibiti alla preparazione, compresi i bagni e spogliatoi riservati al personale addetto alla ristorazione e i bagni riservati all'utenza, per tutti gli edifici comunali oggetto del presente appalto e in modo particolare:

- manutenzione delle reti di fognatura con interventi di riparazione di eventuali perdite;
- manutenzione degli impianti elettrici e delle lampade di emergenza, con verifiche trimestrali e con sostituzione delle lampade, interruttori, apparecchiature varie e differenziali magnetotermici non funzionanti;
- manutenzione degli impianti idrico-sanitari, con verifiche trimestrali e con interventi necessari per la sostituzione di rubinetterie varie, scarichi e apparecchi sanitari danneggiati e con riparazione di perdite nelle tubazioni della rete idrica;

- manutenzione delle uscite di sicurezza, dei maniglioni antipanico, di tutti i serramenti e porte, con verifiche semestrali, con sostituzione di parti non funzionanti o danneggiate;
- manutenzione delle pavimentazioni e rivestimenti con sostituzione di piastrelle, pilette, pozzetti e chiusini danneggiati;
- imbiancatura e verniciatura biennale di tutti i locali.

In *Allegato n. 6 – “Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione presso le Cucine ed i terminali di Distribuzione”* si riporta ulteriore dettaglio della tipologia d’interventi, delle tempistiche minime, esempi di parti sostituibili, ecc.

Eventuali danni al Centro cottura e agli altri edifici comunali oggetto del presente appalto dovuti alla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e in modo particolare degli interventi precitati, verranno addebitati alla ditta appaltatrice.

L’ OEA dovrà intervenire per adeguamento degli impianti e ambienti in relazione alle disposizioni vigenti e che saranno emanate in seguito, nonché per l’adeguamento tecnologico degli impianti e/o per miglorie del servizio.

Tempi di intervento e risoluzione dei guasti ad attrezzature/impianti

- In caso di guasti ad attrezzature e impianti l’intervento di riparazione dovrà essere sollecito e puntuale. In particolare, l’OEA. dovrà intervenire con il proprio tecnico entro un massimo di 2 giorni lavorativi. L’intervento del tecnico dovrà essere sempre documentato e documentabile con report precisi e dettagliati circa il guasto e le soluzioni adottate.
- In ogni caso l’attrezzatura/impianto dovrà essere resa nuovamente efficiente e funzionante entro un massimo di 5 giorni lavorativi.
- In modo particolare, per le attrezzature e gli arredi, gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio. 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 di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio. Le spese sono a carico dell’OEA.
- Qualora l’OEA nel corso di esecuzione del contratto rilevi l’esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione alla S.A. al fine di valutare correttamente necessità, tempistica, soggetto esecutore, in relazione agli obblighi contrattuali

Art 84 – Collaudi in caso di migliorie

1. La fornitura dei beni e l'esecuzione dei lavori eventualmente offerti come miglioria dal OEA devono essere accettate e collaudate dal personale della Stazione appaltante, tecnicamente idoneo ovvero da professionisti individuati dalla stessa in relazione alla specifica fornitura. L'accettazione dei beni e/o il collaudo delle attrezzature devono accertare che i beni corrispondano ai requisiti richiesti.
2. L'incaricato all'accettazione e/o il collaudatore, sulla base degli accertamenti e delle prove effettuati, possono accettare i beni o rifiutarli o dichiararli rivedibili. Saranno rifiutate le forniture difettose o non rispondenti alle prescrizioni tecniche presentate. In questi casi, l'OEA ha l'obbligo di provvedere, nel minor tempo possibile, alla sostituzione dei beni con altri rispondenti ai requisiti contrattuali e/o all'esecuzione dei lavori in conformità alle richieste della Stazione appaltante.
3. Per le attrezzature soggette a collaudo, l'operazione di collaudo deve avvenire entro giorni 30 (trenta) dal montaggio e posa in opera della fornitura, dai rappresentanti incaricati dalla Stazione appaltante ed alla presenza di persona incaricata dall'OEA, debitamente invitato.
4. In caso di assenza ingiustificata dell'incaricato dell'OEA, il verbale di collaudo fa egualmente stato.
5. Il termine temporale suddetto sarà sospeso nel caso in cui, iniziato il collaudo, siano disposte prescrizioni a carico dell'OEA. Il termine riprenderà a decorrere dalla data di adempimento delle prescrizioni medesime.
6. I beni rifiutati al collaudo perché non funzionanti o non rispondenti alle prescrizioni tecniche, non saranno presi in consegna e ferma restando l'applicazione della penalità, dovranno essere sostituiti a cura e spese dell'OEA entro 10 (dieci) giorni dalla data della lettera raccomandata A.R. o mediante posta elettronica PEC, con cui è stato comunicato il rifiuto.

Art 85 – Assistenza tecnica durante il periodo di garanzia

1. Per l'intera durata della garanzia, l'OEA s'impegna ad effettuare tutti gli interventi di assistenza tecnica, manutenzione e riparazione, nonché le sostituzioni di parti logore o difettose che si rendano necessarie per assicurare il perfetto funzionamento dei beni forniti, oltre alle periodiche operazioni di pulizia e lubrificazione nel numero e con la frequenza necessari ad assicurare tale funzionamento.
2. Gli interventi effettuati in forza della garanzia non potranno dare luogo ad alcun addebito, nemmeno per oneri indiretti o riflessi o per diritti di chiamata, a carico della Stazione appaltante salvo il caso in cui il malfunzionamento sia imputabile a colpa della Stazione appaltante. Ricade comunque sull'OEA l'onere di denunciare per iscritto tale ultima circostanza, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta d'intervento.

3. A seguito degli interventi descritti, l'OEA rilascerà un rapporto tecnico di intervento per ogni visita che dovrà essere obbligatoriamente vistato, in originale ed in copia, dal funzionario che ha in dotazione i beni forniti, il quale tratterà copia dei suddetti rapporti.

Art 86 – Documentazione tecnica

1. L'OEA contestualmente all'esecuzione della fornitura deve far pervenire alla Stazione appaltante, la seguente documentazione tecnica che dovrà essere coerente con quanto presentato in sede di gara:
 - scheda tecnica del bene
 - depliant illustrativi di ogni singolo macchinario, attrezzatura o arredo
 - certificazioni / Dichiarazioni attestanti la conformità dei beni a tutte le norme vigenti, italiane e comunitarie
 - manuali d'uso in lingua italiana
 - Documentazione tecnica che il Fornitore ritiene di aggiungere a quella richiesta (foto, cataloghi, disegni, ecc.);

TITOLO XVII

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.87 - Disposizioni generali relative al personale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga del 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. L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.
3. L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
4. Su richiesta della Stazione appaltante, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

5. La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'OEA deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.
6. **clausola sociale** - Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.
7. Si stabilisce infine che alla scadenza del contratto l'OEA deve fornire alla Stazione appaltante l'elenco del personale dipendente (con esclusione del personale assunto negli ultimi tre mesi di durata contrattuale) effettivamente impiegato nei servizi di cui trattasi, completo di monte ore settimanale per addetto, qualifica, mansione, livello di inquadramento, contratto collettivo applicato, scatti di anzianità.

Art.88 – Organico e reintegro personale mancante

1. L'organico impiegato per l'espletamento di tutti servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti e/o di utenti per il servizio oggetto del presente appalto. Tali variazioni, qualora richieste, devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.
2. Nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente per un corretto espletamento delle attività, l'OEA, su richiesta della S.A., è obbligato ad integrare il proprio personale.
3. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC). L'OEA, è tenuto a segnalare ogni variazione in termini di sostituzioni, nuove assunzioni, licenziamenti, variazioni contrattuali di monte ore, relativi all'organico impiegato; in particolare, ove le variazioni siano concernenti il personale

impiegato presso il Centro Cottura S. Francesco, dovranno essere chiaramente indicate le risorse impiegate per la produzione di pasti non destinati al presente Appalto.

4. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale secondo le tempistiche e modalità indicate nella propria Offerta Tecnica, e comunque entro il tempo massimo di 4 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art.89 – Direttore Tecnico del Servizio

1. L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività per il lotto di competenza.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA
3. Il nominativo del Direttore Tecnico dovrà essere comunicato dall'OEA alla S.A. ad inizio attività in conformità al nominativo ed al curriculum riassuntivo presentato in sede di offerta.
4. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere almeno in possesso di titolo di studio adeguato (laurea triennale) ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.
5. Il Direttore Tecnico del Servizio ha l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione appaltante.
6. Il Direttore Tecnico può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.
7. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente a Solaro Multiservizi il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Art. 90 – Dietista per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

1. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire con la supervisione di un dietologo o di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati

dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti e con esperienza professionale almeno triennale in servizi analoghi.

2. La dietista e/o il dietologo 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;
 - sorveglianza della corretta compilazione 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.
 - Partecipare ad attività di analisi degli esiti della Customer satisfaction, proponendo nuovi prodotti, ricette o menu (eventualmente testati con il Capo cuoco);
 - Partecipare ad attività formative ed informative eventualmente proposte e destinate a Commissione Mensa e/o utenti
3. Il/La dietista oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibito/a anche alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Art. 91– Capo Cuoco e Cuochi

1. L'OEA per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente) ed in possesso di esperienza professionale almeno quinquennale (capo cuoco) o triennale (cuochi) nell'ambito della ristorazione scolastica. Numero e monte ore di tale personale dovrà corrispondere a quanto indicato dall'OEA in sede di Offerta.

Art. 92 - 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 previsti dal presente capitolato e adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Art. 93 - Personale addetto a ritiro, trasporto e consegna dei pasti

1. L'OEA per l'effettuazione del servizio di ritiro, 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. 94 - 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, coerentemente con le indicazioni minime riportate nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" e nel rispetto di quanto richiesto del presente CSA, delle esigenze e delle diverse età degli utenti del servizio e di quanto presentato in sede di offerta. In fase di distribuzione dei pasti deve essere comunque garantito un rapporto medio Addetti/ pasti pari ad 1:40 per le scuole infanzia, e di 1:50 per le scuole Primarie.

Art. 95 - Informazione e formazione/ aggiornamento ai dipendenti dell' OEA

1. L'OEA, all'inizio di ogni anno scolastico, è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio delle attività, un incontro con i propri addetti finalizzato alla presentazione del servizio di ristorazione, nel corso del quale deve illustrare le prescrizioni che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

A tali incontri potranno partecipare di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

2. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti e degli obiettivi del presente CSA, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento, oltre a quelli obbligatoriamente previsti in tema di sicurezza ed igiene alimentare e della SSL. Tale formazione deve essere coerente con quanto offerto in sede di gara dall'OEA, in termini di monte ore, destinatari e frequenza.

Art. 96 - Norme comportamentali comuni 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 dalla Stazione Appaltante;
 - non trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante o con il personale scolastico durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
 - mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
 - consegnare immediatamente al direttore del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali di competenza del servizio.
2. La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.
3. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.
4. L'OEA è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale impiegato nel servizio e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della Stazione appaltante e gli addetti dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità.

TITOLO XVIII

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 97- Oneri e obblighi dell'OEA

1. L'OEA deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio ad esso affidato e deve pertanto farsi carico dell'efficienza del servizio medesimo.
2. L'OEA, dall'inizio delle attività, dovrà farsi carico di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente CSA e relativi Allegati Tecnici.

Art. 98- Spese per la gestione del contratto

1. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'OEA e quindi s'intendono comprese nell'Offerta presentata, le spese relative:

- a) alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- b) alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c) alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto, escluse quelle espressamente indicate come a carico della S.A.;
- d) al rimborso alla stazione appaltante delle spese di pubblicazione del bando di gara ai sensi dell'art. 216 co.11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- e) all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- f) alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- g) Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente capitolato;
- h) al furto o al danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature di proprietà dell'OEA;
- i) alla perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
- j) al rispetto della normativa in vigore disciplinante le attività inerenti al servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- k) alla presentazione agli uffici competenti per territorio dei titoli abilitativi per la conduzione dell'attività richiesti dalla normativa vigente;

L'OEA è tenuta a:

- l) provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento;
- m) provvedere al pagamento delle spese relative alla TA.RI. per il Centro Cottura;
- n) provvedere al pagamento delle spese di consumo di acqua, metano, conduzione calore, ed energia elettrica relativamente al Centro Cottura;
- o) essere sempre in regola con tutte le spese e le imposte di natura tributaria inerenti alla gestione dell'attività;

- p) provvedere a proprie cure e spese a quanto altro ritenuto necessario e indispensabile per l'erogazione dei servizi ad esso affidati;
- q) manlevare e tenere indenne la S.A. da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
- r) le spese per il reintegro delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti; si precisa che tutte le dotazioni/materiali eventualmente acquistati dovranno possedere almeno le medesime caratteristiche delle dotazioni sostituite. Tutte le dotazioni acquistate diverranno di proprietà della S.A./Comune di Solaro al termine dell'Appalto
- s) le spese per l'acquisto/ reintegro dei contenitori per confezionamento e trasporto dei pasti, per l'acquisto dei contenitori per i rifiuti, dei materiali di pulizia ecc;
- t) le spese per installazione e gestione completa degli erogatori dell'acqua potabile di cui all'Art. 29 del presente CSA.
- u) le spese per le manutenzioni, come previste all'Art 83 del presente CSA e nella *Specificca Tecnica n.6*;
- v) le spese per installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria dei dispositivi igienici dei bagni del personale e dell'utenza presenti presso i singoli refettori, il C Cottura e la cucina dell'A. Nido;
- w) spese relative ad installazione e manutenzione degli armadietti spogliatoio, destinati al personale addetto al servizio ristorazione, presso i singoli refettori, il C. Cottura e la cucina dell'A. Nido;
- x) le spese relative al corretto mantenimento ed eventuale rinnovo/sostituzione di tavoli, sedie ed eventuali arredi nei singoli refettori presso le scuole;
- y) Le spese riferite alla disponibilità di PC e stampanti presso le cucine e spese relative a collegamento internet e telefonia per la corretta ricezione/trasmissione di dati con la S.A.;
- z) Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto.
- aa) **Spese relative allo smaltimento attrezzature dismesse.** L'OEA dovrà garantire a sua cura e spese, lo smaltimento delle attrezzature e dei beni da dismettere in quanto non più funzionanti e/o sostituite. Preventivamente alla dismissione, l'OEA dovrà richiedere alla S.A./ Comune di Solaro l'autorizzazione alla dismissione, comunicando l'ubicazione ed il numero di inventario delle attrezzature in oggetto; L'OEA potrà procedere alla dismissione e smaltimento di dette attrezzature solo previa acquisizione di specifica autorizzazione.

Art. 99 – Royalties per utilizzo del Centro Cottura per pasti destinati a terzi

1. Il Centro Cottura S.Francesco, allo stato attuale, ha una potenzialità produttiva di circa 2000 pasti giornalieri. L'OEA potrà utilizzare la produttività residua (oltre quindi i pasti per le Utenze oggetto del presente Capitolato) per la produzione di pasti per conto Terzi. Per l'utilizzo in uso del Centro Cottura, l'OEA è tenuto a corrispondere alla S.A./ Comune di Solaro, proprietario dei beni, una royalty pari a € 0,25 oltre IVA di legge, per ciascun pasto prodotto per terzi. L'OEA, prima di iniziare a produrre pasti per terzi presso il C.C., dovrà dare formale comunicazione alla S.A., riportando la tipologia e numero orientativo di pasti da produrre giornalmente, la durata prevista per tale servizio e mantenere aggiornata la S.A. per ogni variazione, cessazione, nuova produzione per tutta la durata contrattuale. Al termine di ciascun mese, l'OEA invierà alla S.A. la documentazione formale relativa al numero di pasti per terzi prodotti; il pagamento delle royalties dovrà avvenire con cadenza mensile, secondo le modalità indicate in fase contrattuale. Si precisa che presso il C.C. dovrà essere sempre disponibile la documentazione formale relativa ai pasti prodotti, e che la S.A. potrà effettuare controlli in merito.

Art. 100 – Supporto alle attività divulgative ed informative agli Utenti

1. La S.A., in collaborazione con il Comune di Solaro, intende il servizio di ristorazione scolastica non solo come fornitura di pasti, ma anche come fondamentale momento educativo ed informativo e di comunicazione per gli Alunni e le loro famiglie, in particolare sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione, salute e ambiente
- Menu in vigore
- Prodotti certificati impiegati per la produzione dei pasti
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Riduzione delle eccedenze di produzione e dei rifiuti
- Attività sociali connesse al servizio

Le proposte in tal senso, presentate dall'OEA in fase di gara, dovranno riportare, in modo chiaro e sintetico: numero e tipologia d'interventi, tematica, modalità d'intervento, destinatari, tempistica, strumenti, ecc.

Art. 101 – Recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari

L'OEA, inoltre, onde permettere all'Azienda Multiservizi il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari, quali: copie delle fatture e DDT, con l'indicazione della destinazione della merce ed i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e delle merende, con la relativa % di grasso.

Art. 102 – Oneri a carico della S.A./ Comune di Solaro

1. La S.A. si farà carico esclusivamente delle spese relative alle manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti e dei macchinari presenti nelle strutture date in utilizzo all'OEA.
2. Sono a carico del Comune di Solaro le spese dovute al consumo di acqua potabile, metano, ed energia elettrica, limitatamente ai plessi scolastici di distribuzione ed alla cucina dell'Asilo Nido.
3. La Stazione Appaltante si impegna a comunicare all'OEA con congruo anticipo, tutte le informazioni sulle variazioni dell'orario o della organizzazione ordinari come stabiliti dal presente CSA e tutte le attività straordinarie dello stesso che possono avere riflessi sull'attività dell'OEA.

Art. 103 - 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. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
2. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono i punti eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore del 20 per cento l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto eccedente il 20 per cento.
3. 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 dalla stazione appaltante.
4. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal concessionario. In particolare, si richiamano:
 - sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
 - impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
 - risoluzione contrattuale.

5. Ogni qualvolta la Stazione appaltante si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.
6. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'OEA, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dalla Stazione appaltante.
7. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 104 – Polizze Assicurative

1. L'OEA al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO emessa da primaria azienda assicuratrice, presente nell'elenco delle Imprese italiane ammesse ad operare in Italia, in base all'elenco IVASS, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Azienda Speciale Solaro Multiservizi 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.
2. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi (Azienda Speciale Solaro Multiservizi/ Comune di Solaro) 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. Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nelle polizze, restano a totale carico della OEA.
3. 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
 - € 1.600.000,00 (unmilione seicentomila/00) per danni a cose o animali.
4. La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
5. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.
6. Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del

contratto, la copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate.

TITOLO XIX

PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Art.105 - Prezzo del pasto

1. I prezzi unitari del pasto saranno quelli risultati dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati 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 trattati.
2. Il prezzo dei cestini per gite o altri eventi e quello dei pasti per i **CRE è pari al 70% del prezzo del pasto per gli utenti dell' A.Nido, della scuola d'Infanzia e primaria.**
3. Trattandosi di appalto a misura, saranno pagati i pasti e i cestini effettivamente erogati.
4. L'importo complessivo del servizio potrà invece essere aumentato o ridotto (sino ad un massimo del 20% dell'importo di base del contratto) da parte della Stazione appaltante, ferme restando le condizioni di aggiudicazione senza che l'OEA possa sollevare ulteriori pretese ed eccezioni o richiedere indennità di sorta.
5. Si precisa che, nel caso di variazioni oltre il quinto del valore economico del contratto, l'OEA, ove non si avvalga del diritto alla risoluzione del contratto entro il termine assegnatogli dalla Stazione appaltante, è obbligato ad assoggettarvisi agli stessi patti e condizioni del contratto. In questo caso, a garanzia delle maggiori prestazioni, si procederà alla formalizzazione dei conseguenti atti integrativi con costituzione della cauzione integrativa.

Art. 106 -Adeguamento del prezzo pasto per le utenze scolastiche per causa dovuta all' emergenza Covid-19

Qualora nel corso del contratto dovesse persistere o ripresentarsi l'emergenza tipo Covid-19 od ogni altro tipo di restrizione posta dalle Autorità Sanitarie Nazionali e/o regionali e il servizio dovesse essere erogato con le modalità descritte al precedente Art. 48 e l'eventuale riduzione del numero dei pasti, come previsti dal capitolato, fosse uguale o inferiore al 20%, la Stazione appaltante corrisponderà all'OEA un importo pari a euro **0,25** per ciascun pasto erogato, a compensazione di tutti i maggiori costi sostenuti dall'OEA a causa delle modificate modalità organizzative del servizio.

**Art. 107 - Revisione prezzo nel caso di diminuzione dei pasti oltre il 20 %
del numero previsto nel contratto.**

Qualora nel corso del contratto, a causa del persistere dell'emergenza Covid-19, il numero di pasti contrattualmente previsto dovesse diminuire di una percentuale superiore al 20 % , si potrà procedere ad una riparametrazione del prezzo per il numero dei pasti eccedenti il 20 % e solo per le singole voci di costo fisse, su richiesta motivata e documentata dell'OEA, con conguaglio annuale.

Art. 108 – Pagamento dei corrispettivi

1. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'OEA per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente somministrati a ciascuna categoria di utenti.
2. L'OEA emetterà fattura elettronica nel formato XLM stabilito dall'Agenzia delle Entrate inserendo all'interno il codice SDI di identificazione che sarà indicato; Le fatture devono essere intestate e inviate all'indirizzo PEC comunicato successivamente alla stipula del contratto.
3. Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'OEA il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.
4. Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 60 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.
5. La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.109 – 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 della Stazione appaltante, 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 al presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato in sede di gara.
3. L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta della Stazione appaltante, 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 la Stazione appaltante e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.
5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art.110 – Adeguamenti dei prezzi

1. Per l'adeguamento dei prezzi, dopo il primo anno, si applica l'art. 106, primo comma, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.
2. La procedura di adeguamento dei prezzi è effettuata dalla Stazione appaltante con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi FOI (famiglie, operai e impiegati) riferito al mese di dicembre dell'anno di contratto precedente a quello per cui l'adeguamento è richiesto.
3. L'istanza di adeguamento prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

TITOLO XX

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 111 - Durata del contratto

1. L'Appalto avrà la durata di anni 4 (quattro) solari consecutivi a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione ovvero, presumibilmente, dal 01/09/2021 al 31/08/2025. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, o più convenienti, per ulteriori 2 (due) anni.

2. La Stazione appaltante, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali e degli spazi.
3. L'OEA è tenuto a continuare l'esecuzione di tutti i servizi di cui al presente capitolato anche dopo la scadenza del contratto secondo le medesime modalità e tempistiche di cui al presente capitolato e progetto tecnico presentato per l'organizzazione ed esecuzione del servizio, per tutto il periodo necessario alla Stazione appaltante per procedere a termini di legge (sei mesi) al nuovo affidamento del servizio. Per quanto concerne le condizioni economiche della prosecuzione del servizio, esse resteranno invariate.
4. Qualora l'OEA, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.
5. La Stazione appaltante addebiterà inoltre all'OEA inadempiente, a titolo di risarcimento danni, le maggiori spese derivanti dall'assegnazione a terzi dei servizi oggetto di concessione a titolo di risarcimento danni.
6. I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno l'OEA contraente dal momento della loro formulazione o sottoscrizione, mentre impegneranno la Stazione appaltante soltanto dopo che saranno stati approvati dagli uffici competenti, in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 112 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

1. Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria versata.
2. La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'aggiudicatario il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 113 - Stipula del contratto

1. La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti.
2. Sono a carico dell'OEA le spese del contratto e i relativi oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'IVA.

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

4. Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa e in modalità elettronica presso la sede comunale di Solaro

Art. 114 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

1. Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, la Stazione appaltante ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata A.R./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 A.R./PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'OEA e l'applicazione delle penali già contestate.

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

Art. 115 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'OEA;
- b) messa in liquidazione dell'OEA;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'OEA, fatta eccezione per il personale interinale;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'OEA;
- i) interruzione unilaterale non motivata del servizio o parte di esso;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi secondari indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'OEA dopo la comminazione di n° 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) reiterata mancata esibizione dei dati relativi ai pasti prodotti per terzi presso il C.Cottura S.Francesco;
- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
- t) inosservanza e violazione dell'art. 53 comma 16ter del D.Lgs n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento della S.A.;
- u) mancato possesso o perdita dei requisiti generali richiesti per l'esecuzione del presente affidamento;
- v) qualora l'OEA non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa;
- w) mancata reintegrazione della cauzione definitiva nei termini indicati dal Committente;
- x) violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- y) in tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata.

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

Art. 116 - 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 ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 117 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

1. Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art.105 del Dlgs n.50/2016 e s.m.i.
2. Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito nei limiti di legge
3. Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori fatto salvo quanto previsto dal comma 13 dell'art.105 del Dlgs n.50/2016.
4. L'OEA è obbligato a trasmettere alla Stazione appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.
5. Per quanto riguarda i sub-contratti che non costituiscono subappalto (servizi di manutenzione, servizi di derattizzazione e deblattizzazione ecc.) l'OEA deve comunicare alla Stazione Appaltante l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.
6. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 118 - 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 alla Stazione appaltante, 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.119 - Controversie

1. Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sono di competenza del Foro di Monza
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.120- 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.