



COMUNE DI CASALMORANO



COMUNE DI GENIVOLTA

**CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI PER
IL COMUNE DI CASALMORANO E PER IL COMUNE DI GENIVOLTA**

Periodo 1° settembre 2025 – 31 agosto 2028

CIG xxxxxxxxxxxxxx

Giugno 2025

INDICE

Premessa	6
Art. 1 - Principi generali e norme di riferimento	6
Art. 2 - Obiettivi generali.....	6
Art. 3 – Oggetto dell'appalto.....	7
Art. 4- Articolazione del capitolato speciale d'oneri	7
SEZIONE I.....	8
COMUNE DI CASALMORANO	8
Art. 5 - Tipologia dell'utenza.....	8
Art.6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	8
Art. 7 - Ubicazione del centro cottura e dei locali di consumo dei pasti	8
Art. 8 – Durata del contratto, importo, opzioni, rinnovi e dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie	8
Art. 9 - Calendario di erogazione del servizio	10
Art. 10 - Orari di somministrazione dei pasti alle diverse categorie di utenti.....	10
Art. 11 - Oneri a carico dell'Amministrazione.....	11
Art. 12 - Oneri a carico dell'OEA.....	11
Art. 13 - Servizio di rilevazione delle presenze.....	12
Art. 14 - Modalità di confezionamento dei pasti.....	12
Art. 15 - Modalità di somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche	12
Art. 16 - Tempi e modalità di consegna e installazione delle attrezzature	13
SEZIONE II.....	14
COMUNE DI GENIVOLTA.....	14
Art. 17 – Tipologia dell'utenza.....	14
Art. 18– Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	14
Art. 19 –Durata del contratto, importo, opzioni, rinnovi e dimensione dell'utenza	14
Art. 20– Caratteristiche dei contenitori per il confezionamento dei pasti per il trasporto	16
Art. 21 – Automezzi per il trasporto dei pasti	16
Art. 22 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo	16
Art. 23 – Orari di consegna dei pasti veicolati presso i luoghi di consumo	17
Art. 24 – Ubicazione dei luoghi di consegna dei pasti.....	17
Art. 25 – Modalità di consegna dei pasti agli utenti con servizio a domicilio.....	17
Art. 26– Calendario di erogazione del servizio	17
Art. 27 – Orari di consegna e di somministrazione dei pasti	18
Art. 28 – Servizio di rilevazione presenze.....	18
Art. 29 – Organizzazione del servizio per le utenze scolastiche	19
Art. 30 – Organizzazione del servizio per i dipendenti comunali e per gli utenti domiciliari.....	20
Art. 31 – Oneri a carico dell'Amministrazione.....	21
Art. 32 – Oneri a carico dell'OEA	21
SEZIONE III.....	22

NORME COMUNI	22
Art. 33 – Norme regolatrici inizio dell'esecuzione del contratto	22
Art. 34 – Avvio anticipato del servizio	23
Art. 35 – Ritardato avvio o sospensione dei servizi – Cause di Forza maggiore	23
Art. 36 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	25
Art. 37 – Specifiche tecniche	25
Art. 38 - Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere	26
Art. 39 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara	26
Art. 40 – Obblighi normativi	26
Art. 41 – Disposizioni generali relative al personale	26
Art. 42 – Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all'articolo 102 del codice	27
Art. 43 – Organico e reintegro del personale mancante	30
Art. 44 – Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) e Direttore tecnico del servizio	31
Art. 45 – Supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	32
Art. 46 – Supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	32
Art. 47 – Personale addetto al trasporto e consegna pasti	33
Art. 48 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti	33
Art. 49 – Norme comportamentali del personale	33
Art. 50 – Corsi di formazione del personale	33
Art. 51 – Informazioni ai dipendenti dell'OEA	34
Art. 52 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)	34
Art. 53– Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari	34
Art. 54 – Mancata fornitura di derrate prescrittive	35
Art. 55 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	35
Art. 56 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti	36
Art. 57 – Iniziative a sostegno della biodiversità	36
Art. 58 – Iniziative a carattere sociale	37
Art. 59 – Specifiche tecniche relative ai menu	37
Art. 60 – Struttura dei menu per le diverse utenze	37
Art. 61 – Struttura dei menu in caso di uscite scolastiche e altri eventi	38
Art. 62 – Variazione del menu	38
Art. 63 – Menu in occasione di festività e ricorrenze	39
Art. 64 – Menu in occasione di festività e ricorrenze	39
Art. 65 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	39
Art. 66 – Diete sanitarie	40
Art. 67 – Diete a carattere etico-religioso	41
Art. 68 – Diete leggere	41
Art. 69– Quantità degli ingredienti	42
Art. 70 – Modalità di confezionamento delle diete	42
Art. 71 – Laboratori di cucina diretti agli alunni	42
Art. 72 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale	42
Art. 73 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo	43

Art. 74 – Manipolazione e cottura	43
Art. 75 – Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	43
Art. 76 – Norme per una corretta igiene della produzione.....	43
Art. 77 – Indumenti di lavoro e DPI	44
Art. 78 – Indumenti di lavoro e DPI	44
Art. 79 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	44
Art. 80 – Divieto di riciclo.....	44
Art. 81– Specifiche tecniche relative alle procedure operative.....	45
Art. 82 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	45
Art. 83 – Preparazioni gastronomiche refrigerate	45
Art. 84 – Tabelle delle quantità in volume e in numero	45
Art. 85 – Norme generali	45
Art. 86 – Pulizia delle aree esterne	46
Art. 87 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	46
Art. 88 – Rifiuti e materiali di risulta.....	46
Art. 89 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	46
Art. 90 – Documentazione da fornire alle Amministrazioni.....	47
Art. 91 – Disposizioni generali in materia di sicurezza	47
Art. 92 – Misure per eliminare i rischi interferenti	47
Art. 93 – Impiego di energia	48
Art. 94– Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	48
Art. 95 – Capitolato speciale e specifiche tecniche	48
Art. 96 – Manuale della qualità	48
Art. 97 – Documento di valutazione dei rischi.....	48
Art. 98 – Controlli da parte delle Amministrazioni.....	49
Art. 99 – Organismi preposti al controllo di conformità.....	49
Art. 100 – Blocco delle derrate.....	49
Art. 101 – Contestazioni all'OEA.....	49
Art. 102 – Compiti dei componenti la rappresentanza degli utenti	50
Art. 103 – Customer Satisfaction	50
Art. 104 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM	50
Art. 105 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale.....	51
Art. 106 – Prezzo del pasto.....	51
Art. 107 – Revisione prezzi	52
Art. 108 – Modalità di fatturazione e pagamenti	53
Art. 109 – Tracciabilità finanziaria	55
Art. 110– Penali.....	56
Art. 111 – Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi	59
Art. 112 - Applicazione delle penali.....	60
Art. 113 - Obblighi di riservatezza.....	61
Art. 114 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto.....	62
Art. 115 - Clausole di risoluzione espresse	62

Art. 116 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	64
Art. 117 - Codice di comportamento. “pantouflage”.....	64
Art. 118 – Garanzia definitiva.....	64
Art. 119 – Polizze assicurative.....	65
Art. 120 – Trattamento dei dati personali.....	66
Art. 121 – Controversie	67
Art. 122 – Disposizioni finali	67
Art. 123 – Glossario e acronimi.....	68

Premessa

Il Comune di Casalmorano (CR) e il Comune di Genivolta (CR) hanno stipulato un accordo ex art. 15, comma 1 del D. Lgs 241/1990 per la gestione associata della procedura relativa alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica e servizi correlati di ciascun Comune.

Mantenendo la forma autonoma di gestione del servizio di refezione scolastica, i due enti intendono gestire in forma associata la procedura di evidenza pubblica volta all'affidamento del servizio di cui trattasi.

L'Operatore economico aggiudicatario dell'appalto, dovrà impegnarsi ad eseguire il servizio secondo quanto stabilito dal presente capitolato e alle risultanze della procedura (offerta tecnica e offerta economica).

Art. 1 - Principi generali e norme di riferimento

1. I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo –D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 articoli 57, 130 Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013, nonché:

- Legge 8 novembre 2013, n. 128;
- Legge n. 141/2015;
- Legge n. 166/2016;
- D.L. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);
- D. Lgs. 116/2020; Linee Guida ANAC n. 2; Direttiva UE 2019/904;
- Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021);
- D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021
- Legge n.61 del 17 maggio 2022
- Delibera Anac n. 497 del 29 ottobre 2024

Art. 2 - Obiettivi generali

Il servizio di ristorazione ha come obiettivo quello di assicurare agli utenti un ottimale livello di qualità nutrizionale e di qualità sensoriale, di garantire i requisiti di *food safety* (sicurezza igienico- microbiologica) e di *food security*: apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente, favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze. Promuovere una corretta educazione alimentare

indirizzata alla socialità, all'uguaglianza, all'integrazione, al consumo consapevole e sostenibile, accompagnato dalla finalità di ridurre lo spreco di cibo.

Art. 3 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per i Comuni di Casalmorano e di Genivolta per il periodo 01/09/25-31/08/2028.

Presso il Comune di Casalmorano è ubicato il centro di cottura che l'OEA utilizzerà per la preparazione di pasti per entrambi i Comuni.

L'impresa appaltatrice dovrà conformarsi alla vigente normativa in materia di riduzione dell'impatto ambientale, uniformandosi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva, come indicato da successivo articolo.

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri, i rischi e le spese relative ai servizi, comprensivi di eventuali spese di trasporto, viaggio, trasferta per il personale addetto all'esecuzione contrattuale, nonché ogni attività che si renda necessaria o comunque opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'operatore economico aggiudicatario deve garantire l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle normative vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato, nell'offerta tecnica, nell'offerta economica e nel successivo contratto di appalto.

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione dei servizi, disposte dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto nominato dall'Amministrazione.

L'operatore economico aggiudicatario si obbliga, infine, a dare immediata comunicazione all'Amministrazione di ogni circostanza influente sull'esecuzione del servizio.

Art. 4- Articolazione del capitolato speciale d'oneri

Il presente capitolato è articolato in tre distinte sezioni: le prime due riguardano i servizi specifici per ciascuna Amministrazione nelle quali sono riportate tutte le informazioni e le specificità il servizio di ristorazione, la terza sezione contiene le norme generali del servizio per entrambe le Amministrazioni.

SEZIONE I

COMUNE DI CASALMORANO

Art. 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da:

- Alunni della Scuola dell'Infanzia
- Alunni della Scuola Primaria
- Personale scolastico avente diritto e dipendente comunale di supporto e assistenza al servizio di somministrazione
- Dipendenti comunali.

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

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

a) Scuola dell'infanzia, scuola primaria, insegnanti, personale scolastico e dipendente comunale di supporto e assistenza al servizio di sorveglianza degli alunni.

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso la cucina situata in Via Ghidetti n. 11 a Casalmorano, il confezionamento in multi-porzioni e la somministrazione con servizio al tavolo presso i refettori della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

b) Dipendenti comunali: il servizio è previsto unicamente nella giornata di mercoledì e per il solo periodo del servizio di ristorazione scolastica, e deve essere erogato presso il locale mensa della scuola primaria.

Art. 7 - Ubicazione del centro cottura e dei locali di consumo dei pasti

Centro Cottura	Via Don Ghidetti 11 - Casalmorano
Locale di consumo dei pasti per le scuole	Via Don Ghidetti 11 - Casalmorano
Locale di consumo dei pasti per i dipendenti comunali	Via Don Ghidetti 11 - Casalmorano – Sala Dagani

Art. 8 – Durata del contratto, importo, opzioni, rinnovi e dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie

La durata del contratto è di tre anni (01/09/2025 al 31/08/2028) con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 (tre) anni.

La dimensione annua dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2023/24 è quella di seguito indicata:

Tipologia utenza	Numero giorni/anno di erogazione servizio	n. pasti /anno bambini	n. pasti /anno adulti	n. Pasti anno	n. pasti durata contrattua le 3 anni
Alunni e personale scolastico scuola infanzia	190	7.445	368	7.813	23.439
Alunni e personale scolastico scuola primaria	170	10.803	458	11.261	33.783
Dipendenti comunali (nella giornata di mercoledì)	34		340	340	1.020
Dipendente comunale (addetto assistenza alla distribuzione)	190		190	190	570
Totale pasti		18.248	1.356	19.604	58.812

Il prezzo unitario a base di gara è fissato in € 5,48 di cui oneri per la sicurezza stimati in € 0,01 a pasto non soggetti a ribasso) iva esclusa.

Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati complessivamente sul triennio in € 588,12 iva esclusa.

L'incidenza della manodopera è stata stimata in € 149.249,28 con riferimento al triennio di servizio settembre 2025 - agosto 2028; tale valorizzazione, per quanto descritto sopra, ha tenuto conto della tipologia di figure professionali richieste e del loro adeguato inquadramento contrattuale (con riferimento al CCNL Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi).

Il contratto può essere rinnovato alle medesime condizioni, per una durata massima di 3 anni e per un importo di € 322.289,76 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. L'opzione di rinnovo è comunicata all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 6 mesi prima della scadenza del contratto originario.

Il contratto di appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120 comma 1, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, per il periodo dell'appalto e per i periodi opzionali per un importo complessivo di € 64.457,95 nei seguenti casi:

- Ulteriori servizi inerenti l'oggetto dell'appalto;

- Formazione di nuove classi indipendentemente dall'ordine scolastico oggetto di variazione ivi compreso se per modifiche dell'orario scolastico da parte della scuola;
- Adeguamento del servizio a protocolli particolari non previsti nel capitolato specifico e dovuti ad emergenza anche sanitaria o sociale;
- Attivazione di servizi temporanei per corsi o altre iniziative organizzate e/o patrocinate dal Comune ivi comprese.

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere prorogata ai sensi dell'art.120, comma 10 del Codice, per un periodo massimo di 6 mesi e per un importo di € 53.714,96 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

Al ricorrere delle condizioni di cui al comma 11 dell'art. 120 del Codice, l'Amministrazione potrà obbligare l'operatore economico aggiudicatario a proseguire l'esecuzione del servizio per il periodo di tempo strettamente necessario all'aggiudicazione nel nuovo appalto.

Il valore complessivo dell'appalto è pari a € 762.752,43.

Art. 9 - Calendario di erogazione del servizio

La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con il calendario scolastico definito dalle autorità scolastiche ministeriali riservandosi il Comune di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, il Comune comunicherà tali evenienze, con anticipo di almeno quindici giorni per evitare eventuali disagi organizzativi.

Art. 10 - Orari di somministrazione dei pasti alle diverse categorie di utenti

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata nei seguenti orari:

Scuole dell'Infanzia e personale scolastico	dalle ore 11:30 alle ore 12:30
Scuole primarie e personale scolastico	dalle ore 12:30 alle ore 13:30
Dipendenti Comunali	dalle ore 12:30 alle ore 13:30

Per gli alunni delle scuole dell'infanzia è previsto il consumo della merenda/frutta al mattino, durante la fascia oraria 9:30 – 10:00

Qualora la distribuzione fosse organizzata su più turni, tra un turno e il successivo l'OEA ha l'obbligo di rigovernare il refettorio e/o l'aula dove gli utenti consumano il

pasto.

Art. 11 - Oneri a carico dell'Amministrazione

L'Amministrazione comunale si farà carico degli oneri relativi a:

- ☐ tutte le utenze energetiche (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda) del locale cucina e dei locali di consumo del pasto;
- ☐ dei costi relativi alla TARI, assicurando la fornitura di contenitori e dotazione annuale prestabilita di sacchi per le raccolte differenziate;
- ☐ degli interventi di manutenzione straordinaria che comportino la sostituzione parziale o totale degli impianti certificati (luce, acqua, gas) o interventi sul fabbricato e sugli ambienti in uso, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa dell'OEA. Nel caso di responsabilità in capo all'OEA, gli interventi saranno effettuati a cura dell'Amministrazione e le relative spese saranno addebitate interamente all'OEA.

Art. 12 - Oneri a carico dell'OEA

L'OEA si farà carico, dall'inizio delle attività, di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

In particolare, l'OEA dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese:

- fornitura di nuove attrezzature come da specifica tecnica n. 5;
- interventi di manutenzione ordinarie dei locali, degli impianti, arredi e delle attrezzature della cucina e del refettorio e locali annessi;

Le manutenzioni ordinarie devono essere effettuate dall'OEA in conformità alla NORMA UNI EN 13306, secondo la quale si definisce come manutenzione "la combinazione di tutte le azioni tecniche ed amministrative, incluse le azioni di supervisione, volte a mantenere o a riportare un'entità in uno stato in cui possa eseguire la funzione richiesta" ordinaria dei refettori e locali annessi, comprensiva di imbiancatura da realizzare all'inizio dell'appalto e ripetuta in caso di rinnovo dello stesso

- fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, attrezzature e utensileria di cucina;
- Interventi di derattizzazione/disinfestazione/deblattizzate;
- Adempimenti previsti dal comma n. 461 della legge n. 244 del 24.12.2007 (redazione e pubblicizzazione di una "Carta della qualità dei servizi" e monitoraggio permanente del rispetto di quanto in essa stabilito; realizzazione di un piano puntuale e specifico di comunicazione con le famiglie in merito al servizio erogato);
- Anticipazione della fornitura e distribuzione della frutta (del pranzo) a metà mattina

nelle scuole primaria, se richiesto dal committente

- Stampa dei buoni pasto cartacei per l'utenza di Casalmorano;

Art. 13 - Servizio di rilevazione delle presenze

La rilevazione quotidiana delle presenze per l'utenza scolastica è effettuata dal personale scolastico, che provvede al ritiro del buono pasto e, successivamente, ne comunica la quantità al personale incaricato dall'OEA. Il personale scolastico provvede altresì alla comunicazione all'Ufficio Scolastico del Comune di Casalmorano dei buoni non consegnati e dei pasti prenotati ma non ritirati.

L'eventuale richiesta di dieta leggera è effettuata in forma scritta dal genitore ed è trasmessa a cura del personale scolastico al personale incaricato dall'OEA.

L'OEA provvede mensilmente alla verifica dei buoni pasto entro il 10 del mese successivo e ne trasmette il report all'Ufficio Scolastico del Comune di Casalmorano, il quale provvede al controllo delle presenze e alla conferma all'OEA per la fatturazione.

La prenotazione dei pasti per i dipendenti comunali sarà a cura dell'Amministrazione comunale.

Il numero dei pasti richiesti, con indicazione delle eventuali diete, viene inviato al Centro cottura entro le ore 9:00. I pasti dovranno essere forniti dalla OEA in base al numero degli utenti rilevati giornalmente.

Eventuali disdette o rettifiche successive saranno accolte se pervenute entro le ore 10:00.

Art. 14 - Modalità di confezionamento dei pasti

Il confezionamento dei pasti deve essere effettuato secondo il sistema fresco-caldo che prevede, dopo la loro produzione convenzionale (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta), il mantenimento, nello spazio e nel tempo, dopo la preparazione delle condizioni termiche determinate in fase di produzione senza soluzione di continuità in modo che i pasti possano essere somministrati senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.

Gli stessi dovranno essere confezionati in contenitori multi-porzione e con l'utilizzo di idonei carrelli termici e neutri somministrati al tavolo agli utenti direttamente nei locali predisposti.

Art. 15 - Modalità di somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche

L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione.

L'OEA. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù giornaliero e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'Amministrazione.

Durante la somministrazione è prevista la presenza di un incaricato, dipendente comunale, con funzioni di assistenza e sorveglianza a supporto del personale insegnante. Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato nel numero e qualifica professionale, sì da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di somministrazione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di distribuzione dei pasti e di riordino. Lo staff minimo per la somministrazione dei pasti agli alunni della scuola d'infanzia e della scuola primaria deve di un addetto ogni 25 alunni. L'eventuale addetto aggiuntivo è da conteggiare sull'aumento del 50% del rapporto di base (es: 1 ASM è sufficiente fino a 37 pasti; dal 38 sono da prevedere 2 ASM).

La distribuzione al tavolo deve essere tassativamente eseguita dal personale del O.E.A., senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto.

I tavoli da pranzo dovranno essere preparati nel seguente modo: tovaglia monouso, tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo in melamina/ceramica e n. 1 piatto piano in melamina/ceramica, n. 1 bicchiere in melamina/polycarbonato/vetro e la posateria necessaria in acciaio inox. L'utilizzo di coltelli da parte degli alunni della scuola dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti. Il tovagliame e le stoviglie sono a carico dell'Appaltatore, il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Appaltatore deve provvedere allo sparecchio, al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio, ivi compresi i servizi igienici utilizzati dagli utenti.

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

L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio fornite dall'OEA.

Art. 16 - Tempi e modalità di consegna e installazione delle attrezzature

Gli adempimenti previsti nella specifica tecnica 05 *“Specifica tecnica relativa agli interventi strutturali e di fornitura di attrezzature”* devono essere conclusi entro 60 giorni lavorativi dall’inizio del servizio. Le attrezzature, i macchinari, oggetto della fornitura dovranno avere le caratteristiche minime stabilite nella specifica tecnica, la quale costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

La fornitura di attrezzature, si considererà completata a seguito dell’installazione delle stesse e della loro effettiva messa in funzione e dei lavori effettuati, nell’ambito del servizio a seguito di avvenuto collaudo con esito positivo.

SEZIONE II

COMUNE DI GENIVOLTA

Art. 17 – Tipologia dell’utenza

L’utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta:

- a) Alunni frequentanti la Scuola dell’Infanzia,
- b) Alunni frequentanti la Scuola Primaria,
- c) insegnanti e personale scolastico aventi diritto;
- d) Dipendenti comunali;
- e) Adulti con servizio a domicilio.

Art. 18– Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

- Scuole dell’infanzia: servizio da erogare dal lunedì al venerdì;
- Scuola primaria: servizio da erogare nelle giornate di lunedì – martedì – giovedì – venerdì;
- Dipendenti comunali: servizio da erogare nella giornata di mercoledì e venerdì unicamente durante il periodo scolastico;
- Utenti con servizio a domicilio: servizio da erogare dal lunedì al venerdì per il periodo scolastico.

Art. 19 –Durata del contratto, importo, opzioni, rinnovi e dimensione dell’utenza

La durata del contratto è di tre anni (01/09/2025 al 31/08/2028) con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 (tre) anni.

La dimensione annua dell’utenza, secondo i dati dell’anno 2023/24 è quella di seguito indicata:

Punti di distribuzione	Giorni di servizio	n. pasti /anno Bambini	n. pasti/ anno adulti	n. pasti annuo	Numero pasti durata contrattuale 3 anni
Scuola infanzia	190	7.980	380	8.360	25.080
Scuola primaria	136	6.392	272	6.664	19.992
Dipendenti comunali	34		100	100	300
Utenti con servizio a domicilio	190		190	190	570
Totale pasti		14.372	942	15.314	45.942

Il prezzo unitario a base di gara è fissato in € 6,00 (di cui oneri per la sicurezza stimati in € 0,01 a pasto non soggetti a ribasso) iva esclusa.

Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati complessivamente sul triennio in € 459,42 iva esclusa.

L'incidenza della manodopera è stata stimata in € 139.458,22 con riferimento al triennio di servizio settembre 2025-settembre 2028; tale valorizzazione, per quanto descritto sopra, ha tenuto conto della tipologia di figure professionali richieste e del loro adeguato inquadramento contrattuale (con riferimento al CCNL Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi).

Il contratto può essere rinnovato alle medesime condizioni, per una durata massima di 3 anni e per un importo di € 275.652,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. L'opzione di rinnovo è comunicata all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 6 mesi prima della scadenza del contratto originario.

Il contratto di appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120 comma 1, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, per un importo complessivo per il periodo dell'appalto e per i periodi opzionali di € 55.130,40 nei seguenti casi:

- Ulteriori servizi inerenti l'oggetto dell'appalto;
- Formazione di nuove classi indipendentemente dall'ordine scolastico oggetto di variazione ivi compreso se per modifiche dell'orario scolastico da parte della scuola;
- Adeguamento del servizio a protocolli particolari non previsti nel capitolato specifico e dovuti ad emergenza anche sanitaria o sociale;

- Attivazione di servizi temporanei per corsi o altre iniziative organizzate e/o patrocinate dal Comune ivi comprese.

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere prorogata ai sensi dell'art.120, comma 10 del Codice, per un periodo massimo di 6 mesi e per un importo di € 45.942,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. Al ricorrere delle condizioni di cui al comma 11 dell'art. 120 del Codice, l'Amministrazione potrà obbligare l'operatore economico aggiudicatario a proseguire l'esecuzione del servizio per il periodo di tempo strettamente necessario all'aggiudicazione nel nuovo appalto.

Il valore complessivo dell'appalto è pari a € 652.376,40

Art. 20– Caratteristiche dei contenitori per il confezionamento dei pasti per il trasporto

Al fine del mantenimento delle temperature di legge per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve impiegare idonei contenitori isotermitici in polipropilene non espanso, o coibentati con schiuma poliuretana, priva di CFC e HCFC; lavabili e disinfettabili sia internamente che esternamente. Sono rispettate, durante il trasporto, le condizioni di temperatura riportate dal DPR 327/80, dal Regolamento CEE 852/2004 e successive modificazioni. Tutti i contenitori utilizzati sono conformi alla norma UNI EN ISO 12571.

L'OEA deve provvedere costantemente ad integrare quelli mancanti al fine di garantirne la dotazione necessaria.

Art. 21 – Automezzi per il trasporto dei pasti

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermitica rinforzata, con interno rivestito in materiale salificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati, come previsto dalle procedure operative del piano di autocontrollo dell'OEA.

Art. 22 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

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. L'OEA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica ed effettuare il trasporto in un'unica consegna.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 20 minuti dal momento della segnalazione.

Si precisa inoltre che i primi piatti devono essere confezionati e trasportati presso i luoghi di consumo subito dopo la cottura.

Art. 23 – Orari di consegna dei pasti veicolati presso i luoghi di consumo

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti.

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'OEA presso i refettori e/o locali di consumo. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dall'Amministrazione.

Art. 24 – Ubicazione dei luoghi di consegna dei pasti

<i>Scuole</i>	<i>Luoghi di consegna</i>
Scuola infanzia	REFETTORIO: Via Levantina, 2
Scuola primaria	RREFETTORIO: Via Castello, 44
Dipendenti comunali	Sede Comunale di Via Castello, 14
Utenti con servizio a domicilio	Scuola infanzia di Via Levantina,2

Art. 25 – Modalità di consegna dei pasti agli utenti con servizio a domicilio

I pasti saranno ritirati dagli utenti o dai volontari a ciò incaricati dall'Amministrazione presso la Scuola dell'Infanzia di Genivolta.

Art. 26– Calendario di erogazione del servizio

La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con il calendario scolastico definito dalle autorità scolastiche riservandosi il Comune di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente; il Comune comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

Art. 27 – Orari di consegna e di somministrazione dei pasti

La consegna dei pasti presso i luoghi di somministrazione deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'OEA presso i refettori e/o locali di consumo. Per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dall'Amministrazione.

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

Scuola dell'Infanzia	dalle ore 11:30 alle ore 12:30
Scuola Primaria	dalle ore 12:30 alle ore 13:30
Dipendenti Comunali	dalle 12:30 alle 13:00
Utenti con servizio a domicilio	dalle 11:30 alle 12:00

Per gli alunni delle scuole dell'infanzia è previsto il consumo della merenda/frutta al mattino, nell'orario 9:30 – 10:00.

Qualora la distribuzione fosse organizzata su più turni, tra un turno e il successivo l'OEA ha l'obbligo di rigovernare il refettorio e/o l'aula dove gli utenti consumano il pasto.

Art. 28 – Servizio di rilevazione presenze

La rilevazione quotidiana delle presenze per l'utenza scolastica è effettuata dal personale scolastico, il quale provvede al ritiro del buono pasto e, successivamente, ne comunica la quantità al personale incaricato dall'OEA. Il personale scolastico provvede altresì ad informare l'Ufficio Scolastico del Comune di Genivolta del numero di buoni non consegnati e dei pasti prenotati ma non ritirati.

L'eventuale richiesta di dieta leggera è effettuata in forma scritta dal genitore e trasmessa, a cura del personale scolastico, al personale incaricato dall'OEA.

L'OEA provvede mensilmente alla verifica dei buoni pasto entro il 10 del mese successivo e ne trasmette il report all'Ufficio Scolastico del Comune di Genivolta, il quale provvede al controllo delle presenze e alla conferma all'OEA per la fatturazione.

La prenotazione dei pasti per i dipendenti comunali e per le utenze domiciliari viene

effettuata a cura dell'Amministrazione comunale.

Il numero dei pasti richiesti, con indicazione delle eventuali diete viene inviato al Centro cottura entro le ore 9,00. I pasti dovranno essere forniti dall'OEA in base al numero degli utenti rilevati giornalmente.

Eventuali disdette o rettifiche successive saranno accolte se pervenute entro le ore 10:00.

Art. 29 – Organizzazione del servizio per le utenze scolastiche

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina del Comune di Casalmorano secondo il sistema fresco-caldo che prevede, dopo la loro produzione convenzionale (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta), il mantenimento, nello spazio e nel tempo, delle condizioni termiche determinate in fase di produzione, senza soluzione di continuità così che possa essere somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori multi-porzione muniti di coperchi e somministrati con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di idonei carrelli termici e neutri.

L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'OEA deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu giornaliero e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'Amministrazione.

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato a numero e qualifica professionale, sì da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di somministrazione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di riordino.

Per il servizio di somministrazione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, l'OEA deve rispettare il seguente rapporto minimo: 1 addetto ogni 25 alunni.

L'eventuale addetto aggiuntivo è da conteggiare sull'aumento del 50% del rapporto di base (es: 1 ASM è sufficiente fino a 37 pasti; dal 38 sono da prevedere 2 ASM).

La somministrazione dei pasti agli alunni deve essere eseguita esclusivamente dal personale dell'OEA. È tassativamente vietato al personale scolastico di intervenire nelle operazioni di somministrazione così come è vietato che gli alunni si alzino per ritirare il proprio piatto.

I tavoli dovranno essere apparecchiati nel seguente modo: tovaglia monouso, tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo in melamina/ceramica e n. 1 piatto piano in melamina/ceramica, n. 1 bicchiere in melamina/polycarbonato/vetro e la posateria necessaria in acciaio inox. L'utilizzo di coltelli da parte degli alunni della scuola

dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti. La fornitura e le spese del tovagliame e delle stoviglie sono a carico dell'OEA, il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Al termine del servizio, l'OEA deve provvedere al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Il lavaggio delle stoviglie sarà effettuato quotidianamente nel locale dedicato presso il centro di cottura di Casalmorano, o in alternativa presso il locale lavaggio della scuola dell'infanzia, dove saranno trasportate utilizzando idonei contenitori, predisposti a cura dell'OEA. A scelta dell'OEA è possibile effettuare il lavaggio delle stoviglie presso la cucina della scuola dell'infanzia del Comune di Genivolta.

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

L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in policarbonato munite di coperchio fornite dall'OEA.

Art. 30 – Organizzazione del servizio per i dipendenti comunali e per gli utenti domiciliari

Il servizio destinato ai **dipendenti comunali** deve essere erogato nella giornata del mercoledì e del venerdì durante il periodo di attività scolastica.

L'organizzazione del servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina del Comune di Casalmorano (via Don Ghidetti 11).

I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo, confezionati in vaschette monoporzione monouso termo- sigillate o munite di coperchio ermetico e collocate in contenitori mono pasto.

Il contenitore mono pasto dovrà essere completato con la fornitura degli accessori (tovaglioli, posate, bicchieri monouso in materiale compostabile) e, se necessario, da condimenti monodose.

La consegna è prevista presso gli uffici della sede comunale di Genivolta sita in via Castello n. 14.

Il servizio destinato agli **utenti con servizio a domicilio** deve essere erogato da lunedì a venerdì durante il periodo di attività scolastica.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina del comune di Casalmorano di via Don Ghidetti 11.

I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo, confezionati in vaschette

monoporzione monouso termo- sigillate o munite di coperchio ermetico e collocate in contenitori mono pasto.

Il contenitore mono pasto dovrà essere completato con la fornitura degli accessori (tovaglioli, posate, bicchieri monouso in materiale compostabile) e, se necessario, da condimenti monodose.

La consegna dei pasti al personale dell'OEA è prevista presso la scuola dell'infanzia di Via Levantina n. 2, il quale provvede al recapito presso il domicilio dell'utente.

Art. 31 – Oneri a carico dell'Amministrazione

L'Amministrazione comunale si farà carico esclusivamente degli oneri relativi a:

- a) tutte le utenze energetiche (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda) del locale ricevimento pasti e i locali di consumo del pasto, nonché dei costi relativi alla TARI, assicurando la fornitura di contenitori porta rifiuti con relativa dotazione annuale prestabilita di sacchi per le raccolte differenziate.
- b) interventi di manutenzione straordinaria che comportino la sostituzione parziale o totale degli impianti certificati (elettricità, acqua, gas) o interventi sul fabbricato e sugli ambienti in uso, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa dell'OEA. Nel caso di responsabilità in capo all'OEA gli interventi saranno effettuati a cura del Comune e le relative spese saranno addebitate interamente all'OEA.

Art. 32 – Oneri a carico dell'OEA

L'OEA si farà carico, dall'inizio delle attività, di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato a perfetta regola d'arte.

In particolare, l'OEA dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese:

- a) manutenzione ordinaria del locale refettorio, del locale di ricevimento pasti e degli arredi dati in comodato d'uso gratuito
- b) imbiancatura da realizzare all'inizio di esecuzione del contratto e ripetuta in caso di rinnovo dello stesso.
- c) fornitura e reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie e utensileria.
- d) interventi di derattizzazione/disinfestazione/deblattizzazione della cucina e locali accessori;
- e) adempimenti previsti dal comma n. 461 della legge n. 244 del 24.12.2007 (redazione e pubblicizzazione di una "Carta della qualità dei servizi" e monitoraggio permanente del rispetto di quanto in essa stabilito;
- f) realizzazione di un piano puntuale e specifico di comunicazione con le famiglie in

merito al servizio erogato;

- g) A titolo di compartecipazione degli oneri sostenuti dall'Amministrazione di Casalmorano per la produzione dei pasti destinati agli utenti del Comune di Genivolta (ammortamento attrezzature, contenitori e accessori) e per i costi amministrativi della gestione della gara l'OEA corrisponderà al Comune di Casalmorano una **royalty pari ad € 0,20 per ciascun pasto consegnato**, con modalità che verranno concordate e definite.
- h) Stampa dei buoni pasto per l'utenza di Genivolta.

SEZIONE III

NORME COMUNI

Art. 33 – Norme regolatrici inizio dell'esecuzione del contratto

L'affidamento del servizio oggetto dell'appalto avviene all'esito dello svolgimento di due fasi procedurali:

- a) la prima fase che si conclude con l'aggiudicazione dell'appalto, dopo espletamento della procedura di gara gestita dall'ufficio della Provincia di Brescia, in qualità di sede principale della Centrale Unica di Committenza "Area Vasta Brescia";
- b) la seconda fase caratterizzata dalla sottoscrizione di ciascun contratto con ogni singolo Comune contraente.

Ciascun contratto sarà regolamentato, oltre che dalle disposizioni specificatamente in esso contenute, dalle disposizioni contenute e citate nel presente atto e nei suoi allegati, dalla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e dalle migliorie offerte e accettate in sede di aggiudicazione nonché:

- c) dalle disposizioni di cui al D.lgs. n. 36/2023, nonché dalle relative prassi e disposizioni attuative;
- d) dalle disposizioni di cui al d.P.R. 10 ottobre 2010, n. 207, nei limiti stabiliti dagli artt. 225 e 226 del D. Lgs. n 36/2023;
- e) dalle disposizioni anche regolamentari in vigore per i Comuni associati;
- f) dalle norme in materia di Contabilità pubblica;
- g) dal Codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato;
- h) dal Codice di comportamento e dal Piano Triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza dei Comuni associati contraenti, consultabili sul sito internet degli stessi Comuni associati contraenti.

In caso di contrasto o difficoltà interpretativa tra quanto contenuto nel presente atto e nei relativi allegati, da una parte, e quanto dichiarato nell'Offerta Tecnica, dall'altra parte,

prevarrà quanto contenuto nei primi, fatto comunque salvo il caso in cui l'Offerta Tecnica contenga, a giudizio dei Comuni associati, previsioni migliorative rispetto a quelle contenute nel presente atto e relativi allegati.

L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso le strutture comunali ad esso affidate.

In caso di particolare necessità e urgenza, l'OEA, su richiesta di ciascun Comune, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione (consegna anticipata) senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dalla Stazione appaltante e/o dai Comuni non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 34 – Avvio anticipato del servizio

Ai sensi dell'art.17, comma 8 del Codice, le Amministrazioni, nelle more della stipula del contratto, si riservano la possibilità di dare avvio anticipato al servizio per motivate ragioni, le quali saranno riportate nel verbale di avvio delle prestazioni.

Ai sensi dell'art.17, commi 8 e 9 del Codice, l'esecuzione del servizio nelle more della stipula del contratto avrà sempre luogo per le ragioni di urgenza di cui al citato comma 9 del Codice.

A seguito della sottoscrizione del contratto o comunque una volta comunicato l'avvio anticipato delle prestazioni all'operatore economico aggiudicatario, il Responsabile Unico del Progetto autorizza il DEC a dare avvio all'esecuzione delle prestazioni.

Qualora l'operatore economico non adempia, le Amministrazioni hanno facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 35 – Ritardato avvio o sospensione dei servizi – Cause di Forza maggiore

Il ritardato avvio o la sospensione totale o parziale dell'erogazione dei Servizi oggetto dell'appalto possono essere disposti in ragione di circostanze oggettive, impreviste e imprevedibili, idonee a impedire temporaneamente la corretta esecuzione delle obbligazioni contrattuali relative alla gestione del servizio per il tempo strettamente necessario alla cessazione delle cause che hanno comportato l'interruzione dell'erogazione e alla ripresa della medesima. L'erogazione dei servizi può essere sospesa:

- a) al ricorrere di circostanze straordinarie e sopravvenute impeditive, in via temporanea, dell'utile erogazione dei servizi sotto qualsiasi forma;
- b) per ragioni di necessità e di interesse pubblico, quali tra gli altri il pericolo grave e imminente di danno alla salute, all'integrità fisica e alla sicurezza;
- c) per le cause di Forza Maggiore di cui oltre.

Al verificarsi di uno degli eventi di cui al precedente comma, l'OEA che non sia in grado di prestare il/i Servizio/i in tutto o in parte, ne dà immediata comunicazione all'Amministrazione, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, il/i servizio/i che non può/possono essere prestato/i nonché i servizi la cui erogazione subisce delle seppur parziali modifiche di qualsiasi tipo in conseguenza del/degli evento/i. L'OEA non può sospendere unilateralmente i servizi, salvo i casi di sospensione di cui alla lettera c) e sempre che ricorrano ragioni di sicurezza, necessità e urgenza.

Al ricorrere dei presupposti indicati nei precedenti commi, il Direttore dell'Esecuzione dispone la sospensione dei servizi, ove possibile dando preavviso scritto all'OEA entro il termine non inferiore a 10 giorni, compilando, se possibile con l'intervento dell'OEA o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione delle prestazioni, degli effetti prodotti, dei rimedi e delle cautele da attivare nel più breve tempo possibile per la ripresa della fornitura del/i servizio/i sospeso/i, dei mezzi e strumenti esistenti rimasti nei luoghi di svolgimento delle prestazioni contrattuali. Nel caso in cui il Direttore dell'Esecuzione non coincida con il Responsabile del Progetto, il verbale è trasmesso a mezzo posta certificata a quest'ultimo entro e non oltre 5 giorni dalla data di redazione.

In caso di sospensione legittima, i termini contrattuali sono sospesi e ricominciano a decorrere dalla data del verbale di ripresa del servizio.

La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il Direttore dell'Esecuzione redige il verbale di ripresa della fornitura del/i Servizio/i interessato/i dall'evento indicando, per ciascuno di essi, i nuovi termini contrattuali. Nel caso in cui il Direttore dell'Esecuzione del contratto non coincida con il Responsabile del Procedimento, il verbale è trasmesso a quest'ultimo a mezzo posta certificata entro cinque giorni dalla data della sua redazione.

Per quanto non previsto dal presente articolo, si fa espresso rinvio a quanto previsto nell'art. 121 del codice.

Sono cause di Forza Maggiore i seguenti eventi, imprevisi e imprevedibili al momento della sottoscrizione del contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del contratto:

- a) guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta fatta eccezione per quelli attuati dal personale dell'Amministrazione, dell'OEA e/o di terzi affidatari di lavori o servizi oggetto del contratto;
- b) esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
- c) onde di pressione causate da aeroplani che viaggiano a velocità supersonica;
- d) epidemie, pandemie e contagi;
- e) eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'Autorità competente.

Al verificarsi di uno dei suddetti eventi, la Parte che non può adempiere ai propri obblighi contrattuali, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione all'altra Parte, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile adempiere e i rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle Parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa dei Servizi, gli eventi suddetti non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.

Qualora l'impossibilità temporanea si protragga per oltre 180 giorni consecutivi, ciascuna Parte può invocare la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1463 del Codice civile. Le Parti concordano che la Parte che intenderà invocare la risoluzione del contratto ai sensi del comma che precede dovrà comunicarlo a mezzo PEC all'altra.

Art. 36 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione.

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

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato dall'Amministrazione contrente mediante diffida tramite PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 37 – Specifiche tecniche

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

Allegato n.01 Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche;

Allegato n.02 Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti;

Allegato n.03 Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione

Allegato n.04 Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).

Allegato n.05 Specifica tecnica relativa alla di fornitura attrezzature

Allegato n.06 Specifica tecnica relativa alle procedure operative

Art. 38 - Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo, in ceramica /melanina, bicchieri, in vetro/polycarbonato posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è discrezione degli insegnanti), tovagliolo di carta doppio velo.

Art. 39 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative qualora proposte in sede di offerta. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per l'Amministrazione.

Art. 40 – Obblighi normativi

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

richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art. 41 – Disposizioni generali relative al personale

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

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

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 42 – Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all'articolo 102 del codice

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, del turismo e commercio fatto salvo quanto previsto dall'articolo 11 del D.Lgs 36/2023 (Codice appalti), deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio oggetto del contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

A tal fine prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare all'Amministrazione l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

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 del contratto, 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 Pavia.

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

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

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 personale previste nel nuovo contratto, l'OEA ha l'obbligo di assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente nonché di dar corso agli eventuali obblighi previsti dai vigenti contratti collettivi di lavoro di categoria in relazione all'assunzione di personale del gestore uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Nell'ipotesi in cui l'OEA sia un operatore economico che ha un numero di dipendenti pari o superiore a 15 e inferiore a 50) ai sensi dell'art. 1, comma 3, dell'Allegato II.3 al Codice (*Vincolo che non ci sarà se non ricorre l'ipotesi*) l'OEA è tenuto a consegnare all'Amministrazione (nel caso di RTI o Consorzi aggiungere: in relazione a ciascuna impresa e/o consorziata che occupa un numero pari o superiore a quindici dipendenti e che non rientra nella classificazione di cui all'art. 46 comma 1, del d.lgs. n. 198/2006), una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La suddetta relazione dovrà essere tramessa, altresì, alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

La relazione di cui sopra, corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della stessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità, dovrà essere consegnata all'Amministrazione, entro 6 mesi dalla stipula del contratto. La violazione del succitato obbligo determina, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, l'applicazione della penale di cui al successivo articolo 104 "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi", nonché l'impossibilità di partecipare per un periodo di dodici mesi ad ulteriori procedure di affidamento afferenti agli investimenti pubblici.

Nell'ipotesi di operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti (*vincolo che non ci sarà se l'ipotesi non ricorre*) ai sensi dell'art. 1, comma 3 dell'Allegato II.3 al Codice l'OEA è tenuto a consegnare all'Amministrazione (nel caso di RTI o Consorzi: in relazione a ciascuna impresa e/o consorziata che occupa un numero pari o superiore a quindici dipendenti) una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi sui disabili di cui alla medesima legge n. 68/1999. A tal fine la Relazione dovrà contenere almeno quanto segue:

1. dichiarazione sull'assolvimento degli obblighi ex art 17 della L. n. 68/1999, con precisazione delle modalità di adempimento; tale dichiarazione dovrà essere resa anche dalle imprese che, pur avendo un numero di dipendenti pari a superiore a 15, non rientrano negli obblighi imposti dalla legge in quanto il numero dipendenti computabili nella quota ivi prevista risulta inferiore a 15, specificando per ciascun dipendente escluso dal computo, la tipologia di contratto e i criteri di computo utilizzati ai sensi dell'art. 4 della L. n. 68/1999; nel caso di aziende con almeno 15 dipendenti, costituenti base di computo ai sensi della sopracitata legge, in alternativa a quanto sopra, può essere prodotto il prospetto informativo sui disabili inviato al competente Ufficio del Lavoro;
2. dichiarazione sull'assenza o presenza di eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a carico delle imprese nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte.

La relazione dovrà essere trasmessa anche alle rappresentanze sindacali aziendali. La documentazione di cui sopra, corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della relazione alle rappresentanze sindacali aziendali, dovrà essere consegnata all'Amministrazione entro 6 mesi dalla stipula del contratto. La violazione di tale obbligo comporta l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo 104 "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi".

Nell'ipotesi in cui l'OEA, o in caso di rti/consorzi, un'impresa, ricada nelle fattispecie di cui ai precedenti commi la/le relazione/i di cui al/ai precedente/i comma/i sarà/anno pubblicata/e sul profilo del Comune, nella sezione "Amministrazione trasparente", ai sensi dell'art. 28, comma 2 del Codice e dell'art. 1, comma 9 dell'Allegato II.3. Il Comune procederà anche con gli ulteriori adempimenti di cui al citato articolo 1, comma 9.

L'OEA ha l'obbligo di assicurare una quota pari ad almeno il 30% per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, destinata all'occupazione giovanile e del 30% all'occupazione femminile, come previsto dell'art. 1, comma 4, dell'Allegato II.3 e come meglio disciplinato dalle Linee Guida volte a favorire la pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità, come da Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento per le Pari Opportunità, pubblicato in data 30/12/2021. In caso di violazione del suddetto obbligo, verranno applicate le penali di cui al relativo articolo. A tal fine l'OEA dovrà produrre, 6 mesi prima della scadenza del contratto, apposita dichiarazione, con l'eventuale documentazione a supporto, contenente le informazioni relative alle eventuali assunzioni effettuate durante il periodo di vigenza del contratto con indicazione del numero di persone assunte e relativa indicazione di età e genere o le eventuali motivazioni che non hanno reso possibile l'adempimento dei suddetti impegni così come assunti.

Non è prevista una percentuale minima per l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati e diversamente abili, tenuto conto del valore limitato dei servizi in appalto.

Art. 43 – Organico e reintegro del personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuta all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti dei servizi.

Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dall'Amministrazione, in mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione. L'OEA, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

La consistenza dell'organico impiegato presso tutti i servizi oggetto dell'affidamento deve essere riconfermata all'Amministrazione prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente entro le 24 ore detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

Alla scadenza del contratto l'OEA, a semplice richiesta del RUP, deve fornire con la massima sollecitudine l'elenco del personale impiegato nel servizio con indicazione del livello di inquadramento, il monte ore settimanale, la mansione, gli scatti di anzianità nonché l'indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore.

Art. 44 – Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) e Direttore tecnico del servizio

Ciascuna Amministrazione nominerà, ai sensi dell'art. 114 del Codice e dell'Allegato II.14 del Codice, un proprio Direttore dell'Esecuzione del Contratto (di seguito DEC) per la gestione delle prestazioni oggetto del presente appalto. Lo stesso deve adempiere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

L'OEA è tenuto a conformarsi a tutte le direttive impartite dal DEC nel corso dell'appalto nei tempi e modi che saranno definiti negli atti adottati dallo stesso.

Il DEC svolge le proprie funzioni secondo quanto previsto dall'Allegato II.14 del Codice. L'OEA dovrà nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione complessiva del servizio.

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di laurea in Tecnologie alimentari ed essere iscritto all'Ordine dei Tecnologi alimentari ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità nell'arco della giornata lavorativa. 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 con il responsabile nominato dall'Amministrazione. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare al RUP e al DEC, entro 6 ore, il nominativo della persona incaricata ed il numero di telefono.

Art. 45 – Supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

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

La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista- in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo o di un nutrizionista.

La Dietista o altro professionista abilitato deve avere esperienza, almeno quinquennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.

La dietista o il Biologo nutrizionista è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:

- somministrazione delle diete speciali;
- messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- Interloquire, se richiesto, con il DEC o 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.

La dietista o il Biologo nutrizionista oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Art. 46 – Supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

L'OEA per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva

ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Art. 47 – Personale addetto al trasporto e consegna pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo, ove previsto, 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. Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Art. 48 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una puntuale erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni.

Art. 49 – Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Amministrazione;
- non trattenersi con i dipendenti dell'Amministrazione durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 50 – Corsi di formazione del personale

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

Art. 51 – Informazioni ai dipendenti dell'OEA

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

Art. 52 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)

È fatto obbligo all'OEA di rispettare le disposizioni ambientali contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 04/04/2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020).

Art. 53– Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari

Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle "*Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari*" (Allegato n 02) nonché la qualità delle derrate offerte dall'OEA in fase di gara come "Soluzioni migliorative alle derrate alimentari" e accettate dalla Commissione giudicatrice.

Per quanto concerne i prodotti DOP, IGP e STG, qualora previsti nelle ricette, e / o nei menu dovranno essere garantiti al 100%. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità.

Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il DEC incaricato dall'Amministrazione.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso. Fatte salve le derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti convenzionati con l'OEA. È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del DEC, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, inteso che l'OEA fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell'inserimento in menu.

Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da allergie o 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. 54 – Mancata fornitura di derrate prescrittive

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate e alle specifiche tecniche relative alle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nelle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.

In ogni caso l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al referente/i quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

In tal caso l'OEA rimborserà all'Amministrazione la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le P.A. (Intercent ER, allegato per i prodotti BIO della convenzione più recente) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.

Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dal DEC o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dall'OEA oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite calcolata sul totale dei pasti.

Art. 55 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dal concorrente non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.

In tal caso, l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al DEC quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura.

Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA rimborserà all'Amministrazione la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le P.A. (Consip, Intercent-ER, ecc.) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.

Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per la quantità di prodotto non fornito.

Per i prodotti non forniti per i quali l'OEA non abbia informato il DEC, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà all'Amministrazione, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.

Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dall'OEA che questi non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) l'Amministrazione si riserva di non applicare la penale.

Art. 56 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0) offerti

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

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

Art. 57 – Iniziative a sostegno della biodiversità

L'Amministrazione intende contribuire al sostegno della biodiversità, a tal fine si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la medesima.

Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti. Gli alimenti da adottare, individuati dall'Amministrazione, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art. 58 – Iniziative a carattere sociale

L'Amministrazione intende contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole. A tal fine si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

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

Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art. 59 – Specifiche tecniche relative ai menu

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *“Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti”* (allegato n. 02).

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù “inverno” ed in menu “estate”. Il menù “inverno” inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03 mentre il menù “estate” inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10.

L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura dell'OEA all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa alle rispettive Amministrazioni.

Art. 60 – Struttura dei menu per le diverse utenze

La struttura del menù giornaliero per tutte le utenze scolastiche, i dipendenti comunali e gli utenti con servizio a domicilio prevede:

- ☐ un primo;
- ☐ un secondo;

- ☐ un contorno;
- ☐ pane;
- ☐ frutta fresca di stagione / spuntino (presso le scuole potrà essere consumata come spuntino di metà mattina);
- ☐ Acqua da acquedotto comunale (acqua minerale in bottiglia da 0,45 per domiciliari e dipendenti comune di Genivolta);

La struttura del menu per tutte le categorie di utenti potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l'O.E.A. e il Comune contraente.

Art. 61 – Struttura dei menu in caso di uscite scolastiche e altri eventi

Ciascuna Amministrazione potrà richiedere all'O.E.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti della refezione scolastica. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o di emergenze.

Il cestino è composto da:

- ☐ due panini con prosciutto o formaggio;
- ☐ un succo di frutta;
- ☐ un frutto;
- ☐ un dolce da forno confezionato;
- ☐ una bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET;

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità previste nell'allegato n.03 "Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti".

Il corrispettivo del "cestino" è equiparato al costo per pasto, come previsto al precedente articolo, senza oneri aggiuntivi.

Art. 62 – Variazione del menu

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

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

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione. Le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *“Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 01).

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

Art. 63 – Menu in occasione di festività e ricorrenze

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

Art. 64 – Menu in occasione di festività e ricorrenze

L'OEA su richiesta delle Amministrazioni e senza oneri aggiuntivi per queste ultime, deve predisporre sei volte l'anno, giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo giornata della frutta, giornata con menù regionale, o altro tema da concordare con il Comune. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura dell'OEA all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune contraente per la pubblicazione on line.

Art. 65 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, l'Amministrazione potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.

Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, l'Amministrazione richiederà all'OEA, come compensazione, altre preparazioni gastronomiche di valore economico equivalente.

Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, l'Amministrazione rimborserà all'OEA il maggior

costo da questi sostenuto o verranno apportate delle modifiche al menu in modo da compensare il maggior costo sostenuto dall'OEA.

Art. 66 – Diete sanitarie

L'OEA, su indicazione dell'Amministrazione, deve redigere e preparare diete sanitarie per tutte le categorie di utenti.

Le derrate per la preparazione delle diete speciali devono essere erogate dall'OEA senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni comunali. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.

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

La preparazione delle diete sanitarie, al posto della dietista, può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista- in possesso di Laurea secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez. A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo. La dieta speciale potrà essere approntata solo se accompagnata da prescrizione rilasciata da un medico pediatra o specialista.

Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.);
- la durata che comunque non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico per le patologie di natura genetica (a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.) e di un anno per allergie, intolleranze e post-operatorie.

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

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

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

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

Le diete devono essere richieste dalle famiglie secondo le modalità individuate e trasmesse all'OEA che provvederà a redigere i menu personalizzati.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Deve essere contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

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

La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete sanitarie dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

Art. 67 – Diete a carattere etico-religioso

L'OEA dovrà approntare diete a carattere etico-religiose, qualora venga fatta richiesta dagli utenti.

I menù alternativi devono essere di pari valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari. Nel caso venga richiesta da parte di uno o più genitori una dieta vegana, la richiesta dovrà essere accompagnata da una presa visione di un medico/pediatra.

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

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

Art. 68 – Diete leggere

L'OEA dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menu della dieta leggera verrà somministrato per un massimo di tre giorni consecutivi.

Il menù per tutte le categorie di utenti conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

Art. 69– Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *“Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione”* (Allegato n. 03).

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e agli sfridi di lavorazione e ai cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 70 – Modalità di confezionamento delle diete

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere, conformi alle norme cogenti, termo-sigillati o con coperchio ermetico, collocate in contenitori mono-pasto.

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

Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronomia multi-porzione munite di coperchio oppure in contenitori multi-porzione a perdere termo-sigillati e conservate con sistema fresco-caldo. Dovranno altresì recare indicazione “dieta leggera” o “dieta etico-religiosa” o dieta vegetariana (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc). Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art. 71 – Laboratori di cucina diretti agli alunni

Ciascuna o entrambe le Amministrazioni potrà/anno richiedere all'OEA, senza onere aggiuntivi, la collaborazione per la realizzazione di laboratori di cucina diretti agli alunni. I laboratori si svolgeranno presso la cucina. Il gruppo che partecipa al laboratorio sarà composto da un massimo di trenta bambini. L'OEA deve mettere a disposizione un cuoco che seguirà i bambini.

Art. 72 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

Le Amministrazioni comunali, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e

farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma in riferimento ai prodotti alimentari.

A tal fine, l'OEA si impegna a mettere in atto, su richiesta dell'Amministrazione comunale e nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare le eccedenze alimentari ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti

Art. 73 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo

L'OEA sin dall'inizio delle attività, deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/Ue n.852/2021 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art. 74 – Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 05 *“Specifiche tecniche relativa alle procedure operative”*.

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dall'Amministrazione purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 4°centigrati.

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

Art. 75 – Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

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

L'O.E.A. 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. 76 – Norme per una corretta igiene della produzione

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

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

Art. 77 – Indumenti di lavoro e DPI

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.

Tali indumenti devono riportare in stampa la denominazione 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 pulizia.

L'OEA è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

Art. 78 – Indumenti di lavoro e DPI

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

Art. 79 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

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

Art. 80 – Divieto di riciclo

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

Art. 81– Specifiche tecniche relative alle procedure operative

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

Art. 82 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

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

Art. 83 – Preparazioni gastronomiche refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente a quello del consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura tra 0 e 4 C°.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati, ragù o altre preparazioni autorizzate dall'Amministrazione.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura non controllata.

Art. 84 – Tabelle delle quantità in volume e in numero

Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo, il personale dell'OEA preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato *“Specificata tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti”* (Allegato n.03) dove devono essere indicati i volumi (esempio un mestolo di minestra) e/o il numero (esempio 5 fragole) delle pietanze cotte o crude.

Le tabelle devono essere presentate unitamente all'offerta tecnica. Il personale dovrà fare uso di utensili calibrati. Per facilitare il personale addetto alla distribuzione nel calibrare la giusta quantità di cibo da somministrare, nel caso in cui non fosse possibile indicare diversamente la quantità da somministrare (esempio paste asciutte), l'OEA dovrà predisporre un quaderno con la fotografia del piatto contenente la giusta quantità di vivanda da somministrare.

Art. 85 – Norme generali

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo dei pasti, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dall'OEA.

Art. 86 – Pulizia delle aree esterne

L'OEA deve provvedere affinché anche le aree esterne, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta e/o di imballaggi.

Art. 87 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

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

Art. 88 – Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalle cucine e dai refettori devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs. n.4 del 16 gennaio 2008 e D.M. 8 aprile 2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

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

Art. 89 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

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 la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese Artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare all'Amministrazione l'attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni dei prodotti utilizzati.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

Art. 90 – Documentazione da fornire alle Amministrazioni

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

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

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

Art. 91 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

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

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

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 92 – Misure per eliminare i rischi interferenti

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

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, le Amministrazioni e l'OEA provvederanno ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 93 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'OEA deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

Art. 94– Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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. 95 – Capitolato speciale e specifiche tecniche

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

Art. 96 – Manuale della qualità

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso ciascuna cucina costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dalle Amministrazioni che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 97 – Documento di valutazione dei rischi

L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) in conformità al D.Lgs. 81/2008 e sme tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dall'Amministrazione che ne facciano richiesta.

Si ribadisce la necessità per l'operatore economico di individuare fra i propri dipendenti quello che assumerà le funzioni di preposto – vd. Art.19 della Legge 81/2008 - così come previsto dalla Legge 215/2021.

Art. 98 – Controlli da parte delle Amministrazioni

Con riferimento al contratto, l'Amministrazione in conformità alla Delibera Anac n. 497 del 29 ottobre 2024 effettua, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare

la rispondenza del servizio reso dall'OEA alle prescrizioni contrattuali delle quali il presente capitolato e le specifiche tecniche ad esso allegate costituiscono parte integrante e sostanziale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

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

Art. 99 – Organismi preposti al controllo di conformità

Con riferimento al Contratto, il controllo di conformità è affidato al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) ai sensi degli artt. 114 e 116 e dell'allegato II.14 del D. Lgs. n.36/2023, del DM 49/2018, il quale si potrà avvalere di direttori operativi in possesso dei necessari requisiti professionali o a società specializzate nei servizi di controlli di conformità.

Art. 100 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al *“blocco di derrate”*. Il DEC o i direttori operativi provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

Il DEC può ordinare all'OEA l'esecuzione di accertamenti analitici, per verificare lo stato delle derrate bloccate.

Art. 101 – Contestazioni all'OEA

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

Art. 102 – Compiti dei componenti la rappresentanza degli utenti

Le Amministrazioni al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità, istituisce un organismo denominato Commissione Mensa.

I compiti della Commissione consistono unicamente nel coadiuvare l'Amministrazione mediante segnalazioni e suggerimenti.

È fatto obbligo all'OEA, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio o suo incaricato, di partecipare alle riunioni convocate dall'Amministrazione, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di ristorazione.

Art. 103 – Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti dal presente Capitolo, deve essere predisposto dall'OEA e approvato dalle Amministrazioni e dal DEC, un questionario gestito solo con strumenti informatici (es. Tablet) 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. Il sondaggio deve essere effettuato due volte l'anno da un responsabile individuato dall'OEA in presenza dell'insegnante.

Il sondaggio dovrà prevedere un campione di utenti almeno del 50%.

Durante il primo bimestre contrattuale del contratto, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà al servizio oggetto del contratto 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 nell'ambito del contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse in ritardo rispetto ai termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

Art. 104 – Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM

L'OEA deve analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche critiche. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'Amministrazione (dietisti, specialisti in

scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

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

Art. 105 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale

Le Amministrazioni comunali, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma in riferimento ai prodotti alimentari.

A tal fine, l'OEA si impegna a mettere in atto, su richiesta dell'Amministrazione comunale e nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare le eccedenze alimentari ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti.

Art. 106 – Prezzo del pasto

I prezzi dei pasti devono essere formulati in EURO e non devono riportare un numero di decimali superiore a due.

Sono inammissibili le offerte economiche superiori all'importo posto a base d'asta o che non siano formulate nel rispetto dei prezzi massimi indicati nel presente disciplinare.

Il prezzo unitario del pasto per ciascuna Amministrazione e per ciascuna tipologia di utenti sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalle rispettive Amministrazioni e 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 trattasi.

Si precisa che lo spuntino da erogare a metà mattina, qualora richiesto dall'Amministrazione, è compreso nei rispettivi prezzi del pasto in quanto componente dello stesso.

Il prezzo dei cestini per uscite didattiche o emergenze è fissato in misura del 50% in meno del prezzo unitario del pasto.

Art. 107 – Revisione prezzi

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 60 del Codice, durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi, alle condizioni previste dall'Allegato II.2-bis del Codice e secondo le modalità previste all'interno del presente articolo.

Il Comune di Casalmorano e il Comune di Genivolta monitoreranno mensilmente le fluttuazioni degli indici di riferimento e applicheranno con cadenza annuale la revisione dei prezzi se si sono verificate variazioni, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiori al 5% del valore contrattuale, nel qual caso i prezzi verranno aggiornati nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5%.

Ai sensi dell'art. 11 dell'Allegato II.2-bis del Codice, ai fini del calcolo della variazione dei prezzi contrattuali saranno utilizzati i seguenti indici, previsti nella tabella D.3 del predetto Allegato associati al CPV principale dell'appalto (55524000-9), a cui sono assegnati i relativi pesi ponderali:

CPV	tipo di indice	Indice ISTAT	Peso/percentuale
55524000-9	prezzi consumo al	Istat – I1 Prodotti alimentari e bevande alcoliche	34 %
	prezzi consumo al	Istat- I2 Indice generale senza tabacchi	19%
	Indice delle retribuzioni	Istat-I3 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione	47 %

Il calcolo della variazione degli indici sarà effettuato applicando le seguenti formule.

A. Determinazione della variazione del singolo indice

$$V_i = (I_t - I_0) / I_0 \times 100$$

dove:

V_I = Variazione dell'indice considerato

I_0 = Indice considerato alla data di inizio del primo periodo di rilevazione

I_t = Indice considerato alla data di fine del periodo di rilevazione considerato

B. Determinazione della variazione dell'indice composto

$$V_{IC} = 40 \times V_I^{(i)} + 20 \times V_I^{(ii)}$$

dove:

V_{IC} = Variazione dell'indice composto

$V_I^{(i)}$ = Variazione dell'indice PC (01) calcolato secondo la formula A

$V_I^{(ii)}$ = Variazione dell'indice PC (00ST) calcolato secondo la formula A

In conformità a quanto previsto dall'art. 12, comma 2, dell'Allegato II.2-bis del Codice, in caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'art. 1, commi 3, 4 e 5, dell'Allegato I.3 del Codice, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'art. 1, commi 1 e 2, del già menzionato Allegato.

In seguito alla determinazione di cui al precedente periodo i Comuni di Casalmorano e di Genivolta comunicano all'appaltatore i nuovi prezzi a seguito della revisione, da applicare alle prestazioni ancora da eseguire. L'appaltatore potrà fatturare l'importo derivante dalla revisione dei prezzi contrattuali secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Ai sensi dell'art. 2, comma 2, dell'Allegato II.2-bis del Codice, qualora l'applicazione del presente articolo non permetta di raggiungere la conservazione dell'equilibrio contrattuale e tale principio non possa essere garantito mediante rinegoziazione secondo buona fede, è fatta salva la possibilità per l'Amministrazione o per l'appaltatore di invocare la risoluzione per eccessiva onerosità sopravvenuta QS del contratto. In tale eventualità si applica l'art. 122, comma 5, del Codice.

In caso di ricorso al subappalto, con riferimento alle prestazioni oggetto dello stesso il contratto di subappalto dovrà necessariamente contenere clausole di revisione prezzi, determinate secondo quanto previsto dall'art. 119, comma 2-bis, del Codice.

Per tutto quanto qui non disposto si rinvia alla disciplina prevista dall'Allegato II.2-bis del Codice.

Art. 108 – Modalità di fatturazione e pagamenti

L'OEA fatturerà mensilmente a ciascuna Amministrazione gli oneri di competenza ovvero:

- a) Numero pasti erogati agli alunni
- b) Numero pasti erogati agli insegnanti statali aventi diritto;

- Per quanto riguarda la lettera a): verrà emessa dall'OEA apposita fattura elettronica mensile.
- Per quanto riguarda la lettera b): verrà emessa dall'OEA apposita fattura elettronica mensile distinta rispetto alle fatture relative alla lettera a).

Il pagamento del corrispettivo d'appalto sarà effettuato, entro trenta giorni dal ricevimento delle fatture e conformemente alle modalità previste dalla normativa anche secondaria in materia, sulla base delle fatture inviate in forma elettronica in osservanza delle modalità previste dal D. Lgs. 20 febbraio 2004 n. 52, dal D. Lgs. 7 marzo 2005 n. 82 e dai successivi decreti attuativi.

I pagamenti avverranno prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio da parte di ciascuna Amministrazione. Tali pagamenti verranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario o postale.

Ciascuna fattura elettronica emessa dall'OEA dovrà contenere, il CIG (Codice Identificativo Gara), ai sensi dell'art. 11 della Legge 16 gennaio 2003 n. 3, alla data di prestazione dei Servizi e alla data del certificato di verifica di conformità positivamente svolta o attestazione di regolare esecuzione, e dovrà essere intestata e spedita a:

- Comune di Casalmorano **Codice Unico Ufficio:** UFQT5T
- Comune di Genivolta **Codice Unico Ufficio:** UFSKVL

In caso di ritardo nei pagamenti, il tasso di mora viene stabilito in una misura pari al tasso BCE stabilito semestralmente e pubblicato con comunicazione del Ministero dell'Economia e delle Finanze sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, maggiorato di 8 punti percentuali, come previsto dall'art. 5 del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231.

Rimane inteso che le Amministrazioni, prima di procedere al pagamento del corrispettivo verificano la regolarità dell'OEA in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti attraverso il D.U.R.C.

In caso di ottenimento da parte di ciascuna Amministrazione del D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del Contratto ovvero nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi trova applicazione quanto disposto dall'art. 11, comma 6 del Codice.

Ciascuna Amministrazione, a fronte di una fattura ricevuta, erogherà l'importo complessivo al netto di IVA, che verrà versata da ciascuna Amministrazione direttamente

all'Erario. Le fatture soggette a split payment dovranno riportare la descrizione "Scissione dei pagamenti ex art. 17-ter DPR 633/72" o dicitura similare."

Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero rilevato in sede di prenotazione.

Al fine di evitare ogni eventuale contestazione, per i pasti erogati a ciascuna categoria di utenti, dovrà essere garantito l'accesso on line ai dati.

Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelli delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'OEA e quant'altro dallo stesso dovuto.

L'Amministrazione può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

Ai sensi dell'art. 11, c. 6 del D. Lgs n.36/2023, a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni, nel certificato di pagamento è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'OEA non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'OEA potrà sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente capitolato.

Art. 109 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto dell'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato in sede di gara.

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

L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 110– Penali

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente capitolato.

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

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

1° livello	Euro 250,00
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta
2	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.)
3	Per ogni caso di mancato rispetto del 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 prenotato
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 nel caso in cui vi sia il servizio di trasporto e consegna dei pasti;
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni (anche amministrative) o informazioni richieste dall'Amministrazione
2° livello	Euro 500,00
11	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti
12	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
13	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con l'Amministrazione
14	Per ogni derrata non conforme alle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”</i> rinvenuta nel magazzino
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”</i>
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti</i> (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
17	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti

21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
22	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto ai tempi indicati nell'offerta tecnica.
3° livello	Euro 750,00
23	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione del contratto collettivo indicato in sede di offerta
24	Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP)
25	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione o al DEC della documentazione inerente alla messa in atto del sistema HACCP.
26	Ogniqualevolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione o al DEC ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
27	Mancata fornitura di prodotti alimentari prescrittivi. Sarà applicata la penale prevista dall'art. 23 del presente capitolato
28	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
29	Per ogni violazione al divieto di riciclo
30	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;
31	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai refettori dati in uso all'OEA per l'erogazione del servizio
4° livello	Euro 1.500,00
32	Per ogni dieta sanitaria o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
33	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
34	Ogniqualevolta, a seguito di controlli effettuati presso le cucine, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche

35	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali cucina e refettori, dei macchinari, attrezzature e arredi
36	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

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

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

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior

Art. 111 – Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi

In caso di mancato o parziale invio della documentazione richiesta all'articolo 45 del presente capitolato (nell'ipotesi in cui l'OEA sia un operatore economico che ha un numero di dipendenti pari o superiore a 15 e inferiore a 50 ai sensi dell'art. 1, comma 3, dell'Allegato II.3 al Codice l'OEA sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice una penale pari a euro 5.000.

Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto dall'articolo relativo alle penali, per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.

In caso di mancato o parziale invio della documentazione richiesta all'articolo richiesta all'articolo 80 del presente capitolato (nell'ipotesi di operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti) ai sensi dell'art. 1, comma 3 dell'Allegato II-3 al Codice (ovvero la certificazione e relazione disabili) l'OEA sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e nel contratto, per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.

In caso di mancato o parziale invio della documentazione richiesta all'articolo 80 del presente capitolato (ovvero la riserva di una quota pari al 30% a occupazione giovanile e femminile in caso di nuove assunzioni per esecuzione del contratto) l'OEA sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e nel contratto in merito alle penali per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.

In caso di mancato o parziale invio di quanto richiesto richiesta all'articolo 80 del presente capitolato (ovvero la riserva di una quota pari al 30% all'occupazione di persone svantaggiate in caso di nuove assunzioni per l'esecuzione del contratto) nel termine ivi indicato, l'OEA sarà tenuto a corrispondere, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e dal contratto sul valore complessivo della penale per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto. Ove, comunque, dalla documentazione prodotta risulti che l'OEA non ha rispettato la quota di assunzione giovanile/femminile e dei disabili ne abbia dato adeguata motivazione dell'inadempimento, l'Amministrazione si riserva di adottare i provvedimenti che riterrà più opportuni nonché di segnalare l'inadempimento alle Autorità Competenti.

Art. 112 - Applicazione delle penali

La conformità della resa dei servizi da parte dell'OEA rispetto alle previsioni del capitolato è verificata a cura ed onere dell'Amministrazione o da soggetti da questa incaricati.

Qualora venissero riscontrate non conformità:

- a) Il personale dell'Amministrazione preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare all'OEA la non conformità riscontrata;
- b) L'Amministrazione provvederà altresì a comunicare all'OEA eventuali Azioni Preventive necessarie per evitare potenziali non conformità, nonché i tempi per la loro messa in opera.

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

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

L'Amministrazione adotterà inoltre gli eventuali provvedimenti sanzionatori sulla base:

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

Art. 113 - Obblighi di riservatezza

Per il contratto stipulato con ciascuna Amministrazione l'OEA ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente appalto. In particolare, si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con il Comune contraente e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale oggetto del contratto esecutivo. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione dei contratti esecutivi. L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio. Per ciascun contratto esecutivo l'OEA è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti,

consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune contraente ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto esecutivo, fermo restando che l'OEA sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune contraente. Fermo restando quanto previsto nell'articolo relativo trattamento dei dati personali e privacy, per ciascun contratto esecutivo l'O.E.A. si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa sul trattamento dei dati personali (Reg. UE 2016/679 e d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e s.m.i.) e ulteriori provvedimenti in materia.

L'affidatario assume la qualità di responsabile esterno per il trattamento dei dati personali e dovrà sottoscrivere la relativa nomina ai sensi del Reg. UE 2016/679.

Art. 114 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

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

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

Art. 115 - Clausole di risoluzione espresse

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

- mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del relativo Contratto;
- mancata reintegrazione della garanzia prestata per il contratto di cui all'art. 67 eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo di riferimento;
- nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall'OEA ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 72, del medesimo D.P.R. 445/2000;

- nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano all'OEA di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto.

Nelle fattispecie di cui al presente comma non si applicano i termini previsti dall'articolo 21-nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.

L'Amministrazione può risolvere il Contratto senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'OEA tramite PEC, nei seguenti casi:

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

Nell'ambito del contratto l'OEA ha l'obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell'atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al contratto. Nell'ambito del contratto, l'Amministrazione allorché accerti un grave inadempimento dell'OEA ad una delle obbligazioni assunte con il contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti all'OEA e contestualmente assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a quindici giorni, entro i quali l'OEA dovrà presentare le proprie controdeduzioni.

Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l'OEA abbia risposto, l'Amministrazione ha la facoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'OEA salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Qualora l'OEA ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del Contratto, l'Amministrazione assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali l'OEA deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'OEA qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione potrà risolvere il Contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

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

Art. 116 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

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

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 117 - Codice di comportamento. "pantouflage"

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, c. 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30/03/2001 n. 165" e del Codice di comportamento dei Dipendenti dei Comuni contraenti messi a disposizione telematicamente sul sito istituzionale, l'OEA e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopraccitato codice per quanto compatibili.

L'OEA, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, sottoscrivendo il contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del relativo rapporto di lavoro.

Art. 118 – Garanzia definitiva

La garanzia definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva

escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA. In particolare, si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione del servizio;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta l'Amministrazione si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, l'OEA è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 10 giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'OEA. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 119 – Polizze assicurative

L'OEA nell'esecuzione del contratto assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'OEA stesso quanto dell'Amministrazione e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi. È obbligo dell'OEA stipulare apposita polizza assicurativa.

L'OAE al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione debba essere considerata "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.

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

La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona

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

La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona

I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.

Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 120 – Trattamento dei dati personali

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i. del decreto della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione. In particolare, si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

L'OEA qualificato quale Titolare autonomo del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 4, par. 7 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), in quanto determina in autonomia le finalità e i mezzi del trattamento connesso alla gestione del servizio di ristorazione scolastica.

Nell'ambito dell'esecuzione del rapporto derivante dalla conclusione della procedura di gara, l'OEA garantisce che il trattamento dei dati personali degli Interessati coinvolti avvenga nel pieno rispetto dei principi stabiliti dall'art. 5 del Regolamento UE 679/2016 e della normativa nazionale vigente in materia di protezione dei dati personali.

L'OEA, nell'esecuzione del contratto, tratterà i seguenti dati personali:

- Dati anagrafici: nome, cognome, classe di appartenenza e altri dati identificativi degli utenti del servizio mensa.
- Dati sanitari (art. 9 GDPR): informazioni relative a allergie, intolleranze alimentari, prescrizioni mediche per diete speciali.
- Dati di contatto di genitori o tutori legali per comunicazioni inerenti al servizio.

Il trattamento dei dati personali avviene esclusivamente per la gestione e l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica e per il tempo strettamente necessario al raggiungimento di tali finalità.

L'OEA si impegna a:

- a) Trattare i dati nel rispetto dei principi di liceità, correttezza, trasparenza, minimizzazione e limitazione della conservazione (art. 5 GDPR).
- b) Adottare misure tecniche e organizzative adeguate (art. 32 GDPR) per garantire la protezione dei dati personali, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- c) Predisporre un'informativa chiara e trasparente da fornire agli utenti del servizio e ai loro genitori/tutori, in conformità agli artt. 12-14 GDPR.
- d) Limitare l'accesso ai dati solo al personale autorizzato, il quale deve ricevere una formazione adeguata in materia di protezione dei dati.
- e) Conservare i dati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario all'erogazione del servizio e, comunque, nel rispetto delle disposizioni contrattuali e normative.
- f) Notificare entro 72 ore eventuali violazioni dei dati personali (Data Breach) all'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali e al Comune di Casalmorano e al Comune di Genivolta (art. 33 GDPR).

L'OEA ha la facoltà di nominare Responsabili del Trattamento ai sensi dell'art. 28 GDPR, per l'esecuzione di attività specifiche connesse al servizio (es. fornitori di software gestionale per la prenotazione pasti, aziende di trasporto pasti).

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare verifiche e ispezioni per accertare il rispetto delle disposizioni GDPR da parte dell'OEA. Richiedere la trasmissione del Registro delle attività di trattamento ove richiesto (art. 30 GDPR), imporre misure correttive in caso di mancato rispetto degli obblighi.

L'inosservanza, l'adempimento inesatto o parziale delle condizioni sopra indicate costituirà una violazione degli obblighi del soggetto aggiudicatario e potrà comportare la risoluzione del rapporto instaurato.

Art. 121 – Controversie

Ove dovessero insorgere controversie tra i Comuni e l'appaltatore in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'Appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione aggiudicatrice, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del servizio.

In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il Tribunale competente per materia e territorio. Fino alla soluzione della controversia, l'Appaltatore non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato. È esclusa ogni forma di arbitrato.

Art. 122 – Disposizioni finali

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.

Art. 123 – Glossario e acronimi

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende:

Accordo fra i Comuni	Protocollo di Intesa tra il Comune di Casalmorano e il Comune di Genivolta, Sottoscritto il 12.02.2025, per la gestione in forma associata della gara di appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo 1° settembre 2025 - 31 agosto 2028.
Centrale Unica di Committenza (CUC)	Centrale Unica di Committenza "Area vasta Brescia".
Comune associato/i/Comune/i associato/i contraente/i/Comune/i contraente/i (Stazioni Appaltanti)	Il Comune di Casalmorano e il Comune Genivolta.
Operatore Economico Aggiudicatario (OEA)	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario della procedura.
Capitolato descrittivo e prestazionale	Le disposizioni contenute nel presente atto, comprensivo di tutti i suoi allegati, hanno lo scopo di stabilire le clausole relative al contratto che le Amministrazioni contraenti stipuleranno con l'operatore economico aggiudicatario.

Contratto	Il contratto avente ad oggetto il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a fornire a favore del Comune associato.
Responsabile Unico del Progetto (RUP)	Responsabile unico del progetto è responsabile delle fasi di programmazione, progettazione, affidamento e per l'esecuzione di ciascuna procedura soggetta al codice.
Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC)	Il direttore dell'esecuzione del contratto si occupa del coordinamento, della direzione e del controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto.
Parti	S'intendono l'Amministrazione contraente e l'OEA.
Servizio di Ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole e ad altri utenti dei Comuni di Casalmorano e Genivolta reso mediante la produzione dei pasti presso la cucina del Comune di Casalmorano, e la somministrazione agli utenti presso i locali di consumo.
Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività che saranno oggetto del contratto.
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio.
Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale i Comuni nell'ambito del contratto specifico concede in comodato d'uso gratuito all'OEA i locali adibiti al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti.
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna.
Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti.
Preparazione gastronomica	La pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro).

Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio.
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.
Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture.
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti).
Alimento	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta).
Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie.
GPP (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo.
CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi degli artt. 57 e 130 del D. Lgs n.36/2023	Decreti del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti .
Prodotto locale (chilometro zero)	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno dei 70 km dalla sede comunale.
Filiera corta locale	Lo sviluppo delle filiere corte secondo il regolamento (UE) n. 1305/2013: «una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo

	economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori».
Filiera corta nazionale	Prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale.
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Come definito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti.
Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG).
Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimenti o prodotti trasformati compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti.
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i punti di erogazione servizio.
Locali di consumo dei pasti o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione.
Distribuzione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti.
Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura.

Macchine da cucina	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia.
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc).
Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.