

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA (C.U.C.) CAPOFILA COMUNE DI VIMODRONE

**COMUNE DI
CASSINA DE' PECCHI**



**COMUNE DI
VIMODRONE**



**COMUNE DI
RODANO**



MAGGIO 2021

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DI
ACCORDO QUADRO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E ALTRE UTENZE DEI COMUNI DI CASSINA
DE PECCHI, RODANO, VIMODRONE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE**

PREMESSE

I Comuni di Vimodrone, Cassina de Pecchi e Rodano (di seguito anche Comuni associati) hanno stipulato una convenzione ex articolo 30 del D.lgs. n. 267/2000 per la gestione associata della funzione e delle attività di acquisizione di lavori, servizi e beni in attuazione a quanto previsto dall'articolo 37 comma 4 lettera b) del D.lgs. n. 50/2016 e hanno istituito un ufficio comune operante come centrale unica di committenza (di seguito nel presente atto per brevità anche "CUC" o Stazione Appaltante) con sede presso il Comune di Vimodrone con funzione di stazione appaltante, in nome e per conto dei Comuni associati. Nella sopra citata convenzione si è disciplinata la suddivisione delle competenze in capo ai Comuni associati ed in capo all'ufficio Comune operante come cuc. Sinteticamente, tra le competenze in capo ai Comuni associati, ai sensi dell'articolo 7 della citata convenzione, vi è l'approvazione del progetto dell'acquisizione da effettuare e l'approvazione della determina a contrarre nonché l'individuazione di tutti gli elementi previsti nella lettera a) dal citato articolo, mentre in capo all'ufficio Comune operante come cuc ai sensi dell'articolo 4 della citata convenzione vi è l'approvazione degli atti di gara e lo svolgimento della stessa fino alla proposta di aggiudicazione, demandando invece, alla competenza dei Comuni associati l'approvazione dell'aggiudicazione e tutte le attività contrattuali. In base all'articolo 7 comma 4 della sopra citata convenzione, allorquando la procedura di affidamento riguardi più Comuni associati, viene individuato un unico responsabile di procedimento per l'intera acquisizione e il Comune presso cui quest'ultimo opera adotta la determina a contrarre e una volta conclusa la procedura, adotta la determina di aggiudicazione con cui si individua la miglior offerta e l'operatore economico aggiudicatario del servizio, che poi i vari Comuni associati attivano con propri atti.

In linea con quanto sopra, i Comuni associati hanno deciso di porre in essere una gara aggregata per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, con l'utilizzo dello

strumento dell'accordo quadro ai sensi dell'articolo 54 comma 3 del D.lgs. n. 50/2016 a cui poi i Comuni associati fanno ricorso per l'attivazione del proprio servizio stipulando con l'Operatore economico aggiudicatario singoli contratti esecutivi. Per progettare ed effettuare questa acquisizione si è deciso di individuare quale Rup il Responsabile del Settore Servizi alla persona del Comune di Vimodrone. La gara sarà poi gestita dall'ufficio comune operante come cuc che approverà gli atti di gara. L'utilizzazione dello strumento dell'accordo quadro e quindi la gestione in forma associata della procedura di scelta del contraente, mediante aggregazione della domanda di più soggetti, consente, tra le altre, la razionalizzazione della spesa di beni e servizi e il conseguimento di economie di scala e, non ultimo, un risparmio nelle spese di gestione della procedura medesima.

L'Operatore economico aggiudicatario dell'accordo quadro dovrà impegnarsi ad eseguire il servizio oggetto dei singoli contratti esecutivi secondo quanto stabilito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e dalle migliorie offerte e accettate in sede di aggiudicazione nonché dai singoli contratti esecutivi che verranno stipulati a tutti gli effetti tra i Comuni associati e l'operatore economico aggiudicatario. I singoli Comuni associati provvederanno a nominare il Responsabile del Procedimento relativamente alle fasi di esecuzione del singolo contratto esecutivo. Il Responsabile del procedimento di ciascun Comune associato, in coordinamento con il Direttore dell'esecuzione, ove nominato, assume specificatamente in ordine al singolo contratto esecutivo i compiti di cura, controllo e vigilanza nella fase di esecuzione contrattuale nonché nella fase di verifica della conformità delle prestazioni.

PRINCIPI GENERALI

Il servizio è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs.20 aprile 2016 n. 50 Art.. 30 comma 1, Art.34), secondo i principi del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement (Acquisti verdi) di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'Articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria N. 296 del 27 Dicembre 2006, alla legge n.141/2015 e alla legge n.166 / 2016.DM 10 MARZO 2020 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI.

OGGETTO

L'accordo quadro che si intende affidare per conto dei Comuni associati è quello previsto dall'articolo 54 comma 3 del D.lgs. n. 50/2016 con l'individuazione di un Operatore economico aggiudicatario (di seguito anche O.E.A.) e ha lo scopo di definire la disciplina normativa e contrattuale relativa alle condizioni e alle modalità di affidamento da parte dei Comuni associati dei singoli contratti esecutivi e, conseguentemente, di esecuzione delle prestazioni dei singoli contratti esecutivi aventi ad oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato agli utenti dei Comuni di Vimodrone, Cassina De Pecchi, Rodano. Il servizio oggetto dei contratti esecutivi deve essere espletato dall'O.E.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e dalle migliori offerte e accettate in sede di aggiudicazione.

Formano altresì oggetto dei contratti esecutivi gli interventi strutturali e di fornitura di impianti e attrezzature come descritto nella Specifica tecnica Allegato 1.

Tutti i beni forniti (sia quelli richiesti nonché quelli offerti) s'intendono di proprietà dei Comuni associati contraenti i contratti esecutivi. Il valore indicativo stimato dell'accordo quadro, rappresentato dalla sommatoria dell'importo massimo presunto dei contratti esecutivi che verranno affidati dai Comuni associati in virtù dell'accordo quadro medesimo è di euro 5.724.445,320 di cui euro 11.571,600 quali oneri della sicurezza interferenziali non soggetti a ribasso. Per un maggior dettaglio della stima si rinvia all'apposito allegato denominato specifica stima, tabella dei prezzi unitari e valore complessivo presente negli elaborati progettuali. Con l'aggiudicazione dell'accordo quadro, l'O.E.A. si impegna a dare esecuzione ai contratti esecutivi che saranno affidati dai Comuni associati e stipulati da questi ultimi in forma pubblica amministrativa. Per effetto del perfezionamento del Contratto Esecutivo, l'O.E.A. sarà obbligato ad eseguire il servizio, restando inteso che in caso di mancata utilizzazione dell'accordo quadro da parte dei Comuni associati nulla potrà essere preteso a qualsiasi titolo dal medesimo O.E.A. il quale, infatti, sarà tenuto a svolgere le attività, effettuare le forniture e prestare i servizi solo a seguito del perfezionamento dei Contratti Esecutivi. L'aggiudicazione dell'accordo quadro non è fonte di alcuna obbligazione nei confronti dell'O.E.A., essendo necessario per l'attivazione del servizio che i Comuni associati affidino e stipulino i contratti esecutivi a quest'ultimo. I Comuni associati provvederanno, prima della sottoscrizione del singolo Contratto Esecutivo, tra le altre cose: i) alla nomina del Responsabile del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016 ii) alla nomina del Direttore dell'esecuzione, laddove le relative funzioni non siano svolte dal Responsabile del procedimento nel rispetto degli artt. 101, 102 e 111 del D.Lgs. n. 50/2016; iii) ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., degli artt. 6 e 7 del Decreto Legge 12 novembre 2010, n. 187 nonché della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (ora A.N.AC.) n. 8 del 18 novembre 2010, alla indicazione sul medesimo

Contratto Esecutivo del CIG (Codice Identificativo Gara) “derivato” rispetto a quello dell’accordo quadro.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 TERMINI E DEFINIZIONI

Nell’ambito del presente Capitolato s’intende per:

a) Capitolato descrittivo e prestazionale di Accordo Quadro	Le disposizioni contenute nel presente atto, comprensivo di tutti i suoi allegati nonché dei documenti ivi richiamati, che, unitamente alla relazione tecnica presentata in fase d’offerta e alle migliorie offerte e accettate in sede di aggiudicazione hanno lo scopo di stabilire le clausole relative ai contratti esecutivi che i Comuni associati stipuleranno con l’operatore economico aggiudicatario
b) Contratto esecutivo	Il contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione tra l’operatore economico aggiudicatario e il Comune associato

c) Stazione appaltante	Ufficio comune operante come centrale unica di committenza costituito a seguito di accordo consortile nella forma della convenzione ex art. 30 del D.lgs. n. 267/2000 tra i Comuni di Vimodrone, Cassina de Pecchi e Rondano e con sede presso il Comune di Vimodrone. Sulla base della citata convenzione, approverà gli atti di gara e formulerà la proposta di aggiudicazione dell'accordo quadro al Comune di Vimodrone che provvederà all'aggiudicazione dell'accordo quadro del servizio di ristorazione scolastica a favore dell'O.E.A.
d) Comune/i associato/i/Comune/i associato/i contraente/i/Comune/i contraente/i	I Comuni di Cassina de Pecchi, Rodano e Vimodrone che una volta aggiudicato l'accordo stipuleranno i contratti esecutivi con l'operatore economico affidatario aventi ad oggetto il servizio di ristorazione scolastica
e) Comune	RUP e Direttore dell'Esecuzione del singolo contratto esecutivo incaricati da parte di ciascun Comune ai fini dell'espletamento di ogni singolo contratto esecutivo

f) Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.):	l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura;
g) Parti	s'intendono i Comuni e l'O.E.A.;
h) Servizio di Ristorazione	il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole e ad altri utenti dei Comuni di Rodano, Cassina de Pecchi, Vimodrone reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine site nei rispettivi Comuni che sarà oggetto dei singoli contratti esecutivi
i) Specifiche Tecniche	insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'O.E.A. deve soddisfare per lo svolgimento delle attività che saranno oggetto dei singoli contratti esecutivi
j) emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio;

k) Verbale di presa in consegna	l'atto con il quale i Comuni nell'ambito dei contratti esecutivi concedono in comodato d'uso all'O.E.A. i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso;
l) Inventario	l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'O.E.A., parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
m) Menu	la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
n) Preparazione gastronomica	la pietanza, il cd. Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
o) Pasto	le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

p) Pasti crudi semilavorati	La quantità di derrate necessarie per approntare i pasti per gli alunni degli asili nido
q) 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;
r) Dieta a carattere etico o religioso	pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
s) Portata:	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
t) Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
u) Prodotto trasformato	si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;

<p>v) GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)</p>	<p>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;</p>
<p>w) CAM</p>	<p>Decreti del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) 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 nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement;</p>
<p>x) CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi dell'Art. 144 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.</p>	<p>Documento in cui vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement;</p>

y) Prodotto locale	derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara;
z) Filiera corta	Lo sviluppo delle filiere corte 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»
aa) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
bb) 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);
cc) Prodotti Agricoli Tradizionali	alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli Articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

dd) Produzione dei pasti	l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;
ee) Trasporto dei pasti	il trasporto dei pasti dalla cucina presso i punti di erogazione servizio;
ff) Locali di consumo dei pasti o refettorio	ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
gg) Distribuzione dei pasti	l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
hh) Stoviglie	piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
ii) Utensileria	coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
jj) Tegameria	pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
kk) Macchine da cucina	strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

ll) Impianti	attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
mm) Arredi	complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
nn) Rischi interferenti	tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI
oo) Ulteriori definizioni	Quando non diversamente specificato, con "Gara" s'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il singolo contratto esecutivo .

ART. 2 ARTICOLAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

I capitolato è articolato in due parti: una riguarda il capitolato specifico per ogni Comune dove sono riportate tutte le informazioni che riguardano le specificità il servizio di ristorazione, e una che contiene le norme generali Comuni.

SEZIONE I

CAPITOLATO D'ONERI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

DEL COMUNE DI VIMODRONE

ART. 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA DEL COMUNE DI VIMODRONE

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

- Alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole primarie e personale scolastico aventi diritto;
- Utenti frequentanti il Polo Educativo 0-6;
- Alunni frequentanti le scuole secondarie di primo grado
- Anziani a domicilio
- Utenti frequentanti i centri estivi

ART. 4 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, scuola primaria, insegnanti e personale scolastico Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, il confezionamento in multi porzione in caso di pasti veicolati, e la somministrazione con servizio al tavolo presso i rispettivi locali di consumo. Ove siano presenti linee self service il servizio sarà' erogato mediante dette linee.

La scuola secondaria di primo grado usufruisce attualmente del servizio di ristorazione scolastica nella giornate di lunedì, mercoledì e giovedì. Nel corso dell'anno i giorni di erogazione possono essere richiesti in giornate diverse; in questo caso si concorderà la diversa organizzazione del servizio, senza oneri aggiuntivi.

ART. 5 PASTI ANZIANI CON CONSEGNA A DOMICILIO

Il servizio è previsto da lunedì a sabato per 12 mesi all'anno, esclusi i festivi. I pasti devono essere confezionati in monoporzione e conservati in contenitori mono pasto per il trasporto.

ART. 6 UBICAZIONE DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI DESTINATI A UTENZE SCOLASTICHE E NUMERO MEDIO DI PASTI GIORNALIERI

Centro cottura comunale presso il quale sono preparati i pasti per tutta l'utenza	Via Piave n 60, presso scuola primaria
---	--

Locali di consumo

SCUOLE D'INFANZIA

PLESSO SCOLASTICO	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi
Curiel – Polo Educativo 0-6	Via Curiel (complesso Mediolanum)	15
Via Fiume	VIA Fiume 32	180
Via Petrarca	VIA Petrarca	110

SCUOLE PRIMARIE

PLESSO SCOLASTICO	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi
Via Matteotti	Via Matteotti	230
Via Fiume	VIA Fiume 30	200
Via Piave	VIA Piave 60	250

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PLESSO SCOLASTICO	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi
Via Piave	VIA Piave 62	70

UBICAZIONE DEI DOMICILI DEGLI ANZIANI

	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi
	Proprio domicilio/centro diurno anziani	35

CENTRI ESTIVI

SEDE	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi		
		mese	n. giorni	Media /giorno
Via Piave	Via Piave ,60	Giugno	7	100
		Luglio	23	135
		Agosto	16	70
		settembre	4	95

ART. 7 DIMENSIONE DELL'UTENZA DEL COMUNE DI VIMODRONE

La dimensione annua dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2018/19 è quella di seguito indicati

Tipologia utenza	n. Pasti anno	n. Pasti durata contrattuale 3 anni
Sistema integrato per infanzia (Polo educativo 0 6 anni)	2850	8.550
Utenti scuola infanzia	55.500	166.500
Utenti scuola primaria	115.200	345.600
Utenti scuola secondaria primi grado	4.200	12.600
Domiciliari totale	10.500	31.500
Utenti centri estivi	5.300	15.900
<i>totale</i>	<i>193550</i>	<i>580650</i>
<i>Merende per post scuola*</i>	<i>25080</i>	<i>75240</i>

* numero indicativo per gli alunni frequentanti il tempo prolungato. In termini economici costituisce parte integrante del pasto, da considerare incluse nel prezzo dello stesso.

N.B. = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il Comune, ai sensi dell'Art. 106 comma 12 del D.Lgs 50/2016 intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Potranno essere ricompresi anche altri utenti afferenti

al Comune, non espressamente previste nel presente capitolato. Si precisa inoltre che il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti). Nel caso di sospensione del servizio a causa dello stato di emergenza per la pandemia da Covid-19 si procederà secondo le modalità previste dal D. Lgs. 50/2016.

ART. 8 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 congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

ART. 9 ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE DIVERSE UTENZE

Somministrazione della frutta (compresa nella struttura del pasto) a metà mattina nelle scuole dell'infanzia e primarie.

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

Scuole dell'Infanzia	dalle ore 12,00	alle ore 13
Scuole primarie	dalle ore 12,30	alle ore 13,30
Scuole secondaria di primo grado	dalle ore 13,30	alle ore 14,15

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

Orari di consegna dei pasti agli anziani a domicilio dalle ore 11 alle ore 13,00

La somministrazione delle merende per le diverse utenze deve essere consegnate:

per le scuole dell'infanzia entro le ore 15.45

per le scuole primarie entro le ore 16

ART. 10 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune si farà carico esclusivamente degli oneri relativi tutte le utenze energetiche (energia elettrica, Gas riscaldamento, acqua calda e fredda) dei locali di consumo del pasto.

ART. 11 ONERI ECONOMICI A CARICO DELL'O.E.A.

L'O.E.A. 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.

Oneri per gli adempimenti previsti nell'allegato 1, consistenti nella fornitura di nuove attrezzature, lavori di muratura, adeguamento impianti.

Oneri relativi tutte le utenze energetiche (energia elettrica, Gas riscaldamento, acqua calda e fredda) dei locali di produzione.

Oneri per interventi di manutenzione ordinaria di locali, degli impianti, delle attrezzature dei locali di produzione.

Oneri di manutenzione ordinaria dei i refettori anticipazione della fornitura e distribuzione della frutta (del pranzo) a metà mattina nelle scuole infanzia e primaria.

Oneri per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, attrezzature e utensileria di cucina.

Oneri per interventi di derattizzazione/disinfestazione/deblattizzazione.

Oneri per gli 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);

Oneri sostenute dal Comune per effettuare la pubblicità all'appalto ai sensi della L. 17 dicembre 2012, n. 221, Art. 34, comma 35. Dette spese saranno rimborsate a 60 gg. Dall'aggiudicazione definitiva. In via presuntiva l'importo ammonta ad euro 4.800,00 oltre IVA. Oneri per la stipulazione del contratto esecutivo. L'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.

Oneri per la gestione del sistema di rilevamento presenze.

ART. 12 STOVIGLIAME, TOVAGLIATO E MATERIALE A PERDERE

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo, in ceramica bicchieri, in vetro, 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 salvo per gli utenti dei centri estivi che saranno utilizzati stoviglie a perdere.

ART. 13 SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE

La rilevazione quotidiana delle presenze, per l'utenza scolastica è a carico dell'O.E.A. .

L'OEA è tenuta a caricare le presenze sul portale comunale attraverso cui avviene bollettazione a mezzo PagoPA fornito da PAL, appaltatore dei programmi informatici dell'ente. La prenotazione dei pasti per gli utenti a domicilio sarà effettuata e comunicata all'O.E.A. da personale del comune all'inizio dell'anno, con indicazione dell'indirizzo, eventuali diete, con aggiornamenti periodiche per cessazioni, nuovi inserimenti e altre variazioni.

ART. 14 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto L'O.E.A. deve impiegare idonei contenitori qualora quelli in dotazione nella cucina non fossero sufficienti, deve provvedere ad integrare quelli mancanti. Gli oneri sono a carico dell'O.E.A..

ART. 15 MEZZI DI TRASPORTO

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

ART. 16 MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO

L'O.E.A. 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'O.E.A. 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.

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. 17 ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO I VEICOLATI

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

Per gli alunni delle scuole dell'infanzia è previsto il consumo della merenda al mattino, nell'orario 9,30 - 10 ca

È pertanto prevista la mattina stessa del consumo. La consegna di pane e frutta, al personale scolastico.

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'O.E.A. 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 dal Comune.

ART. 18 NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE UTENZE SCOLASTICHE

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'O.E.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù 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 del Comune.

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'O.E.A. secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'O.E.A. in sede di gara.

La distribuzione, nel caso di servizio 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. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta del O.E.A. il Comune si riserva di derogare a tale regola.

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 i cui oneri restano totalmente a carico

dell'O.E.A. L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio, fornite dall'O.E.A..

ART. 19 PREZZO DEL PASTO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il prezzo unitario rispettivamente del pasto, per ciascuna tipologia di utenti, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto esecutivo sottoscritto dall'O.E.A. a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'O.E.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e i lavori di cui alla Specifica tecnica n.1 e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, esclusi i costi chiaramente identificati a carico del comune. La fatturazione, avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base:

B) Utenze scolastiche: numero di pasti realmente forniti;

C) Utenze anziani a domicilio

L'OEA deve assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 136/2010 e successive modificazioni e integrazioni, impegnandosi a tal fine a:

1. utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del contratto esecutivo;

2. comunicare al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;

3. prevedere, nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a servizi/forniture/lavori oggetto del contratto esecutivo, quali ad esempio subappaltatori/subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;

4. risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, se si ha notizia dell'inadempimento rispetto agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui al precedente punto, informando contestualmente sia il Comune sia la Prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente;

5. fornire al Comune, se questi lo richieda, copia dei contratti di subappalto di cui sopra, ai fini della verifica dell'applicazione della norma relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

I pagamenti avvengono per stati di avanzamento secondo una rendicontazione mensile posticipata e sottoscritta sia dal Comune che dall'OEA da cui si evinca che le prestazioni sono state regolarmente e definitivamente contabilizzate nel mese di riferimento. A tal fine l'OEA dovrà prima di emettere fattura relativa al mese precedente presentare un computo riepilogativo delle attività/ore effettuate svolte nel mese di riferimento. Detto computo deve essere controllato e approvato dal Comune. A tal fine, il Comune, fermo restando l'effettuazione della verifica di conformità di cui all'apposito articolo del presente atto, entro 10 giorni naturali e consecutivi dalla presentazione di detto computo, può richiedere chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione della documentazione già presentata, altrimenti detto computo si riterrà accettato. A seguito della consegna della documentazione integrativa o revisionata richiesta, il Comune ha come nuovo termine di approvazione ulteriori 5 giorni naturali e consecutivi dalla consegna, trascorsi i quali, senza che il Comune abbia richiesto chiarimenti e/o altra documentazione, il computo

riepilogativo si intende accettato ed approvato. A questo punto, concluso positivamente anche la verifica di conformità di cui all'apposito punto del presente atto e comunque entro un termine non superiore a 7 giorni dalla conclusione della stessa, il Comune rilascia il certificato di pagamento o altro documento equivalente e l'O.E.A. potrà quindi provvedere all'emissione della fattura di importo pari al corrispettivo relativo al mese precedente accettato e approvato. Si precisa che in ogni caso le fatture dovranno essere prodotte solo dopo l'esito positivo della verifica di conformità allegando il relativo verbale o comunque documento attestante il positivo riscontro del Comune. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento la modifica della documentazione richiesta e delle modalità di presentazione della stessa ai fini di agevolare i processi amministrativi e di svolgere le proprie valutazioni ed attività amministrative.

In ottemperanza al decreto ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'O.E.A. emetterà fattura in forma elettronica ai sensi della Legge 244/2007, art. 1 commi da 209 a 214.

È obbligatorio che ogni fattura elettronica riporti il Codice Univoco Ufficio, che è un'informazione obbligatoria della stessa e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio (SDI), gestito dall'Agenzia delle Entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all'Ufficio destinatario.

I dati necessari alla Fatturazione Elettronica nei confronti del Comune sono i seguenti:

Denominazione Ente:	Comune di Vimodrone
Codice Univoco ufficio:	BHK9ZK
Nome dell'ufficio:	Ufficio scuola

Codice Fiscale:	07430220157
Partita Iva:	00858950967

Il pagamento si intende avvenuto alla data del pagamento della Tesoreria Comunale.

Il pagamento della fattura avrà luogo, previo rilascio di visto di regolare esecuzione da parte del competente ufficio e in presenza di DURC regolare, entro 30 giorni solari dalla data di ricezione della fattura (data del protocollo generale).

I termini di pagamento si intendono sospesi per il tempo necessario a svolgere la verifica inerente la regolarità contributiva.

In caso di RTI il fatturato verrà liquidato a favore dell'impresa mandataria.

In caso di fattura irregolare o collaudo negativo, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione del Comune (data di invio della medesima all'O.E.A.); tale termine riprende a decorrere dalla data di definizione della predetta contestazione.

In caso di ritardato pagamento il saggio di interesse è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 del codice civile. Dal corrispettivo posto in pagamento saranno direttamente trattenute le eventuali penalità .

ART. 20 ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO IN CASO DI PERMANENZA DELLA EMERGENZA COVID-19

Qualora nel corso del contratto dovesse persistere l'emergenza Covid-19 e il servizio dovesse essere erogato con modalità diverse rispetto all'ordinaria organizzazione, e l'eventuale riduzione del numero dei pasti, come previsti dal capitolato, fosse uguale o inferiore al 20%, il Comune corrisponderà all'O.E.A. un importo pari a euro 0,41 per pasto

relativo agli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria, erogato per a compensazione di tutti i maggiori costi sostenuti dall'O.E.A. a causa delle modificate modalità organizzative del servizio.

ART. 21 ADEGUAMENTO DEL PREZZO NEL CASO DI DIMINUZIONE DEL VALORE DEL CONTRATTO ESECUTIVO OLTRE IL 20 % DELL'IMPORTO CONTRATTUALE

Qualora nel corso del contratto, il numero di pasti contrattualmente previsto dovesse diminuire di una percentuale superiore al 20 %, si potrà procedere ad una riparametrazione del prezzo del pasto per il numero eccedenti il 20 % e solo per le singole voci di costo fisse su richiesta motivata e documentata dell'O.E.A., con conguaglio annuale.

ART. 22 REVISIONE DELLE CONDIZIONI ECONOMICHE IN CASO DI RIPETIZIONE E/O PROROGA DEL CONTRATTO

I corrispettivi riconosciuti nella fase di esecuzione del contratto comprendono anche specificatamente, i costi delle migliorie offerte che si ritengono interamente i compensati.

Qualora il contratto venisse ripetuto o prorogato, si precisa quanto segue.

IL livello di qualità del servizio resterà immutato rispetto al contratto precedente, per gli altri aspetti si procederà come di seguito descritto:

1) Realizzazione degli interventi previsti dalla specifica di cui All.1:

Nel caso in cui il contratto venga ripetuto, o prorogato il comune decurterà dal prezzo di ciascun pasto erogato, l'incidenza della quota di ammortamento indicata in sede di gara.

2) Migliorie accolte riguardanti impianti, strutture, attrezzature e arredi:

Nel caso in cui il contratto venga ripetuto, o prorogato la il comune decurterà dal prezzo di

ciascun pasto erogato, l'incidenza della quota di ammortamento indicata in sede di gara.

3) Migliorie offerte non accolte: L'O.E.A. rimborserà al Comune la somma relativa alle migliorie non accolte indicate dall'O.E.A. in fase di gara commisurata alla durata della ripetizione e/o proroga tecnica.

ART. 23 MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

L'O.E.A., sin dall'inizio del servizio oggetto del singolo contratto esecutivo, 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 nelle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”* (Allegato n. 8).

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

ART. 24 TEMPI E MODALITÀ DI CONSEGNA E INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE E AI LAVORI DA ESEGUIRE PREVISTE NELL'ALLEGATO 1

Gli adempimenti previsti nell'allegato 1 devono essere conclusi entro 60 giorni lavorativi dall'inizio del servizio. Le attrezzature, i macchinari, i lavori, oggetto della fornitura dovranno avere le caratteristiche minime stabilite nell'Allegato n.1 *“Specifica tecnica relativa agli interventi strutturali e di fornitura di impianti e attrezzature”*, il quale costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato. Le operazioni di installazione delle attrezzature e l'esecuzione dei lavori, dovranno essere realizzate in maniera tale da minimizzare i blocchi della produzione con conseguenti disagi per l'utenza. La fornitura di attrezzature, e i lavori si considereranno completati a seguito dell'installazione delle

attrezzature e della loro effettiva messa in funzione e dei lavori effettuati, nell'ambito del servizio a seguito di avvenuto collaudo con esito positivo.

ART. 25 PRODUZIONE DEI PASTI DURANTE I LAVORI

Durante il lavori, i pasti saranno prodotti nella cucina di Cassine de Pecchi .

ART. 26 COLLAUDI

La fornitura dei beni e l'esecuzione dei lavori saranno collaudate dal personale del Comune, tecnicamente idoneo ovvero da professionisti individuati dalla stessa in relazione alla specifica fornitura. L'accettazione dei beni e/o il collaudo delle attrezzature devono accertare che i beni corrispondano ai requisiti richiesti. L'incaricato all'accettazione e/o il collaudatore, sulla base degli accertamenti e delle prove effettuati, possono accettare i beni o rifiutarli o dichiararli rivedibili. Saranno rifiutate le forniture difettose o non rispondenti alle prescrizioni tecniche presentate. In questi casi, il l'O.E.A. ha l'obbligo di provvedere, nel minor tempo possibile, alla sostituzione dei beni con altri rispondenti ai requisiti contrattuali e/o all'esecuzione dei lavori in conformità alle richieste del Comune. Il collaudo avrà luogo, entro giorni 30 (trenta) dal montaggio e posa in opera della fornitura, dai rappresentanti incaricati del Comune ed alla presenza di persona incaricata dal O.E.A., debitamente invitato. In caso di assenza ingiustificata dell'incaricato del O.E.A., il verbale di collaudo fa egualmente stato. Il termine temporale suddetto sarà sospeso nel caso in cui, iniziato il collaudo, siano disposte prescrizioni a carico del O.E.A.. Il termine riprenderà a decorrere dalla data di adempimento delle prescrizioni medesime. I beni rifiutati al collaudo perché non funzionanti o non rispondenti alle prescrizioni tecniche, non saranno presi in consegna e ferma restando l'applicazione della penalità, dovranno essere

sostituiti a cura e spese del O.E.A. entro 10 (dieci) giorni dalla data della lettera raccomandata A.R. o mediante posta elettronica PEC, con cui è stato comunicato il rifiuto. In mancanza di riscontro il comune potrà procedere all'affidamento della fornitura ad un'altra ditta, con riserva di applicare le penalità previste e richiedere i danni e le maggiori spese sostenute.

ART. 27 DOCUMENTAZIONE TECNICA

L'O.E.A. prima di procedere all'esecuzione della fornitura deve far pervenire al entro il tempo massimo di 10 giorni solari a far data dall'ordinativo, la seguente documentazione tecnica che dovrà essere conforme a quella presentata in sede di gara:

- scheda tecnica del bene con codice d'individuazione e/o disegno assonometrico/render, idoneo per qualità e risoluzione a valutare il singolo bene da fornire
- depliant illustrativi di ogni singolo macchinario, attrezzatura o arredo
- certificazioni/Dichiarazioni attestanti la conformità dei beni a tutte le norme vigenti, italiane e comunitarie
- manuali d'uso in lingua italiana
- documentazione tecnica che il Fornitore ritiene di aggiungere a quella richiesta (foto, cataloghi, disegni, ecc.);

SEZIONE II

CAPITOLATO D'ONERI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

DEL COMUNE DI RODANO

ART. 28 TIPOLOGIA DELL'UTENZA COMUNE DI RODANO

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione scolastica è composta da alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria, la Scuola Secondaria di primo grado e personale scolastico aventi diritto.

ART. 29 ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti: alunni della Scuole dell'infanzia, scuola primaria, insegnanti e personale scolastico.

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, il confezionamento in multi porzione e la somministrazione con servizio al tavolo presso i rispettivi locali di consumo. Ove siano presenti linee self service il servizio sarà erogato mediante dette linee.

Per gli alunni e personale autorizzato delle scuole secondarie di primo grado il servizio è previsto attualmente nella giornate di lunedì e mercoledì. Il servizio prevede altresì, senza oneri aggiuntivi, la distribuzione della merenda a metà mattina per alunni della primaria (non somministrata a pranzo) e al pomeriggio per alunni dell'Infanzia e della Primaria che usufruiscono del tempo prolungato.

**ART. 30 UBICAZIONE DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI
DESTINATI A UTENZE SCOLASTICHE E NUMERO MEDIO DEI PASTI GIORNALIERI**

CUCINA	via delle querce 14 – frazione Millepini
--------	--

PUNTI DI DISTRIBUZIONE	sede	Numero indicativo pasti medi giornalieri
SCUOLA INFANZIA	via Palermo (pranza in via delle Querce in refettorio dedicato)	90
SCUOLA PRIMARIA	via delle querce	220
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	SP 182 (pranza in via delle querce – refettorio primaria) alunni trasportati a cura del Comune	55

ART. 31 DIMENSIONE DELL'UTENZA DEL COMUNE DI RODANO

La dimensione annua dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2018/19 è quella di seguito indicata:

PUNTI DI DISTRIBUZIONE	n. pasti annuo	Numero pasti durata contrattuale 3 anni
SCUOLA INFANZIA	17.833	53.499
SCUOLA PRIMARIA	36.998	110.994
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	3839	11.517
TOTALE	58670	176010
Merende prolungamento Infanzia – numero massimo *	5.700	17.100
Merende prolungamento Primaria – numero massimo *	4.480	13.440

* numero indicativo per gli alunni frequentanti il tempo prolungato. In termini economici costituisce parte integrante del pasto, da considerare incluse nel prezzo dello stesso.

N.B. = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Si precisa inoltre che il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o emergenza sanitaria si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti). Nel caso di sospensione del servizio a

causa dello stato di emergenza per la pandemia da Covid-19 si procederà secondo le modalità previste dal D. Lgs. 50/2016.

ART. 32 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. 33 ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI SCOLASTICI

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
Scuola Secondaria di primo grado	dalle ore 13,40	alle ore 14,15

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

ART. 34 ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE, GESTIONE, ISCRIZIONE E RISCOSSIONE RETTE

La rilevazione quotidiana presenze per l'utenza scolastica sarà a completo carico dell'O.E.A. per tutte le scuole del territorio. Attualmente viene effettuata su moduli cartacei, in ogni classe, tutte le mattine dalle 9 alle 10 circa su cui vengono registrati gli eventuali assenti per classe. Il numero dei presenti, con evidenza delle diete speciali necessarie (comprese le leggere). La rilevazione presso la Scuola Secondaria di primo grado avviene con le stesse modalità ma, a fronte di contrattazione annuale con Direzione Didattica, a cura del personale scolastico che comunica telefonicamente i dati al centro cottura.

L'O.E.A. carica le presenze con cadenza almeno settimanale su applicativo di back office attraverso cui avviene bollettazione a mezzo PagoPA fornito da Project unipersonale S.r.l., attuale gestore del software in uso all'ente i cui dettagli operativi sono specificati all'art. 37.

La prenotazione dei pasti per gli utenti a domicilio sarà effettuata e comunicata all'O.E.A. da personale del comune all'inizio dell'anno, con indicazione dell'indirizzo, eventuali diete, con aggiornamenti periodici per cessazioni, nuovi inserimenti e altre variazioni.

ART. 35 NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE UTENZE SCOLASTICHE

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'O.E.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù 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 del Comune.

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'O.E.A. secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'O.E.A. in sede di gara.

La distribuzione, nel caso di servizio 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. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta dell'O.E.A. il Comune si riserva di derogare a tale regola.

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 i cui oneri restano totalmente a carico dell'O.E.A. L'acqua somministrata sarà quella della rete idrica micro filtrata con l'ausilio di apposite centraline. Per la somministrazione si farà uso di brocche in polycarbonato munite di coperchio.

ART. 36 STOVIGLIAME, TOVAGLIATO E MATERIALE A PERDERE

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo, bicchieri, tutti in melanina, 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.

In occasione della distribuzione di merende previste durante la mattina in favore della Scuola Primaria ed in occasione del prolungamento dell'orario pomeridiano sarà distribuito un tovagliolo di carta doppio velo per ogni utente.

L'O.E.A. ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità ed in ogni caso ogniqualvolta venga richiesto dal Comune.

ART. 37 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune si farà carico esclusivamente degli oneri relativi a:

- tutte le utenze energetiche (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda) della cucina e i locali di consumo del pasto, nonché dei costi relativi alla TARI assicurando la fornitura di contenitori e dotazione annuale prestabilita di sacchi per le raccolte differenziate.
- gli 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'O.E.A.. Nel caso di responsabilità in capo all'O.E.A., gli interventi saranno effettuati a cura del Comune e le relative spese saranno addebitate all'O.E.A.

ART. 38 ONERI A CARICO DELL'O.E.A.

L'O.E.A. si farà carico, dall'inizio delle attività di tutti i seguenti oneri, nessuno escluso, necessari all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato a perfetta regola d'arte:

- interventi di manutenzione ordinarie di locali, degli impianti, delle attrezzature dei locali dati in comodato d'uso gratuito;
- di manutenzione ordinaria dei i refettori;
- l'adeguamento degli arredi;

- allacciamento telefonico, comprensivo di rete internet, presso la cucina ed il pagamento del relativo canone;
- fornitura e reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, attrezzature e utensileria di cucina;
- interventi di derattizzazione/disinfestazione/deblattizzazione della cucina e locali accessori;
- 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;
- costi per la stipulazione del contratto; l’impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.
- installazione, gestione e manutenzione di un addolcitore a monte dell’ingresso della rete idrica della cucina; l’apparecchiatura dovrà essere collaudata/verificata dal personale del Comune o da quest’ultimo incaricato, e dovrà essere installata entro 30 giorni lavorativi dall’inizio del servizio.
- gestione e manutenzione del degrassatore per il trattamento degli scarichi idrici prima dell’immissione in fognatura.
- spese (comprensive della formazione) ed i canoni annuali di gestione del sistema di informatizzazione sono a totale carico del l’O.E.A. che deve fornire un applicativo per la gestione del servizio con le seguenti caratteristiche minime:

- portale web per consentire alle famiglie di iscrivere online i propri figli (l'accesso deve essere garantito tramite identità SPID e CNS), ricevere comunicazione, verificare stato contabile;
- casella PEC dedicata per ricevere in automatico sul protocollo comunali copia delle iscrizioni WEB;
- gestione anagrafica (campi popolabili dalle iscrizioni WEB) e stampa griglie rilevazione delle presenze;
- gestione delle prenotazioni;
- gestione delle frequenze;
- gestione emissione dei documenti quali ad esempio lettere solleciti, lettere pre-riscossione coattiva, attestati per dichiarazione redditi (rese disponibili automaticamente sul portale WEB), e-mail, ecc;
- gestione pagamenti, comprensivo di generazione flusso PagoPA, registrazione incassi automatici e manuali;
- gestione ingiunzioni e ruoli (con estrazione di flusso compatibile con sito Agenzia delle Entrate Riscossione);
- gestione delle comunicazioni e news web;
- ricalcolo pasti retroattivo;
- gestione iscrizioni online;
- gestione graduatorie;
- assistenza tecnica via web/telefonica (senza limiti di ore);

Il Comune già usufruisce di software denominato E-Civis Solution realizzato dalla società Project Srl Unipersonale (da implementare con alcune delle predette caratteristiche) e vorrebbe mantenerlo. Nel caso la società voglia proporre altro software, rispondente alle

predette caratteristiche, ma diverso da quello attualmente in uso al Comune, dovrà farsi carico altresì della migrazione di tutti i dati (compreso lo storico) e della formazione del personale dell'Ufficio comunale competente.

Qualora nel corso dell'appalto sopraggiungessero obblighi normativi di aggiornamento del portale WEB, ovvero dell'applicativo, l'O.E.A. si farà carico delle spese necessarie all'adeguamento.

ART. 39 MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

L'O.E.A., 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 nelle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”* (Allegato n.8).

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

ART. 40 PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo unitario rispettivamente del pasto, per ciascuna tipologia di utenti, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'OEA tutti i servizi, le prestazioni richieste e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, esclusi i costi chiaramente identificati a carico del Comune.

In ottemperanza al decreto ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'O.E.A. emetterà fattura in forma elettronica ai sensi della Legge 244/2007, art. 1 commi da 209 a 214. È obbligatorio che ogni fattura elettronica riporti il Codice Univoco Ufficio, che è un'informazione obbligatoria della stessa e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio (SDI), gestito dall'Agenzia delle Entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all'Ufficio destinatario.

I dati necessari alla Fatturazione Elettronica nei confronti del Comune sono i seguenti:

Denominazione Ente:	Comune di Rodano
Codice Univoco ufficio:	UFS0UW
Nome dell'ufficio:	Ufficio pubblica istruzione
Codice Fiscale:	83503550150
Partita Iva:	09179860151

La fatturazione, avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base dei pasti realmente somministrati allegando alla stessa un computo riepilogativo dei pasti erogati suddiviso per ogni tipologia di utenza.

ART. 41 ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO IN CASO DI PERMANENZA DELLA EMERGENZA SANITARIA COVID-19

Qualora nel corso del contratto dovesse persistere l'emergenza Covid-19 e il servizio dovesse essere erogato con modalità diverse rispetto all'ordinaria organizzazione, e l'eventuale riduzione del numero dei pasti, come previsti dal capitolato, fosse uguale o inferiore al 20%, il Comune corrisponderà all'O.E.A. un importo pari a euro a euro 0,12 per pasto erogato agli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria, a compensazione di tutti i

maggiori costi sostenuti dall'O.E.A. a causa delle modificate modalità organizzative del servizio dovuti all'assunzione di personale aggiuntivo e all'acquisto di tutti i DPI necessari.

ART. 42 ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO NEL CASO DI DIMINUZIONE DEL VALORE DELL'APPALTO OLTRE IL 20% DEL VALORE CONTRATTUALE

Qualora nel corso del contratto, il numero di pasti contrattualmente previsto dovesse diminuire di una percentuale superiore al 20%, si potrà procedere ad una riparametrazione del prezzo del pasto per il numero eccedenti il 20 % e solo per le singole voci di costo fisse, su richiesta motivata e documentata dell'O.E.A., con congruaggio annuale.

ART. 43 REVISIONE DELLE CONDIZIONI ECONOMICHE IN CASO DI RIPETIZIONE E/O PROROGA DEL CONTRATTO

I corrispettivi riconosciuti nella fase di esecuzione del contratto comprendono anche specificatamente, i costi delle migliorie offerte che si ritengono interamente i compensati. Qualora il contratto venisse ripetuto o prorogato, si precisa quanto segue.

Il livello di qualità del servizio resterà immutato rispetto al contratto precedente, per gli altri aspetti si procederà come di seguito descritto:

1) Migliorie accolte riguardanti impianti, strutture, attrezzature e arredi:

Nel caso in cui il contratto venga ripetuto, o prorogato la il comune decurterà dal prezzo di ciascun pasto erogato, l'incidenza della quota di ammortamento indicata in sede di gara.

2) Migliorie offerte non accolte: L'O.E.A. rimborserà al Comune la somma relativa alle migliorie non accolte indicate dall'O.E.A. in fase di gara commisurata alla durata della ripetizione e/o proroga tecnica

SEZIONE III

CAPITOLATO D'ONERI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

DEL COMUNE DI CASSINA DEI PECCHI

ART. 44 TIPOLOGIA DELL'UTENZA DEL COMUNE DI CASSINA D'E PECCHI

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di primo grado e personale scolastico avente diritto

ART. 45 ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, insegnanti e personale scolastico. Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, il confezionamento in multi porzione in caso di pasti veicolati, e la somministrazione con servizio al tavolo presso i rispettivi locali di consumo. Ove siano presenti linee self service il servizio sarà' erogato mediante dette linee.

**ART. 46 UBICAZIONE DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI
DESTINATI A UTENZE SCOLASTICHE**

CUCINA	Pressa la scuola primaria di P.zza Unità d'Italia
--------	--

PUNTI DI DISTRIBUZIONE	sede	Numero indicativo pasti medi giornalieri
SCUOLA INFANZIA	Via Trieste	100
SCUOLA INFANZIA	Via Gramsci	85
SCUOLA PRIMARIA	P.zza Unità d'Italia	540
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	Via Sirio	100

ART. 47 DIMENSIONE DELL'UTENZA DEL COMUNE DI CASSINA DE PECCHI

La dimensione annua dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2018/19 è quella di seguito indicata:

PUNTI DI DISTRIBUZIONE	n. pasti annuo	Numero pasti durata contrattuale 3 anni
------------------------	----------------	--

SCUOLA INFANZIA	35400	106200
SCUOLA PRIMARIA	90800	272400
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	7300	21900
TOTALE	133500	400500
<i>Merende*</i>	<i>27000</i>	<i>81000</i>

* numero indicativo per gli alunni frequentanti il tempo prolungato. In termini economici costituisce parte integrante del pasto, da considerare incluse nel prezzo dello stesso.

N.B. = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Si precisa inoltre che il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti). Nel caso di sospensione del servizio a causa dello stato di emergenza per la pandemia da Covid-19 si procederà secondo le modalità previste dal D. Lgs. 50/2016

ART. 48 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, la stazione appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

ART. 49 ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI SCOLASTICI

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

Scuole dell'Infanzia	dalle ore 11,30	alle ore 12,30
Scuole primarie	dalle ore 12,30	alle ore 13,30
Scuole secondaria di primo grado	dalle ore 13,40	alle ore 14,15

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

ART. 50 RILEVAZIONE PRESENZE

In ciascuna scuola ogni mattina il personale dell'O.E.A. rileva la presenza degli alunni per il servizio di ristorazione e provvede all'inserimento dei dati nel sistema, attraverso lettore di codice a barre il sistema software traduce questi dati su carta, in formazione in tempo

reale nell'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura, per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole e per il comune interessato a monitorare la prenotazione.

ART. 51 PREZZO PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo unitario rispettivamente del pasto, per ciascuna tipologia di utenti, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'O.E.A. a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'O.E.A. tutti i servizi, le prestazioni richieste e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, esclusi i costi chiaramente identificati a carico del Comune. Il pagamento avviene attraverso ricariche ad importo libero effettuabile presso i punti di ricarica sul territorio. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare alle fasce di reddito. Per la rilevazione delle presenze sarà utilizzato il gestionale del Comune di Cassina de Pecchi.

ART. 52 NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE UTENZE SCOLASTICHE

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'O.E.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù 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 e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'O.E.A. secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'O.E.A. in sede di gara.

La distribuzione, nel caso di servizio 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. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta del O.E.A. il Comune si riserva di derogare a tale regola. 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 i cui oneri restano totalmente a carico dell'O.E.A.

ART. 53 STOVIGLIAME, TOVAGLIATO E MATERIALE A PERDERE

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo, bicchieri, tutti in melanina, posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è discrezione degli insegnanti meglio normare), tovagliolo di carta doppio velo. L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio, fornite dall'O.E.A., che ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualevolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità ed in ogni caso ogniqualevolta venga richiesto dal Comune.

ART. 54 MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

L'O.E.A., 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 nelle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”* (Allegato n.8).

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

ART. 55 ONERI ECONOMICI A CARICO DEL COMUNE

Comune si farà carico esclusivamente delle spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda) della cucina e i locali di consumo del pasto.

ART. 56 ONERI ECONOMICI A CARICO DELL'O.E.A.

L'O.E.A. dovrà farsi carico, sin dall'inizio delle attività di tutti gli oneri, nessuno escluso, necessari all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato a perfetta regola d'arte.

Oneri per interventi di manutenzione ordinaria di locali, degli impianti, delle attrezzature dei locali dati in comodato d'uso gratuito.

Oneri di manutenzione ordinaria dei refettori

Oneri per l'allacciamento telefonico, presso la cucina, ed il pagamento del relativo canone;

Oneri per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, attrezzature e utensileria di cucina

Oneri per interventi di derattizzazione/disinfestazione/deblattizzazione, della cucina

Oneri per gli 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);

Oneri per la stipulazione del contratto. L'O.E.A. è tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.

ART. 57 PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo unitario rispettivamente del pasto, per ciascuna tipologia di utenti, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto esecutivo sottoscritto dall'O.E.A. a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'O.E.A. tutti i servizi, le prestazioni richieste e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, esclusi i costi chiaramente identificati a carico del Comune.

La fatturazione, avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base dei pasti realmente somministrati. Dal corrispettivo posto in pagamento saranno direttamente trattenute le eventuali penalità.

ART. 58 ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO IN CASO DI PERMANENZA DELLA EMERGENZA COVID-19

Qualora nel corso del contratto dovesse persistere l'emergenza Covid-19 e il servizio dovesse essere erogato con modalità diverse rispetto all'ordinaria organizzazione, e l'eventuale riduzione del numero dei pasti, come previsti dal capitolato, fosse uguale o inferiore al 20%, il Comune corrisponderà all'O.E.A. un importo pari a euro 0,35 per pasto relativo agli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria, erogato per a compensazione di tutti i maggiori costi sostenuti dall'O.E.A. a causa delle modificate modalità organizzative del servizio. I maggiori costi sono dovuti all'assunzione di personale aggiuntivo e all'acquisto di tutti i DPI necessari.

ART. 59 ADEGUAMENTO DEL PREZZO NEL CASO DI DIMINUZIONE DEL VALORE DELL'APPALTO OLTRE IL 20 % DEL VALORE CONTRATTUALE

Qualora nel corso del contratto esecutivo, il numero di pasti contrattualmente previsto dovesse diminuire di una percentuale superiore al 20 %, si potrà procedere ad una riparametrazione del prezzo del pasto per il numero eccedenti il 20 % e solo per le singole voci di costo fisse, su richiesta motivata e documentata dell'O.E.A., con conguaglio annuale.

ART. 60 REVISIONE DELLE CONDIZIONI ECONOMICHE IN CASO DI RIPETIZIONE E/O PROROGA DEL CONTRATTO

I corrispettivi riconosciuti nella fase di esecuzione del contratto comprendono anche specificatamente, i costi delle migliorie offerte che si ritengono interamente i compensati. Qualora il contratto venisse ripetuto o prorogato, si precisa quanto segue.

Il livello di qualità del servizio resterà immutato rispetto al contratto precedente, per gli altri aspetti si procederà come di seguito descritto:

1) Migliorie accolte riguardanti impianti, strutture, attrezzature e arredi:

Nel caso in cui il contratto venga ripetuto, o prorogato la il comune decurterà dal prezzo di ciascun pasto erogato, l'incidenza della quota di ammortamento indicata in sede di gara.

2) Migliorie offerte non accolte: L'O.E.A. rimborserà al Comune la somma relativa alle migliorie non accolte indicate dall'O.E.A. in fase di gara commisurata alla durata della ripetizione e/o proroga tecnica

TITOLO II

NORME COMUNI

ART. 61 SPECIFICHE TECNICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO

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

Allegato n.1 *Specifica tecnica relativa agli interventi strutturali e di fornitura di impianti e attrezzature*

- Allegato n.2 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;*
- Allegato n.3 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;*
- Allegato n.4 *Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti;*
- Allegato n.5 *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione*
- Allegato n.6 *Specifica tecnica relativa alle procedure operative;*
- Allegato n.7 *Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione presso il Centro Cottura Comunale e presso i locali di consumo del pasto;*
- Allegato n.8 *Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).*

ART. 62 INIZIO DEL SERVIZIO E NORME REGOLATRICI

L'affidamento del servizio oggetto dell'accordo quadro avviene all'esito dello svolgimento di due fasi procedimentali:

- la prima fase, che si conclude con l'aggiudicazione dell'accordo quadro a cura del Comune di Vimodrone, dopo espletamento della procedura di gara gestita dall'ufficio comune operante come cuc;

- la seconda fase, che si caratterizza per l'affidamento di ciascun contratto esecutivo, a cura del singolo Comune associato contraente sulla base dell'apposito schema allegato alla documentazione di gara.

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

- dalle disposizioni di cui al D.lgs. n. 50/2016, nonché dalle relative prassi e disposizioni attuative;
- dalle disposizioni di cui al d.P.R. 10 ottobre 2010, n. 207, nei limiti stabiliti dagli artt. 216 e 217 del D. Lgs. n 50/2016;
- dalle disposizioni anche regolamentari in vigore per i Comuni associati;
- dalle norme in materia di Contabilità pubblica;
- dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato;
- 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 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'O.E.A. potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto esecutivo e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso la struttura del Comune ad esso affidata. In caso di particolare necessità e urgenza, l'O.E.A., su richiesta del 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'O.E.A. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 63 DURATA, PREZZI E VINCOLI DEI CONTRATTI ESECUTIVI

Ciascun contratto esecutivo avrà una durata massima di 36 mesi decorrenti dalla data di stipula e/o dalla data di attivazione del servizio, nel caso di consegna anticipata.

È prevista la facoltà di rinnovare i contratti esecutivi, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriori (trentasei) mesi per un importo massimo di euro 5.724.445,320 oltre iva, di cui euro 11.571,600 quali oneri di sicurezza interferenziali non soggetti a ribasso.

In tal caso, per l'esercizio della facoltà di rinnovo, il Comune contraente dovrà inviare apposita comunicazione mediante posta elettronica certificata almeno 20 giorni prima della scadenza.

Il Comune contraente, in conformità a quanto disposto all'articolo 106, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà in corso di esecuzione di modificare la durata del Contratto Esecutivo, con comunicazione inviata a mezzo PEC all'O.E.A., prorogandolo per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, ivi inclusa la stipula del contratto. In tal caso l'O.E.A. è

tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per il Comune.

I corrispettivi, per ciascun Contratto Esecutivo, verranno determinati sulla base di quanto previsto nel presente atto e offerto in sede di gara, che rappresenta quindi un vincolo per l'O.E.A.

ART. 64 MODIFICA DEL CONTRATTO ESECUTIVO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

I Comuni associati possono, nei limiti di quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, chiedere all'O.E.A. le prestazioni supplementari rispetto al Contratto Esecutivo, che si rendano necessarie, ove un cambiamento del contraente produca entrambi gli effetti di cui all'art. 106, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016; il Comune comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini di cui all'art. 106, comma 8, del medesimo decreto.

I Comuni associati possono apportare modifiche al Contratto Esecutivo ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 106, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. Al ricorrere delle condizioni di cui all'art. 106, comma 14, del D. Lgs. 50/2016 il Comune comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini e con le modalità ivi indicati. In entrambi i casi sopra descritti, l'Amministrazione eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 106, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016.

I Comuni associati potranno apportare le modifiche di cui art. 106, comma 1, lett. d), del D. Lgs. n. 50/2016, nel pieno rispetto di tale previsione normativa.

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016, ove ciò si renda necessario in corso di esecuzione, il Comune potrà imporre all'O.E.A. affidatario del Contratto Esecutivo un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo

del contratto alle stesse condizioni ed agli stessi prezzi unitari previsti in sede di gara e nell'offerta formulata. In tal caso, l'O.E.A. non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 65 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

In caso di sciopero dei dipendenti dell'O.E.A., il Comune deve essere avvisato con congruo anticipo; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'O.E.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Comune

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

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, del personale comunale, educativo ecc., le Direzioni Didattiche provvederanno a darne comunicazione al Comune che di conseguenza avviserà l'O.E.A. con un preavviso di almeno 24 ore. In tal caso l'O.E.A. non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al

verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'O.E.A. il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

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

ART. 66 DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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

ART. 67 GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia delle obbligazioni assunte dall'O.E.A. con la stipula dei contratti esecutivi, l'O.E.A. medesimo si obbliga a prestare per ciascun contratto esecutivo una garanzia definitiva in favore del Comune contraente pari al 10% del valore di ogni singolo contratto, fatto salvo quanto ulteriormente previsto dall'articolo 103 del D.lgs. n. 50/2016 cui si rinvia integralmente.

La garanzia verrà prestata alla stipula di ciascun contratto esecutivo e sarà costituita mediante la stipula di una fideiussione bancaria/assicurativa con primario Istituto bancario/assicurativo e dovrà garantire tutti gli obblighi specifici assunti dall'O.E.A., anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. Pertanto resta espressamente inteso che il Comune contraente, fermo restando quanto previsto in altri punti del presente atto, ha diritto di rivalersi direttamente sulla garanzia per l'applicazione delle penali. La garanzia copre altresì il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché il rimborso delle somme pagate in più all'O.E.A. rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'O.E.A., nonché l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione dei contratti esecutivi disposta in danno dell'O.E.A., il pagamento di quanto dovuto dall'O.E.A. per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

La garanzia prestata opera a far data dalla sottoscrizione dei contratti esecutivi e per tutta la durata degli stessi, e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dai predetti Contratti Esecutivi e cessa alla data di emissione del

certificato di verifica di conformità o dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni. Resta fermo quanto previsto nello schema tipo del DM 31/2018 come previsto e indicato dal disciplinare. 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 dal Comune. Qualora l'ammontare delle garanzie prestate dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'O.E.A. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune contraente, pena la risoluzione del Contratto Esecutivo. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo i singoli Comuni contraenti hanno facoltà di dichiarare risolto il contratto esecutivo, fermo restando il risarcimento del danno. In ogni caso il Garante sarà liberato dalle garanzie di cui sopra solo previo consenso espresso in forma scritta dal Comune contraente.

ART. 68 MESSA IN ATTO DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE

L'O.E.A. entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta e accolte. Nel caso in cui le migliorie proposte in sede di offerta e accolte, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'O.E.A. in sede di gara, il Comune contraente tratterrà l'importo previsto per le migliorie aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per il Comune.

Art.69 GESTIONE DELLE MIGLIORIE NON ACCOLTE

Il valore delle migliorie non accolte sarà ripartito in un accordo tra i tre Comuni.

A) Nel caso in cui il valore di mercato delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) indicato dall'aggiudicatario, e non accettate in toto o in parte dalla commissione non fosse ritenuto equo, i Comuni associati, si riservano di nominare un perito per effettuare la stima del valore di mercato delle migliorie non accolte. Il valore stimato dal perito costituirà l'importo che l'operatore economico, aggiudicatario, dovrà corrispondere ai Comuni associati. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.

B) Nel caso in cui il concorrente aggiudicatario non dovesse indicare in tutto o in parte i costi delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) i Comuni associati nomineranno un perito per effettuare la stima del valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta non quotata. Il costo stimato dal perito costituirà l'importo che l'operatore economico aggiudicatario, dovrà corrispondere ai Comuni associati per le soluzioni migliorative non accolte. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico

ART. 70 OBBLIGHI NORMATIVI

L'O.E.A. 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'O.E.A. 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'O.E.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ART. 71 POLIZZE ASSICURATIVE

L'O.E.A. al momento della stipula di ciascun contratto esecutivo, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune contraente debba essere considerato "terzi" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'O.E.A.. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A..

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (tre milioni/00) senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Detta polizza avrà validità per tutta la durata contrattuale. Copia della polizza di competenza dovrà essere consegnata al Comune contraente almeno dieci giorni prima della data di inizio delle attività; 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.

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 72 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

L'O.E.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune contraente. 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'O.E.A. 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. 73 RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'O.E.A. e quindi indicato nel libro paga dell'O.E.A. medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'O.E.A. 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'O.E.A. 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 esecutivo, 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'O.E.A. deve comunicare al referente di ogni Comune, 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'O.E.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni oggetto del presente capitolato e di ciascun contratto esecutivo, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto esecutivo, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.

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

Su richiesta di ogni singolo comune contraente, l'O.E.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 30 del D.lgs. n. 50/2016 in caso di ottenimento da parte del Comune contraente del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del

contratto, lo stesso provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva verrà disposto dal Comune direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

ART. 74 ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti per tutta la durata del contratto esecutivo deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'O.E.A., fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal responsabile del comune contraente. In mancanza di tale approvazione formale l'O.E.A. non potrà effettuare alcuna variazione. L'O.E.A. nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per il Comune contraente.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata ad ogni singolo Comune, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale l'O.E.A., in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

ART. 75 DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

L'O.E.A. deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, (uno per tutti i contratti esecutivi) a cui affidare la direzione complessiva del servizio oggetto dei contratti

esecutivi. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti di ciascun Comune contraente e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'O.E.A.. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato nel territorio in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio oggetto dei contratti esecutivi e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con i responsabili nominati da ogni singolo Comune contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, l'O.E.A. ha l'obbligo di comunicare immediatamente ai responsabili dei Comuni ,il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

ART. 76 INFORMAZIONE AI DIPENDENTI DELL'O.E.A.

L'O.E.A. è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio oggetto del contratto esecutivo 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 esecutivo.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti del Comune contraente.

ART. 77 PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

L'O.E.A. 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. 78 PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

L'O.E.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, 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'O.E.A. nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

ART. 79 PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'O.E.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti oggetto del contratto esecutivo, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. In particolare si richiede per un rapporto medio di:

n.1 addetto ogni quaranta bambini delle scuole d'Infanzia

n.1 addetto ogni cinquanta alunni per le scuole primarie

n.1 addetto ogni 40 alunni delle scuole secondarie di primo grado

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l'O.E.A. ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

ART. 80 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 dal Comune contraente;
- non trattenersi con i dipendenti dei Comuni associati contraenti ,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 del Comune o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi oggetto del contratto esecutivo.

Il Comune contraente potrà richiedere l'allontanamento di quei dipendenti dell'O.E.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI

PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 81 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

È fatto obbligo all'O.E.A. di rispettare le disposizioni ambientali contenuti nei “Criteri Ambientali Minimi” (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

ART. 82 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari che il O.E.A. dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle “*Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari e non alimentari*” (Allegato n. 2); non che alla qualità delle derrate offerte dall'O.E.A. in fase di gara come “Soluzioni migliorative”.

Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dal O.E.A. in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 3 “Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti”.

I prodotti PAT, essendo in deroga, sono esclusi dal rispetto dei limiti stabiliti dall'allegato 3.

Per quanto concerne i prodotti DOP, IGP e STG, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%.

Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il Comune di riferimento.

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'O.E.A..

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 Comune contraente, il gusto degli utenti, l'O.E.A. ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, inteso che l'O.E.A. 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 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. 83 MANCATA FORNITURA DI DERRATE PRESCRITTIVE

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto esecutivo, 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 menù del giorno.

In ogni caso l'O.E.A. deve comunicare preventivamente 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'O.E.A. rimborserà al Comune contraente la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Intercent ER, allegato per i prodotti BIO) 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 Comune contraente o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dall' O.E.A., 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.

ART. 84 MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto esecutivo una o più derrate offerte dall'O.E.A. in sede di gara 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'O.E.A. deve comunicare preventivamente al Comune contraente 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'O.E.A. rimborserà al Comune contraente la

differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (IntercentER, Allegato per i prodotti BIO) 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 il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.

Per i prodotti non forniti per i quali l'O.E.A. non abbia informato il Comune contraente, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà al Comune, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.

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

ART. 85 INIZIATIVE A SOSTEGNO DELLA BIODIVERSITÀ

Ciascun comune associato contraente intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. 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 dal Comune contraente, saranno da questa comunicati all'O.E.A. con i relativi prezzi. L'O.E.A. deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

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

ART. 86 INIZIATIVE A CARATTERE SOCIALE

Ogni singolo Comune contraente intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, 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 il Comune contraente 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 dal Comune contraente saranno comunicati all'O.E.A. con i relativi prezzi. L'O.E.A. deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

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

TITOLO V

MENÙ

ART. 87 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *“Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 4).

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 Il menù “estate” inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10.

L’edizione grafica dovrà essere esposta a cura dell’O.E.A. all’ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune contraente per la pubblicazione on line.

ART. 88 STRUTTURA DEI MENÙ PER LE DIVERSE UTENZE

La struttura del menù giornaliero per tutte le utenze scolastiche prevede :

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane

- frutta fresca di stagione (presso le scuole potrà essere consumata come spuntino di metà mattina)
- Acqua da acquedotto comunale
- Merende per le scuole ove previsto il prolungamento dell'orario scolastico

La struttura del menu per gli utenti della refezione scolastica, potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l'O.E.A. e il Comune contraente.

ART. 89 STRUTTURA DEI MENU IN CASO DI GITE, SCIOPERI

Il Comune contraente 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.5 "Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti".

ART. 90 VARIAZIONE DEL MENÙ

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

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

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune contraente interessato, le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”*

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'O.E.A. adotta la variazione concordata con il Comune; 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.

L'edizione grafica delle variazioni occasionali dovrà essere esposta a cura dell'O.E.A. all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune contraente per la pubblicazione on line.

ART. 91 MENÙ IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica in occasione di festività particolari ciascun Comune associato contraente, senza oneri aggiuntivi per questi ultimi, potrà

richiedere all'O.E.A. menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura dell'O.E.A. all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune contraente per la pubblicazione on line.

ART. 92 MENU PER GIORNATE A TEMA

L'O.E.A. su richiesta del Comune contraente e senza oneri aggiuntivi per quest'ultimo, 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'O.E.A. all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune contraente per la pubblicazione on line.

ART. 93 INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Nel corso di esecuzione del contratto esecutivo, ciascun Comune contraente 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, il Comune contraente richiederà all'O.E.A. 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, il Comune contraente rimborserà

all'O.E.A. il maggior costo da questi sostenuto o verranno apportate delle modifiche al menù in modo da compensare il maggior costo sostenuto dall'O.E.A..

TITOLO VI

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI

ART. 94 DIETE SANITARIE

L'O.E.A. su indicazione del Comune contraente deve approntare diete sanitarie, richieste dai genitori, per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite dall'O.E.A. senza alcun onere aggiuntivo. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti; lo stesso potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

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 suddette richieste devono essere trasmesse al Comune contraente che provvederà a trasmetterli all'O.E.A..

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

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.

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.

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

ART. 95 DIETE ETICO-RELIGIOSE

L'OEA dovrà approntare diete etico religiose, qualora venga fatta richiesta dai genitori; la loro validità non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico.

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

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. 96 DIETE LEGGERE

L'O.E.A. dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore **9,30** dello stesso giorno. Il menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

ART. 97 MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE DURANTE IL TRASPORTO

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 e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

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

Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronomie multi-porzione munite di coperchio oppure in contenitori multi-porzione a perdere termo-sigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione. Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa" o dieta vegetariana (specificando tipologia: es. no carne, 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. 98 LABORATORI DI CUCINA DIRETTI AGLI ALUNNI

Il Comune contraente potrà 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'O.E.A. deve mettere a disposizione un cuoco che seguirà i bambini.

ART. 99 RECUPERO DEI PASTI NON CONSUMATI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune contraente 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.

A tal fine, l'O.E.A. si impegna a mettere in atto, nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare il cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

TITOLO VII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITÀ' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

ART. 100 QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti”* (Allegato n.5). 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.

TITOLO VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

ART. 101 OBBLIGHI NORMATIVI GENERALI RELATIVI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO

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

ART. 102 DOCUMENTAZIONE DA FORNIRE AI COMUNI

L'O.E.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione di ogni Comune contraente oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i

prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

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

L'O.E.A. deve fornirne copia ai Comuni associati contraenti o agli organismi di controllo da questa incaricati, i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS; NAS, ICQRF).

ART. 103 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. 104 NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

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 normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'O.E.A. 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. 105 INDUMENTI DI LAVORO

L'O.E.A. deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio oggetto dei contratti esecutivi, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'O.E.A. 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'O.E.A. è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

ART. 106 IGIENE DEL PERSONALE

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

ART. 107 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

L'O.E.A. 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°C per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione del Comune e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

ART. 108 DIVIETO DI RICICLO

L'O.E.A. deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni gastronomiche, di eccedenze di produzione avviate alla distribuzione nel self-cervice ,o rimanenti nei contenitori termici, a fine servizio di distribuzione.

TITOLO IX

PROCEDURE OPERATIVE PER ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 109 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Le operazioni relative al processo produttivo devono essere conformi alle prescrizioni contenute nell'allegato n. 6 “*Specifiche tecniche relativa alle procedure operative*”.

ART. 110 PREPARAZIONI GASTRONOMICHE DA CONSUMARSI FREDDE, SALUMI E FORMAGGI

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

ART. 111 QUANTITÀ IN VOLUMI E IN NUMERO

Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo il personale dell'O.E.A. preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste "nell'allegato "specifiche tecniche relative alle grammature" dove devono essere indicati i volumi, (esempio un mestolo di minestra), 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'O.E.A. dovrà predisporre un book fotografico con la fotografia del piatto contenente la giusta quantità di vivanda da somministrare.

TITOLO X

IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

E CONSUMO DEI PASTI

ART. 112 NORME GENERALI

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

ART. 113 PULIZIA DELLE AREE ESTERNE

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

ART. 114 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocida, devono essere conformi ai criteri minimi ambientali (CAM) in quantità e in qualità ed alle proposte migliorative fatte dall'O.E.A. e accettate dalla commissione di gara.

L'O.E.A., deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e, per ragioni di sicurezza, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

ART. 115 DISINFESTAZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI

L'O.E.A. deve effettuare presso le cucine comunali, 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'O.E.A. deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'O.E.A. deve inviare al Comune attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

ART. 116 RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e/o distribuzione dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese dell'O.E.A., negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. L'O.E.A. 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.

Il Comune assicura a proprio carico la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani. 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'O.E.A. 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.

Per questi ultimi le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'O.E.A.. Pertanto il Comune resta completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

SUI LUOGHI DI LAVORO

ART . 117 DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'O.E.A. entro trenta giorni dall'inizio delle attività oggetto di ciascun contratto esecutivo 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'O.E.A. 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. 118 MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

L'O.E.A., sin dall'inizio del servizio oggetto dei contratti esecutivi, 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 nelle *"Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"* (allegato 8) come indicato nel D.U.V.R.I. specifico relativo ad ogni singolo Comune. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Comune contraente provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

ART. 119 IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'O.E.A. 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'O.E.A..

ART. 120 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'O.E.A. presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione oggetto di ciascun contratto esecutivo, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

ART. 121 CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E SPECIFICHE TECNICHE

L'O.E.A. deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura oggetto del contratto esecutivo.

ART. 122 MANUALE DELLA QUALITÀ

L'O.E.A. deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura oggetto del contratto esecutivo, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Comune contraente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

ART. 123 MANUALE DI AUTOCONTROLLO

L'O.E.A. dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio oggetto dei contratti esecutivi redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Comune contraente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

ART. 124 DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

L'O.E.A. dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio oggetto dei contratti esecutivi redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Comune contraente che ne facciano richiesta.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITÀ

ART. 125 CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE

Con riferimento al singolo contratto esecutivo, è facoltà del Comune contraente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'O.E.A. oggetto del contratto esecutivo alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Comune contraente effettuerà ugualmente i controlli e l'O.E.A. non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

ART. 126 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DA PARTE DEL COMUNE

Con riferimento al singolo Contratto Esecutivo il controllo di conformità è affidato al DEC ai sensi dell'articolo 101 del codice degli appalti e del DM49/2018, il quale si potrà avvalere di organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati durante i sopralluoghi indosseranno apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'O.E.A.. Il personale dell'O.E.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune contraente.

ART. 127 METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI DI CONFORMITÀ EFFETTUATI DAL COMUNE

Gli organismi incaricati dal Comune contraente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

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

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

ART. 128 BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune contraente 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 Comune contraente provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'O.E.A.; qualora i referti diano esito positivo, all'O.E.A. verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

ART. 129 CONTESTAZIONI ALL'O.E.A.

Il DEC incaricato dal Comune contraente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'O.E.A. 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'O.E.A. è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal DEC in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 130 COMPITI DEI COMPONENTI DEL CIRCOLO DI QUALITÀ IN RAPPRESENTANZA DELL'UTENZA

I compiti istituzionali principali sono così individuati :

- monitoraggio e controllo della qualità del servizio per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio oggetto dei contratti esecutivi, mediante la compilazione di opportune schede di valutazione, definiti nell'ambito del circolo della qualità;
- vigilanza e controllo sulle quantità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente CSO, al menù in vigore;
- consuntivo relativo alle variazioni del menù scolastico.

Con riferimento al singolo contratto esecutivo, ciascun Comune associato contraente provvederà a comunicare all'O.E.A. i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione oggetto dei contratti esecutivi.

I componenti del circolo di qualità dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione oggetto dei contratti esecutivi, apposito camice e copricapo monouso fornito dall'O.E.A..

È fatto assoluto divieto ai componenti del circolo di qualità di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'O.E.A.. Le osservazioni sull'andamento del servizio oggetto dei contratti esecutivi devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti dal Comune contraente.

Si precisa inoltre che il Comune contraente si riserva di far partecipare, a rotazione, alcuni genitori (non facenti parte del circolo della qualità) a pranzare insieme ai bambini secondo modalità che saranno definite tra l'O.E.A. e il Comune contraente.

ART. 131 CUSTOMER SATISFACTION

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto per ciascun contratto esecutivo dall'O.E.A. in accordo con il Comune contraente, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati oggetto dei contratti esecutivi ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Per ciascun contratto esecutivo tale modulo deve essere compilato trimestralmente da un responsabile individuato dall'O.E.A., mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo bimestre contrattuale del contratto esecutivo, da considerarsi "periodo di familiarizzandone", 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 del contratto esecutivo, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

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

TITOLO XIV

PENALITÀ PER INADEMPIENZE

ART. 132 PENALI

Con riferimento al singolo contratto esecutivo, ove si verificano inadempienze dell'O.E.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune contraente penali in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'O.E.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. Si procederà al recupero della penalità mediante rimessa diretta attraverso il sistema PagoPA ovvero tramite incameramento della garanzia definitiva prestata per il contratto esecutivo per la quota parte relativa ai danni subiti. Il Comune contraente può altresì procedere nei confronti dell'O.E.A. alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che il Comune contraente si riserva di applicare sono le seguenti:

a) 1° livello

Euro 100,00

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

b) 2° livello

Euro 250,00

1. Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
2. Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;

3. Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Comune;
4. Per ogni derrata non conforme alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari” rinvenuta nel magazzino;
5. Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari”; (All.2)
6. Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione); (All.5)
7. 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;
8. Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
9. Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
10. Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
11. Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
12. Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dal Comune.

c) 3° livello**Euro 500,00**

1. Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
2. Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
3. Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”(All.2), nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
4. Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
5. Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dal Comune ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
6. Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
7. Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.
8. Per la mancata comunicazione periodica del numero dei pasti erogati ad utenze diverse convenzionate

d) 4° livello**Euro 1.500,00**

1. Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari,(All.2) nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

2. Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
3. Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
4. Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati presso la cucina , dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
5. Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie” (allegato n.7);
6. 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, il Comune contraente si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio del Comune contraente 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 5 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, il Comune contraente si riserva di risolvere il contratto esecutivo e a richiedere il risarcimento dei danni subiti.

ART. 133 ADEGUAMENTI DEI PREZZI ISTAT

I corrispettivi per i servizi forniti si intendono fissi ed immutabili per tutta la durata dei contratti applicativi, fatta salva l'applicazione – su richiesta dell'O.E.A. o del Comune contraente – con decorrenza al 1° gennaio di ogni anno a partire dal secondo anno scolastico (a.s. 2022/23), degli incrementi o decrementi percentuali rilevati dell'ISTAT per la specifica tipologia di servizio oggetto dei contratti esecutivi. Qualora tale rilevazione statistica non sia disponibile si potrà procedere alla revisione dei prezzi sulla base delle variazioni dei listini prezzi elaborati dalla Camera di Commercio Industria e Artigianato di Milano-Monza-Lodi per il mese di giugno di ogni anno, fermo restando che la rivalutazione non potrà, in alcun caso, essere superiore all'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. Per ciascun contratto esecutivo, la richiesta di revisione prezzi dovrà essere presentata entro il termine perentorio del 30 giugno di ogni anno, decorso il quale non potrà essere riconosciuta per il successivo anno scolastico. La richiesta di adeguamento dei prezzi non potrà essere in alcun caso retroattiva.

ART. 134 OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

Per ciascun contratto esecutivo l'O.E.A. 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' O.E.A. 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' O.E.A. 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 (d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e s.m.i.) e ulteriori provvedimenti in materia.

ART. 135 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 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 (nel seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR"), si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Finalità del trattamento: i dati forniti dai concorrenti vengono raccolti e trattati dall'Ufficio comune operante come cuc, in qualità di Stazione Appaltante e per quanto di competenza dai Comuni associati contraenti per verificare la sussistenza dei requisiti richiesti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara e, in particolare, ai fini della verifica delle

capacità amministrative e tecnico-economiche di tali soggetti, nonché ai fini dell'aggiudicazione, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dall'Ufficio comune operante come cuc e comunicati ai Comuni associati contraenti per le finalità relative alla sottoscrizione ed all'esecuzione dei singoli contratti esecutivi e per i relativi adempimenti di legge.

Base giuridica e natura del conferimento: Il Concorrente è tenuto a fornire i dati all'Ufficio comune operante come cuc e ai Comuni associati contraenti in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Ufficio comune operante come cuc e dai Comuni associati contraenti potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare i contratti esecutivi.

Natura dei dati trattati

I dati oggetto di trattamento per le finalità sopra specificate, sono della seguente natura: i) dati personali comuni (es. anagrafici e di contatto); ii) dati relativi a condanne penali e a reati (cd. "giudiziari") di cui all'art. 10 Regolamento UE, limitatamente al solo scopo di valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile ai fini della partecipazione alla gara e dell'aggiudicazione. Non vengono, invece, richiesti i dati rientranti nelle "categorie particolari di dati personali" (cd. "sensibili") di cui all'art. 9 Regolamento UE.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Ufficio comune operante come cuc e dai Comuni associati contraenti in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e

potrà essere attuato mediante strumenti manuali, cartacei, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto di adeguate misure di sicurezza, conformemente al Regolamento UE.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati saranno trattati dal personale dall'Ufficio comune operante come cuc che cura il procedimento di gara e dal personale che svolge attività inerenti. Inoltre, i dati potranno essere; comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza o assistenza all'Ufficio comune operante come cuc in ordine al procedimento di gara anche per l'eventuale tutela in giudizio; comunicati ad eventuali soggetti esterni, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite; comunicati, ricorrendone le condizioni, comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241; comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008. comunicati agli organismi di ispezione accreditati che effettuano attività di monitoraggio degli strumenti d'acquisto per conto dell'Ufficio comune operante come cuc

In adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2013; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet del Comune di Vimodrone sezione "Amministrazione Trasparente" , sezione cuc, nonché sul sito del Comune di Cassina de Pecchi e sul sito del Comune di Rodano in sezione "Amministrazione Trasparente" ; inoltre, il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione, saranno diffusi

quale esito sui giornali in cui andrà pubblicato esito e sui siti dell'osservatorio e del ministero

Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dalla conclusione dell'esecuzione dell'ultimo contratto esecutivo, in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto della normativa vigente.

Processo decisionale automatizzato

Non è presente alcun processo decisionale automatizzato.

Diritti del concorrente/interessato

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti dal concorrente all'Ufficio comune operante come cuc. All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del Regolamento UE. In particolare, l'interessato ha il diritto: i) di ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano; ii) di accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo; iii) di chiedere, e nel caso ottenere, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento; il diritto alla portabilità dei dati che sarà applicabile nei limiti di cui all'art. 20 del regolamento UE. Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi, la risposta all'istanza non perviene nei termini di legge e/o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria o rivolgendosi al

Garante per la protezione dei dati personali mediante apposito reclamo, ricorso o segnalazione.

Titolare del trattamento e Responsabile della Protezione dei dati

Titolare del trattamento per la fase di scelta del contraente è l'Ufficio come operante come cuc, con sede in Vimodrone via C. Battisti 54/56 che ha provveduto a nominare il proprio Responsabile della protezione dei dati (DPO). Qualsiasi istanza in merito al trattamento dei dati personali conferiti e all'esercizio dei diritti previsti dagli artt. 15 e ss. del Regolamento UE potrà essere indirizzata al seguente indirizzo: rpd@comune.vimodrone.milano.it.

Per la stipula dei contratti esecutivi, titolare del trattamento sarà ciascun Comune associato contraente e segnatamente il Comune di Vimodrone, i Comune di Cassina de Pecchi e il Comune di Rodano che hanno provveduto a nominare il proprio Responsabile della protezione dei dati (DPO). Qualsiasi istanza in merito al trattamento dei dati personali conferiti e all'esercizio dei diritti previsti dagli artt. 15 e ss. del Regolamento UE potrà essere indirizzata, per il Comune di Vimodrone al seguente indirizzo: rpd@comune.vimodrone.milano.it; per il Comune di Cassina de Pecchi al seguente indirizzo: info@barisellistudio.it per il Comune di Rodano al seguente indirizzo: SOLUZIONE S.R.L. recapiti: via Oberdan n. 140 – 25128 Brescia tel. 030/2531939 fax 0287/366244-0541/628858 email: info@entionline.it pec soluzione@legalmanil.it.

Consenso al trattamento dei dati personali

Acquisite le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione di ciascun contratto esecutivo, il legale rappresentante pro tempore del Concorrente/aggiudicatario prende atto ed acconsente espressamente al trattamento come sopra definito dei dati personali, anche giudiziari, che lo riguardano; si impegna,

inoltre, ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali, anche giudiziari, da parte dell'Ufficio comune operante come cuc e dei Comuni associati contraenti per le finalità sopra descritte.

Con la sottoscrizione di ciascun contratto esecutivo, il rappresentante legale dell'O.E.A. deve acconsentire espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito e si impegna ad adempiere agli obblighi di rilascio dell'informativa e di richiesta del consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione dei contratti Esecutivi per le finalità descritte nell'informativa sopra indicata. In adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2013; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet del Comune di Vimodrone sezione "Amministrazione Trasparente" e tutti gli altri siti e luoghi indicati sopra.

Con la sottoscrizione ed il perfezionamento dei Contatti Esecutivi, l'O.E.A. acconsente espressamente al trattamento dei dati personali e si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della normativa vigente (Regolamento UE 2016/679 D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e D. Lgs. n. 101/2018), ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali. In particolare, l'O.E.A. si impegna ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali oggetto di ciascun contratto esecutivo e, in ogni modo, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.

In ragione dell'oggetto di ciascun contratto esecutivo, ove l'O.E.A. sia chiamato ad eseguire attività di trattamento di dati personali, il medesimo potrà essere nominato "Responsabile/sub-Responsabile del trattamento" dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE sulla base dell'atto di nomina allegato a ciascun contratto esecutivo. In tal caso, l'O.E.A. si impegna ad accettare la designazione a Responsabile del trattamento, da parte del Comune contraente, relativamente ai dati personali di cui lo stesso è Titolare e che potranno essere trattati dall'O.E.A. nell'ambito dell'erogazione dei servizi contrattualmente previsti oggetto del contratto esecutivo. Nel corso di ciascun contratto esecutivo, nel caso in cui l'O.E.A. violi gli obblighi previsti dalla normativa in materia di protezione dei dati personali, o nel caso di nomina a Responsabile, agisca in modo difforme o contrario alle legittime istruzioni impartitegli dal Titolare, oppure adotti misure di sicurezza inadeguate rispetto al rischio del trattamento, risponderà integralmente del danno cagionato agli "interessati". In tal caso, il Comune contraente potrà risolvere il Contatto Esecutivo ed escutere la garanzia definitiva, salvo il risarcimento del maggior danno. L'O.E.A. nell'ambito di ciascun contratto esecutivo si impegna ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e riservatezza dei dati personali e a farle osservare ai propri dipendenti e collaboratori, quali persone autorizzate al trattamento dei Dati personali.

ART. 136 RISOLUZIONE

Ciascun Comune contraente con riferimento al relativo contratto esecutivo, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il singolo Contratto Esecuti-

vo 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 Esecutivo;
- mancata reintegrazione della garanzia prestata per ciascun contratto esecutivo di cui all'art. 67 eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Comune contraente.;
- azioni giudiziarie per violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro il Comune contraente come previsto oltre;
- nei casi specifici previsti in altri punti del presente atto nonché negli articoli 124 e ss (Verifiche di conformità); (Riservatezza), (Divieto di cessione del contratto), e della trasparenza) e (Tracciabilità dei flussi finanziari), (Codice di comportamento - Piano Triennale per la prevenzione della corruzione (Danni, responsabilità civile);
- applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo di riferimento
- nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall'O.E.A. 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'O.E.A. di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- in caso di avvalimento, ove a fronte delle segnalazioni dei Comuni contraenti ed in ragione di quanto dichiarato dall'O.E.A. , risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i. nell'ambito del contratto esecutivo
- in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto Esecutivo.

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

Ciascun Comune contraete deve risolvere il singolo Contratto Esecutivo 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'O.E.A. tramite PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora nei confronti dell'O.E.A. 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 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.

Nell'ambito di ciascun contratto esecutivo l'O.E.A. ha l'obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell'atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al suddetto contratto esecutivo.

Nell'ambito di ciascun contratto esecutivo, il Comune associato contraenti quando accerti un grave inadempimento dell'O.E.A. ad una delle obbligazioni assunte con il contratto esecutivo tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti all'O.E.A. e contestualmente assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a quindici giorni, entro i quali l'O.E.A. dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l'O.E.A. abbia risposto, il Comune contraente ha la facoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto esecutivo, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equi-

valente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'O.E.A. salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Qualora l'O.E.A. ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni dei Contratti Esecutivi, i Comuni associati contraenti assegnano un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali l'O.E.A. deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'O.E.A., qualora l'inadempimento permanga, i Comuni associati contraenti potranno risolvere i Contratti Esecutivi, fermo restando il pagamento delle penali.

In caso di inadempimento dell'O.E.A. anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula dei Contratti Esecutivi che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato a mezzo di raccomandata A/R tramite PEC dal Comune associato contraente per porre fine all'inadempimento, il Comune associato contraente ha la facoltà di considerare risolto di diritto il Contratto Esecutivo 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'O.E.A. per il risarcimento del danno.

ART. 137 RECESSO

Ciascun Comune contraente ha diritto di recedere unilateralmente da ciascun singolo Contratto Esecutivo, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, senza preavviso, nei casi disciplinati dall'art. 109 del D.lgs. 50/2016 e in qualsiasi altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante i Contratti Esecutivi.

In caso di mutamenti di carattere organizzativo interessanti il Comune contraente che abbiano incidenza sull'esecuzione sulla prestazione dei servizi oggetto del contratto esecutivo, il Comune contraente potrà recedere in tutto o in parte unilateralmente da Contratto

Esecutivo, con un preavviso almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'O.E.A con lettera raccomandata a/r o tramite PEC.

Fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D.lgs. 159/2011, Ciascun Comune associato potrà recedere da ciascun singolo Contratto Esecutivo, in qualunque momento, con preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni solari, previo il pagamento da parte del Comune associato contraente delle prestazioni oggetto del medesimo Contratto Esecutivo eseguite a regola d'arte, nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino (ove esistenti), oltre al decimo dell'importo dei servizi oggetto del contratto esecutivo non eseguite, rinunciando espressamente l'O.E.A., ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

ART. 138 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto all'O.E.A. di cedere, a qualsiasi titolo, i Contratti Esecutivi, a pena di nullità della cessione medesima, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

In caso di inadempimento da parte dell'O.E.A. degli obblighi di cui al presente articolo, i Comuni associati contraenti, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, hanno facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto esecutivo.

ART.139 BREVETTI INDUSTRIALI E DIRITTO D'AUTORE

L'O.E.A. nell'ambito di ciascun contratto esecutivo assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti

di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui; l'O.E.A., pertanto, si obbliga a manlevare il Comune contraente dalle pretese che terzi dovessero avanzare in relazione a diritti di privativa vantati da terzi.

Qualora venga promossa nei confronti del Comune contraente azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti sulle prestazioni contrattuali oggetto del contratto esecutivo, l'O.E.A. assume a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, incluse le spese eventualmente sostenute per la difesa in giudizio. In questa ipotesi, il Comune contraente è tenuto ad informare prontamente per iscritto l'O.E.A. in ordine alle suddette iniziative giudiziarie.

Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui sopra tentata nei confronti del Comune contraente, quest'ultimo fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto esecutivo recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per il servizio erogato oggetto del contratto esecutivo

ART.140 CODICE DI COMPORTAMENTO - PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA

L'O.E.A. con riferimento a ciascun contratto esecutivo si obbliga a visionare e poi dichiarare di essere a conoscenza della L. n. 190/2012 e del Codice di Comportamento dei Comuni associati contraenti nonché del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza, predisposti dai Comuni associati contraenti e pubblicati sul sito internet degli stessi, e di uniformarsi ai principi ivi contenuti. L'O.E.A., per effetto della sottoscrizione del contratto esecutivo, promettendo anche il fatto dei propri dipendenti e/o collaboratori, si impegna: (i) ad uniformarsi alle previsioni contenute nel Codice di comportamento e del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza del Comune contraente per le parti di pertinenza dell'O.E.A. medesimo. Nell'ambito di ciascun contratto

esecutivo in caso di inadempimento da parte dell'O.E.A. agli obblighi di sopra, il Comune contraente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolta di diritto il contratto esecutivo.

ART.141 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, l'O.E.A. si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari rispetto ai Contratti Esecutivi. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente atto, si conviene che, in ogni caso, i Comuni associati contraenti in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'O.E.A. con raccomandata a.r., i Contratti Esecutivi nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 nonché della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (ora A.N.AC.) n. 8 del 18 novembre 2010. L'O.E.A. nell'ambito di ciascun contratto esecutivo è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i. L'O.E.A., nella sua qualità di appaltatore, si obbliga, a mente dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, ad inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti in

esecuzione a ciascun contratto esecutivo, a pena di nullità assoluta, una apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136. L'O.E.A., il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i è tenuto a darne immediata comunicazione al Comune contraente e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede il Comune contraente. L'O.E.A., si obbliga e garantisce che in esecuzione a ciascun contratto esecutivo nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti, verrà assunta dalle predette controparti l'obbligazione specifica di risoluzione di diritto del relativo rapporto contrattuale nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari. Il Comune contraente nell'ambito di ciascun contratto esecutivo verificherà che nei contratti di subappalto sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla surrichiamata Legge. Con riferimento ai contratti di subfornitura, per ciascun contratto esecutivo, l'O.E.A. si obbliga a trasmettere al Comune contraente oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2, quinto periodo, del D. Lgs. n. 50/2016, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del d.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo sub-contratto, ove predisposto, sia stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla surrichiamata Legge, restando inteso che il Comune contraente si riserva di procedere a verifiche a campione sulla presenza di quanto attestato, richiedendo all'uopo la produzione degli eventuali sub-contratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto. Ai sensi della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti

pubblici (ora A.N.AC.) n. 10 del 22 dicembre 2010, l'O.E.A- nell'ambito di ciascun contratto esecutivo, , in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il/i CIG/CUP al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo/gli stesso/i venga/no riportato/i sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti all'O.E.A. mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i dell'O.E.A. medesimo riportando il CIG/CUP dallo stesso comunicato.

ART.142 SUBAPPALTO

Qualora in sede di offerta l'O.E.A. dichiarerà di voler far ricorso al subappalto, quest'ultimo sarà disciplinato nei singoli contratti esecutivi.

ART. 143 DANNI E RESPONSABILITÀ CIVILE

L'O.E.A. nell'esecuzione di ciascun contratto esecutivo assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'O.E.A stesso quanto dei Comuni associati contraenti e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto dei contratti esecutivi e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi. È obbligo per ciascun contratto esecutivo stipulare apposita polizza assicurativa secondo quanto indicato sopra.