

COMUNE di BASIANO



**UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI DI
BASIANO E DI MASATE
Provincia di Milano**

COMUNE DI MASATE



Gara europea a procedura aperta per l'affidamento in appalto, del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, destinato agli alunni delle scuole e altri utenti dell'Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate - Durata: 01/01/2027 al 31/12/2031

CIG xxxxxxxxxx

CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

INDICE

Art. 1 – Glossario e acronimi.....	6
Art. 2 – Oggetto dell'appalto	10
Art. 3 – Obblighi generali a carico dell'OEA	11
Art. 4 – Obiettivi generali.....	13
Art. 5 - Principi generali e norme di riferimento.....	13
Art. 6 – Lingua ufficiale	14
Art. 7 – Categorie di utenti.....	14
Art. 8 - Tipologia del servizio richiesto.....	14
Art.9 – Calendario di erogazione del servizio	14
Art.10 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie	15
Art.11 – Ubicazione dei locali di produzione e di consumo dei pasti	15
Art. 12 – Inizio di erogazione del servizio	16
Art. 13 – Ritardato avvio o sospensione dei servizi – Cause di Forza maggiore.....	16
Art. 14 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	18
Art. 15 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara	18
Art. 16 – Gestione delle soluzioni migliorative non accolte	19
Art. 17 – Iniziative a sostegno della biodiversità	19
Art. 18 – Iniziative a carattere sociale.....	19
Art. 19 – Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	20
Art. 20 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale	20
Art. 21 – Specifiche tecniche.....	20
Art. 22 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari	21
Art. 23 – Mancata fornitura di derrate prescrittive	22
Art. 24 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	22
Art. 25 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0)	23
Art. 26 – Specifiche tecniche relative ai menu	23
Art. 27 – Struttura dei menu per le diverse utenze	24
Art. 28– Struttura dei menu in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze	24
Art. 29 – Variazione del menu	25
Art. 30 – Menu in occasione di festività e ricorrenze	25
Art. 31 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	26
Art. 32 – Iniziative a carattere sociale e azioni di welfare territoriale.....	26

Art. 33 - Manipolazione cottura e distribuzione.....	27
Art. 34 – Diete sanitarie	27
Art. 35 – Diete a carattere etico-religioso	28
Art. 36 – Diete leggere	29
Art. 37 – Quantità degli ingredienti	29
Art. 38 – Tabelle delle quantità da somministrare	29
Art.39 – Orari e modalità di somministrazione dei pasti	29
Art. 40 – Norme per la somministrazione dei pasti.....	30
Art. 41– Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere.....	30
Art. 42 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	31
Art. 43 – Preparazioni gastronomiche refrigerate	31
Art. 44– Modalità di utilizzo dei condimenti.....	31
Art. 45 – Norme per una corretta igiene della produzione	31
Art. 46 - Manipolazione e cottura e distribuzione	32
Art.47 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo.....	32
Art.48 – Igiene del personale	32
Art.49 – Indumenti di lavoro e DPI	32
Art.50 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	32
Art.51 – Divieto di riciclo.....	33
Art.52 – Norme generali	33
Art.53 – Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi	33
Art.54 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti conformi ai CAM	34
Art.55 – Rifiuti e materiali di risulta	34
Art.56 – Disinfestazione dei locali di produzione e consumo dei pasti	34
Art.57 – Pulizia delle aree esterne ai locali di pertinenza del servizio.....	35
Art.58 – Documentazione da fornire all’Amministrazione	35
Art.59 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni.....	35
Art.60 – Inventario di riconsegna.....	36
Art.61 – Manutenzioni ordinarie	37
Art.62 – Manutenzioni straordinarie	37
Art.63 – Disposizioni generali in materia di sicurezza	38
Art.64 – Misure per la riduzione dei rischi interferenti	38
Art.65 – Impiego di energia elettrica	39
Art.66 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	39

Art.67 – Capitolato speciale e specifiche tecniche	39
Art.68 – Documento di valutazione dei rischi.....	39
Art.69– Controllo tecnico contabile e amministrativo e controllo della conformità	39
Art.70 – Blocco delle derrate	41
Art.71 – Contestazioni all’OEA	41
Art.72 – Customer Satisfaction	41
Art.73 – Disposizioni generali relative al personale.....	42
Art.74 – Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all’articolo 102 del codice	42
Art.75 – Organico e reintegro del personale mancante	45
Art.76 – Direttore tecnico del servizio	46
Art.77 – Personale addetto alla produzione dei pasti	46
Art.78 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	47
Art.79 – Norme comportamentali del personale	47
Art.80 – Corsi di formazione del personale	47
Art.81 – Prezzo del pasto	48
Art.82 – Rilevazione presenze e prenotazione dei pasti.....	48
Art.83 – Modalità di fatturazione e pagamenti	50
Art.84 – Modalità di fatturazione e pagamenti	52
Art. 85 – Conservazione dell’equilibrio economico	53
Art.86 – Revisione dei prezzi.....	53
Art.87 – Oneri a carico dell’Amministrazione.....	55
Art.88 – Garanzia definitiva	55
Art.89 – Polizze assicurative.....	56
Art.90 – Subappalto del servizio e cessione del contratto e di credito	57
Art.91 – Penali.....	58
Art.92 – Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi	61
Art.93 – Applicazione delle penali	62
Art.94 – Durata del contratto	63
Art.95 – Revisione delle condizioni economiche in caso di proroga contrattuale	63
Art.96 – Stipula del contratto	64
Art.97 – Licenze e autorizzazioni	64
Art.98 – Domicilio e recapito dell’OEA	64
Art.99 – Codice di comportamento e “pantouflage”	65
Art.100 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	65

Art.101 – Clausole di risoluzione espresse e risoluzione	66
Art.102 – Trattamento dei dati personali	69
Art.103 – Controversie	71
Art.104 – Disposizioni finali.....	71

Art. 1 – Glossario e acronimi

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

Stazione appaltante delegata	Ufficio comune operante come centrale unica di committenza costituiti dai Comuni di Vimodrone, Cassina de Pecchi, Rodano, Pioltello, Cambiago e Unione Lombarda Basiano – Masate qualificato ai sensi degli artt. 62 e 63 del D.lgs. n. 36/2023
Amministrazione o Amministrazione comunale delegante	L'Amministrazione Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate sottoscrittrice del contratto del servizio di ristorazione
Operatore Economico Aggiudicatario (in breve OEA)	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura
Gara	La gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato descrittivo prestazionale e di tutti gli altri documenti prodotti dalla Stazione appaltante i cui contenuti sono stati accettati dall'OEA.
Capitolato descrittivo e prestazionale	Le disposizioni contenute nel presente documento, comprensivo di tutti i suoi allegati tecnici nonché dei documenti ivi richiamati, che, unitamente alla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e alle soluzioni migliorative offerte e accettate in sede di aggiudicazione, hanno lo scopo di stabilire le clausole relative al contratto che l'Amministrazione ha stipulato con l'operatore economico aggiudicatario
Contratto	Il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a fornire per onorare il contratto del servizio di ristorazione.
RUP	Responsabile Unico del Progetto è responsabile delle fasi di programmazione, progettazione e affidamento.
DEC	Direttore dell'Esecuzione del Contratto responsabile del coordinamento, della direzione e del controllo tecnico-

	contabile dell'esecuzione del contratto.
Parti	S'intendono le Amministrazioni e l'OEA.
Servizio di Ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole del Comune di Basiano e del Comune di Masate, reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine presenti nei singoli plessi scolastici e la somministrazione agli utenti.
Specifiche Tecniche ai sensi dell'allegato II.5 PARTE II – A	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività che saranno oggetto del contratto
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio.
Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale l'Unione dei comuni nell'ambito del contratto concede in comodato d'uso gratuito all'OEA i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprensive delle attrezzature e macchinari ivi presenti.
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti
Preparazione gastronomica	La pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio
Regime dietetico controllato (diete speciali)	Il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti
Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture

Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)
Alimento	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta)
Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie
Cereali	Cereali tal quali appartenenti alla famiglia delle Graminacee e prodotti a base di cereali
GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo
CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.Lgs n.36/2023	Decreti del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili al link https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti .
Prodotto locale (chilometro zero)	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del raggio di 70 km dal Centro Cottura.
DEFINIZIONE DI Km0 (definizione CAM 2025)	Circolare del 25/09/2025 avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, emanata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.
Filiera corta locale	Lo sviluppo delle filiere corte secondo il regolamento (UE) n. 1305/2013: «una filiera di approvvigionamento formata da

	<i>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»</i>
Filiera corta nazionale	Prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Come definito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti
Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG)
Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimenti o prodotti trasformati compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli Articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina ai locali di consumo dei pasti
Locali di consumo dei pasti o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al servizio di ristorazione
Distribuzione e somministrazione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti

Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti
Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura
Macchine da cucina	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc.);
Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte, da produrre presso la cucina del comune di Masate e presso la cucina del comune di Basiano e somministrati a cura dell'OEA nei locali di consumo adiacenti alle cucine.
2. Il servizio dovrà essere erogato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall'OEA in sede di offerta e accolte dall'Amministrazione.
3. I beni ulteriori eventualmente offerti dall'OEA in sede di gara e accolti dall'Amministrazione, o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i locali messi a

disposizione dall'Amministrazione, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà di quest'ultima.

Art. 3 – Obblighi generali a carico dell'OEA

1. L'OEA deve:

- a) Garantire l'erogazione continuativa e completa del servizio, così come richiesta in capitolato ed integrata in sede di offerta;
- b) Farsi carico dell'organizzazione e del coordinamento operativo e organizzativo del personale operante;
- c) Far rispettare agli operatori, con la massima precisione, il calendario di lavoro, oltre che tutte le prescrizioni indicate nel presente capitolato descrittivo prestazionale;
- d) Vigilare affinché gli operatori non utilizzino le informazioni di cui siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività e mantengano la riservatezza delle informazioni acquisite;
- e) Garantire l'eventuale sostituzione dei propri operatori, anche per assenze temporanee impreviste, con personale in possesso dei requisiti professionali richiesti dal capitolato, senza nessun aggravio di spesa per l'ente;
- f) Assumere tutta la responsabilità e gli oneri inerenti all'erogazione delle prestazioni rivolte all'utenza;
- g) Rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione e fatti salvi gli interventi a favore dell'OEA da parte di imprese assicuratrici. L'OEA sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato ai fini dell'erogazione del servizio. In particolare, l'OEA risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al servizio. In caso di danni arrecati a terzi, darne immediata notizia al referente comunale, fornendo dettagliati particolari;
- h) Sono a carico dell'OEA, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale indicato nell'offerta economica, tutti gli oneri e rischi relativi alla prestazione delle attività e dei servizi oggetto dell'appalto, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per l'attivazione e la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste. L'OEA si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le

condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente atto e suoi allegati, nel contratto, nell'offerta tecnica. L'OEA si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative alla buona e corretta esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dal DEC. Le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente atto, nel Contratto e nell'offerta tecnica e l'OEA non potrà pertanto avanzare pretesa di compensi a tale titolo, nei confronti dell'Amministrazione, assumendosene ogni relativa alea. In ogni caso l'appaltatore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere successivamente emanate. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del Contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'OEA, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale indicato nell'offerta economica e nel Contratto e l'OEA non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi a tal titolo, nei confronti dell'Amministrazione, assumendosene ogni relativa alea.

2. L'OEA si impegna espressamente a:

- i) impiegare, a sua cura e spese, tutto il personale necessario per l'esecuzione dell'appalto secondo quanto specificato nel capitolato, nel contratto e nell'offerta tecnica, e negli atti di gara;
- j) osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di prevenzione ed infortuni sul lavoro;
- k) predisporre tutti gli strumenti e i metodi, comprensivi della relativa documentazione, atti a consentire all'Amministrazione di monitorare la conformità dei servizi e delle forniture alle norme previste nel capitolato, nel Contratto e nell'offerta tecnica;
- l) predisporre tutti gli strumenti e i metodi, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di servizi, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza;
- m) nell'adempimento delle proprie prestazioni ed obbligazioni, osservare tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che a tale scopo saranno predisposte e comunicate dall'Amministrazione;
- n) comunicare tempestivamente al DEC le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione del Contratto, indicando analiticamente le variazioni intervenute ed i nominativi del nuovo personale, nei limiti e secondo le forme indicati dal Capitolato;
- o) non opporre all'Amministrazione qualsivoglia eccezione, contestazione e pretesa relative alla fornitura e/o alla prestazione dei servizi;

p) manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza. L'OEA si obbliga a consentire all'Amministrazione di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Art. 4 – Obiettivi generali

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

Art. 5 - Principi generali e norme di riferimento

1. I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo – D.Lgs 31 marzo 2023, n. 36 articoli 57, 130 Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013, nonché:
 - alla Legge 8 novembre 2013, n. 128;
 - alla Legge n. 141/2015;
 - alla Legge n. 166/2016;
 - al D.L. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);
 - al D. Lgs. 116/2020;
 - alle Linee Guida ANAC n. 2 Direttiva UE 2019/904;
 - alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021);
 - al D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021
 - Legge n.61 del 17 maggio 2022
 - Delibera Anac n. 497 del 29 ottobre 2024
 - Circolare del 25/09/2025 avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di

ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, emanata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Art. 6 – Lingua ufficiale

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

Art. 7 – Categorie di utenti

1. Gli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione sono:
 - Alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia
 - Alunni frequentanti le scuole primarie;
 - Alunni della scuola secondaria di primo grado;
 - Personale scolastico avente diritto;
 - Utenti SAD;

Art. 8 - Tipologia del servizio richiesto

1. Il servizio richiesto prevede la produzione dei pasti presso la cucine comunali e la somministrazione agli utenti del comune di Basiano e del comune di Masate.
2. Per la produzione dei pasti l'amministrazione concede all'OEA in comodato d'uso gratuito le due cucine e i locali per il consumo del pasto adiacenti alle cucine.

Art.9 – Calendario di erogazione del servizio

1. La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione scolastica coinciderà con il calendario scolastico definito dalle autorità scolastiche ministeriali, riservandosi l'Amministrazione di modificare le date di inizio e/o di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

2. Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili in anticipo.
L'amministrazione comunicherà tali evenienze con congruo anticipo al fine di evitare eventuali disagi organizzativi.
3. Il servizio per gli utenti SAD deve essere erogato in tutti i giorni dell'anno, esclusi sabato, domenica e festività infrasettimanali. Al termine delle attività scolastiche l'OEA può produrre i pasti presso la cucina o presso una propria cucina.

Art.10 – Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie

- Comune di Basiano

Categorie di utenti	N. indicativo pasti giornalieri alunni	N. indicativo pasti giornalieri adulti avente diritto	totale pasti giornalieri	n. giorni di servizio	totale pasti annuo	N. pasti durata contrattuale (5 anni)
Scuola dell'infanzia	110	8	118	190	22.420	112.100
Scuola primaria	116	6	122	170	20.740	103.700
TOTALE					43.160	215.800

- Comune di Masate

Categorie di utenti	N. indicativo pasti giornalieri alunni e SAD	N. indicativo pasti giornalieri adulti avente diritto	totale pasti giornalieri	n. giorni di servizio	totale pasti annuo	N. pasti durata contrattuale (5 anni)
Scuola primaria	156	8	164	170	27.880	139.400
Scuola secondaria di 1° grado	40	2	42	72	3.024	15.120
SAD	7		7	240	1.680	8.400
TOTALE					32.584	162.920
Totale complessivo (utenti Comune di Basiano e comune di Masate)						378.720

Art.11 – Ubicazione dei locali di produzione e di consumo dei pasti

1. Comune di Masate

Cucina e refettorio	Via Montegrappa n.6
---------------------	---------------------

2. Comune di Basiano

Cucina e refettorio	Via Roma 11
---------------------	-------------

Art. 12 – Inizio di erogazione del servizio

1. L'OEA potrà dare avvio all'esecuzione delle prestazioni, dopo che il contratto è divenuto efficace e a seguito della consegna da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) incaricato dall'Amministrazione, sulla base delle disposizioni del RUP che fornirà all'OEA tutte le istruzioni e le direttive necessarie. Il DEC redige apposito verbale, firmato anche dall'OEA, nel quale sono contenute le indicazioni sugli ambienti ove si svolgono le prestazioni e la descrizione dei mezzi e degli strumenti messi a disposizione dalla stazione appaltante, compresa la dichiarazione attestante che lo stato attuale degli ambienti è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione dell'attività.
2. Nei casi consentiti dal codice il DEC ordina l'avvio dell'esecuzione anticipata o in via d'urgenza e, in tale secondo caso, indica nel verbale di avvio le prestazioni che l'esecutore deve immediatamente eseguire.
3. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dall'Amministrazione non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 13 – Ritardato avvio o sospensione dei servizi – Cause di Forza maggiore

1. Il ritardato avvio o la sospensione totale o parziale dell'erogazione del servizio oggetto dell'appalto possono essere disposti dal DEC in ragione di circostanze oggettive, impreviste e imprevedibili, idonee a impedire temporaneamente la corretta esecuzione delle obbligazioni contrattuali relative alla gestione del servizio di ristorazione per il tempo strettamente necessario alla cessazione delle cause che hanno comportato l'interruzione dell'erogazione e alla ripresa della medesima. A titolo esemplificativo e non esaustivo l'erogazione dei servizi può essere sospesa:
 - a) al ricorrere di circostanze straordinarie e sopravvenute impeditive, in via temporanea, dell'utile erogazione dei servizi sotto qualsiasi forma;
 - b) per ragioni di necessità e di interesse pubblico, quali tra gli altri il pericolo grave e imminente di danno alla salute, all'integrità fisica e alla sicurezza;
 - c) per le cause di Forza Maggiore di cui oltre.
2. Al verificarsi di uno degli eventi di cui al comma 1, l'OEA che non sia in grado di prestare il servizio in tutto o in parte, ne dà immediata comunicazione al DEC, descrivendo le cause che

hanno determinato l'evento. L'OEA non può sospendere unilateralmente il servizio, salvo i casi di sospensione di cui alle lettere a) e c) e sempre che ricorrano ragioni di sicurezza, necessità e urgenza.

3. Al ricorrere dei presupposti indicati nei precedenti commi, il Direttore dell'Esecuzione dispone la sospensione dei servizi, ove possibile dando preavviso scritto all'OEA entro il termine non inferiore a 10 giorni, compilando, se possibile con l'intervento dell'OEA o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione delle prestazioni, degli effetti prodotti, dei rimedi e delle cautele da attivare nel più breve tempo possibile per la ripresa della fornitura del servizio.
4. In caso di sospensione legittima, i termini contrattuali sono sospesi e ricominciano a decorrere dalla data del verbale di ripresa del servizio.
5. La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il Direttore dell'Esecuzione redige il verbale di ripresa della fornitura del Servizio
6. Per quanto non previsto dal presente articolo, si fa espresso rinvio a quanto previsto nell'art. 121 del D.lgs. 36/2023.
7. Sono cause di Forza Maggiore i seguenti eventi, imprevisi e imprevedibili al momento della sottoscrizione del contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del contratto:
 - a) guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta fatta eccezione per quelli attuati dal personale dell'Amministrazione, dell'OEA e/o di terzi affidatari del servizio oggetto del contratto;
 - b) esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
 - c) epidemie, pandemie e contagi;
 - d) eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'Autorità competente.
8. Al verificarsi di uno dei suddetti eventi, l'OEA, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione al DEC, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile adempiere e i rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle Parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa del servizio, gli eventi suddetti non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.
9. Qualora l'impossibilità temporanea si protragga per oltre 180 giorni consecutivi, ciascuna Parte può invocare la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1463 del Codice civile.

10. Le Parti concordano che la Parte che intenderà invocare la risoluzione del contratto ai sensi del comma che precede dovrà comunicarlo a mezzo PEC all'altra.

Art. 14 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

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

Art. 15 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

1. L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, valutate e accolte in toto o in parte dalla Commissione giudicatrice.
2. Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'OEA, non fossero state accolte dalla Commissione Giudicatrice, l'OEA deve corrispondere all'Amministrazione l'importo pari alle soluzioni offerte dall'OEA, in quanto già comprese nel prezzo del pasto offerto, non accolte dalla Commissione giudicatrice per i motivi che la stessa indicherà nel verbale.
3. Nel caso in cui le soluzioni proposte in sede di offerta e accolte Commissione giudicatrice, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, l'Amministrazione tratterrà l'importo previsto per le soluzioni proposte aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.
4. Nel caso in cui l'OEA in sede di offerta abbia presentato soluzioni migliorative da apportare a strutture e/o impianti e queste siano state accolte dalla Commissione giudicatrice, la Direzione lavori e la sicurezza verrà affidata dall'Amministrazione con oneri a carico dell'OEA. Gli oneri saranno determinati in base alle tariffe professionali cogenti.
5. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per l'Amministrazione.

Art. 16 – Gestione delle soluzioni migliorative non accolte

1. Nel caso in cui il valore di mercato delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) indicate dall'OEA nel documento "Dettaglio offerta economica", e non accettate in toto o in parte dalla Commissione giudicatrice non fosse ritenuto equo, l'Amministrazione si riserva 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'OEA dovrà corrispondere all'Amministrazione. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.
2. Nel caso in cui l'OEA non dovesse indicare in tutto o in parte i costi delle soluzioni migliorative (derrate e/o altre soluzioni migliorative) l'Amministrazione nominerà 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 all'Amministrazione per le soluzioni migliorative non accolte. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.

Art. 17 – Iniziative a sostegno della biodiversità

1. L'Amministrazione intende contribuire al sostegno della biodiversità, a tal fine si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la medesima.
2. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti. Gli alimenti da adottare, individuati dall'Amministrazione, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
3. Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art. 18 – Iniziative a carattere sociale

1. L'Amministrazione intende contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole. A tal fine si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti

oneri aggiuntivi, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

2. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.
3. Parimenti l'Amministrazione si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equo-solidale. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi. Gli alimenti individuati dall'Amministrazione saranno comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
4. Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art. 19 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. È fatto obbligo all'OEA di rispettare le disposizioni ambientali contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) e successive modificazioni o integrazioni

Art. 20 – Recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale

1. L'Amministrazione, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma in riferimento ai prodotti alimentari.
2. A tal fine, l'OEA si impegna a mettere in atto, su richiesta dell'Amministrazione comunale e nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare le eccedenze alimentari ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti.

Art. 21 – Specifiche tecniche

1. Ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs 36/2023 e dell'Allegato II.5, sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

Allegato n. 01	Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna categoria di utenti
Allegato n. 02	Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari
Allegato n. 03	Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione
Allegato n. 04	Specifica tecnica relativa alle procedure operative
Allegato n. 05	Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione presso le cucine e presso i locali di consumo del pasto

Art. 22 – Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle *"Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"* (Allegato n 02) nonché la qualità delle derrate offerte dall'OEA in fase di gara come *"Soluzioni migliorative alle derrate alimentari"* e accettate dalla Commissione giudicatrice.
2. Per quanto concerne i **prodotti DOP, IGP e STG**, qualora previsti nelle ricette, e / o nei menu **dovranno essere garantiti al 100%**. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità.
3. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il DEC incaricato dall'Amministrazione.
4. 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 eventuali utenti convenzionati con l'OEA.
5. È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.
6. Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del DEC, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, inteso che l'OEA fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell'inserimento in menu.

7. Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da allergie o intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

Art. 23 – Mancata fornitura di derrate prescrittive

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

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

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dall'OEA 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.

2. In tal caso, l'OEA deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al DEC quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura.
3. Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA rimborserà all'Amministrazione la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le P.A. (Consip, Intercent-ER,) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
4. Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per la quantità di prodotto non fornito.
5. Per i prodotti non forniti per i quali l'OEA non abbia informato il DEC, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà all'Amministrazione, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.
6. Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore, l'Amministrazione si riserva di non applicare la penale.

Art. 25 – Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0)

1. Per prodotto locale si intende la derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del raggio di 70 km dalla sede dell'ente sita in via Roma, 11 - 20060 Basiglio (MI).
2. L'OEA all'inizio del servizio dovrà confermare al DEC l'elenco dei fornitori dei prodotti locali offerti. Il DEC potrà effettuare visite ispettive presso la sede dei fornitori.
3. Le variazioni di uno o più fornitori di prodotti locali offerti, indicati in sede di offerta, devono essere comunicati al DEC prima dell'inizio della fornitura.

Art. 26 – Specifiche tecniche relative ai menu

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *"Specifica tecnica relativa ai menu per ciascuna tipologia di utenti"* (allegato n. 01).
2. I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "autunno-inverno" ed in menu

3. “primavera-estate”. Il menù “autunno-inverno” inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03 mentre il menù “primavera-estate” inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10. L’edizione grafica dovrà essere esposta a cura dell’OEA all’ingresso di ciascun refettorio e trasmessa all’Amministrazione per la pubblicazione on line sul sito istituzionale dell’Amministrazione.

Art. 27 – Struttura dei menu per le diverse utenze

1. Scuole dell’infanzia, Scuole primarie, scuole secondarie di primo grado e personale scolastico avente diritto, SAD.

La struttura del menù giornaliero è composta da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (potrà essere consumata come spuntino di metà mattina se richiesto).

In tale ipotesi l’OEA ha l’obbligo di consegnarla presso le aule).

- acqua da acquedotto comunale
- merende per le scuole d’Infanzia (solo su prenotazione)

La struttura del menu per gli utenti della refezione scolastica potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l’OEA e il DEC.

Art. 28– Struttura dei menu in caso di uscite didattiche, scioperi o emergenze

1. L’Amministrazione potrà richiedere all’OEA la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti della refezione scolastica e per gli utenti del CDD. Tali forniture potranno essere richieste in caso di uscite didattiche, scioperi, emergenze o altro.

2. Struttura del cestino

- n. 2 panini con farcitura già imbottiti;
- n. 1 succo di frutta
- n. 1 frutto
- n. 1 dolce da forno confezionato
- n. 1 bottiglietta acqua 50 cl in confezione PET
- n. 2 tovaglioli.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità previste nell'allegato n. 03 *"Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione"*.

Art. 29 – Variazione del menu

1. Di norma i menù sono fissi ed invariabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, 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.
2. Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del DEC. Le derrate sostitutive dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nella *"Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione"* (Allegato n. 03).
3. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche da parte degli utenti (come previsto dai CAM). In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con il DEC; qualora vi fosse una differenza di valore economico in più o in meno tra il prodotto sostituito e quello sostitutivo la differenza verrà compensata con accordo tra le parti.

Art. 30 – Menu in occasione di festività e ricorrenze

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

Art. 31 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

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

Art. 32 – Iniziative a carattere sociale e azioni di welfare territoriale

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

Art. 33 - Manipolazione cottura e distribuzione

1. Le operazioni di manipolazione e cottura e somministrazione dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 04 *"Specifiche tecniche relativa alle procedure operative"*.

Art. 34 – Diete sanitarie

1. L'OEA, su indicazione dell'Amministrazione, deve redigere e preparare le diete sanitarie.
2. Le operazioni di somministrazione delle diete devono essere effettuate secondo quanto previsto dall'Allegato n. 04 *"Specifica tecnica relativa alle procedure operative"*.
3. Le derrate per la preparazione delle diete speciali devono essere erogate dall'OEA senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.
4. La preparazione delle diete sanitarie deve avvenire mediante la supervisione di un/una dietista in possesso di Laurea triennale in Dietistica – afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia – abilitante all'esercizio della professione e Iscrizione all'Albo Dietisti istituito all'interno dell'Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (legge 3/2018).
5. La preparazione delle diete sanitarie, al posto della dietista, può avvenire anche mediante la supervisione di un Biologo nutrizionista- in possesso di Laurea di secondo livello (laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento) e iscrizione Albo Biologi Sez. A con superamento esame di stato o di un dietologo in possesso di laurea e iscrizione all'albo.
6. La dieta speciale potrà essere approntata solo se accompagnata da prescrizione rilasciata da un medico pediatra o specialista.
7. Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:
 8. la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.);
 9. 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 e intolleranze.
10. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve 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.
11. Le diete devono essere richieste dalle famiglie secondo le modalità individuate e trasmesse all'OEA che provvederà a redigere i menu personalizzati.
 12. Ogni dieta sanitaria deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Deve essere contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.
 13. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.
 14. La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete sanitarie dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

Art. 35 – Diete a carattere etico-religioso

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

Art. 36 – Diete leggere

1. L'OEA dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menu della dieta leggera verrà somministrato per un massimo di tre giorni consecutivi.
2. 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. 37 – Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti per ciascuna categoria di utenti, sono quelli previsti nella *“Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione”* (Allegato n. 03).
2. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e agli sfridi di lavorazione e ai cali di pesodovuti allo scongelamento.

Art. 38 – Tabelle delle quantità da somministrare

1. Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo, il personale dell'OEA preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato *“Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione”* (Allegato n.03).
2. Deve predisporre un book fotografico in cui viene riportata la preparazione gastronomica il peso, o il numero, e le modalità della disposizione nel piatto(lay-out).

Art.39 – Orari e modalità di somministrazione dei pasti

Categoria utenti	orario	modalità
Alunni scuola dell'infanzia	tra le ore 11,45 e le ore 12,30	Servizio al tavolo
Alunni scuola primaria	tra le ore 12,30 e le ore 13,00	Self service assistito
Alunni scuola secondaria di primo grado	tra le ore 13,40 e le ore 14,10	Self service assistito
Utenti SAD	La consegna dei pasti al personale comunale deve essere effettuata alle ore 11,30	La somministrazione agli utenti viene effettuata dal personale assistenziale

I suddetti orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con l'Amministrazione.

Art. 40 – Norme per la somministrazione dei pasti

1. L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata effettuata la prenotazione. L'OEA deve altresì garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu giornaliero e nelle quantità previste dalle Tabelle di conversione comunicate e approvate dall'Unione, così da garantire la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.
2. Presso i refettori ove la distribuzione è organizzata su due turni, tra un turno e il successivo l'OEA ha l'obbligo di rigovernare il refettorio e/o l'aula dove gli utenti consumano il pasto.
3. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'OEA deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso compostabili, i cui oneri economici restano totalmente a carico dell'OEA.
4. L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio, fornite dall'OEA qualora mancanti. La somministrazione dovrà avvenire con servizio al tavolo con l'ausilio di carrelli riscaldati.
5. La frutta dovrà essere consegnata nelle aule a cura dell'OEA nella mattinata, se richiesto dall'Amministrazione senza oneri aggiuntivi. La distribuzione è a carico degli insegnanti.
6. All'OEA compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli, pulire i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza nonché il compito del lavaggio dello stoviglie, utilizzando le apposite strutture e macchinari ivi presenti. I tavoli saranno apparecchiati con tovaglie usa e getta.
7. Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come precedentemente indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

Art. 41– Stoviglie e tovagliato

1. Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo in ceramica/melamina e bicchieri in vetro/melamina (a seconda delle indicazioni che fornirà

l'Amministrazione e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima), posate in acciaio inox, tovaglietta monouso e tovagliolo di carta doppio velo.

L'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti.

Art. 42 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

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

Art. 43 – Preparazioni gastronomiche refrigerate

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

Art. 44– Modalità di utilizzo dei condimenti

1. Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti, cui l'OEA deve attenersi, sono indicate nell'Allegato n.04 *"Specifica tecnica relativa alle procedure operative"*.

Art. 45 – Norme per una corretta igiene della produzione

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

Art. 46 - Manipolazione e cottura e distribuzione

1. Le operazioni di manipolazione e cottura e distribuzione dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 04 *"Specifiche tecniche relativa alle procedure operative"*.

Art.47 – Obblighi normativi generali al piano di autocontrollo

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

Art.48 – Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e 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.49 – Indumenti di lavoro e DPI

1. L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Tali indumenti devono riportare in stampa la denominazione dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.
3. L'OEA è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

Art.50 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice

identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

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

Art.51 – Divieto di riciclo

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

Art.52 – Norme generali

1. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro cottura e presso i locali di consumo del pasto, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dal OEA.

Art.53 – Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

1. Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso le cucine e presso i refettori nonché presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'OEA.
2. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:
 - sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
 - pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
 - pulizia degli arredi;
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
 - spazzatura e detersione dei pavimenti;
 - pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
 - pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.
 - Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.
3. Nel caso di doppio turno, l'OEA tra un turno e l'altro dovrà provvedere a:
 - ✓ sparecchiare i tavoli;

- ✓ effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
- ✓ apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art.54 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti conformi ai CAM

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
2. Il DEC, qualora ne ravvisasse la necessità, può ordinare all’OEA l’esecuzione di determinazioni chimico, fisico, biologiche, su matrici alimentari e ambientali, per verificare la corrispondenza alle norme cogenti e alle specifiche contrattuali.
3. Gli oneri economici conseguenti sono posti a carico dell’OEA.

Art.55 – Rifiuti e materiali di risulta

1. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalle cucine e dai refettori devono essere raccolti, a cura e spese dell’OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. L’OAE ha l’obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.
2. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall’OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.
3. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti derivanti dalle manutenzioni ordinarie sono a totale carico dell’OEA. Pertanto, l’Amministrazione resta completamente sollevata da detti oneri.

Art.56 – Disinfestazione dei locali di produzione e consumo dei pasti

1. L’OEA deve effettuare, a proprie cure e spese, presso le cucine e presso tutti i locali di consumo del pasto un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell’avvio del servizio e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.
2. Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro

delle imprese o nell'albo delle imprese Artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

3. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare all'Amministrazione l'attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni dei prodotti utilizzati.
4. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.).

Art.57 – Pulizia delle aree esterne ai locali di pertinenza del servizio

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

Art.58 – Documentazione da fornire all'Amministrazione

1. L'OEA a partire dall'inizio del servizio deve mettere a disposizione del DEC oltre che del proprio personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati la pulizia e la sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.
2. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del DEC

Art.59 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. Il DEC a seguito della sottoscrizione del contratto affida all'OEA, in comodato d'uso gratuito, i locali presso i quali erogare il servizio e i beni in essi presenti.
2. Il DEC, previa verifica in contraddittorio tra le Parti, provvede a stilare l'inventario dei beni, di proprietà dell'Amministrazione, presenti presso i locali afferenti al servizio. L'inventario, da

aggiornare periodicamente in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

3. Al momento della presa in consegna da parte dell'OEA le macchine, le attrezzature e l'utenzieria presenti presso le cucine e presso i refettori, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute sino al termine del contratto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
4. Durante il periodo di gestione, l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione.
5. L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.
6. I locali messi a disposizione dell'OEA sono da adibire esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato. Sono quindi impediti riunioni, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

Art.60 – Inventario di riconsegna

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

Art.61 – Manutenzioni ordinarie

1. Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle strutture, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utenzieria, presenti presso il Centro cottura e presso i locali di consumo dei pasti.
2. L'OEA dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie secondo quanto previsto nell'Allegato n. 05 *"Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione presso il Centro Cottura Comunale e presso i locali di consumo del pasto"*.
3. In modo particolare gli interventi manutentivi di macchine, attrezzature ed arredi contempla anche, se necessario, la sostituzione integrale dei macchinari stessi. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali.
4. L'OEA è tenuto alla compilazione del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata. Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.
5. La determinazione del tipo di intervento da effettuare (sostituzione o ripristino del difetto riscontrato) il cui onere è ricompreso a carico dell'OEA, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all'interno dei locali presi in consegna dall'OEA.

Art.62 – Manutenzioni straordinarie

1. Qualora l'OEA nel corso di esecuzione del contratto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione al DEC, l'amministrazione si riserva di eseguire in proprio gli interventi o richiederne l'esecuzione al OEA, il quale ha l'obbligo dell'esecuzione. La spesa, preventivamente approvata dall'Amministrazione sarà sostenuta dalla OEA previo accordo con l'Amministrazione.
2. Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature, sono integralmente a carico del l'OEA, e comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale di interventi volti ad aggiornare o

ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi, al fine di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali.

3. Per le attrezzature e gli arredi, gli obblighi manutentivi si estendono anche alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria a garantire il corretto svolgimento e la continuità del servizio
4. Le spese per le sostituzioni di attrezzature e arredi, sempre preventivamente approvate dall'Amministrazione, sono sostenute dalla OEA previo accordo con l'Amministrazione per la compensazione.

Art.63 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

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

Art.64 – Misure per la riduzione dei rischi interferenti

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

Art.65 – Impiego di energia elettrica

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

Art.66 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

Art.67 – Capitolato speciale e specifiche tecniche

1. L'OEA deve depositare e mantenere presso le cucine copia del presente Capitolato, delle Specifiche tecniche ad esso allegate, del DUVRI e dell'offerta tecnica.

Art.68 – Documento di valutazione dei rischi

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

Art.69– Controllo tecnico contabile e amministrativo e controllo della conformità

1. L'attività di controllo tecnico, contabile, amministrativo e di conformità è svolta dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto incaricato dal RUP.
2. Il direttore dell'esecuzione opera in autonomia in ordine al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile nell'esclusivo interesse all'efficiente e sollecita esecuzione del contratto.
3. Sono attribuiti al direttore dell'esecuzione i seguenti compiti:

- a) esercitare il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento. Tali attività sono esercitate mediante l'utilizzo di criteri di misurabilità della qualità e risulteranno da apposito processo verbale; dall'avvio dell'esecuzione delle prestazioni, dopo che il contratto è divenuto efficace, sulla base delle disposizioni del RUP e fornendo all'OEA tutte le istruzioni e le direttive necessarie. Laddove sia indispensabile in relazione alla natura e al luogo di esecuzione delle prestazioni, il direttore dell'esecuzione redige apposito verbale, firmato anche dall'OEA, nel quale sono contenute le indicazioni sugli ambienti ove si svolgono le prestazioni e la descrizione dei mezzi e degli strumenti eventualmente messi a disposizione dalla stazione appaltante, compresa la dichiarazione attestante che lo stato attuale degli ambienti è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione dell'attività. Nel verbale di avvio dell'esecuzione sono raccolte le contestazioni dell'esecutore finalizzate a far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali.
- b) Nei casi consentiti dal codice il direttore dell'esecuzione ordina l'avvio dell'esecuzione anticipata o in via d'urgenza e, in tale secondo caso, indica nel verbale di avvio le prestazioni che l'esecutore deve immediatamente eseguire;
- c) verificare la presenza negli ambienti di intervento delle imprese subappaltatrici autorizzate, nonché dei subcontraenti, accertando l'effettivo svolgimento della parte di prestazioni a essi affidata nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato, registrando le relative ed eventuali contestazioni dell'esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite in subappalto e rilevando l'eventuale inosservanza da parte di quest'ultimo delle relative disposizioni, provvedendo, in tal caso, a darne segnalazione al RUP;
- d) valutare la qualità e l'adeguatezza del servizio sulla base degli standard qualitativi, con particolare riferimento a quelli in materia ambientale, previsti dal contratto o dal capitolato e soggetti alle eventuali migliorie autorizzate dalla stazione appaltante;
- e) redige periodiche e sistematiche relazioni sull'andamento delle principali attività di esecuzione del contratto;
- f) garantire il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna;
- g) curare la disponibilità della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte dall'esecutore;
- h) segnalare tempestivamente al RUP eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti rispetto alle prescrizioni contrattuali;

- i) attestare lo svolgimento proficuo delle prestazioni in rapporto ai positivi risultati della gestione;
- j) provvedere al controllo della spesa attraverso la tenuta della contabilità del contratto, compilando con precisione e tempestività i documenti contabili, con i quali si realizza l'accertamento e la registrazione dei fatti producenti spesa. Al fine di procedere con i pagamenti all'OEA, il direttore dell'esecuzione accerta la prestazione effettuata e comunica l'accertamento al RUP.

Art.70 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al *“blocco di derrate”*. Il DEC o gli altri soggetti incaricati provvedono a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.
2. Qualora sussistessero dei dubbi sulla conformità delle derrate nelle diverse fasi del processo produttivo: magazzino, cucina, distribuzione, il DEC può ordinare all'OEA l'esecuzione di analisi presso laboratori accreditati al fine di verificarne la conformità alle norme cogenti e agli standard contrattuali. Per l'esecuzione delle analisi nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione.

Art.71 – Contestazioni all'OEA

1. Il DEC notificherà all'OEA le non conformità rilevate in fase d'ispezione e riportate in apposito verbale controfirmato dal Direttore del servizio incaricato dall'OEA. Nel verbale vengono riportate eventuali prescrizioni alle quali l'OEA dovrà uniformarsi e mettere in atto entro i tempi prescritti. Il direttore del servizio potrà se lo ritiene utile riportare nel verbale le proprie controdeduzioni che. Il DEC provvederà ad inviare il verbale al RUP, proponendo eventuali penali.

Art.72 – Customer Satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti dal presente Capitolo, deve essere predisposto dall'OEA e approvato dall'Amministrazione e dal DEC, un questionario gestito solo con strumenti informatici (es. Tablet) che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

2. Il sondaggio deve essere effettuato **due volte l'anno** da un responsabile individuato dall'OEA.
Il sondaggio deve essere effettuato in presenza dell'insegnante.
3. Il sondaggio dovrà prevedere un campione di utenti di almeno il 50%.
4. Durante il primo bimestre contrattuale del contratto, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.
5. Successivamente si attribuirà al servizio oggetto del contratto il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce.
6. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate nell'ambito del contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse in ritardo rispetto ai termini prefissati, saranno applicate le conseguenti penali.
7. L'OEA è tenuto a fornire rapporti periodici all'Amministrazione relativi all'andamento del servizio, incluse eventuali criticità riscontrate e le azioni correttive intraprese nonché al rispetto dei CAM.

Art.73 – Disposizioni generali relative al personale

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

Art.74 – Contratto di lavoro, clausola sociale e obblighi di cui all'articolo 102 del codice

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, di riferimento e fatto salvo quanto previsto

dall'articolo 11 del D.lgs. 36/2023 (Codice appalti), deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

2. Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio oggetto del contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
3. A tal fine prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare all'Amministrazione l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.
4. L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.
5. L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
6. Su richiesta dell'amministrazione, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.
7. Nell'ipotesi in cui l'OEA sia un operatore economico che ha un numero di dipendenti pari o superiore a 15 e inferiore a 50) ai sensi dell'art. 1, comma 3, dell'Allegato II.3 al Codice, l'OEA è tenuto a consegnare all'Amministrazione, una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La suddetta relazione dovrà essere trasmessa, altresì, alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

8. La relazione di cui sopra, corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della stessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità, dovrà essere consegnata all'Amministrazione, entro 6 mesi dalla stipula del contratto. La violazione del suddetto obbligo determina, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, l'applicazione della penale di cui al successivo articolo 104 "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi", nonché l'impossibilità di partecipare per un periodo di dodici mesi ad ulteriori procedure di affidamento afferenti agli investimenti pubblici.
9. Nell'ipotesi di operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti ai sensi dell'art. 1, comma 3 dell'Allegato II.3 al Codice l'OEA è tenuto a consegnare all'Amministrazione una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi sui disabili di cui alla medesima legge n. 68/1999. A tal fine la Relazione dovrà contenere almeno quanto segue:
- dichiarazione sull'assolvimento degli obblighi ex art 17 della L n. 68/1999, con precisazione delle modalità di adempimento; tale dichiarazione dovrà essere resa anche dalle imprese che, pur avendo un numero di dipendenti pari a superiore a 15, non rientrano negli obblighi imposti dalla legge in quanto il numero dipendenti computabili nella quota ivi prevista risulta inferiore a 15, specificando per ciascun dipendente escluso dal computo, la tipologia di contratto e i criteri di computo utilizzati ai sensi dell'art. 4 della L. n. 68/1999; nel caso di aziende con almeno 15 dipendenti, costituenti base di computo ai sensi della sopracitata legge, in alternativa a quanto sopra, può essere prodotto il prospetto informativo sui disabili inviato al competente Ufficio del Lavoro;
 - dichiarazione sull'assenza o presenza di eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a carico delle imprese nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte.
10. La relazione dovrà essere trasmessa anche alle rappresentanze sindacali aziendali.
11. La documentazione di cui sopra, corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della relazione alle rappresentanze sindacali aziendali, dovrà essere consegnata all'Amministrazione entro 6 mesi dalla stipula del contratto. La violazione di tale obbligo comporta l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi".
12. L'OEA ha l'obbligo di assicurare una quota pari ad almeno il 30% per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, destinata all'occupazione giovanile e del 30% all'occupazione femminile, come

previsto dell'art. 1, comma 4, dell'Allegato II.3 e come meglio disciplinato dalle Linee Guida volte a favorire la pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità, come da Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento per le Pari Opportunità, pubblicato in data 30/12/2021.

13. In caso di violazione del suddetto obbligo, verranno applicate le penali di cui al relativo articolo. A tal fine l'OEA dovrà produrre, 6 mesi prima della scadenza del contratto, apposita dichiarazione, con l'eventuale documentazione a supporto, contenente le informazioni relative alle eventuali assunzioni effettuate durante il periodo di vigenza del contratto con indicazione del numero di persone assunte e relativa indicazione di età e genere o le eventuali motivazioni che non hanno reso possibile l'adempimento dei suddetti impegni così come assunti.
14. L'OEA ha altresì l'obbligo di assicurare all'occupazione di persone svantaggiate o molto svantaggiate come definite dall'art. 4 della legge 381/1991 e dal decreto Ministero del Lavoro del 17 ottobre 2017, una quota pari al 30 % per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali. A tal fine, l'OEA pena l'applicazione della penale di cui oltre, è tenuto, 6 mesi prima della scadenza del contratto, ad inviare all'Amministrazione una dichiarazione, con l'eventuale documentazione a supporto, contenente le informazioni relative alle eventuali assunzioni effettuate durante il periodo di vigenza del contratto con indicazione del numero di persone svantaggiate o molto svantaggiate o le eventuali motivazioni che non hanno reso possibile l'adempimento dei suddetti impegni così come assunti.
15. In caso di violazione del suddetto obbligo, verranno applicate le penali di cui all'articolo "Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi".

Art.75 – Organico e reintegro del personale mancante

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

4. La consistenza dell'organico impiegato presso tutti i servizi oggetto dell'affidamento deve essere riconfermata all'Amministrazione prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a mezzo posta elettronica certificata (PEC).
5. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente entro le 24 ore detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.
6. Alla scadenza del contratto l'OEA, a semplice richiesta del RUP, deve fornire con la massima sollecitudine l'elenco del personale impiegato nel servizio con indicazione del livello di inquadramento, il monte ore settimanale, la mansione, gli scatti di anzianità nonché l'indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore.

Art.76 – Direttore tecnico del servizio

1. L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, già indicato in sede di gara, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato secondo quanto previsto dall'offerta tecnica
3. Il Direttore Tecnico può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità e competenze operanti sotto la sua diretta supervisione.
4. 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.
5. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare al DEC, entro sei ore, il nominativo della persona incaricata.

Art.77 – Personale addetto alla produzione dei pasti

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

Art.78 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
2. In particolare, si richiede un rapporto medio di:
 - n.1 addetto ogni quaranta bambini delle scuole d'Infanzia
 - n.1 un addetto ogni sessanta alunni per le scuole primarie e per le scuole secondarie di primo grado;
3. Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una puntuale erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Art.79 – Norme comportamentali del personale

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

Art.80 – Corsi di formazione del personale

1. Fatti salvi i corsi di formazione obbligatori, l'OEA dovrà organizzare un corso entro 60 giorni dall'inizio del servizio per tutto il personale della durata di 2 ore in conformità alle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo emanate dal Ministero della salute.
2. L'OEA è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio oggetto del contratto un incontro di presentazione dello stesso, diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio oggetto del contratto.

Art.81 – Prezzo del pasto

1. Il prezzo unitario del pasto per ciascuna categoria di utenti sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati all'OEA tutti i servizi e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
2. Si ribadisce che lo spuntino da erogare a metà mattina, qualora richiesto dall'Amministrazione, è compreso nel prezzo del pasto in quanto componente dello stesso.
3. Il prezzo dei cestini per uscite didattiche o emergenze è fissato in misura del 25 % in meno del prezzo unitario del pasto.

Art.82 – Rilevazione presenze e prenotazione dei pasti

1. Per la gestione contabile del servizio ad oggi l'Unione utilizza il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l. di Trento.

L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema, il cui costo di manutenzione è posto a carico dell'OEA. Sono fatte salve eventuali implementazioni delle funzioni offerte dall'OEA in sede di gara.

2. Il sistema di gestione automatizzata permette di gestire tutte le fasi del servizio, dalla prenotazione dei pasti alla gestione delle diete, alla contabilizzazione dei pasti prodotti.
3. Il sistema gestionale deve permettere:
 - Una semplice interfaccia grafica
 - La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
 - Il pagamento dei pasti relativi alla ristorazione scolastica attraverso svariati canali e, come requisito minimo, la tesoreria dell'Ente. Saranno a carico dell'Aggiudicatario eventuali oneri bancari derivanti dalle convenzioni con gli istituti di pagamento;
 - La prenotazione ed addebito dei pasti a cura dell'Aggiudicatario con messa a disposizione dei dati entro le 9:30.
 - La gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB;
 - La gestione completa delle comunicazioni con gli utenti oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB, SMS, Mail, ecc. Tale sistema deve essere accessibile grazie ad un link presente sul sito dell'Ente e consentire agli interessati di

verificare in tempo reale il saldo del conto pasti. I costi di invio e postalizzazione per la consegna ad ogni utente di login e password, saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

- La gestione di tutti i servizi alla persona che l'Ente potrebbe gestire attraverso il sistema.

4. L'OEA deve gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, amministrativi e di pagamento. Il sistema dovrà essere utilizzabile, dai diversi utenti autorizzati, via WEB e dovrà risiedere presso cluster collocati in un IDC in grado di garantire all'Ente la sicurezza dell'informazione e continuità di funzionamento (7x24:7 giorni la settimana x 24 ore al giorno). A tal fine l'IDC dovrà essere certificata ISO27001. La società di informatica proposta deve essere certificata ISO27001 e ISO22301.

5. L'OEA ai sensi della normativa vigente, per garantire affidabilità e continuità di funzionamento, dovrà assicurare la ridondanza delle infrastrutture informatiche attraverso l'impiego di cluster destinati ad ospitare i dati e i programmi presso la server farm già citata. L'Amministrazione dell'Unione si riserva la possibilità di richiedere direttamente ed in qualsiasi momento all'IDC indicata dall'OEA le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

6. Del sistema sopradescritto sono attualmente in carico all'Amministrazione dell'Ente le seguenti fasi:

- La gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- La gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti
- L'incasso delle quote addebitate agli utenti
- Messa a ruolo degli utenti insolventi (dopo i necessari solleciti).
- La gestione generale del sistema, ad eccezione della prenotazione pasti.

7. Compete attualmente all'OEA:

- La gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze/presenze implementandone i dati sul sistema informatizzato
- La manutenzione durante la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software (anche a livello normativo), nonché l'assistenza agli operatori comunali
- L'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente le caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo.

- La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico
 - La verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole
 - L'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione.
8. L'OEA è tenuto a garantire, senza alcun onere per l'Ente:
- L'addestramento e/o aggiornamento del personale dell'Ente e/o scolastico. Si richiedono 2 sessioni annuali di teleformazione ed eventuali interventi in loco in caso di necessità.
 - L'assistenza telefonica e se necessario in loco, in orario d'ufficio, per tutto il periodo di durata dell'appalto
 - La fornitura di 10.000 sms di sollecito
9. Sono a carico dell'OEA tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
10. Detto sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.
- Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informativo per tutta la durata dell'appalto o dal primo giorno di scuola costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto.

Art.83 – Modalità di fatturazione e pagamenti

1. L'OEA fatturerà mensilmente all'Amministrazione gli oneri di competenza ovvero:
 - a) **Utenze scolastiche:** numero di pasti realmente forniti agli alunni e numero pasti erogati al personale scolastico avente diritto;
 - b) **Merende:** numero di merende realmente fornite;
 - c) **Cestini:** numero di cestini per uscite didattiche o emergenze realmente forniti, fatturati al prezzo decurtato del 25% rispetto al valore del singolo pasto contrattualizzato;
 - d) **SAD:** numero di pasti realmente forniti.
2. Prima di effettuare la fatturazione l'OEA deve trasmettere all'Amministrazione un prospetto, distinto per plesso scolastico e accompagnato da un prospetto analitico che permetta alla Stazione Appaltante la verifica del computo dei pasti fruiti e del numero dei pasti che saranno fatturati.
3. Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero rilevato in sede di prenotazione.

4. Al fine di evitare ogni eventuale contestazione, per i pasti erogati a ciascuna categoria di utenti, dovrà essere garantito l'accesso on line ai dati e dovrà essere elaborato un report riepilogativo indicante il numero dei pasti erogati agli utenti e al personale scolastico avente diritto.
5. I report comprovanti i pasti somministrati dovranno essere trasmessi all'ufficio indicato dall'amministrazione entro il 7 del mese successivo a quello di riferimento e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dai competenti uffici comunali.
6. L'OEA emetterà fattura elettronica nel formato XLM stabilito dall'Agenzia delle Entrate, e la invierà al destinatario attraverso il sistema SDI (Sistema di interscambio), inserendo il codice univoco di identificazione e i relativi dati previsti.
7. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato, previa emissione da parte del DEC del certificato di corretta esecuzione, entro trenta giorni dal ricevimento delle fatture e conformemente alle modalità previste dalla normativa anche secondaria in materia, sulla base delle fatture inviate in forma elettronica in osservanza delle modalità previste dal D. Lgs. 20 febbraio 2004 n. 52, dal D. Lgs. 7 marzo 2005 n. 82 e dai successivi decreti attuativi.
8. I pagamenti avverranno prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio. I pagamenti verranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario o postale.
9. Ciascuna fattura elettronica emessa dall'OEA dovrà contenere, il CIG (Codice Identificativo Gara), ai sensi dell'art. 11 della Legge 16 gennaio 2003 n. 3, alla data di prestazione dei Servizi e alla data del certificato di verifica di conformità positivamente svolta o attestazione di regolare esecuzione.
10. In caso di ritardo nei pagamenti, il tasso di mora viene stabilito in una misura pari al tasso BCE stabilito semestralmente e pubblicato con comunicazione del Ministero dell'Economia e delle Finanze sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, maggiorato di 8 punti percentuali, come previsto dall'art. 5 del d.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231.
11. Rimane inteso che l'Amministrazione, prima di procedere al pagamento del corrispettivo, verifica la regolarità dell'OEA in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti attraverso il D.U.R.C.
12. In caso di ottenimento da parte dell'Amministrazione del D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del Contratto ovvero nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale

dipendente dell'esecutore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi trova applicazione quanto disposto dall'art. 11, comma 6 del Codice.

13. L'Amministrazione, a fronte di una fattura ricevuta, erogherà l'importo complessivo al netto di IVA, che verrà versata da ciascuna Amministrazione direttamente all'Erario. Le fatture soggette a split payment dovranno riportare la descrizione "Scissione dei pagamenti ex art. 17-ter DPR 633/72" o dicitura similare."
14. L'Amministrazione può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA o il pagamento di penalità o eventuali spese per esecuzione d'ufficio a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della garanzia definitiva.
15. Ai sensi dell'art. 11, c. 6 del D. Lgs n.36/2023, a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni, nel certificato di pagamento è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.
16. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'OEA non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.
17. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'OEA potrà sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente capitolato.

Art.84 – Modalità di fatturazione e pagamenti

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

3. L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.
4. L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.
5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 85 – Conservazione dell'equilibrio economico

1. Qualora nel corso del contratto sopravvengano circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio ha diritto, ai sensi dell'art. 9 del Codice, alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.
2. La rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica.
3. Se le circostanze sopravvenute di cui al comma 1 rendono la prestazione, in parte o temporaneamente, inutile o inutilizzabile per uno dei contraenti, questi ha diritto a una riduzione proporzionale del corrispettivo, secondo le regole dell'impossibilità parziale.
4. In applicazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale si applicano le disposizioni di cui agli articoli 60 e 120 del D.Lgs 36/2023.

Art.86 – Revisione dei prezzi

1. In conformità con le previsioni dell'art. 60 del Codice e delle "Linee guida per la corretta attuazione della revisione dei prezzi c.d. "ordinaria" negli appalti di servizi e forniture" emanate dal MIT, si applicano le clausole di revisione prezzi, riferite alle prestazioni oggetto

del contratto, che non apportano modifiche che alterino la natura generale del contratto e si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

2. La revisione del prezzo del pasto non è finalizzata a sterilizzare integralmente il rischio d'impresa, ma ad evitare squilibri eccessivi e non prevedibili: la sentenza del Consiglio di Stato, sez. V, 25 luglio 2025, n. 6638, riferita agli aumenti retributivi conseguenti al rinnovo dei contratti collettivi già annunciati al momento della gara, esclude che tali incrementi possano essere considerati evento imprevedibile. In tal senso l'operatore economico deve tener conto, nella propria offerta, degli sviluppi ordinari del CCNL già delineati nelle fonti disponibili. Ai fini della revisione prezzi si applica un sistema ponderato dei seguenti indici ISTAT:

Tipologia di indicatore ISTAT	Descrizione indicatore ISTAT	Incidenza percentuale
<i>IR (Indice Retribuzioni Orarie medie)</i>	<i>IR (562) Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione</i>	45%
<i>PC (Prezzi al Consumo)</i>	<i>PC ecoicop (01) prodotti alimentari e bevande analcoliche</i>	45%
<i>PC (Prezzi al consumo)</i>	<i>PC (00ST) Indice generale senza tabacchi</i>	10%

3. L'Amministrazione monitora l'andamento dei suddetti indici con periodicità semestrale.
4. In particolare, si considererà la variazione percentuale tra il valore dell'indice relativo al mese in cui ricade la data del provvedimento di aggiudicazione – ovvero in caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione ai sensi dell'allegato I.3 al codice, tra il valore dell'Indice relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dal già menzionato Allegato – e quello disponibile al Momento di Rilevazione. Qualora la variazione percentuale (in aumento o in diminuzione) dell'Indice di Riferimento, calcolata secondo quanto indicato nella sezione Tabella D relativa all'art. 11 dell'Allegato II.2-bis, risulti superiore al 5%, i corrispettivi dovuti all'OEA saranno aggiornati, a partire dal primo giorno successivo alla scadenza di ciascun Periodo di Rilevazione, applicando ai Prezzi oggetto di Rilevazione una variazione percentuale pari all'80% dell'eccedenza della variazione dell'Indice di Riferimento rispetto alla soglia del 5%.

5. Qualora emerga l'effettiva necessità di revisione dei prezzi, ai sensi di quanto previsto sopra, l'Amministrazione con proprio atto provvederà all'aggiornamento dei prezzi oggetto di rilevazione limitatamente alle prestazioni non ancora eseguite alla scadenza del periodo di rilevazione, nel rispetto degli stessi periodi di rilevazione, indici di riferimento e soglie di variazione previsti nel presente punto.
6. La revisione si applica anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla stazione appaltante: ai sensi dell'art. 119 comma 2 del Codice, è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2, del Codice.
7. Qualora i Prezzi Revisionati comportino un incremento dei corrispettivi dovuti all'OEA che non trovi copertura nelle somme stanziare dall'Amministrazione, ai sensi dell'art. 60, comma 5 del Codice, L'Amministrazione avrà diritto di recedere dal contratto.
8. In nessun caso la revisione dei prezzi potrà avere effetto sulle prestazioni già eseguite.

Art.87 – Oneri a carico dell'Amministrazione

1. L'Amministrazione si farà carico delle spese per:
 - a) utenze (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda) presso i locali di produzione e consumo del pasto;
 - b) manutenzioni straordinarie dei locali di consumo del pasto;
 - c) tassa rifiuti presso le cucine e presso i locali di consumo del pasto.

Art.88 – Garanzia definitiva

1. La garanzia definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dall'art. 117 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i.
2. La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione.
3. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OAE. In particolare, si richiamano:
 - sospensione, ritardo o mancata effettuazione del servizio;

-risoluzione contrattuale.

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

Art.89 – Polizze assicurative

1. L'OEA nell'esecuzione del contratto assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'OEA stesso quanto dell'Amministrazione e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi. È obbligo dell'OEA stipulare apposita polizza assicurativa.
2. L'OAE al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'OEA.
3. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'OEA.
4. La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose o animali.
5. La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
6. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.

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

Art.90 – Subappalto del servizio e cessione del contratto e di credito

1. Il subappalto, ove dichiarato in sede di offerta, è regolamentato secondo il disposto dell'art.119 del Dlgs n.36/2023 e s.m.i. nonché dai successivi commi.
2. L'OEA è obbligato a trasmettere all'Amministrazione, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.
3. Rimane fermo che non può essere affidata in subappalto a terzi l'integrale esecuzione del contratto, pena la nullità dell'accordo con i terzi, nonché la prevalente esecuzione del contratto ad alta intensità di manodopera; inoltre, non potrà essere affidata in subappalto la parte delle prestazioni che devono essere eseguite direttamente dall'OEA, laddove sia stato previsto negli atti di gara, ai sensi dell'art. 119 comma 2, terzo periodo del Codice.
4. L'OEA si impegna a depositare presso l'Amministrazione, almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto: i) l'originale o la copia autentica del contratto di subappalto che deve indicare puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici; ii) dichiarazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti richiesti dagli atti di gara, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate, ivi inclusi i requisiti di cui agli artt. 94 e 95 del Codice; iii) dichiarazione dell'OEA relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento a norma dell'art. 2359 c.c. con il subappaltatore; se del caso, v) documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione/certificazione prescritti dal Codice per l'esecuzione delle attività affidate.
5. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del contratto, i requisiti richiesti per il rilascio dell'autorizzazione al subappalto. In caso di perdita dei detti requisiti l'Amministrazione revocherà l'autorizzazione.
6. L'OEA è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente. L'OEA e il

subappaltatore sono responsabili in solido, nei confronti dell'Amministrazione in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

7. L'OEA si impegna a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui agli articoli 94 e 95. del Codice.
8. In caso di inadempimento da parte dell'OEA agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione può risolvere il Contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.
9. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. a qualsiasi titolo, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lett. d), del Codice.
10. In caso di inadempimento da parte dell'OEA ai suddetti obblighi, l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto.
11. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art.91 – Penali

1. Ove a seguito dei controlli effettuati dal DEC o dai suoi collaboratori si riscontrino inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente capitolato.
2. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, da parte del DEC o del Responsabile unico del progetto (RUP) alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
3. Sono pertanto definiti quattro livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.
4. Le penalità minime che l'Amministrazione si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello	Euro 250,00
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
2	Mancato rispetto dell'organizzazione del personale previsto nel diagramma di Gantt presentato nell'offerta tecnica
3	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietiste, Direttore Tecnico ecc.); secondo l'orario di presenza dichiarato in offerta tecnica

4	Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
5	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme;
6	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti sia crudi sia pronti
7	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
8	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
9	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
10	Per ogni ritardo di oltre 20 minuti nella consegna dei pasti. La penale sarà applicata per ogni singola scuola ove si riscontra il ritardo.
11	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste
12	Per ogni giorno di ritardo nella messa in atto delle soluzioni migliorative offerte rispetto ai tempi indicati in sede di offerta.
13	Per ogni rilevazione di corpi estranei nel pasto con basso rischio per la salute dell'utente, anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione,
2° livello	Euro 500,00
14	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti
15	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio secondo l'orario di presenza dichiarato in offerta superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
16	Presenza del direttore tecnico con titolo di studio diverso da quello dichiarato in offerta
17	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con l'Amministrazione
18	Per ogni derrata non conforme alle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”</i> rinvenuta nei magazzini
19	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate</i>

	<i>alimentari”</i>
20	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione</i> per ciascuna categoria di utenti (verificato su dieci pesate della stessa preparazione)
21	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
22	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
23	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti non conformi ai CAM
24	Per ogni caso di non conformità dei prodotti alimentari non conformi ai CAM
25	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
26	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
27	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto ai tempi indicati nell’offerta tecnica.
28	Per ogni non conformità rilevata rispetto alle prescrizioni della specifica tecnica <i>“Procedure operative”</i>
29	Per la presenza di prodotti alimentari scaduti.
3° livello	Euro 750,00
30	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
31	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione, costituente un alto rischio per la salute umana
32	Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP)
33	Per mancata consegna al DEC della documentazione inerente alla messa in atto del sistema dell’auto controllo ai sensi del regolamento CE n. 852/2004
34	Mancata fornitura di derrate prescrittive. Sarà applicata la penale prevista dall’art. 15 del presente capitolato
35	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara come soluzioni migliorative alle

	derrate alimentari. Saranno applicate le penali previste all'art. 16 del presente capitolato
36	Per ogni violazione al divieto di riciclo
37	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione alle cucine e ai locali di consumo dei pasti dati in uso all'OEA
4° livello	Euro 1.500,00
38	Per ogni dieta sanitaria o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
39	Ogniqualevolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro cottura, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
40	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi del Centro cottura e dei refettori
41	Per ogni non conformità, derivante dal customer Satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.
42	Per la mancata predisposizione della Customer Satisfaction nei tempi e nelle modalità previste dal capitolato

5. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
6. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.
7. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art.92 – Penali per violazione degli obblighi di assunzione e altri obblighi

1. In caso di mancato o parziale invio della documentazione nell'ipotesi di operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti, ai sensi dell'art. 1, comma 3 dell'Allegato II-3 al Codice (*ovvero la certificazione e relazione disabili*) l'OEA sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo

importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e nel contratto, per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.

2. In caso di mancato o parziale invio della documentazione relativa alla riserva di una quota pari al 30% a occupazione giovanile e femminile in caso di nuove assunzioni per esecuzione del contratto) l'OEA sarà tenuto a corrispondere, ai sensi dell'art. 1, comma 6 dell'Allegato II.3 al Codice, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e nel contratto in merito alle penali per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.
3. In caso di mancato o parziale invio della documentazione relativa alla riserva di una quota pari al 30% all'occupazione di persone svantaggiate in caso di nuove assunzioni per l'esecuzione del contratto, l'OEA sarà tenuto a corrispondere, una penale pari a euro 5.000. Il mancato adempimento dell'invio della documentazione richiesta entro 30 giorni dall'applicazione della penale comporta l'applicazione di una ulteriore penale del medesimo importo ogni trenta giorni di ritardo fino ad avvenuto adempimento e comunque, a parziale deroga di quanto previsto sopra e dal contratto sul valore complessivo della penale per un importo complessivo non superiore al 20% del valore del contratto.
4. Ove, comunque, dalla documentazione prodotta risulti che l'OEA non ha rispettato la quota di assunzione giovanile/femminile e dei disabili ne abbia dato adeguata motivazione dell'inadempimento, l'Amministrazione si riserva di adottare i provvedimenti che riterrà più opportuni nonché di segnalare l'inadempimento alle Autorità Competenti.

Art.93 – Applicazione delle penali

1. La conformità della resa dei servizi da parte dell'OEA rispetto alle previsioni del capitolato è verificata dal DEC. Qualora venissero riscontrate non conformità il DEC provvederà a comunicare al RUP la non conformità riscontrata e l'entità della penale.
 - a) Il RUP farà pervenire all'OEA, a mezzo PEC le non conformità rilevate dal DEC e l'entità delle penali.
 - b) L'OEA potrà contro dedurre a quanto contestato entro il termine di 8 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della segnalazione a mezzo PEC;

- c) se entro la suddetta data l'OEA non provvederà alle suddette controdeduzioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute giustificative dell'accaduto, il RUP applicherà le penali previste al precedente articolo dandone comunicazione scritta all'OEA a mezzo PEC.
2. Il RUP adotterà inoltre gli eventuali provvedimenti sanzionatori sulla base:
 - a) delle controdeduzioni espresse dall'OEA;
 - b) della gravità dell'accaduto;
 - c) del reiterarsi dell'accaduto.
 3. Le penalità di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui pagamenti più immediati.
 4. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che l'Amministrazione intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.
 5. Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dall'OEA o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

Art.94 – Durata del contratto

1. La durata contrattuale (escluse le eventuali opzioni) è di 60 mesi dalla data effettiva di inizio del servizio decorrente dal 01/01/2027.
2. In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo massimo di sei mesi necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Art.95 – Revisione delle condizioni economiche in caso di proroga contrattuale

1. I corrispettivi riconosciuti nella fase di esecuzione del contratto comprendono anche specificatamente, i costi delle soluzioni migliorative offerte (nonché della loro messa in atto) che si ritengono interamente compensati.
2. Qualora il contratto venisse prorogato, il livello di qualità del servizio resterà immutato rispetto al contratto originario, per gli altri aspetti si procederà come di seguito descritto:
 - A) Soluzioni migliorative accolte riguardanti impianti, strutture, attrezzature e arredi:

In considerazione della conclusione di tale ammortamento l'Amministrazione decurterà dal prezzo del pasto l'incidenza della quota di ammortamento delle soluzioni migliorative indicate in sede di gara in quanto totalmente ammortizzate.

B) Migliorie offerte non accolte:

L'OEA rimborserà all'Amministrazione la somma relativa alle soluzioni migliorative non accolte indicate dall'OEA in fase di gara commisurata alla durata della proroga contrattuale e/o proroga tecnica.

C) Raggiungimento del numero dei pasti previsti nel capitolato

Nell'ipotesi che durante l'esecuzione del contratto il numero dei pasti erogati raggiungesse numero dei pasti previsti nel presente capitolato, gli ammortamenti relativi agli investimenti offerti verranno decurtate dal prezzo del pasto in quanto si riterranno totalmente ammortizzati.

Art.96 – Stipula del contratto

1. L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che verranno richieste dall'Amministrazione.
2. Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Art.97 – Licenze e autorizzazioni

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

Art.98 – Domicilio e recapito dell'OEA

1. L'OAE elegge domicilio nel luogo ove ha la sua sede legale. Tutte le comunicazioni nei confronti dell'OEA saranno effettuate presso tale domicilio.

2. Ogni variazione di domicilio conseguente alla variazione della sede legale dovrà essere comunicata per iscritto all'Amministrazione, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che l'OEA possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale.
3. In via ordinaria tutte le comunicazioni all'OEA saranno effettuate tramite e-mail o PEC e saranno ritenute valide a tutti gli effetti di legge, fatte salve eventuali disposizioni specifiche e non derogabili di legge.

Art.99 – Codice di comportamento e “pantouflage”

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

Art.100 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

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

Art.101 – Clausole di risoluzione espresse e risoluzione

1. Fermo restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dalla legge o dal contratto, l'Amministrazione, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il singolo Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi tramite PEC, nei seguenti casi:

- ✓ l'OEA si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'art. 94, comma 1 del Codice, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;
- ✓ l'OEA ha commesso, nella procedura di aggiudicazione del presente contratto, un illecito antitrust accertato con provvedimento esecutivo dell'AGCM, ai sensi dell'art. 98, comma 3, lett. a) del Codice;
- ✓ l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai Trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE;
- ✓ qualora fosse accertata la non sussistenza ovvero il venir meno di uno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara nonché per la stipula del contratto e per lo svolgimento delle attività ivi previste;
- ✓ qualora l'OEA in esecuzione del contratto offra la prestazione dei servizi che non abbiano i requisiti di conformità e/o le caratteristiche tecniche minime stabilite dalle normative vigenti, nonché nel presente atto ovvero quelle migliorative eventualmente offerte in sede di aggiudicazione del contratto;
- ✓ nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall'OEA ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71 del medesimo Decreto;
- ✓ Nel caso di impossibilità sopravvenuta della prestazione prevista nei casi di cui all'articolo FORZA MAGGIORE del contratto. Sarà onere dell'OEA che invoca la risoluzione del contratto ai sensi della presente fattispecie, dimostrare che la prestazione è divenuta effettivamente impossibile per gli eventi di Forza Maggiore di cui al citato articolo.
- ✓ Nel caso in cui l'Amministrazione non contesti la domanda di risoluzione proposta dall'OEA, il contratto si intenderà risolto ai sensi e per gli effetti degli articoli 1256 e 1463 cod. civ., senza che nessuna delle parti possa pretendere dall'altra alcunché, in termini di risarcimento danni, indennizzo, rimborso costi o altro.
- ✓ Nel caso in cui l'Amministrazione contesti la domanda di risoluzione proposta dall'OEA per impossibilità sopravvenuta della prestazione, ai sensi dell'art. 1256 cod. civ., lo stesso valuterà l'inadempimento o il ritardo nell'adempimento da parte dell'OEA ai fini

dell'adozione dei provvedimenti di sospensione di cui al citato articolo FORZA MAGGIORE del contratto, dell'applicazione delle penali di cui al presente atto e/o dei rimedi risolutori, previsti al presente atto.

2. negli altri articoli previsti nel presente atto intitolati obblighi derivanti dal rapporto di lavoro – inadempienze contributive e retributive, obblighi di riservatezza, garanzia definitiva, divieto di cessione del contratto e cessione di credito, subappalto, risoluzione, codice di comportamento e piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza, privacy e subingresso nel contratto, verifiche di conformità, subappalto, e nelle altre ipotesi espressamente previste nel contratto:

- ✓ mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del relativo Contratto;
- ✓ mancata reintegrazione della garanzia definitiva prestata, eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- ✓ applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo di riferimento;
- ✓ nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall'OEA ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 72, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- ✓ nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano all'OEA di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- ✓ Mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero di altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136.
- ✓ in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto.

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

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

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

- b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.
 - c) Danneggiamento delle strutture affidate all'OEA causa di inadeguata o carente manutenzione;
 - d) Violazione delle norme in materia di sicurezza, tutela del lavoro e fiscali;
 - e) Rilevata grave capacità o impossibilità dell'OEA di adempiere alle obbligazioni del Contratto.
5. L'Amministrazione può avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'articolo 1456 c.c. i) ogni qualvolta nei confronti dell'OEA, dei suoi dirigenti e/o dei componenti della compagine sociale, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319 bis, 319 ter, 319 quater, 320, 322, 322 bis, 346 bis, 353, 353 bis, 355 e 356 c.p. Nel caso sopra indicato l'Amministrazione eserciterà la potestà risolutoria previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in prosecuzione del rapporto Contrattuale alle condizioni di cui all'art. 32 del D.L. 90/2014, convertito nella legge n. 114/2014.
6. In caso di risoluzione, l'OEA dovrà corrispondere all'Amministrazione:
- I danni diretti e indiretti subiti dall'Amministrazione;
 - I costi necessari per ripristinare la funzionalità delle strutture;
 - I costi per indire una nuova gara per la selezione di un nuovo operatore economico;
 - Le penali maturate e non pagate.
7. Per quantificare gli importi dovuti, le Parti redigeranno un verbale in contraddittorio entro 30 giorni dalla dichiarazione di risoluzione del Contratto. Nelle more dell'individuazione di un nuovo operatore economico, l'OEA è tenuto ad assicurare la gestione del servizio alle medesime.
8. Nell'ambito del contratto l'OEA ha l'obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell'atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al contratto.
9. Nell'ambito del contratto, l'Amministrazione allorché accerti un grave inadempimento dell'OEA ad una delle obbligazioni assunte con il contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti all'OEA e contestualmente assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a quindici giorni, entro i quali l'OEA dovrà presentare le proprie controdeduzioni.
10. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza l'OEA abbia risposto, l'Amministrazione ha la facoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di

applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'OEA salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

11. Qualora l'OEA ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del Contratto, l'Amministrazione assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali l'OEA deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'OEA qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione potrà risolvere il Contratto, fermo restando il pagamento delle penali.
12. In caso di inadempimento dell'OEA anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula del Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato a mezzo di raccomandata A/R tramite PEC dall'Amministrazione per porre fine all'inadempimento, l'Amministrazione ha la facoltà di considerare risolto di diritto il Contratto e di ritenere definitivamente la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'OEA per il risarcimento del danno.
13. In caso di risoluzione del contratto, l'OEA si impegna, sin d'ora, a fornire all'Amministrazione tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del contratto. In caso di risoluzione per responsabilità dell'OEA, questi è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dall'Amministrazione per affidare ad altra impresa le prestazioni, ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'art. 124 comma 1 del Codice.
14. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno l'Amministrazione incamererà la garanzia definitiva.
15. L'Amministrazione, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 124, comma 1, del Codice, potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni contrattuali alle condizioni proposte dell'operatore economico interpellato.
16. Resta fermo quanto previsto all'art. 122 del Codice.

Art.102 – Trattamento dei dati personali

1. I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia

di protezione dei dati personali” e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione. In particolare, si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

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

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

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

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

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

2. L'OEA si impegna a:

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

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

3. L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare verifiche e ispezioni per accertare il rispetto delle disposizioni GDPR da parte dell'OEA. Richiedere la trasmissione del Registro delle attività di trattamento ove richiesto (art. 30 GDPR), imporre misure correttive in caso di mancato rispetto degli obblighi.
4. L'inosservanza, l'adempimento inesatto o parziale delle condizioni sopra indicate costituirà una violazione degli obblighi del soggetto aggiudicatario e potrà comportare la risoluzione del rapporto instaurato.

Art.103 – Controversie

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

Art.104 – Disposizioni finali

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