



Città di Legnano

Piazza San Magno, 9
20025 Legnano (MI)
CF e PI 00807960158

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER GLI ASILI NIDO, LE SCUOLE D'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO, SERVIZIO AGLI UTENTI
DOMICILIARI E ALTRI UTENTI NONCHE' PER LA PROGETTAZIONE
ESECUTIVA ED IL COMPLETAMENTO DEL CENTRO COTTURA DI
VIA CREMONA**

ALLEGATO 1 al Disciplinare di gara

Luglio 2011

TITOLO I.....	8
INDICAZIONI GENERALI.....	8
Art.1 - Definizioni.....	8
Art.2 - Oggetto dell'appalto.....	10
Art. 3 - Tipologia dell'utenza.....	11
Art.4 - Attività costituenti il servizio di ristorazione.....	11
Art.5 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	12
Art.6 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere.....	13
Art.7 - Specifiche tecniche.....	14
Art.8 - Ubicazione dei luoghi di consumo dei pasti e dimensione dell'utenza.....	14
Art.9 - Calendario di erogazione del servizio.....	16
Art.10 - Interruzione del servizio.....	17
Art. 11 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	17
TITOLO II.....	18
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	18
Art.12 - Oneri economici a carico dell'O.E.A.....	18
Art.13 - Cauzione definitiva.....	19
Art.14 - Messa in atto delle varianti offerte.....	20
Art.15 – Obblighi normativi.....	20
Art.16 - Assicurazioni.....	21
Art.17 – Spese a carico di Euroimmobiliare e della Stazione appaltante.....	22
TITOLO III.....	23
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	23
Art.18 - Disposizioni generali relative al personale.....	23
Art. 19 - Rapporto di lavoro.....	23
Art.20 - Organico e reintegro personale mancante.....	24
Art.21 – Direttore Tecnico del Servizio.....	24
Art. 22 - Informazione ai dipendenti dell'OEA.....	25
Art.23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	25
Art.24 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti.....	25
Art.25 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	25
Art.26 - Norme comportamentali del personale.....	25
TITOLO IV.....	26

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	26
Art.27 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	26
Art.28 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	26
Art. 29 - Iniziative a sostegno della biodiversità.....	27
Art. 30 - Iniziative a carattere sociale	27
Art. 31 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA.....	27
TITOLO V.....	28
MENÙ' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	28
Art.32 - Specifiche tecniche relative al Menù.....	28
Art.33 - Composizione delle merende, del pasto e dei cestini	28
Art. 34 - Variazione del menù.....	30
Art.35 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	30
TITOLO VI.....	31
PASTI CRUDI SEMILAVORATI PER UTENTI ASILI NIDO	31
Art.36 – Pasti crudi semilavorati.....	31
Art.37 - Diete speciali	31
Art.38 - Diete leggere e diete etico-religiose	32
Art.39 - Quantità di pasti crudi da consegnare.....	32
Art.40 - Ordinativi dei pasti crudi.....	33
Art.41 - Programmazione e orari delle consegne.....	33
Art.42 - Indicazioni nei documenti di trasporto	33
Art.43 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti crudi	33
TITOLO VII.....	34
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER UTENZE SCOLASTICHE E UTENZE DOMICILIARI	34
Art.44 - Diete speciali	34
Art.45 - Diete leggere e diete etico-religiose	35
Art.46 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto.....	35
Art.47 - Menù in occasione di festività.....	36
Art.48 – Giornate alimentari a tema.....	36
TITOLO VIII.....	36
SERVIZIO RISTORAZIONE PER UTENTI A DOMICILIO.....	36
Art.49 - Tipologia del servizio	36

Art.50 - Periodo di effettuazione del servizio e orari di consegna dei pasti	37
Art.51 - Integrazione del menù e diete speciali.....	37
Art.52 - Servizio di trasporto.....	37
TITOLO IX	38
SPECIFICA TECNICA RELATIVA ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI	
NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	
Art.53 - Quantità degli ingredienti	38
TITOLO X.....	38
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	
Art.54 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	38
Art.55 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	38
Art.56 - Norme per una corretta igiene della produzione	39
Art.57 - Indumenti di lavoro	39
Art.58 - Igiene del personale	39
Art.59 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	39
Art.60 - Divieto di riciclo.....	40
TITOLO XI	40
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	
Art.61 - Manipolazione e cottura	40
Art.62 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	40
Art.63 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	40
Art.64 - Modalità di utilizzo dei condimenti.....	41
TITOLO XII.....	41
NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI.....	
Art.65 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti.....	41
TITOLO XIII.....	41
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI.....	
Art.66 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto.....	41
Art.67 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione.....	42
Art.68 - Mezzi di trasporto	42
Art.69 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo	42
Art.70 - Orari di consegna dei pasti	43
Art.71 - Orari di somministrazione dei pasti.....	43

TITOLO XIV	43
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	43
Art.72 - Norme e modalità per la somministrazione	43
Art.73 - Quantità in volumi e in numero	44
TITOLO XV	44
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	44
Art.74 - Regolamenti	44
Art.75 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina....	44
Art.76 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio	45
Art.77 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi.....	45
Art.78 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	45
Art.79 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti.....	45
Art.80 - Rifiuti e materiali di risulta.....	46
Art.81 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	46
TITOLO XVI	46
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	46
Art.82 - Disposizioni generali in materia di sicurezza	46
Art.83 – Misure per eliminare i rischi interferenti	47
Art.84 - Impiego di energia	47
Art.85 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	47
TITOLO XVII.....	47
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	47
Art.86 – Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche.....	47
Art.87 – Manuale della Qualità.....	47
Art.88 – Manuale di Autocontrollo.....	47
Art.89 – Documento di valutazione dei rischi.....	48
Art.90 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	48
TITOLO XVIII.....	48
CONTROLLI DI CONFORMITA'	48
Art.91 - Disposizioni generali	48
Art.92 - Controlli da parte della Stazione Appaltante	48
Art.93 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante	48
Art.94 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante	49

Art.95 - Blocco delle derrate	49
Art.96 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	49
Art.97 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	50
TITOLO XIX	50
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	50
Art.98 - Penali e rimborsi.....	50
TITOLO XX.....	53
PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA'	
FINANZIARIA	53
Art.99 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento.....	53
Art.100 – Tracciabilità finanziaria	54
Art.101 – Adeguamenti dei prezzi	55
TITOLO XXI	55
SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE	
DELLE RETTE.....	55
Art.102 - Rete informatizzata per la gestione dei pasti, delle rette e della rilevazione degli insoluti in ambito scolastico.....	55
Art. 103 - Competenze della Stazione appaltante	59
TITOLO XXII.....	59
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO... 59	
Art.104 – Modalità e tempo utile per redazione del Progetto esecutivo per il completamento del Centro Cottura.....	60
Art.105 - Tempo massimo di inizio e di completamento dei lavori di completamento e installazione dei macchinari	61
Art.106 - Direzione lavori e supervisione	61
Art.107 - Rendicontazione mensile	63
Art.108 – Collaudi.....	63
Art.109 – Autorizzazioni al funzionamento.....	63
Art.110 - Verbale di fine lavori e di consegna e stesura dell'inventario.....	63
Art.111 - Documenti finali	63
Art.112 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	64
Art.113 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'O.E.A.....	64
Art.114 - Verifica periodica dei locali di produzione	65
Art.115 - Inventari di riconsegna	65

Art.116 - Disposizioni di carattere generale.....	65
TITOLO XXIII.....	66
ASPETTI CONTRATTUALI	66
Art.117 - Durata del contratto	66
Art.118 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	66
Art.119 - Stipula del contratto – Oneri a carico dell’O.E.A.	67
Art.120 - Stima degli ammortamenti.....	67
Art.121 - Stima degli ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto	68
Art.122 - Disdetta del contratto da parte dell’O.E.A.	68
Art.123 - Risoluzione di diritto del contratto	68
Art.124 - Ipotesi di risoluzione del contratto	68
Art.125 - Licenze e autorizzazioni	69
Art.126 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	70
Art.127 - Domicilio e recapito O.E.A.	70
Art.128 - Controversie.....	71
Art.129 - Disposizioni finali.....	71

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI ASILI NIDO, LE SCUOLE D'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO, SERVIZIO AGLI UTENTI DOMICILIARI E ALTRI UTENTI, NONCHE' PER LA PROGETTAZIONE ESECUTIVA ED IL COMPLETAMENTO DEL CENTRO COTTURA

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (art. 2, comma 2, del D.Lgs. 163/2006), al Piano d'azione nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1, commi 1126, 1127 e 1128, della Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006.

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI**

Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) La Stazione appaltante: L'Amministrazione Comunale di Legnano, la quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Euroimmobiliare Legnano srl: società strumentale del Comune di Legnano, proprietaria dell'immobile destinato a Centro Cottura sito in Legnano, via Cremona n. 1;
- d) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- e) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante
- f) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli asili nido, gli alunni delle scuole del Comune di Legnano, gli utenti domiciliari ed altri utenti, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura messo a disposizione dalla Stazione appaltante;
- g) Centro Cottura: la struttura sita in Legnano, via Cremona n. 1, messa a disposizione dell'OEA dalla Stazione appaltante, presso la quale, al termine dei lavori di completamento, vengono obbligatoriamente prodotti i pasti;

- h) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante, ad avvenuto completamento dei lavori, consegna all'OEA il Centro Cottura, comprendente l'inventario dei beni presenti al momento della consegna;
- i) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili presi in consegna dall'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- j) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti c/o il Centro Cottura di Legnano, via Cremona n. 1;
- k) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- l) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- m) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- n) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- o) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- p) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o di intolleranze alimentari;
- q) Dieta in bianco: pasto a basso residuo approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- r) Menù a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- s) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- t) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- u) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie al momento della raccolta;
- v) Prodotto locale: prodotto (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) proveniente da un ambito territoriale all'interno dei 100 km dal Centro Cottura
- w) Pasti crudi semilavorati: le quantità di derrate necessarie per approntare i pasti per gli alunni dell'asilo nido
- x) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che accorcia il numero degli intermediari
- y) 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.
- z) Trasporto: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura ai locali di consumo dei pasti;

- aa) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- bb) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- cc) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'O.E.A. per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio, il deposito di stoviglie e utensili, locali spogliatoi e locali servizi per personale e utenti, spazi destinati alla raccolta rifiuti;
- dd) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- ee) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- ff) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- gg) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- hh) Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- ii) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- jj) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- kk) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad arredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e locali annessi;
- ll) 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

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dall'O.E.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'O.E.A. in sede di offerta.

Forma altresì oggetto dell'appalto il completamento del Centro Cottura di Legnano, via Cremona 1. Gli interventi sono da intendersi comprensivi della fornitura e dell'installazione degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stovigliame e di quanto altro necessario per l'erogazione del servizio.

Gli interventi di completamento del Centro Cottura e le forniture di beni devono essere effettuati in base alla progettazione esecutiva da effettuarsi a cura e spese dall'OEA sulla scorta del "Progetto Definitivo per il completamento del Centro Cottura di Via Cremona n.1" (**allegato n.1**) fornito dalla Stazione appaltante, redatto in conformità al Dlgs 163/2006 nonché alle norme di legge sia in materia di disciplina igienico- sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza, in quanto applicabili al presente appalto.

In sede di sopralluogo obbligatorio dovrà essere verificato lo stato di fatto e raffrontato allo stato di progetto, restando inteso che l'O.E.A. dovrà comunque eseguire tutti i lavori necessari a rendere il Centro Cottura finito, autorizzato e funzionante.

Al termine del contratto, le opere di completamento, le attrezzature, le macchine, gli impianti e gli arredi forniti dall'OEA passeranno in proprietà della Stazione appaltante, previa manutenzione finalizzata al mantenimento in buono stato d'uso e funzionamento, da eseguirsi a cura ed onere dell'OEA.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

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

- bambini frequentanti gli asili nido e personale educativo ivi operante;
- alunni frequentanti le Scuole dell'infanzia, le Scuole primarie e le Scuole secondarie di 1° grado, e docenti aventi diritto;
- utenti ed educatori dei Centri Ricreativi Diurni (CRD);
- utenti con servizio pasti a domicilio;
- altri utenti eventuali convenzionati con l'OEA.

Art.4 - Attività costituenti il servizio di ristorazione

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono le seguenti:

- a) L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- b) La prenotazione dei pasti per le utenze scolastiche ;
- c) La preparazione dei pasti, obbligatoriamente presso il Centro Cottura di Legnano, via Cremona, 1;
- d) La fornitura di pasti crudi semilavorati, in base al numero di presenze giornaliere degli utenti, ed il trasporto presso le cucine degli asili nido;
- e) Il confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione, il trasporto e la consegna presso i locali di consumo dei pasti;
- f) L'allestimento dei tavoli presso i locali di consumo dei pasti da parte delle utenze delle Scuole dell'infanzia e delle Scuole primarie e secondarie di 1° grado;
- g) La somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche;
- h) Il confezionamento monoporzione, il trasporto e la consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti;
- i) Lo sgombero, il riordino e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- j) Il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di competenza dell'O.E.A.;

- k) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione prevede inoltre:

- l) La manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere di completamento, di tutte le attrezzature, macchinari, impianti e arredi presenti presso i locali del Centro Cottura;
- m) La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, macchinari e arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti;
- n) La manutenzione ordinaria dei locali di consumo dei pasti (esclusi asili nido), compresa l'imbiancatura annuale, e degli impianti;
- o) La manutenzione ordinaria dei locali del Centro Cottura.
- p) L'integrazione o il reintegro, ove necessario in caso di usura o di aumento dell'utenza, delle stoviglie, utensilerie ed arredi per lo svolgimento del servizio.

Art.5 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

➤ **Asili nido e personale ivi operante**

Il servizio, da erogare dal lunedì al venerdì, prevede la fornitura di pasti crudi semilavorati e la consegna degli stessi presso le cucine degli asili nido secondo le modalità più avanti specificate.

Per il personale operante presso gli asili nido l'OEA deve fornire pasti pronti in monoconfezione, preparati presso il Centro Cottura.

➤ **Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado e personale scolastico**

Il servizio, da erogare dal lunedì al venerdì salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura, il confezionamento e il trasporto, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, la somministrazione con servizio al tavolo agli utenti presso i rispettivi locali di consumo. Laddove siano presenti linee self service il servizio sarà erogato mediante dette linee.

Il servizio per gli alunni delle Scuole dell'infanzia prevede la spezzettatura dei secondi e della frutta da effettuare in loco o presso il Centro Cottura, nonché la consegna della merenda al personale scolastico il quale provvederà alla somministrazione agli utenti.

La frutta, il pane, l'acqua e il formaggio grattugiato devono essere collocati direttamente sui tavoli prima dell'inizio della distribuzione. La frutta sbucciata non deve presentare imbrunimenti visibili al momento della somministrazione.

La frutta, sbucciata, pulita e porzionata, anziché al termine del pasto potrà, su richiesta della Stazione appaltante, essere distribuita a cura dell'O.E.A. nella mattinata, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

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

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 12 di 71

.....

I tavoli saranno apparecchiati con tovaglie usa e getta.

Per tutti i refettori sopra indicati esiste la possibilità di istituzione di un doppio turno, in relazione al numero degli utenti e all'articolazione dell'orario scolastico, di competenza dei rispettivi dirigenti scolastici.

➤ **Centri Ricreativi Diurni delle Scuole dell'infanzia e Scuole primarie e Scuole secondarie di 1° grado**

Il servizio di ristorazione per i Centri Ricreativi Diurni, organizzati dal Comune, prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico. Per tutti gli utenti è prevista la fornitura della merenda la quale sarà distribuita a cura del personale educativo. Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

➤ **Servizio pasti al domicilio degli utenti**

Il servizio, da erogare in tutti i mesi dell'anno, dal lunedì al sabato escluse le festività infrasettimanali, prevede la preparazione, la conservazione dei pasti in contenitori isotermitici in polipropilene rigidi individuali (tipo vassoio personalizzato), forniti in doppia serie a cura e spese dall'OEA, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

Il trasporto, la consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti, il ritiro dei contenitori utilizzati precedentemente, il relativo lavaggio da effettuarsi presso il Centro Cottura, sono a carico dell'OEA

➤ **Utenze convenzionate con l'OEA e relative royalties**

L'OEA potrà stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa comunicazione alla Stazione appaltante. Per ogni pasto destinato a utenze convenzionate, prodotto presso il Centro Cottura, l'OEA corrisponderà alla Stazione appaltante una royalty pari al 10% del prezzo di vendita del pasto (IVA esclusa). Le royalties devono essere riconosciute, salvo indicazione contraria della Stazione appaltante, anche per utenti la cui ammissione al servizio di ristorazione è richiesta dalla Stazione appaltante. Resta inteso che la Stazione appaltante deve essere costantemente aggiornata circa il numero pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato.

Si specifica che le royalties di cui al presente paragrafo non si applicano ai pasti erogati agli operatori scolastici della scuola primaria Arca e agli operatori della scuola secondaria di primo grado Kolbe.

Art.6 – Stovigliame, tovagliato e materiale a perdere

Ad ogni utente delle Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado dovrà essere fornito per ogni pasto quanto di seguito descritto.

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti in ceramica/melanina e bicchieri in vetro/melanina (a seconda delle indicazioni che fornirà la Stazione Appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima), posate in

acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti), tovaglietta monouso e tovagliolo di carta doppio velo.

Il tovagliato e le stoviglie sono a carico dell'O.E.A., il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Art.7 - Specifiche tecniche

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

- Allegato n.1 *Progetto Definitivo per il completamento del Centro Cottura di Via Cremona n.1;*
- Allegato n.2 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, e delle preparazioni gastronomiche;*
- Allegato n.3 *Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti;*
- Allegato n.4 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;*
- Allegato n.5 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*
- Allegato n.6 *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;*
- Allegato n.7 *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie e straordinarie.*
- Allegato n.8 *Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)*

Art.8 - Ubicazione dei luoghi di consumo dei pasti e dimensione dell'utenza

Il numero di pasti e di merende per le diverse tipologie di utenti, secondo i dati storici dell'anno 2009/2010 sono quelli di seguito riportati.

Asili nido comunali	N. PASTI BAMBINI	PASTI ADULTI	MERENDE
Nido Aldo Moro e Nido Madre Teresa di Calcutta Via N. Sauro 1	17.553	3.914	17.553
Nido Salvo D'Acquisto Via Colombes 23	9.191	2.163	9.191
TOTALE annuo	26.744	6.077	26.744

Scuole dell'infanzia	N. PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI	MERENDE
A.Frank Via Colombes, 19	19.545	2.053	19.545
Collodi Via Pisa, 56	30.725	3.313	30.725
Centrale Via Cavour, 7	27.000	3.300	27.000
TOTALE annuo	77.270	8.666	77.270

Comune di Legnano
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

Scuole primarie	N. PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI
Pascoli Via Colombes, 18	25.277	1.377
Carducci Via XX Settembre, 2	41.238	2.261
De Amicis Via Ratti, 1	24.634	1.240
Manzoni Via S. Teresa, 36	52.036	2.492
Mazzini P.zza Trento Trieste, 2	28.587	1.484
Don Milani Via Bissolati, 15	23.376	1.534
Rodari Via Dei Salici, 4	44.053	2.302
Toscanini e Deledda Via Parma,66	46.787	2.700
Arca Via Abruzzi ,21	17.915	945 (*)
TOTALE annuo	303.903	16.335

Scuole secondarie di primo grado	N. PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI
Tosi Via S. Teresa, 30	10.657	594
Dante Via Robino, 25	13.466	926
Bonvesin de la Riva Via Bonvesin de la Riva, 1	4.916	299
Kolbe Via Abruzzi 21	6.730	325 (*)
TOTALE annuo	35.769	2.144

N.B. (*) = I pasti per il personale scolastico operante presso la scuola primaria Arca e la scuola secondaria di primo grado Kolbe devono essere fatturati direttamente alle rispettive scuole.

Centri Ricreativi Diurni	N. PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI	MERENDE
Scuola d'infanzia centrale	1.220	201	1.220
Scuola d'infanzia A. Frank	1.470	225	1.470
Scuola primaria Manzoni	1.775	624	1.775
Scuola primaria Toscanini	1.912	308	1.912
TOTALE annuo	6.377	1.358	6.377

ALTRE UTENZE

Utenti a domicilio	N. PASTI PRANZO
	19.500

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

NUMERI PASTI ANNUI E NELL'INTERA DURATA CONTRATTUALE

	n.pasti annui	n. pasti intera durata contrattuale (9 anni)	N.° pasti previsti in 18 anni
Numero pasti crudi semilavorati per asili nido	26.744	240.696	
Numero pasti per utenze scolastiche, educatori e docenti	457.899	4.121.037	
Numero pasti utenti domiciliari	19.500	175.500	
TOTALE pasti	504.143	4.537.233	
Numero merende	110.391	993.519	9.074.466

N.B. = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 11 della Legge 18.11.1923 n. 2440, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Pertanto la Stazione appaltante potrà richiedere, e l'OEA ha l'obbligo di accettare, l'estensione del servizio anche ad altre utenze comunali (es. Casa di Riposo).

Si precisa inoltre che la Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare, senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

Per quanto riguarda i CRD si specifica che la Stazione appaltante si riserva la facoltà di individuare anno per anno il numero di sedi, tra le strutture scolastiche sopraelencate, tenuto conto del numero degli iscritti e delle eventuali esigenze legate alla manutenzione degli stabili scolastici.

Si precisa infine che la data di termine del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Art.9 - Calendario di erogazione del servizio

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

	Inizio	Termine	Giorni di servizio annuo
Asilo nido	01.09	25.07	210
Scuole dell'infanzia	14.09	30.06	185
Scuola primaria	14.09	12.06	170
Scuola secondaria di primo grado	14.09	12.06	170
Personale scolastico	14.09	31.07	180
Centri estivi	15.06	10.09	40
Utenti a domicilio	02.01	31.12	300

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, la Stazione appaltante comunicherà all'OEA tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

Art.10 - Interruzione del servizio

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

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

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

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

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo ecc., la Stazione appaltante provvederà a darne comunicazione all'OEA con un preavviso di 24 ore. In tal caso l'OEA non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'O.E.A. e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

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

Art. 11 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'O.E.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante.

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

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 17 di 71

.....

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'O.E.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'O.E.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art.12 - Oneri economici a carico dell'O.E.A.

L'O.E.A. dovrà farsi carico, dall'inizio delle attività, di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

L'O.E.A. dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese ed attività:

1. Spese per il completamento (opere ed impianti) del Centro Cottura di Via Cremona n.1, fornitura ed installazione di macchinari, attrezzature ed arredi conformemente a quanto previsto nel progetto definitivo (allegato n.1) e nel progetto esecutivo redatto dall'OEA e approvato dalla Stazione appaltante, ivi inclusi gli oneri relativi alla sicurezza, non assoggettabili a ribasso, discendenti dal POS e riportati indicativamente nel quadro economico dell'intervento. A tal proposito si precisa che tutti gli importi previsti nel quadro economico di cui al progetto definitivo si intendono indicativi e non vincolanti per la Stazione appaltante.
2. Spese per l'esecuzione dei servizi tecnici ed amministrativi eseguiti e da eseguirsi da Euroimmobiliare Legnano Srl per conto della Stazione appaltante, pari a €. 105.850,14, già comprensivo del 4% per Inarcassa, oltre IVA 20%, da pagarsi da parte dell'OEA ad Euroimmobiliare Legnano Srl per intero ed in soluzione unica con assegno circolare alla sottoscrizione del contratto di appalto con il Comune di Legnano, contro presentazione di fattura da parte di Euroimmobiliare Legnano Srl; detti servizi comprendono in particolare: progettazione definitiva, supporto tecnico al R.U.P., funzione di Responsabile dei Lavori e Collaudo in fase di progettazione, realizzazione e collaudo delle opere di completamento e delle attrezzature del CdC;
3. Importo annuo pari a €. 121.206,41 aumentato del 20% per IVA (con rivalutazione annuale secondo ISTAT a far data dal 2° anno, in misura pari al 75% delle variazioni in aumento dell'indice ISTAT – Prezzi al Consumo Famiglie di Operai e Impiegati intervenute nell'anno precedente) dovuto per l'utilizzo del Centro Cottura di via Cremona n. 1, da corrispondersi dall'OEA al Comune di Legnano in 4 rate trimestrali anticipate decorrenti dal 1/8/2012 e per ciascun anno di durata del contratto.
4. Spese condominiali per un importo presunto di €. 10.000,00 annui oltre IVA, da corrispondersi in 4 rate trimestrali anticipate più eventuale conguaglio. L'importo esatto sarà computato annualmente, in base agli importi deliberati dall'assemblea del Comitato degli Operatori di Tecnocity (organismo che si occupa dei beni comuni dell'area) alla quale l'OEA sarà invitato a presenziare. Queste spese

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 18 di 71

.....

saranno direttamente fatturate all'OEA dalla società incaricata del facility management dell'area (Tecnocity Alto Milanese srl).

5. Spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere ed impianti di completamento del Centro Cottura, della attrezzature, macchinari, ecc., ad eccezione degli eventuali interventi di manutenzione straordinaria dell'edificio (parti date di affitto di proprietà di Euroimmobiliare) che rimarranno a carico di Euroimmobiliare, restando inteso che le eventuali spese di manutenzione ordinaria che dovessero interessare tutto l'edificio (Centro Cottura e le restanti parti di proprietà di Euroimmobiliare) saranno preventivamente concordate, imputate e ripartite pro quota fra Euroimmobiliare e OEA.
6. Spese delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei luoghi di consumo del pasto (esclusi asili nido), come definite dal presente Capitolato e disciplinate all'art. 4 ed all'art. 113;
7. Spese per contratti di fornitura idraulici (acqua, fognature, gas, ecc.) ed elettrici (f.e.m., citofoni, tel, TD, ecc.) ed i relativi allacciamenti del Centro Cottura, includendosi in tali costi eventuali lavori di modifica (demolizioni e nuove costruzioni, eventualmente anche a richiesta dei soggetti fornitori delle utenze) delle opere già realizzate (linee interrate / fuoriterra, piazzali, vani alloggiamento contatori, pozzetti, forometrie e opere civili in genere), restando inteso che i limiti di batteria indicati nel progetto definitivo (ad esempio non limitativo nella tavola IM-T02), devono intendersi indicativi non vincolanti e che l'appalto a corpo deve ricomprendere quanto necessario a dare il Centro Cottura finito e funzionante, a partire dallo stato di fatto da rilevarsi in campo in fase d'offerta;
8. Spese per utenze (energia elettrica, gas, vapore, acqua calda e fredda, riscaldamento) presso il Centro Cottura
9. Spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, posate e utensileria o sostituzione integrale delle stesse;
10. Spese relative alla fornitura di stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovagliame, ecc.) necessarie per il servizio di distribuzione nei casi in cui si dovessero presentare situazioni di emergenza (es. guasto alle lavastoviglie).
11. Spese per la TIA del Centro Cottura;
12. Spese per gli adempimenti previsti dall'art. 2, comma 461, della legge del 24.12.2007 n. 244;
13. Espletamento di tutte le pratiche ed ottenimento delle autorizzazioni di rito quali, ad esempio non limitativo, P.d.C., agibilità, C.P.I. (VV.F.), ASL, inizio attività, ecc.

Gli interventi che interessano le parti comuni condominiali dovranno essere eseguiti previo accordo con la società incaricata del facility management dell'area (Tecnocity Alto Milanese srl).

Art.13 - Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA e del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, ed è disciplinata dall'art.113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 19 di 71

.....

L'importo della garanzia è ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2008 richiesta come requisito di ammissione alla gara.

La cauzione deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla Stazione appaltante.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA.

In particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta la Stazione appaltante si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

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

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

Art.14 - Messa in atto delle varianti offerte

L'OEA, entro il tempo massimo indicato nella Relazione tecnico-organizzativa contenuta nell'offerta tecnica, deve mettere in atto le varianti migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dall'OEA non fossero accolte dalla Stazione appaltante, l'OEA deve mettere in atto le varianti alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA in sede di gara e non accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà l'importo previsto per dette varianti, aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Resta inteso che le varianti proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante.

Art.15 – Obblighi normativi

L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti fonti normative relative alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento ed a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art.16 - Assicurazioni

L'O.E.A., prima di iniziare la prestazione delle attività richieste, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'O.E.A., ivi compresi i danni conseguenti ad errata preparazione delle diete speciali.

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

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 10.000.000,00 (diecimilioni/00) senza sottolimito per danni a persone e/o cose.

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

L'O.E.A. deve altresì stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la proprietaria dell'immobile, ovvero Euroimmobiliare Legnano Srl, da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati, coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di strutture, impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori.

La polizza deve inoltre assicurare la Stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori di completamento del Centro Cottura di Via Cremona n.1. Tale polizza assicurativa dovrà essere stipulata per un massimale di:

- a) €. 500.000,00 (cinquecentomila/00) per i rischi di esecuzione;
- b) €. 250.000,00 (duecentocinquantamila/00) per la responsabilità civile per danni causati a terzi: persone, animali e cose, nel corso dell'esecuzione dei lavori.
- c) €. 250.000,00 (duecentocinquantamila/00) per garanzia delle opere.

Con riferimento al punto a), la polizza deve coprire i rischi dell'incendio, dello scoppio, del furto, del danneggiamento vandalico e dell'azione di eventi atmosferici per persone, manufatti, materiali, attrezzature e opere provvisorie di cantiere.

Con riferimento al punto b), la polizza deve specificamente prevedere l'indicazione che tra le "persone" si intendono compresi i rappresentanti della Stazione appaltante e di Euroimmobiliare Legnano Srl, autorizzati all'accesso al cantiere, della direzione dei lavori e i suoi incaricati e dei collaudatori in corso d'opera e finali.

La polizza di cui al presente punto deve recare espressamente il vincolo a favore di Euroimmobiliare Legnano Srl e deve contenere la previsione del pagamento in favore della stessa non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento della responsabilità e senza che occorran consensi ed autorizzazioni di qualunque specie.

L'O.E.A. deve trasmettere al RUP copia delle polizze di cui al presente articolo almeno dieci giorni prima della consegna dei lavori.

La copertura assicurativa decorre dalla data di consegna dei lavori e cessa alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o comunque decorsi dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori, risultante dal relativo certificato.

La polizza assicurativa prestata dall'O.E.A. copre anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici e subfornitrici. Qualora l'O.E.A. sia un'associazione temporanea di concorrenti, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo copre anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Con riferimento al punto c), la polizza deve coprire la garanzia per tutte le opere previste nel Progetto Esecutivo, comprese opere edili oltre a quelle per cui è previsto un periodo di garanzia, quali impianti meccanici, impianti elettrici, attrezzature e arredi, ecc.; il periodo di garanzia dovrà essere di 2 anni. L'O.E.A. dovrà consegnare, ad avvenuta effettuazione del collaudo provvisorio, una specifica polizza assicurativa che tenga indenne la Stazione appaltante ed Euroimmobiliare Legnano Srl da tutti i rischi connessi all'utilizzo delle opere, i danni, i difetti d'esecuzione e di qualità dei materiali, coprendo l'onere economico d'ogni eventuale intervento per l'eventuale sostituzione dei materiali e/o per il rifacimento totale o parziale delle opere.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore di Euroimmobiliare Legnano Srl non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorran consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

Detta polizza avrà validità per tutta la durata contrattuale.

Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante e ad Euroimmobiliare almeno dieci giorni prima della data di inizio lavori; 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.17 – Spese a carico di Euroimmobiliare e della Stazione appaltante

Sono a carico di Euroimmobiliare Legnano Srl le spese per la manutenzione straordinaria dei locali del Centro Cottura limitatamente a quanto oggetto del contratto di locazione con il Comune di Legnano, escludendosi la manutenzione straordinaria delle opere di completamento, impianti, macchinari, attrezzature, ecc. forniti dall'OEA e che si intende a carico di quest'ultimo.

Le spese per le utenze (energia elettrica, gas, vapore, acqua calda e fredda, riscaldamento) presso i refettori e presso gli altri locali di consumo sono a carico della Stazione appaltante.

TITOLO III
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.18 - Disposizioni generali relative al personale

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

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

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

Art. 19 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'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.

L'OEA, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato ad assorbire il personale addetto alla somministrazione dei pasti in forza alla gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima), ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui l'OEA abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi dalla refezione scolastica, il personale che passerà alle dipendenze della gestione entrante, sarà solamente quello dedicato al servizio di ristorazione scolastica. A tal fine, prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco di tale personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto.

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.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti.

La Stazione appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, segnalerà al competente organo di vigilanza le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva, che l'OEA deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando il competente organo di vigilanza avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.

Art.20 - Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovute all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

L'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art.21 – Direttore Tecnico del Servizio

L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva dei servizi oggetto del presente CSO.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega a rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno quinquennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta da un sostituto di pari professionalità e requisiti.

Art. 22 - Informazione ai dipendenti dell'OEA

L'OEA é tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i propri dipendenti, nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

Art.23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

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

Art.24 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

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

Art.25 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'OEA deve mettere a disposizione per il servizio di ristorazione scolastica proprio personale in rapporto al numero di utenti, pari a quanto dichiarato in sede di offerta e comunque tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva e ordinata erogazione del servizio stesso nel rispetto degli orari previsti dal presente capitolato. Nel caso in cui tali obblighi non venissero rispettati, l'OEA deve integrare il personale addetto alla somministrazione dei pasti, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Art.26 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante;
- non trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'O.E.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.27 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n.2).

La Stazione Appaltante richiede l'impiego di prodotti biologici certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, riportati nel medesimo allegato n.2

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per tutti gli utenti previsti nel presente capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche, nei menù in corso e nell'offerta tecnica presentata in sede di offerta. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili, pertanto l'OEA deve predisporre soluzioni adeguate a tal fine.

Art.28 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti richiesti dalla Stazione appaltante o offerti dall'OEA quale variante migliorativa non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'OEA ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso la stazione appaltante a titolo di risarcimento decurerà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate le Convenzioni CONSIP Derrate Alimentari (Lotto per la Lombardia) attive in quel momento.

Nel caso in cui l'OEA non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti certificati, il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'OEA in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

Art. 29 - Iniziative a sostegno della biodiversità

La Stazione appaltante, intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. 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 dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

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

Art. 30 - Iniziative a carattere sociale

La Stazione appaltante, intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

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

Gli alimenti individuati dalla Stazione appaltante saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

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

Art. 31 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

L'OEA, onde permettere alla Stazione appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/00 riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuto a fornire su richiesta della Stazione appaltante i documenti necessari quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti e nelle merende distribuiti nelle mense scolastiche del Comune di Legnano, con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

L'OEA, onde permettere alla Stazione appaltante di usufruire dei contributi regionali, nazionali e/o europei, deve fornire alla Stazione appaltante tutta la documentazione necessaria.

TITOLO V
MENÙ' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art.32 - Specifiche tecniche relative al Menù

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *“Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n.3).

I menù sono articolati su quattro settimane e in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03. Il menù estivo inizia indicativamente dall'1/04 e termina il 13/10.

Art.33 - Composizione delle merende, del pasto e dei cestini

Le merende, per gli utenti degli asili nido e per gli utenti della ristorazione scolastica (ove previste), sono composte da pane e cioccolato o pane con confettura o frutto o yogurt o crackers e succo di frutta o focaccia o dolce da forno confezionato o biscotti con thè, latte, succo di frutta o altro indicato dalla Stazione appaltante.

33.1 – Struttura menù per bambini di età compresa tra 6 e 12 mesi (piccoli)

- Pappa (come da menù allegato)
- Frutta o omogeneizzato di frutta (come da menù allegato)
- Acqua naturale da acquedotto comunale (***)
- Merenda

33.2 - Struttura menù per bambini di età compresa tra 13 e 36 mesi (medi e grandi)

- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua naturale da acquedotto comunale (***)
- Merenda

Si precisa che le classi di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menù “piccoli” al menù “medi e grandi” è stabilito dalle educatrici degli Asili Nido, sulla base delle indicazioni dei genitori circa lo stadio di avanzamento del divezzamento.

Inoltre detto passaggio deve essere graduale; in tali circostanze, pertanto, l'approntamento dei menù deve essere trattato come dieta personalizzata fino al completo passaggio alla classe successiva.

33.3 - Scuole dell'infanzia, Scuole primarie e Scuole secondarie di 1° grado, Centri Ricreativi Diurni

La struttura del menù giornaliero (*) per tutte le utenze scolastiche è composta da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- un frutto / dessert
- pane
- frutta fresca di stagione (**) o un prodotto da forno o uno yogurt o un dessert o gelato
- Acqua da acquedotto comunale (***)
- Merenda (ove prevista)

(*) = La struttura del menu, fatta salva la frutta e la merenda, potrà essere sostituita con un piatto unico, previsto nel menu o concordato tra l'OEA e la Stazione appaltante.

(**) = La frutta, nei plessi ove richiesto, viene consumata a metà mattina;

(***) **N.B.** =Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'OEA deve fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl con le caratteristiche indicate nella Specifica tecnica n.2.

33.4 – Cestini freddi

La Stazione Appaltante potrà inoltre richiedere all'O.E.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

Il **cestino** è composto da:

per **Infanzia e Primarie:**

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 un frutto
- 1 dolce da forno confezionato
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET

per **Secondarie 1° grado e adulti:**

- 3 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 un frutto
- 1 dolce da forno confezionato
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

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

33.5 – Struttura Menù pasti per utenti a domicilio

- un primo piatto a scelta tra quattro
- un secondo piatto a scelta tra quattro
- un contorno a scelta tra quattro di cui tre cotti e uno crudo
- due panini confezionati in sacchetto individuale
- frutta
- dolce (due volte a settimana)

Su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o frullato o diete speciali per patologie diverse.

Art. 34 - Variazione del menù

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

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

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante e dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 4).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tali variazioni devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

Art.35 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione appaltante rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

TITOLO VI

PASTI CRUDI SEMILAVORATI PER UTENTI ASILI NIDO

Art.36 – Pasti crudi semilavorati

I menu per gli asili nido vengono realizzati mediante pasti crudi semilavorati forniti dall'OEA; per pasto crudo s'intende la quantità di derrate alimentari semilavorate, necessarie per la realizzazione di un pasto.

Le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti crudi devono essere conformi a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.2)* nonché delle normative vigenti che si intendono tutte richiamate.

Si precisa che le classi di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menu lattanti al menu divezzi è stabilito dalle educatrici dell'Asilo Nido, sulla base delle indicazioni dei genitori circa lo stadio di avanzamento del divezzamento.

Inoltre detto passaggio deve essere graduale; in tali circostanze pertanto, l'approntamento dei menù deve essere trattato come dieta personalizzata fino al completo passaggio alla classe successiva. Le Specifiche Tecniche relative al menu sono riportate nell'allegato n.2.

Art.37 - Diete speciali

L'OEA deve fornire le derrate necessarie, senza ulteriori oneri aggiuntivi, per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

La composizione delle diete speciali viene redatta dal medico curante. La predisposizione delle diete speciali (derrate) da parte dell'OEA, deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. Il/la dietista deve essere adibito/a alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la composizione della dieta deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:

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

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l'alimento tal quale;

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

Le suddette indicazioni devono essere messe a disposizione della dietista dell'OEA in modo da approntare correttamente le diete speciali.

L'OEA è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici e/o di svezzamento necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono essere forniti:

- latte di formula,
- latte speciale (riso, mandorla, avena, soia) provenienti da coltivazioni biologiche,
- omogeneizzati,
- liofilizzati nelle qualità e quantità segnalate dalla Stazione Appaltante tramite i propri incaricati,
- latte fresco intero,
- formaggi senza conservanti.
- farina di kamut, di farro, di riso ecc.

L'OEA, su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle diete speciali.

Art.38 - Diete leggere e diete etico-religiose

L'OEA deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, diete leggere qualora venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Le diete leggere, che possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi, non necessitano di certificato medico.

Sono costituite da:

- Piccoli: pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, formaggio grattugiato quale tipo parmigiano reggiano, mela ecc.
- Medi e grandi: riso in bianco, carne bianca o pesce, cotti al vapore o lessata o ai ferri/, patata/carota lessata, mela.

Nel caso la dieta leggera fosse richiesta per un numero di giorni superiore, essa deve essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, deve essere trattata come dieta speciale.

Nei casi di diete determinate da motivazioni etiche o religiose, l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menu alternativi la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete etico religiose deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Art.39 - Quantità di pasti crudi da consegnare

Le quantità di pasti crudi da consegnare devono essere conformi alle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche dei pasti crudi, come meglio più avanti specificato, al menu del giorno e al numero di pasti di presenze giornaliere, comunicati dal Coordinatore preposto dalla Stazione appaltante.

Nel conteggio delle grammature dovranno essere considerati 50 g aggiuntivi per eventuale campionatura.

I pasti crudi s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e/o dei cali peso dovuti allo scongelamento.

Art.40 - Ordinativi dei pasti crudi

Il numero di pasti crudi da consegnare verrà comunicato giornalmente dalle cuoche o delegate responsabili di ciascun nido o da propri incaricati entro le ore 14,30 del pomeriggio precedente alla consegna (ore 14,30 del venerdì per i pasti del lunedì). Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Stazione appaltante.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero dei pasti ordinati e il numero dei pasti consegnati, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti. Nel caso in cui il numero di utenti fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'OEA dovrà provvedere entro quaranta minuti al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con la Stazione appaltante eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menù.

Nel caso di assenza improvvisa dei cuochi degli Asili Nido, segnalata all'OEA a consegna avvenuta del pasto crudo, l'OEA dovrà provvedere al ritiro delle derrate crude non utilizzabili, consegnando un pasto a legume caldo/fresco secondo un menu previamente concordato con la Stazione appaltante per tali evenienze. Nel caso in cui l'assenza del cuoco si protragga anche nei giorni seguenti, l'OEA continuerà a fornire il pasto a legume caldo/fresco, secondo il menù previsto.

Tutti i pasti consegnati a cotto (anziché a crudo) – merende escluse – verranno fatturati dall'OEA con una maggiorazione del 30% dell'importo previsto per il pasto a crudo.

Art.41 - Programmazione e orari delle consegne

L'OEA ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore che di volta in volta le verranno indicati dai rispettivi asili nido. Di norma le consegne devono essere effettuate dalle ore 7,30 alle ore 8,15. Le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate.

I pasti crudi semilavorati devono essere consegnati a cura dell'OEA nei locali adibiti a cucina. Il ritiro dei contenitori deve avvenire in giornata in orari in cui l'accesso del mezzo di trasporto sia compatibile con l'attività della scuola negli spazi aperti.

Art.42 - Indicazioni nei documenti di trasporto

Sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Art.43 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti crudi

Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti crudi deve rispettare i requisiti previsti dal DPR 327/80. Tale personale deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale operante presso gli asili nido ed in caso di contestazione sulla qualità e la quantità dei pasti crudi non dovrà opporre rifiuti alle decisioni prese dalla Stazione Appaltante o da suoi incaricati al controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente Capitolato.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 33 di 71

.....

TITOLO VII
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER UTENZE
SCOLASTICHE E UTENZE DOMICILIARI

Art.44 - Diete speciali

L'O.E.A. deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite, senza alcun onere aggiuntivo, dall'O.E.A.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

Il/La dietista deve essere adibito/a alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali, ed ha anche il compito di ricevere direttamente dalla Stazione appaltante, e da chi preposto per gli altri utenti, la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici.

Il/La dietista potrà essere consultato/a dai genitori degli alunni interessati.

La dieta speciale potrà essere somministrata solo a condizione che alla richiesta sia allegata la certificazione medica, che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero.

Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc. ...);
- la durata (che comunque non può essere superiore all'anno scolastico in corso, fatta eccezione per gli utenti domiciliari) e le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria, etc..).

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

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

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

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

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

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

Art.45 - Diete leggere e diete etico-religiose

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere per situazioni patologiche temporanee, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

La dieta leggera conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituita da:

- primo piatto: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale conditi con olio extravergine di oliva e/o pomodoro e/o formaggio grattugiato;
- secondo piatto: carne magra al vapore, ai ferri o bollita; pesce al vapore, ai ferri o bollito; formaggio magro o ricotta; legumi lessati (non in caso di enterite); in casi particolari (allergie verso un componente specifico, oppure gravi idiosincrasie alimentari certificate dal medico curante) è consentita la sostituzione con prosciutto crudo o cotto o formaggio;
- contorno: verdura cruda, lessata o al vapore condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- frutta: libera, a parte i casi di enterite, nei quali viene consigliata la mela.

Nei casi di diete etico-religiose annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'OEA deve fornire menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante garantendo in particolare alimenti sostitutivi il più possibile affini per tipologia agli alimenti sostituiti.

La predisposizione di tali diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Art.46 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

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

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in gastronorm multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)". Al fine di consentire una corretta identificazioni dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso il Centro Cottura tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i terminali sarà effettuato con contenitori isotermitici atti a mantenere la temperatura delle diete contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo.

Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art.47 - Menù in occasione di festività

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica e Asili nido in occasione di festività particolari potranno essere richiesti all'O.E.A. menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

L'O.E.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Art.48 – Giornate alimentari a tema

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica e Asili nido l'O.E.A., su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre, tre volte l'anno, giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo:

- giornata della frutta
- giornata a menù regionale (o altro tema su indicazione da definirsi con la Stazione appaltante)
- giornata con menù nord europeo (o altro tema da definirsi con la Stazione appaltante)
- giornata con menù etnico (o altro tema da definirsi con la Stazione appaltante)

Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

TITOLO VIII

SERVIZIO RISTORAZIONE PER UTENTI A DOMICILIO

Art.49 - Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, nel confezionamento e nella consegna dei pasti destinati agli utenti assistiti a domicilio. L'O.E.A. deve garantire la preparazione dei pasti previsti dal menù, nelle quantità previste dalle tabelle grammature e nei giorni e negli orari prestabiliti.

L'O.E.A. deve provvedere a porzionare i pasti ponendoli negli appositi vassoi (tipo vassoio personalizzato) in materiale idoneo a contenere alimenti ed alla collocazione degli stessi, unitamente a pane e frutta confezionati separatamente in sacchetti per alimenti, nei rispettivi contenitori isotermitici individuali forniti dall'O.E.A., che dovrà provvedere a lavarli e sanificarli quotidianamente.

I menu giornalieri saranno scelti dagli utenti sulla base di appositi elenchi settimanali che saranno consegnati e ritirati dagli operatori dell'OEA.

Al momento della consegna del pasto il personale dell'OEA deve provvedere al ritiro del buono pasto.

L'eventuale rinuncia al pasto già ordinato per la settimana sarà comunicato all'OEA a cura dell'utente entro le ore 17,00 del giorno precedente a quello in cui l'utente non intende fruire del pasto.

Art.50 - Periodo di effettuazione del servizio e orari di consegna dei pasti

Il servizio dovrà essere garantito per tutti i mesi dell'anno, dal lunedì al sabato esclusi i festivi infrasettimanali. I pasti confezionati come indicato nel precedente articolo dovranno essere pronti per il trasporto alle ore 11,00 e consegnati agli utenti entro l'arco orario compreso fra le ore 11,30 e le ore 12,45.

I pasti a domicilio dovranno essere consegnati direttamente all'utente o a persona dallo stesso indicata, evitando tassativamente di consegnare i pasti a persone non autorizzate ed in luoghi esterni o diversi dal domicilio dell'utente. Qualora gli incaricati dell'OEA fossero impossibilitati a recapitare i pasti, dovranno immediatamente avvertire, a mezzo telefono cellulare, gli uffici del Settore 7 – Attività Socio Assistenziali - e riportare i pasti al Centro cottura. Gli incaricati dell'OEA dovranno comunque garantire, oltre alla segnalazione di mancato recapito del pasto, anche la segnalazione, al Settore 7 – Attività Socio Assistenziali - di eventuali situazioni di disagio dell'utente.

Art.51 - Integrazione del menù e diete speciali

In occasioni di particolari ricorrenze (Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, festa del Santo Patrono) verrà richiesto un particolare menù comprensivo di antipasto, doppio primo e/o doppio secondo con contorno, pane, frutta e dolce da stabilirsi con l'Ufficio comunale competente.

I pasti preparati in occasione di tali ricorrenze saranno somministrati, di norma, l'ultimo giorno feriale antecedente la ricorrenza.

L'O.E.A. dovrà provvedere a predisporre, mediante un/una dietista, menù iposodici e menù per diabetici, il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli utenti, nonché, all'occorrenza, menù speciali per allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano un regime dietetico specifico.

Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero.

Su richiesta della stazione appaltante l'O.E.A. dovrà approntare menù frullati per gli utenti che ne abbiano la necessità.

Art.52 - Servizio di trasporto

L'O.E.A. dovrà effettuare anche il servizio di trasporto e consegna al domicilio dei pasti destinati agli utenti (tutti residenti nel Comune di Legnano).

Le condizioni minime che l'O.E.A. si impegna a rispettare per l'effettuazione del servizio sono le seguenti:

- gli automezzi utilizzati dovranno essere forniti dall'O.E.A. e idonei al trasporto di alimenti;
- la consegna dovrà avvenire, salvo diversa richiesta, all'interno dell'abitazione dell'utente;
- al momento della consegna dovranno essere ritirati i contenitori termici lasciati il giorno precedente, i quali dovranno essere trasportati al Centro di cottura per il lavaggio e la sanificazione.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 37 di 71

.....

TITOLO IX

SPECIFICA TECNICA RELATIVA ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.53 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti*” (Allegato n. 4).

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

TITOLO X

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.54 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'OEA, entro un mese dall'inizio delle attività, deve redigere e applicare, presso il Centro Cottura e presso i refettori, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'OEA, a richiesta della Stazione appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

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

Art.55 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art.56 - Norme per una corretta igiene della produzione

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

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

Art.57 - Indumenti di lavoro

L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di ristorazione indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art.58 - Igiene del personale

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

Art.59 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'OEA, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

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

Art.60 - Divieto di riciclo

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO XI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.61 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall' Allegato n. 5 "*Specifiche tecniche relative alle procedura operative*".

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

La preparazione dei pasti deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto. Non sono ammesse preparazioni effettuate con un anticipo superiore ai 30 minuti, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla Stazione appaltante.

Il personale, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art.62 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

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

Art.63 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'OEA deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art.64 - Modalità di utilizzo dei condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione ed il formaggio grattugiato deve essere aggiunto al momento della somministrazione o, se richiesto dalla Stazione appaltante, deve essere collocato sui tavoli.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio extra vergine, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'OEA deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

TITOLO XII

NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art.65 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti

L'OEA, con modalità appropriate, ogni mattina entro le ore 9,30 provvederà alla rilevazione e alla registrazione delle presenze degli utenti della ristorazione scolastica, indicando gli utenti presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete leggere, diete speciali, diete etico-religiose e le merende.

Per quanto riguarda gli asili nido, il numero di pasti e delle diete sarà comunicato all'OEA entro le ore 14,30 del giorno prima del consumo, direttamente dalla cuoca o da una sua incaricata.

Per quanto riguarda i pasti per gli utenti a domicilio, questi, settimanalmente, prenotano i pasti e/o le diete sulla base di appositi elenchi settimanali che saranno consegnati e ritirati dagli operatori dell'OEA.

TITOLO XIII

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art.66 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "mantenere" i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

L'OEA deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta, nelle scuole ove e quando previsto, entro le ore 10,00. Il lavaggio potrà essere effettuato presso il Centro Cottura oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art.67 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'OEA deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm, contenitori individuali per il servizio destinato agli utenti con pasti a domicilio, in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

I contenitori da utilizzare per il confezionamento dei pasti devono essere in polipropilene espanso, all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'OEA è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Art.68 - Mezzi di trasporto

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

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.69 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo. L'OEA deve effettuare

tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

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

Art.70 - Orari di consegna dei pasti

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

La consegna dei pasti e delle merende deve avvenire con un anticipo massimo di 20 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti.

Art.71 - Orari di somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti agli utenti avverrà nei seguenti orari, fatte salve eventuali modifiche richieste dalla Stazione appaltante:

SCUOLE	PASTO	MERENDE
ASILI NIDO	dalle ore 7,30 alle ore 8,30	///
SCUOLE D'INFANZIA	12,00	16,00
SCUOLE PRIMARIE	12,30	///
SCUOLE SECONDARIE I GRADO	13,20 circa	///
UTENTI CON PASTI A DOMICILIO	Dalle ore 11,30 e le ore 12,45.	

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

TITOLO XIV

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.72 - Norme e modalità per la somministrazione

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'O.E.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'O.E.A. secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato.

L'O.E.A. deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori e dei locali annessi, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

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

Art.73 - Quantità in volumi e in numero

Il personale dell'O.E.A. preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare le tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

TITOLO XV

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.74 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro Cottura e presso i locali di consumo dei pasti ove l'OEA effettua il servizio di somministrazione agli utenti, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n. 6) le quali devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare, l'OEA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi annessi ai locali di produzione siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art.75 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso il Centro Cottura dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n. 6).

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.76 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio

L'OEA deve provvedere affinché i refettori, i servizi igienici annessi (solo se di pertinenza del refettorio), i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Art.77 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori ed in generale presso tutti i luoghi di consumo ove l'OEA effettua il servizio di somministrazione dei pasti, nonché presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'O.E.A.

Le attività da eseguire al termine del servizio consistono in: sparcchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi; pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici; pulitura, mensile ad altezza d'uomo, dei vetri interni e esterni di tutti i locali di pertinenza. Trimestralmente deve essere effettuata una pulizia a fondo dei vetri. Per alcuni refettori, aventi particolare conformazione architettonica, da individuarsi prima dell'inizio del servizio, potrà concordarsi con la Stazione appaltante una differente frequenza per il lavaggio dei vetri interni ed esterni. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (allegato n. 6). Almeno una volta ogni tre mesi l'O.E.A. dovrà provvedere al lavaggio delle tende, veneziane e zanzariere presenti presso i refettori. Lo smontaggio ed il rimontaggio delle tende e delle zanzariere sono a carico dell'O.E.A.

Art.78 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'O.E.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art.79 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti

L'OEA deve effettuare presso il Centro Cottura e presso i locali di consumo dei pasti, nonché presso i locali di pertinenza del servizio, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 45 di 71

.....

dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.80 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 ed al D.M. Ambiente 8 Aprile 2008.

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

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

Art.81 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

L'O.E.A. deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza il Centro Cottura, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta.

TITOLO XVI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.82 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

Ogni responsabilità per quanto riguarda la sicurezza e la tutela della salute nei luoghi di lavoro, connessa all'esecuzione del servizio appaltato, è a carico dell'OEA.

L'OEA, ai fini e nell'esecuzione del servizio, deve prevedere, organizzare ed attuare quanto previsto dalla normativa vigente relativa alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, in particolare dalle norme contenute nel D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, nonché da ogni altra normativa applicabile.

L'OEA deve inoltre prevedere, organizzare, fornire e vigilare affinché il personale impiegato nel servizio sia costantemente formato, dotato e faccia uso dei dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

Art.83 – Misure per eliminare i rischi interferenti

L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”* (Allegato n. 8).

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

Art.84 - Impiego di energia

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

Art.85 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Presso tutti i locali di pertinenza del servizio di ristorazione l'OEA deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese i cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XVII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.86 – Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura.

Art.87 – Manuale della Qualità

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura, avendo cura che sia costantemente aggiornato; tale documento, unitamente alla documentazione ad esso relativa, deve essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta.

Art.88 – Manuale di Autocontrollo

L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tale documento, unitamente alla documentazione ad esso relativa, deve essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta.

Art.89 – Documento di valutazione dei rischi

L'OEA dovrà redigere e mantenere aggiornato il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008, tale documento deve essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta.

Art.90 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L'OEA dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla legge tale documento deve essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta.

**TITOLO XVIII
CONTROLLI DI CONFORMITA'**

Art.91 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo pertinente il servizio ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato ed il buon mantenimento delle strutture, degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature e quant'altro ad esso affidato.

Art.92 - Controlli da parte della Stazione appaltante

E' facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali derivanti dal presente Capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.93 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i locali di consumo, apposito camice bianco e copricapo. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Art.94 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli obblighi e standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

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

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

Art.95 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

Art.96 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle eventuali contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà presentato alcuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni mosse.

Art.97 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

La Stazione appaltante, al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità, istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:

- monitoraggio e controllo della qualità del servizio, soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
- vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici, in riferimento al presente CSO, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
- consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico.

La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e a trasmettere copia del regolamento comunale relativo alla Commissione Mensa.

I componenti della Commissione Mensa dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice bianco e copricapo monouso fornito dall'OEA.

E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'OEA. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Stazione appaltante.

TITOLO XIX

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art.98 - Penali e rimborsi

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno ad esso applicate dalla Stazione appaltante penali, stabilite in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute o richiamate nel presente Capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro otto giorni dalla ricezione della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento di applicazione della penalità. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti ed agire per il pieno risarcimento di essi.

Sono definiti 4 livelli di entità delle penali, sulla base della gravità delle inadempienze e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità che la Stazione appaltante potrà applicare sono stabilite nel minimo, per ciascun livello, come segue:

a) 1° livello – importo da Euro 100,00

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

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

b) 2° livello – importo da Euro 250,00

- 1) Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- 2) Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- 3) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
- 4) Per ogni derrata non conforme alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*” rinvenuta nel magazzino;
- 5) Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”;
- 6) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- 7) Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- 8) Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- 9) Per ogni caso di mancato rispetto delle “*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia*”

ordinaria”;

- 10) Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- 11) Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- 12) Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- 13) Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data di richiesta dalla Stazione appaltante.

c) 3° livello – importo da Euro 500,00

- 1) Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari presso i locali di consumo;
- 2) Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 3) Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- 4) Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico non correttamente preparata o non personalizzata;
- 5) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- 6) Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti, anche se derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- 7) Ogniqualvolta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione appaltante per eseguire i controlli di conformità di cui al presente Capitolato;
- 8) Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- 9) Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

d) 4° livello – importo da Euro 1.500,00

- 1) Per mancata attivazione del piano di controllo della qualità proposto nel progetto gestionale;
- 2) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- 3) Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici o a lotta integrata (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è applicata a partire dalla terza mancata fornitura);
- 4) Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro Cottura, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;

- 5) Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi presenti presso il Centro Cottura e presso i refettori secondo quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria*” (allegato n.7). La penale viene applicata per ciascun refettorio ove non siano stati effettuati gli interventi di manutenzione.

L'entità delle penali di volta in volta applicabili – fermo restando nel minimo l'importo indicato più sopra per ciascun livello - sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, mutuando per l'applicazione di esse ai casi concreti i principi generali contenuti nella legge 24/11/1981 n. 689 (Capo I – Sezione D), in quanto applicabili. La misura della penalità è determinata dalla Stazione appaltante entro il limite massimo di € 2.500,00 per ciascuna inadempienza.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la Stazione appaltante è tenuta ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi in applicazione della Carta del Servizio di ristorazione scolastica, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'OEA. I suddetti rimborsi dovranno essere effettuati direttamente dall'OEA a favore dei nominativi indicati dalla Stazione appaltante.

TITOLO XX

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

Art.99 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo unitario del pasto per ciascuna tipologia di utenti, comprensivo anche della merenda per gli utenti per i quali è prevista, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, gli oneri derivanti dagli interventi di completamento del Centro Cottura e dalla fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La fatturazione mensile avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base:

A) Asili Nido: del numero di pasti crudi semilavorati comprensivi di merenda realmente forniti;

B) utenze scolastiche: del numero di pasti erogati.

Tutti gli incassi derivanti dal pagamento delle rette dovranno essere introitati direttamente su conto corrente indicato dalla Stazione appaltante.

In alternativa, in corso di esecuzione del contratto la Stazione appaltante potrà richiedere che le rette vengano incassate direttamente dall'OEA, con modalità da concordarsi con il Comune di Legnano. In questo caso, il corrispettivo a carico del Comune sarà calcolato, comunque sulla base dei pasti erogati, come differenziale tra il costo pasto dichiarato in sede di offerta ed il corrispondente introito rette.

Si precisa che i pasti per il personale scolastico operante presso la Scuola primaria Arca e la Scuola secondaria di primo grado Kolbe dovranno essere fatturati direttamente alle rispettive scuole.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 53 di 71

.....

C) Cestini: del numero di cestini realmente forniti. Il prezzo dei cestini da viaggio è pari al 50 % del prezzo unitario del pasto pronto.

D) Utenti domiciliari:

del numero di pasti effettivamente consegnati agli utenti. Il numero dei pasti sarà determinato dalla somma dei buoni pasto ricevuti dagli utenti e dal numero di pasti consegnati per i quali gli utenti non hanno presentato il buono (esenti, sprovvisti di buono). Alla fattura dovranno quindi essere allegati: i buoni pasto ricevuti dagli utenti, l'elenco nominativo degli utenti che non hanno consegnato il buono pasto ed il numero dei pasti da questi ultimi consumati.

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

Al fine di evitare ogni eventuale contestazione, per i pasti erogati a ciascuna categoria di utenti dovrà essere garantito l'accesso on line ai dati e dovrà essere elaborato un report riepilogativo indicante il numero dei pasti erogati agli utenti, agli insegnanti o personale di assistenza comunale. I report comprovanti i pasti somministrati dovranno essere trasmessi all'ufficio Servizi Scolastici 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.

Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento tramite la Tesoreria Comunale, entro 30 giorni dalla data della fattura.

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

Quadrimestralmente, l'OEA segnalerà alla Stazione appaltante gli utenti che risultano insolventi, per i quali l'OEA avrà già emesso due avvisi di pagamento, il secondo dei quali mediante raccomandata con ricevuta di ritorno. Le insolvenze saranno a totale carico della Stazione appaltante.

Art.100 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, della legge sopra indicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati alla Stazione appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dalla Stazione appaltante Amministrazione, fatta salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010.

L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge 136/2010. L'OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta della Stazione appaltante, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti di cui sopra comporta, ai sensi della legge 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art.101 – Adeguamenti dei prezzi

I prezzi dei pasti, a partire dal 2° anno di durata contrattuale, potranno essere annualmente adeguati ai sensi dell'art. 115 del Dlgs 163/2006 (adeguamenti Istat) e successive modificazioni. Gli indici di riferimento, per le diverse voci di costo di cui all'offerta presentata in sede di gara, sono costituiti dal FOI con riferimento alla colonna riportante la media annua.

L'adeguamento Istat si applica anche alle royalties di cui all'articolo 5, ultimo paragrafo (Utenze convenzionate con l'OEA).

La richiesta di adeguamento deve essere formulata entro il 31 luglio di ciascun anno (per il primo aggiornamento: luglio 2013).

La richiesta di adeguamento dei prezzi non potrà essere in alcun caso retroattiva.

Il prezzo del pasto sarà soggetto ad adeguamento, in diminuzione, nel caso in cui, ad ultimazione dei lavori di completamento del Centro Cottura, l'importo previsto alla voce "Imprevisti" nel Quadro Economico del progetto esecutivo non fosse stato speso o fosse stato speso solo in parte. In tal caso la diminuzione del prezzo pasto sarà determinata dividendo l'importo non speso per il numero di pasti previsto nell'intera durata contrattuale, pari a 4.537.233.

TITOLO XXI

SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE

Art.102 - Rete informatizzata per la gestione dei pasti, delle rette e della rilevazione degli insoluti in ambito scolastico

Sarà a carico dell'OEA la gestione informatizzata del Servizio di ristorazione, dalla prenotazione dei pasti alla predisposizione della riscossione del corrispettivo economico del pasto dagli utenti, alla comunicazione con gli stessi.

A) Requisiti di base del Sistema

Il sistema informatico proposto dall'OEA deve essere accessibile attraverso la rete Internet e deve essere completo di tutte le funzionalità del processo gestionale del servizio Ristorazione Scolastica a partire dall'iscrizione fino al recupero del credito dall'utente.

La Stazione appaltante richiede una procedura multiservizi che consenta a quest'ultima di estenderne l'utilizzo in via esclusiva per la gestione di ulteriori servizi scolastici di propria competenza, sulla base della stessa anagrafica utenti.

Il Sistema deve avere un alto grado di integrazione con la carta CRS (Carta Regionale dei Servizi Lombardia).

La Stazione appaltante si riserva di poter attivare in proprio un sistema di accesso multi servizi mediante CRS; in questo caso il sistema informativo proposto dovrà essere in grado di recepire le credenziali di accesso in modalità automatica al fine di garantire all'utente un unico punto di accesso (single sign-on) sul portale comunale.

B) Gestione Anagrafica e Iscrizione ai Servizi

Il Sistema dovrà essere in grado di reperire le informazioni anagrafiche dei residenti in via automatica dal Sistema di Gestione dell'Anagrafe del Comune di Legnano o attraverso invio di file da parte del Comune di Legnano con gli eventi anagrafici, consentire verifiche periodiche dei dati anagrafici presenti nei due sistemi e consentire allineamenti automatici. Saranno a totale carico dell'OEA eventuali personalizzazioni del tracciato inerenti gli eventi anagrafici che si rendessero necessarie.

La creazione ed il popolamento della banca dati iniziale è a carico dell'OEA, che dovrà acquisire i dati anagrafici ed i saldi attivi e passivi degli utenti dal Sistema software attualmente in uso per la gestione della mensa scolastica (licenza d'uso del software GRS800 della società ACME ITALIA sr.l di Milano), senza nessun aggravio per la Stazione appaltante.

Il Sistema gestionale deve avere una gestione anagrafica completa degli alunni e dei loro tutori in grado di memorizzare e gestire peculiarità dell'utente specifiche per ogni servizio gestito, come ad esempio i regimi dietetici per il servizio di ristorazione.

La raccolta delle iscrizioni al servizio e delle attestazioni ISEE per l'accesso alle agevolazioni tariffarie è a carico della Stazione appaltante, la quale richiede che il sistema proposto possieda funzionalità di automazione di questa fase gestionale, lo snellimento di alcune procedure e la riduzione dell'afflusso massivo del pubblico allo sportello per la presentazione delle domande. L'OEA deve provvedere all'inserimento nel data base delle domande di iscrizione e delle tariffe spettanti in base alle attestazioni ISEE.

C) Prenotazione pasti e raccolta presenze

L'attività di prenotazione quotidiana dei pasti è interamente a cura dell'OEA che dovrà attivare un sistema atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, ed assicurare nella mattinata la registrazione di tutte le presenze al servizio evitando il coinvolgimento dei bambini e l'utilizzo di badges o smart cards.

Il sistema deve prevedere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni, e deve consentire l'elaborazione e la stampa di statistiche consuntive e previsionali.

D) Gestione amministrativa del Servizio

L'impostazione amministrativa del Servizio Ristorazione Scolastica dovrà essere in modalità pre-pagato con possibilità di pagamento attraverso diversi canali. Il sistema dovrà consentire la produzione di riepiloghi intestati al genitore/tutore per il rispettivo nucleo familiare.

L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando l'acquisto del credito necessario (ad importo) presso gli esercizi commerciali che l'OEA provvederà a convenzionare. A tal fine l'OEA dovrà sottoscrivere opportune convenzioni con gli esercenti abilitati, garantendo almeno il numero di esercizi commerciali già attualmente attivi sul territorio. Saranno totalmente a carico dell'OEA gli eventuali costi derivanti dall'esercizio della convenzione. Si precisa che gli esercenti selezionati, utilizzando lo stesso supporto informatico (POS), dovranno poter incassare anche altri servizi oltre alla ristorazione per conto del Comune di Legnano.

Il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmesso on line al Sistema centrale all'atto della transazione sul dispositivo di pagamento POS, che deve essere di ultima generazione. Il genitore/tutore dovrà poter pagare sia con contanti che con bancomat.

Lo stesso dispositivo deve emettere apposito scontrino di avvenuta ricarica riportante il saldo del conto utente in diverse copie aggiornato all'ultima ricarica effettuata.

Il saldo del conto sarà decrementato all'atto della registrazione del pasto consumato.

Il dispositivo di pagamento POS deve prevedere la possibilità di far pagare anche altri servizi di competenza del Comune, anche se gestiti in modalità post-pagato o pre-pagato con documento retta.

Il sistema gestionale proposto deve dare la possibilità agli utenti di pagare anche con altre modalità, che devono essere descritte nel progetto e che prevedano sempre una rendicontazione automatica dei pagamenti effettuati dagli utenti.

Mensilmente l'OEA provvederà a comunicare alla Stazione appaltante il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nelle diverse fasce tariffarie applicate e a versare la corrispondente quota di introito rette effettivamente incassata sul conto corrente indicato dalla Stazione appaltante, qualora non sia avvenuto l'introito diretto ai sensi dell'art. 99 precedente.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti, si dovrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) a fronte di idoneo accertamento effettuato dall'OEA, nel caso in cui la contestazione derivi da un errore di rilevazione; fermo restando l'accredito all'utente, nulla sarà dovuto all'OEA da parte della Stazione appaltante.

L'OEA non potrà prevedere a carico degli utenti costi aggiuntivi derivanti da eventuali oneri dei canali di pagamento attivati, rispetto al prezzo del pasto risultato dalla gara.

L'OEA può inviare agli utenti morosi comunicazioni di richiamo al pagamento mediante sms ed e-mail, previa autorizzazione da parte degli utenti stessi; l'OEA è tenuto ad effettuare solleciti formali a tutti gli

utenti inadempienti nelle seguenti modalità richieste dalla Stazione appaltante: n.2 solleciti inviati con lettera normale e n. 1 tramite raccomandata A/R con richiamo alla riscossione coattiva.

Il Sistema proposto deve consentire alla Stazione appaltante di prendere in carico la morosità persistente nonostante le attività di sollecito effettuate dall'OEA, utilizzando le procedure previste nel progetto presentato in sede di gara, le quali devono essere parte integrante del Sistema informativo proposto.

Il Sistema Gestionale proposto deve prevedere la gestione amministrativa di altri Servizi al bambino, per consentire alla Stazione appaltante di operare su un'unica piattaforma gestionale e anagrafica per gestire Servizi di propria competenza amministrativa; allo scopo, si richiede di precisare nel progetto presentato in sede di offerta quali servizi il Sistema consente di gestire e con quali modalità.

E) Gestione Comunicazione verso l'Utenza

La gestione delle comunicazioni con i genitori, oltre che con documenti cartacei, deve avvenire anche mediante e.mail e sms archiviati nel sistema.

Il Sistema deve prevedere inoltre apposito sito internet conforme alle prescrizioni della legge 9/1/2004 n. 4, le cui funzionalità devono essere descritte nel progetto presentato in sede di offerta; il sito deve essere accessibile dagli utenti anche tramite CRS e password personale che permetta loro di visualizzare almeno i dati relativi alle ricariche effettuate, ai pasti consumati ed al saldo disponibile.

F) Accesso ai dati

In ogni momento il sistema dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti, di redigere e fornire alla Stazione appaltante statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero e i pasti forniti, totale e parziale, secondo le date ed i periodi che saranno richiesti.

Il sistema informativo proposto dovrà comunque permettere la connessione con i sistemi informatici del Comune di Legnano, al fine di consentire l'aggregazione in "tempo reale" ed il consolidamento di tutti i dati processati dall'insieme delle procedure offerte dall'OEA, senza che questo costituisca un onere per la Stazione appaltante.

G) Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e norme in materia

- 1) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso server in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- 2) Il sistema proposto per essere attuato presso la Stazione appaltante deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, quali la prenotazione dei pasti e la riscossione delle rette, presso altre amministrazioni comunali.
- 3) L'OEA è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico-religiosi, economici.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 58 di 71

.....

4) Il software (database e programmi) devono risiedere presso una Server farm certificata 27001. La software house produttrice del sistema informatico deve essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001.

Al termine dell'appalto, e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'OEA dovrà trasferire al Comune di Legnano tutti i dati raccolti all'interno del sistema.

Inoltre, competono all'OEA:

- a) la campagna informativa rivolta alle famiglie per comunicare le nuove modalità di gestione del servizio;
- b) eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con la Stazione appaltante;
- c) l'Attivazione di un servizio informativo per gli utenti e la comunicazione agli stessi di un numero di telefono cui fare riferimento per le richieste di assistenza e comunicazioni inerenti il servizio attivo;
- e) la verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni quotidiane pervenute dalle scuole;
- f) la verifica del pagamento del pasto da parte degli utenti;
- g) l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e manutenzione hardware e software e di ogni linea o apparato atti a garantire il funzionamento corretto del sistema informatico;
- h) la formazione all'utilizzo del Sistema informativo di tutto il personale coinvolto nella gestione, inclusi gli operatori del Comune di Legnano, con adeguati corsi che non prevedano per l'Ente alcun onere o costo aggiuntivo;
- i) il trasferimento alla Stazione appaltante, senza alcun onere o costo aggiuntivo, delle licenze d'uso del software se previsto e dei dati raccolti all'interno del Sistema, alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata dello stesso.

Art. 103 - Competenze della Stazione appaltante

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi gestionali:

- a) la definizione e gestione delle tariffe annuali del servizio ristorazione e relative riduzioni/esoneri;
- b) il rapporto con gli utenti per le iscrizioni al servizio;
- c) la comunicazione all'OEA delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, variazioni anagrafiche);
- d) la gestione degli esenti dal pagamento;
- e) la comunicazione all'OEA dei docenti e non aventi diritto al pasto gratuito per ogni plesso.

TITOLO XXII

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

**Art.104 – Modalità e tempo utile per redazione del Progetto esecutivo per il completamento del
Centro Cottura**

L'OEA, entro il termine massimo di 60 giorni naturali a far data dall'avvenuta stipula del contratto, deve presentare il Progetto Esecutivo per il completamento del Centro Cottura. Il Progetto Esecutivo, ai sensi dell'art. 53, comma 2 e seguenti, del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e del DPR 207/2010, deve obbligatoriamente essere redatto da un progettista qualificato.

Le spese per la progettazione esecutiva sono interamente a carico dell'OEA.

Il progetto esecutivo non potrà apportare variazioni alle qualità e quantità delle lavorazioni previste nel progetto definitivo e, conseguentemente, il costo complessivo dell'intervento dovrà essere contenuto nei limiti di spesa previsti dalla progettazione definitiva.

L'OEA qualora dovesse provvedere all'effettuazione di studi, prove ed indagini di maggior dettaglio, non potrà chiedere alcun compenso aggiuntivo a suo favore.

La progettazione esecutiva dovrà ricomprendere:

- i calcoli di verifica delle strutture esistenti in base ai carichi statici e dinamici applicati dalle nuove installazioni previste dall'OEA (opere di completamento, impianti, macchinari, attrezzature e arredi);
- la redazione di un piano di sicurezza e coordinamento (PSC) da redigersi tenendo conto dei rischi interferenti con l'attività del centro Tecnocity;
- le attività di progettazione, esecuzione lavori e collaudi ricomprese nell'appalto, che dovranno essere eseguite in conformità ai disposti del D.Lgs 163/2006 ed al D.Lgs 81/2008 e Regolamenti collegati e successive modifiche ed integrazioni, anche per quanto non richiamato nel presente Capitolato e negli atti di gara;
- le spese e gli oneri per l'espletamento delle pratiche autorizzative di rito, quali ad esempio non limitativo PdC, agibilità, CPI (VV.F.), ASL, inizio attività, ecc.; a tal proposito si intendono comprese a carico dell'OEA anche le attività di verifica dello stato, ripresa e perfezionamento delle pratiche già avanzate dalla Stazione appaltante o da Euroimmobiliare Legnano Srl o da loro incaricati in fase ante gara, restando inteso che l'OEA dovrà volturare a proprio nome tutte le pratiche già avanzate, incluse le autorizzazioni già ottenute da Euroimmobiliare Legnano Srl o in corso di rilascio, restando unico e diretto responsabile delle stesse.

La progettazione esecutiva potrà essere sottoposta a verifica da parte dei tecnici incaricati da Euroimmobiliare Legnano Srl e quindi del RUP, restando inteso che la verifica non solleverà l'OEA dagli oneri di qualsiasi tipo che dovessero conseguire a vizi, errori od omissioni progettuali.

Nel caso in cui, a seguito dei processi di validazione ed approvazione dei documenti di interesse in generale e del progetto esecutivo in particolare, ad insindacabile giudizio della Stazione appaltante o per altra prescrizione di dettaglio (dei VV.F. o altro ente preposto), o conseguenti alle proposte migliorative formulate dall'OEA in sede di gara, si rendessero necessarie modifiche, revisioni o rielaborazioni al progetto esecutivo, l'OEA mediante i progettisti da essa incaricati si farà carico di verificare la validità delle autorizzazioni già ottenute ed eventualmente di provvedere all'ottenimento delle nuove

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 60 di 71

.....

autorizzazioni e di eseguire le modifiche, revisioni o rielaborazioni al progetto esecutivo nel più breve tempo possibile e comunque entro il termine assegnato dalla Stazione appaltante, senza alcun onere aggiuntivo per quest'ultima.

Il cronoprogramma redatto dal professionista nell'ambito della progettazione esecutiva non potrà in alcun modo modificare i tempi di completamento del Centro Cottura.

Art.105 - Tempo massimo di inizio e di completamento dei lavori di completamento e installazione dei macchinari

I lavori per il completamento del Centro Cottura devono avere inizio subito dopo l'approvazione e la validazione del Progetto esecutivo da parte della Stazione appaltante, in modo da essere completati prima della data di inizio del servizio di ristorazione fissata improrogabilmente per il 1° agosto 2012.

Per i lavori di completamento del Centro Cottura l'O.E.A. deve avvalersi di impresa di costruzione qualificata secondo le vigenti normative in materia di Lavori Pubblici.

Nel caso di mancato rispetto del termine indicato come data di ultimazione dei lavori, verrà applicata una penale giornaliera pari all'1‰ (uno per mille) dell'importo contrattuale dei lavori per ogni giorno naturale consecutivo di ritardo.

Ai fini dell'applicazione delle penali il periodo di ritardo è determinato sommando il ritardo accumulato dall'O.E.A. rispetto al programma esecutivo dei lavori.

A giustificazione del ritardo nell'ultimazione dei lavori o nel rispetto delle scadenze fissate dal programma temporale, l'O.E.A. non può mai attribuirne la causa, in tutto o in parte, ad altre ditte o imprese o fornitori o alla Direzione dei Lavori o alla Stazione appaltante stessa.

Art.106 - Direzione lavori e supervisione

La Direzione Lavori ed il coordinamento della sicurezza in fase di progettazione esecutiva e di esecuzione lavori sono a carico dell'OEA. A tal fine l'OEA deve nominare, per la D.L ed il coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione, un proprio Direttore Lavori per controllare l'esatta esecuzione dei lavori e la rispondenza degli stessi alle normative vigenti in materia, che s'intendono tutte qui richiamate, ed alle regole di buona realizzazione in conformità al Progetto Esecutivo.

La Stazione appaltante, mediante la società Euroimmobiliare Legnano Srl, svolgerà la funzione di supervisione delle fasi di progettazione esecutiva, costruzione e collaudo delle opere di completamento del Centro cottura e di installazione dei macchinari, attrezzature, ecc..

A tal proposito Euroimmobiliare Legnano Srl, in base a quanto contrattualmente convenuto con la Stazione appaltante, nominerà un facente funzioni di supporto al RUP, un Responsabile dei Lavori e un Collaudatore. Gli incaricati Euroimmobiliare, in via non limitativa, svolgeranno le seguenti attività ai sensi e per gli effetti dei disposti del D.Lgs 163/2006 e del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.:

- a) assistenza tecnica e gestione sopralluoghi in fase di gara d'appalto;
- b) presa d'atto del Contratto d'Appalto e dei relativi Allegati Tecnici;

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- c) interfaccia tra il Comune ed il rappresentante dell'OEA, il Progettista, il Direttore Lavori e il Coordinatore della Sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione, da nominarsi a cura ed onere dell'OEA;
- d) controllo delle fasi di sviluppo del progetto esecutivo e di espletamento delle pratiche di rito (edilizia, VVF, ASL, ecc.);
- e) verifica che siano rispettate le indicazioni contenute nel progetto definitivo e nel capitolato d'oneri;
- f) controllo del P.S.C. in capo all'impresa affidataria e dei P.O.S. da perfezionarsi a cura delle imprese sub affidatarie esecutrici;
- g) verifica delle specifiche tecniche delle attrezzature specialistiche installate dall'OEA;
- h) predisposizione di un documento-tipo di valutazione dei rischi interferenziali (DURVI), necessario per coordinare i lavori di cui trattasi con le attività collaterali che si svolgeranno nell'ambito del Centro Tecnocity, restando inteso che questi rischi dovranno essere inseriti anche nel PSC e nei POS da presentarsi a cura dell'OEA e delle Imprese Esecutrici nell'ambito dell'esecuzione dei lavori di completamento del Centro Cottura;
- i) autorizzazione ad operare in cantiere da parte delle imprese esecutrici e dei lavoratori autonomi, sulla base della verifica di idoneità tecnica a norma del D.Lgs 81/2008;
- j) Notifica Preliminare ed aggiornamenti della stessa a norma dell'art. 99 del D.Lgs 81/2008;
- k) controllo che il processo realizzativo dell'intervento sia condotto in modo unitario in relazione ai tempi e ai costi preventivati ed alla qualità richiesta;
- l) contabilità o constatazione dell'avanzamento dei lavori (con il D.L. dell'OEA) e reporting mensile al RUP;
- m) archivio cartaceo del progetto esecutivo, dei Piani di Sicurezza, della documentazione richiesta e presentata dalle Imprese per la comprova dei requisiti di idoneità tecnica; archivio degli ordini di servizio e della corrispondenza tra le varie parti;
- n) assunzione della carica ed espletamento delle funzioni di Responsabile dei Lavori ai sensi del D.Lgs 81/2008
- o) Collaudo tecnico e amministrativo anche in corso d'opera dei lavori di cui trattasi ai sensi del D.Lgs 163/2006.

In caso di grave inadempimento dell'OEA e/o inosservanza degli ordini di servizio impartiti da Euroimmobiliare Legnano Srl nella sua indicata qualità, in particolare per quanto attiene i disposti del D.Lgs 81/2008, i supervisor incaricati da Euroimmobiliare Legnano Srl potranno proporre al soggetto competente l'addebito all'OEA di una penale variabile tra 300,00 e 3.000,00 euro per evento; l'importo delle penali sarà valutato in relazione alla gravità dell'evento stesso e, per le penali applicate, sarà trattenuto dalla Stazione appaltante dai primi crediti maturati dall'OEA.

Nell'ambito della funzione di supervisione sarà di norma effettuata una riunione settimanale tra i supervisori incaricati ed i progettisti ed il C.S.P. dell'O.E.A. in fase di progettazione e tra i supervisori incaricati ed il D.L. ed il C.S.E. dell'O.E.A. in fase di costruzione.

Art.107 - Rendicontazione mensile

Il CME (Computo Metrico Estimativo) del progetto esecutivo sarà utilizzato quale base per la valutazione dello stato di avanzamento dei lavori (SAL) da redigersi mensilmente a cura del D.L. nominato dall'OEA e rimettersi ad approvazione di Euroimmobiliare Legnano Srl per la successiva rendicontazione mensile sull'andamento dei lavori alla Stazione Appaltante. Unitamente al SAL mensile il D.L. dovrà rimettere una revisione del programma lavori, copia delle fatture quietanzate (o dichiarazioni liberatorie sostitutive) dei subappaltatori e subaffidatari autorizzati e copia dei DURC dell'OEA e dei subappaltatori (questi avranno valenza trimestrale).

Art.108 – Collaudi

La visita di collaudo finale avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ultimazione dei lavori. Il collaudo ha carattere provvisorio. Se durante il collaudo provvisorio dovessero risultare manchevolezze, difetti o deficienze, esse dovranno essere verbalizzate e sarà fissato un termine entro il quale l'OEA dovrà provvedere a proprie cure e spese alla loro eliminazione. I costi del collaudo sono interamente posti a carico dell'OEA.

Art.109 – Autorizzazioni al funzionamento

Sono a carico dell'O.E.A. i compiti e gli oneri per l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e certificazioni per consentire la messa in esercizio del nuovo Centro Cottura (PdC, agibilità, inizio attività, VVF, ASL ecc.).

Art.110 - Verbale di fine lavori e di consegna e stesura dell'inventario

Ad ultimazione dei lavori di completamento e di installazione di tutti i beni (impianti, macchine, arredi ecc.), alla data da questa fissata verrà redatto e sottoscritto il Verbale di fine lavori. In tale data verrà effettuato anche l'inventario dei beni installati, da stilare in contraddittorio tra le Parti. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'O.E.A., durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché, agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Art.111 - Documenti finali

L'O.E.A. al termine dei lavori dovrà consegnare ad Euroimmobiliare Legnano Srl, che la riceve anche per conto della Stazione appaltante, la documentazione, in duplice copia, seguente:

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- certificati che abilitino i manufatti all'esercizio a cui sono destinati.
- certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- dichiarazioni di conformità degli impianti, delle macchine e delle forniture in genere;
- disegni as built delle opere di completamento (civili e impiantistiche) e delle attrezzature installate;
- copia conforme delle autorizzazioni ottenute;
- estintori, cartellonistica, presidi antinfortunistici;
- quant'altro eventualmente richiesto dal Collaudatore per poter finalizzare il collaudo secondo prassi e normative vigenti.

Art.112 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'OEA devono essere da questa utilizzate obbligatoriamente ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente ad utilizzare dette strutture per l'erogazione del servizio di ristorazione di cui al presente capitolato ed a non mutarne mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso.

Art.113 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'O.E.A.

L'O.E.A. dovrà farsi carico a proprie cure e spese degli interventi relativi a:

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere e degli impianti di completamento del Centro Cottura, dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature installati dall'OEA;
- manutenzione ordinaria dei locali del Centro cottura, compresa l'imbiancatura da realizzare durante la prima pausa estiva e, successivamente, con cadenza biennale di tutti i locali di produzione dei pasti, nessuno escluso;
- eventuali interventi di manutenzione presso il Centro Cottura richiesti dalla ASL;
- manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i locali di consumo dei pasti, con obbligo di sostituzioni e/o integrazioni di quanto dovesse rendersi necessario a qualsiasi titolo o causa.
- manutenzione ordinaria dei locali di consumo dei pasti, compresa l'imbiancatura annuale di detti locali.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo "*Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie*" (allegato n. 7) annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

La Stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi, dei macchinari e degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 64 di 71

.....

La supervisione di Euroimmobiliare Legnano Srl sull'operato dell'OEA presso il Centro Cottura si esaurirà con il collaudo delle opere di completamento, degli impianti e delle attrezzature; dopodiché il controllo dello stato delle opere, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature presso il Centro Cottura passerà di competenza della Stazione Appaltante, fermo restando che in correnza di contratto di locazione della struttura Euroimmobiliare Legnano Srl avrà comunque diritto di ispezionare periodicamente i locali di sua proprietà al fine di controllare lo stato degli stessi.

L'O.E.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art.114 - Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta della Stazione appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'OEA, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'OEA sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'OEA, la Stazione appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'OEA e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art.115 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto di appalto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante i locali di produzione e di distribuzione dei pasti con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero, specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna iniziale. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'O.E.A..

Art.116 - Disposizioni di carattere generale

- Nell'ambito del contratto d'appalto e per tutta la durata dello stesso, il piazzale di carico/scarico sito sul lato ovest dell'edificio B7 (del quale fa parte il Centro Cottura) nonché i relativi parcheggi, area stoccaggio temporaneo rifiuti, aiuole, vasca disoleazione/degrassazione interrata cui faranno capo gli scarichi del Centro cottura e cabina MT/BT, di proprietà Euroimmobiliare Legnano Srl, saranno concessi in uso gratuito all'OEA, restando inteso che quest'ultimo avrà in onere le relative spese di manutenzione ordinaria e gestione di tali spazi, secondo i disposti di cui all'art. 12 del presente Capitolato.

- L'edificio B7 è ricompreso nell'Area Tecnocity Alto Milanese e di conseguenza tutto il personale, i fornitori e i visitatori anche occasionali dell'OEA dovranno uniformarsi alle procedure vigenti nell'Area

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 65 di 71

.....

Tecnocity ovvero ai regolamenti relativi a parcheggi, orari di reception e modalità di ritiro/consegna posta, cartellonistica, modalità di utilizzo di sale riunioni, assegnazione telecomandi, piani evacuazione, ecc., fatta comunque salva la necessità di garantire il regolare utilizzo della struttura da parte dell'OEA per l'erogazione del servizio. A tal proposito, l'OEA in sede di gara ha preso atto del Regolamento vigente mentre in correnza di contratto sarà invitato a partecipare alle assemblee del Comitato degli Operatori della Tecnocity (organo che delibera le modalità di utilizzo dei beni comuni dell'Area Tecnocity).

- In correnza d'appalto i locali e le pertinenze dell'edificio B7 non oggetto di concessione in uso all'OEA, nonché dell'adiacente edificio B8, potranno essere interessati da lavori ed attività di interesse di Euroimmobiliare Legnano Srl o di altri soggetti legittimati. In particolare, altra porzione dell'edificio B7 potrà essere attrezzata ed adibita a servizio mensa a favore di terzi o destinata ad altro uso ed il piano sovrastante il Centro Cottura, attualmente occupato da un terrazzo parzialmente coperto, potrà essere destinato alla costruzione e al successivo esercizio di nuovi uffici o altra attività; inoltre, il piazzale est dell'edificio B7 potrà essere destinato agli altri utenti delle attività esistenti presso Tecnocity.

In ragione di quanto sopra l'OEA, presentando offerta e sottoscrivendo il contratto d'appalto con il Comune di Legnano, si impegna a non opporsi allo svolgimento dei lavori e delle attività di cui sopra, a condizione che non producano interferenze dannose alla gestione del servizio di ristorazione da parte dell'OEA, oggetto del citato contratto.

TITOLO XXIII

ASPETTI CONTRATTUALI

Art.117 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 9 (nove) anni consecutivi, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione ovvero dall'01.08.2012 al 31.07.2021. In tale durata non sono previsti i tempi necessari al completamento preventivo del Centro Cottura, a carico dell'OEA.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto la Stazione appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'OEA sarà obbligato ad erogare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art.118 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

Art.119 - Stipula del contratto – Oneri a carico dell'O.E.A.

L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti, per le quali si rimanda al punto 13 del Disciplinare di gara, da intendersi qui trascritto, ivi comprese le spese indicate all'art. 12, comma 2 n. 2, del presente Capitolato.

Ai sensi del citato punto 13 del Disciplinare di gara, il contratto d'appalto tra la Stazione appaltante e l'O.E.A. conterrà altresì l'obbligazione, a carico del medesimo OEA, di corrispondere al Comune di Legnano l'importo annuo di €. 121.206,41 (oltre IVA), per ciascun anno di durata del contratto, dovuto per l'utilizzo del Centro Cottura di via Cremona n. 1, come meglio specificato all'art. 12, comma 2 n. 3, del presente Capitolato, al quale si rimanda.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa presso la sede del Comune di Legnano.

In caso di mancata stipulazione del contratto conseguente all'inadempimento da parte dell'OEA degli obblighi di cui sopra, entro il termine di decadenza di 60 (sessanta) giorni a decorrere dalla data della comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva, e di conseguente decadenza, il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che porrà a carico dell'OEA anche le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Art.120 - Stima degli ammortamenti

Il valore economico delle opere edili e degli impianti di completamento, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del Centro Cottura, sarà indicato dall'OEA nell'apposito piano di ammortamento finanziario del capitale investito, per il quale si rimanda al Disciplinare di gara. Detto piano, relativo al recupero del capitale investito per opere edili e impianti (esclusi quindi i costi per macchinari, attrezzature, arredi, ecc.) per il completamento del Centro Cottura, dovrà essere calcolato su una durata di 18 anni. Pertanto, l'incidenza sul costo-pasto del capitale investito dovrà essere calcolata su un numero di pasti pari a **9.074.466**, corrispondente al calcolo presuntivo dei pasti che sarebbero prodotti in un periodo pari a 18 anni c/o il Centro Cottura di cui trattasi.

La quota parte del piano di ammortamento finanziario recuperabile nel periodo di durata contrattuale (9 anni) dovrà quindi essere calcolata e recuperata su un numero di pasti pari a **4.537.233**.

Alla scadenza del periodo contrattuale di 9 anni, l'Operatore subentrante a seguito della successiva procedura di appalto rimborserà all'OEA uscente la quota di capitale residua investita e non ancora recuperata, in misura uguale all'importo indicato dall'OEA nell'offerta economica ed in conformità al piano di ammortamento finanziario presentato in sede di offerta.

Nel caso in cui, alla scadenza dei 9 anni contrattuali, non venisse raggiunta l'erogazione del numero di pasti più sopra indicati, la restante parte del capitale investito e gli oneri finanziari non recuperati sui pasti saranno rimborsati all'OEA uscente dalla gestione subentrante. L'ammontare non recuperato sarà determinato moltiplicando l'incidenza del capitale e degli interessi sul singolo pasto, per il numero di pasti non erogati.

Nel caso in cui invece il citato numero di pasti nella durata novennale del contratto venisse raggiunto prima della scadenza del contratto, la Stazione appaltante decurerà dal prezzo dei pasti successivi l'incidenza del capitale e degli interessi ormai recuperati.

Art.121 - Stima degli ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto

Nel caso in cui, per volontà della Stazione appaltante, il contratto venisse rescisso prima della sua scadenza naturale, senza che l'OEA abbia commesso gravi errori nell'esecuzione del servizio, l'OEA avrà diritto al rimborso, da parte della Stazione appaltante, delle spese sostenute, documentate al netto dell'I.V.A., per i lavori, l'acquisto dei beni strumentali e la loro installazione, in proporzione al tempo di anticipata rescissione del contratto stesso, in rapporto al termine di scadenza e tenendo conto dei pasti forniti.

In base alla quota ammortamento spese per completamento centro cottura, espressa in sede di offerta, ed al numero di pasti erogati, si quantificherà l'ammortamento non realizzato da parte dell'OEA. L'importo così desunto sarà quello che la Stazione appaltante dovrà rimborsare all'OEA, fatto salvo il risarcimento, da parte dell'OEA alla Stazione appaltante, degli eventuali danni subiti.

Art.122 - Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.

Qualora l'O.E.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'O.E.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio di cui al presente Capitolato.

Art.123 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'O.E.A. le difformità riscontrate e la invita entro un congruo termine al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito senza che l'O.E.A. abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

Art.124 - Ipotesi di risoluzione del contratto

La Stazione appaltante, nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'O.E.A., avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'O.E.A. e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;
- b) messa in liquidazione dell'O.E.A.;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'O.E.A. o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) persistente inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata e grave imperizia dell'O.E.A.;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'O.E.A. dopo la applicazione di n° 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno, che la Stazione appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) difformità nella realizzazione del progetto di completamento del Centro Cottura;

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

Art.125 - Licenze e autorizzazioni

L'O.E.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie ed amministrative necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'O.E.A. anche per quanto riguarda tutti i terminali

firma del Legale Rappresentante per accettazione

Pagina 69 di 71

.....

di consumo dei pasti. L'O.E.A., fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art.126 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutti o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito solo per i servizi accessori che a titolo esemplificativo sono: lavori edili e impiantistici per il completamento del Centro Cottura, la manutenzione, la pulizia, il trasporto pasti ed in generale tutti i lavori che esulano dall'oggetto sociale dell'OEA, ed è comunque subordinato alla ricorrenza delle seguenti condizioni:

126.1 che l'OEA abbia indicato all'atto dell'offerta le parti di servizio che intende concedere in subappalto precisando il nominativo del subappaltatore ovvero l'elenco delle imprese nell'ambito del quale individuerà il subappaltatore;

126.2 che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.;

126.3 che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di idoneità tecnico – professionale con riferimento alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs 81/2008

126.4 che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuna causa ostativa di cui alla legge n. 575 del 1965 e s.m.i e di cui al D.Lgs 490/94 e s.m.i., da verificarsi in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 252/1998;

126.5 che nella stesura dei contratti di subappalto e di subaffidamento l'OEA rispetti quanto disposto dalla legge 136/2010 e s.m.i.; la Stazione appaltante vigilerà sull'osservanza degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. L'impresa appaltatrice, l'impresa subappaltatrice o l'impresa subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità di cui all'art.3 della L.136/2010 e s.m.i. dovrà procedere alla risoluzione del relativo contratto informandone il Comune e la Prefettura-UTG competente.

La Stazione appaltante non provvederà ad alcun pagamento diretto dei subappaltatori; l'OEA è obbligato a trasmettere alla stessa Stazione appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.

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

Art.127 - Domicilio e recapito O.E.A.

L'O.E.A., ai sensi del vigente regolamento dei contratti del Comune, per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, elegge il proprio domicilio presso il Comune di Legnano.

Art.128 - Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Milano ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

Art.129 - Disposizioni finali

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