

**COMUNE DI LISCATE**  
Città Metropolitana di Milano



**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**  
**PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO**  
**DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SERVIZI CORRELATI**  
**Contratto misto di Concessione (prevalente) e di appalto**  
**LOTTO 2**

DURATA 5 anni a far data dal 01/09/2026 al 31/08/2031

## **INDICE**

### **PARTE I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

- Art. 1 – Oggetto della concessione
- Art. 2 – Durata dell'appalto
- Art. 3 – Prezzo posto a base della gara e valore dell'appalto
- Art. 4 – Revisione dei prezzi
- Art. 5 – Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 6 – Tipologia dell'utenza
- Art. 7 – Ubicazione del Centro di produzione pasti e dei terminali di distribuzione
- Art. 8 – Numero dei pasti
- Art. 9 – Calendario di erogazione del servizio
- Art. 10 – Tipologia e modalità di esecuzione del servizio
- Art. 10.1 – Modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica
- Art. 10.2 – Servizio di ristorazione – centri estivi comunali e grest parrocchia
- Art. 10.3 – Pasti a domicilio
- Art. 11 – Adempimenti e oneri a carico del Concessionario (OEA)
- Art. 12 – Oneri a carico del Comune (SA)
- Art. 13 – Finanziamento del contratto

### **PARTE II - ISCRIZIONE AL SERVIZIO, PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE E INSOLUTI**

- Art. 14 – Iscrizione al servizio di refezione scolastica da parte degli utenti (particolarità per il 1° a.s. di servizio 2026/2027)
- Art. 15 – Pagamento del corrispettivo di concessione/appalto al concessionario (OEA)
- Art. 16 – Sistema informatizzato, pagamento dei pasti e gestione insoluti
- Art. 17 – Prenotazione dei pasti
- Art. 18 – Interruzione del servizio
- Art. 19 – Documenti e certificazioni

### **PARTE III - PERSONALE**

- Art. 20 – Organico
- Art. 21 – Reintegro personale mancante
- Art. 22 – Direzione del servizio
- Art. 23 – Dietista
- Art. 24 – Cuoco responsabile
- Art. 25 – Idoneità sanitaria
- Art. 26 – Abbigliamento del personale
- Art. 27 – Rispetto delle normative vigenti e dei regolamenti
- Art. 28 – Formazione e addestramento
- Art. 29 – Applicazioni contrattuali

### **PARTE IV – NORME DI PREVENZIONE, SICURAZZA ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

- Art. 30 – Disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 31 – Misure per eliminare i rischi interferenti
- Art. 32 – Piano di evacuazione

### **PARTE V – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'**

Art.33 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 34 – Composizione del pasto

Art. 34.1 – Pasti per utenze scolastiche, docenti, Centri Estivi comunali, Educatori C.E., Grest Parrocchia, Anziani/fragili/disabili

Art. 35 – Diete

Art. 36 – Quantità degli ingredienti

## **PARTE VI – MODALITA' OPERATIVE**

Art. 37 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari

Art. 38 – Preparazione e cottura

Art. 39 – Trasporto

Art. 40 – Distribuzione dei pasti

Art. 41 – Sanificazione delle strutture, attrezzature e stoviglie

Art. 42 – Smaltimento rifiuti

## **PARTE VII – CONTROLLI QUALITA'**

Art. 43 – Garanzie di qualità

Art. 44 – Diritto al controllo dell'Amministrazione Comunale

Art. 45 – Organi preposti al controllo

Art. 46 – Applicazione delle penali

## **PARTE VIII – IMMOBILI E ATTREZZATURE**

Art. 47 – Locali e attrezzature

Art. 48 – Manutenzione ordinaria e straordinaria di strutture e attrezzature

## **PARTE IX – ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Art. 49 – Decadenza e risoluzione del contratto

Art. 50 – Rinuncia all'aggiudicazione e disdetta del contratto dell'OEA

Art. 51 – Responsabilità

Art. 52 – Referenti contrattuali

Art. 53 – Osservanza delle leggi e dei regolamenti

Art. 54 – Assicurazioni

Art. 55 – Stipulazione del contratto – spese contrattuali

Art. 56 – Prevenzione della corruzione e obblighi sulle norme del codice di comportamento

Art. 57 – Liquidazione corrispettivi

Art. 58 – Comunicazioni tra le parti

Art. 59 – Controversie

Art. 60 – Sopralluogo obbligatorio

Art. 61 – Applicazione codice comportamento integrativo

Art. 62 – Clausola sociale

Art. 63 – Divieto di cessione e subappalto

Art. 64 – Trattamento dati

Art. 65 – Responsabile del procedimento

Art. 66 – Disposizioni finali

## TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Nell'ambito del presente Capitolato vengono assunti i seguenti acronimi e definizioni:

- a) La Stazione appaltante (S.A.): Unione di Comuni Lombarda Adda Martesana per il Comune di Liscate, il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA) - Concessionario: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Capitolato Speciale di gara: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli alunni della Scuola Primaria, della Scuola dell'Infanzia, Scuola Secondaria di Primo Grado, utenti del servizio pasti a domicilio per anziani, disabili e soggetti fragili del Comune di Liscate, reso mediante la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura della SA sito in Via Dante – Scuola Primaria Liscate;
- e) Centro Cottura: la struttura di produzione della SA ove vengono prodotti i pasti;
- f) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;

La presente concessione ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione del Comune di Liscate, meglio indicati nel successivo art.10 e successivi.

Ai sensi dell'art. 57, comma 2, e dell'art. 130 del D.Lgs. 36/2023 (di seguito "Codice") il servizio deve essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020.

Il servizio deve essere espletato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato speciale di appalto, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'OEA in sede di offerta, qualora queste ultime siano accolte dalla SA.

Il servizio prevede:

- l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione per la scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di Primo grado, per i Centri Ricreativi Estivi comunali e per il GREST della Parrocchia in tutti i giorni feriali, secondo le frequenze previste dal calendario scolastico secondo le modalità e condizioni contenute nei successivi articoli. Servizi di ristorazione, nelle diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, riordino dei locali presso le mense scolastiche, come meglio specificate negli articoli successivi;
- Produzione e consegna franco cucina pasti per anziani, disabili e soggetti fragili in legame fresco o fresco caldo su richiesta dei Servizi Sociali
- la gestione presenze, il pagamento, la riscossione e il controllo del pagamento e relativo sollecito, degli utenti iscritti al servizio.

L'OEA si impegna ad erogare il servizio secondo i programmi di utilizzo dei plessi scolastici, che comprendono, oltre al normale calendario scolastico, anche i Centri Estivi organizzati durante la sospensione estiva delle attività didattiche.

Il numero dei pasti giornalieri da fornire, indicati nei successivi articoli, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

## Articolo 2 – Durata dell'appalto

Il contratto d'appalto avrà durata di anni 5 (cinque uno) a decorrere dal 01.09.2026 fino al 31.08.2031.

All'inizio dell'attività sarà redatto un verbale di consegna, con allegata documentazione fotografica, del Centro produzione pasti e dei terminali di distribuzione e di tutti i beni in essi contenuti.

L'OEA non potrà pretendere, alla cessazione, alcun indennizzo per addizioni o miglioramenti sussistenti e non rimovibili, salvi diversi specifici accordi stipulati nelle forme di legge.

Resta inteso che, in caso di anticipata risoluzione del contratto o alla scadenza naturale del medesimo, tutte le autorizzazioni, licenze o concessioni decadono automaticamente senza che l'OEA possa vantare diritti di qualsiasi natura, anche economica.

## Articolo 3 – Prezzo posto a base della gara e valore dell'appalto

L'importo complessivo a base d'asta del presente appalto ammonta, per l'intera durata dell'appalto, a **€ 5,85 IVA esclusa (4%)** di cui € 2,57 quali costi della manodopera non soggetti a ribasso.

L'importo complessivo della concessione è stato determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario (€ 5,85) posto a base d'appalto moltiplicato per il numero dei pasti previsti per tutta la durata della concessione (5 anni scolastici) pari n. **212.125** pasti (n. 42.425 pasti annui)

*\* In caso di fornitura di cestini, sarà riconosciuto il 70% del prezzo di un pasto per ogni cestino.*

VOCE	Importo (€)
Valore stimato annuo (€ 5,85 × 42.425 pasti)	<b>€ 248.186,25</b>
Durata del contratto	<b>5 anni (01/09/2026 – 31/08/2031)</b>
<b>VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE</b>	<b>€ 1.240.931,25</b>

Resta convenuto che il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta presentata dal Concessionario.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi (es. costo derrate alimentari, prestazioni del personale, spese accessorie - detersivi, tovaglioli, tovagliette, posateria, trasporto, altri oneri a carico dell'appaltatore), le merende per i centri estivi ricreativi, e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Nulla verrà riconosciuto da parte della SA per eventuali pasti preparati, non consumati e non ordinati.

## Articolo 4 – Revisione dei prezzi

Dal 1° settembre 2027, il Concessionario ha facoltà, previa comunicazione al Committente entro il mese di luglio, di adeguare il prezzo dei pasti all'indice ISTAT dei prezzi al consumo FOI per servizi ricettivi e di ristorazione.

La revisione ha periodicità annuale ed è definita rispetto a giugno, con effetto da settembre. A titolo di esempio, il primo adeguamento, con indice FOI giugno 2027 su giugno 2026, ha effetto dal 1° settembre 2027.

Qualora l'indice “giugno su giugno” non fosse ancora noto, per consentire comunque al Concessionario di determinare il prezzo dei pasti in tempo per l'inizio del nuovo anno scolastico (1° settembre), si considera per convenzione che la variazione “giugno su giugno” sia determinata in modo figurativo (quindi senza conguagli successivi) in base al più recente indice disponibile (nel caso del primo aggiornamento, ad esempio: maggio 2026 su maggio 2025).

## Articolo 5 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato speciale di appalto e negli allegati tecnici, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Le modalità di svolgimento del servizio sono ispirate:

- alle “Linee guida per una sana alimentazione” del MIPAAF, CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo “Dossier scientifico”, edizione 2017 (scaricabile al seguente link: [https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/imported/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2915\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/imported/C_17_pubblicazioni_2915_allegato.pdf));
- alle “Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, scolari e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” del Ministero della Salute del 16 aprile 2018 (scaricabile al seguente link: [https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/imported/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2748\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/imported/C_17_pubblicazioni_2748_allegato.pdf));
- al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (cd. *Green Public Procurement-GPP*) di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica 3 agosto 2023 (scaricabile al seguente link: [https://gpp.mase.gov.it/sites/default/files/2022-05/all.to\\_44\\_COM\\_2008\\_397\\_piano\\_azione\\_scp.pdf](https://gpp.mase.gov.it/sites/default/files/2022-05/all.to_44_COM_2008_397_piano_azione_scp.pdf)), nonché ai criteri ambientali minimi (cd. CAM) di cui all'Allegato 1 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (scaricabile al seguente link: [https://gpp.mase.gov.it/sites/default/files/2022-05/cam\\_ristorazione.pdf](https://gpp.mase.gov.it/sites/default/files/2022-05/cam_ristorazione.pdf));
- alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” del Ministero della Salute (Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021) (scaricabile al seguente link: [https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/imported/C\\_17\\_pubblicazioni\\_3141\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/imported/C_17_pubblicazioni_3141_allegato.pdf));
- “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”, 2° Supplemento Ordinario n. 36 (scaricabile al seguente link: [https://www.ats-pavia.it/system/files/field\\_blocco\\_redazionale/allegati/995/paragrafi/9179/14%20-](https://www.ats-pavia.it/system/files/field_blocco_redazionale/allegati/995/paragrafi/9179/14%20-)

[%20Linee%20guida%20della%20Regione%20Lombardia%20%20per%20la%20ristorazione%20scolastica%20-%202002.pdf](#) );

- “Mangiar sano ... a scuola” Documento d’indirizzo per l’elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica, ATS Milano Città Metropolitana novembre 2016, aggiornato al 2021 (scaricabile al seguente link: [https://www.ats-milano.it/sites/default/files/MANGIAR%20SANO%20A%20SCUOLA\\_3ce8b573-497a-45b7-8692-38f0e5d304e8.pdf](https://www.ats-milano.it/sites/default/files/MANGIAR%20SANO%20A%20SCUOLA_3ce8b573-497a-45b7-8692-38f0e5d304e8.pdf)).

## Articolo 6 – Tipologia dell’utenza

L’utenza è composta da:

- a) alunni e insegnanti delle Scuole dell’Infanzia;
- b) alunni e insegnanti delle Scuole Primarie;
- c) alunni e insegnanti delle Scuole Secondaria di Primo Grado (sezione Tempo Prolungato);
- d) utenti ed educatori dei Centri Estivi Comunali e del Grest della Parrocchia;
- e) adulti (disabili, fragili, anziani) utenti del servizio pasti a domicilio.

## Articolo 7 – Ubicazione del Centro di produzione pasti e dei terminali di distribuzione

Il Centro di produzione pasti e i terminali di distribuzione dove dovranno essere consegnati i pasti veicolati ricadono all’interno dell’ambito territoriale del Comune di Liscate.

Il Centro di produzione pasti è il seguente:

- Centro produzione pasti – via Dante.

I terminali di distribuzione sono i seguenti:

- Scuola dell’Infanzia – Via Gramsci;
- Scuola Primaria – Via Dante;
- Oratorio della Parrocchia di San Giorgio Martire (Grest) – Via Don Mottironi;

## Articolo 8 – Numero dei pasti

Nella tabella che segue è riportata la suddivisione annua dei pasti, fatte salve le eventuali modifiche che dovessero sorgere.

STIMA PEF	Numero pasti
Pasti alunni scuole	<b>33.275</b>
di cui quota a carico Comune (5% scuole — abbattimento ISEE, esenti)	1.664
Pasti insegnanti	<b>3.410</b>
CRE (utenti paganti + educatori)	<b>4.960</b>
Pasti a domicilio – servizio nuova attivazione	<b>780</b>
<b>TOTALE PASTI PEF</b>	<b>42.425</b>

Il numero giornaliero dei pasti riportato è un dato medio del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale.

La SA si riserva altresì la facoltà di modificare: numero dei pasti, numero di merende, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'OEA.

### Articolo 9 – Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà nei giorni previsti dall'*Articolo 10*, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito dalla SA per i pasti a domicilio di adulti e per i Centri Estivi, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

I servizi oggetto del presente appalto dovranno essere attivati obbligatoriamente, pena la risoluzione del contratto, **a partire dal giorno 01.09.2026** o dall'eventuale data successiva indicata dalla SA.

### Articolo 10 - Tipologia e modalità di esecuzione del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto prevede un numero di pasti annui indicativo pari a **42.425**.

Fornitura		Struttura	Giorni annui presunti	Periodo di fornitura
1	<b>Pasto</b>	Scuola dell'Infanzia	200	Da settembre a giugno dal lunedì al venerdì
2	<b>Pasto</b>	Scuola Primaria	180	Da settembre a giugno dal lunedì al venerdì
3	<b>Pasto</b>	Scuola Secondaria di Primo grado	72	Da settembre a giugno N. 2 giorni a settimana
4	<b>Pasto</b>	Centro Estivo scuola infanzia	25	Luglio dal lunedì al venerdì Ultima settimana di Agosto
5	<b>Pasto</b>	Centro Estivo scuola primaria	40	dalla seconda settimana di Giugno tutto Luglio dal lunedì al venerdì Ultima settimana di Agosto e prima di Settembre
6	<b>Pasto</b>	GRESt Parrocchia	20 Il pranzo avviene presso l'oratorio; applicazione costo pasto offerto in sede di gara; fatturazione direttamente alla Parrocchia	dalla seconda settimana di giugno e le prime due di luglio: dal lunedì al venerdì
7	<b>Pasto</b>	Anziani, disabili, fragili	260	dal lunedì al venerdì, tutto l'anno da gennaio a dicembre, escluse le festività

Il numero dei pasti sopraindicato è solo indicativo e non impegna l'Amministrazione Comunale. L'OEA non potrà muovere alcuna pretesa per eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa.



Per il numero di pasti a domicilio relativi agli adulti il servizio risulta di prima attivazione pertanto non avendo uno storico, si ipotizza un numero di utenti annuo di circa 3.

Per il servizio l'OEA dovrà osservare quanto segue.

**10.1 - Modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica: Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di Primo Grado e Centri Estivi.**

Il servizio consiste nella fornitura di derrate, produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle diete personalizzate agli alunni, agli insegnanti con diritto al pasto gratuito e agli operatori scolastici delle Scuole dell'Infanzia, Primaria, Scuola secondaria di Primo grado, Centri Estivi e ad eventuali ospiti autorizzati. Il personale dell'OEA dovrà inoltre provvedere alla pulizia e preparazione dei locali addetti a refettorio, allo sbarazzo e al lavaggio delle stoviglie, al riassetto dei refettori e alla pulizia giornaliera di refettori, servizi igienici e locali di pertinenza.

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro produzione pasti di via Dante, in gestione all'OEA, trasportati in multiporzione in contenitori termici, mediante il sistema del "legame caldo/freddo", con automezzi di proprietà dell'OEA e distribuiti presso i terminali di distribuzione delle Scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Liscate.

Il servizio dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei seguenti orari indicativi:

- Scuole dell'Infanzia:	turno unico	ore 12.00
- Scuole Primarie:	turno unico:	ore 12.30
- Scuola Secondari di 1°Grado	turno unico	ore 13.50 (sez. Tempo Prolungato)
- Centro Estivo Infanzia	turno unico:	ore 12.00
- Centro Estivo Primaria	turno unico	ore 12.30
- GREST Parrocchia	turno unico	ore 12.15 (presso l'Oratorio)
- Anziani, disabili, fragili		dalle ore 12,30

L'orario di distribuzione viene comunque comunicato ad ogni inizio di anno scolastico dall'Amministrazione Comunale; gli orari indicati sono suscettibili di variazioni in relazione all'insorgere di diverse esigenze dell'organizzazione scolastica.

E' prevista la possibilità del servizio di distribuzione dei pasti su doppio turno presso le Scuole Primarie, su richiesta della SA e in accordo con i Dirigenti scolastici, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per la SA stessa.

La SA comunicherà, con un preavviso di almeno 24 ore, anche verbale, eventuali variazioni degli orari, dei turni, nonché eventuali giorni in cui il servizio per qualunque ragione non si effettui.

La consegna dei pasti presso ogni terminale di distribuzione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 10 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per il pasto.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di produzione e di trasporto idoneo; l'automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

In accordo con il Dirigente scolastico, è prevista la distribuzione della frutta o del dessert a metà mattina, per i bambini della scuola primaria e dell'infanzia. La frutta dovrà essere distribuita agli alunni già sbucciata.

In questo caso, la distribuzione della frutta sarà a carico dell'OEA, che la dovrà effettuare

con proprio personale, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Per ogni terminale di distribuzione l'OEA emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'OEA l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia della presente bolla rimarrà all'OEA, e l'originale sarà inoltrato al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

La distribuzione sarà effettuata dall'OEA:

- presso la Scuola dell'Infanzia e la scuola Primaria: con servizio al tavolo, con scodellamento, solo in presenza delle utenze, mediante l'utilizzo di carrelli semplici o di carrelli termici ove presenti;

In caso di servizio al tavolo, i tavoli devono essere apparecchiati con:

- una tovaglietta in carta monouso;
- almeno un tovagliolo di carta;
- un bicchiere in vetro o duralex;
- un piatto piano e un piatto fondo in ceramica o malamina;
- una serie di posate d'acciaio;
- un eventuale cucchiaino in plastica per yogurt, budino o kiwi

per ogni utente.

In caso di servizio self service, dovranno essere messi a disposizione degli utenti:

- un vassoio in plastica;
- una tovaglietta in carta monouso;
- almeno un tovagliolo di carta;
- un bicchiere in vetro o duralex;
- una serie di posate d'acciaio;
- un eventuale cucchiaino in plastica per yogurt, budino o kiwi

per ogni utente.

Su tutti i tavoli dovrà inoltre essere disposto il quantitativo di acqua necessario per ogni utente, un cestino per il pane (solo dopo il consumo del primo piatto) e un contenitore per la frutta.

In caso di doppio turno di distribuzione, è previsto lo sbarazzo e la sanificazione di tavoli e pavimenti ad ogni cambio di turno.

Successivamente alla distribuzione sarà effettuato lo sbarazzo, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia e il riassetto dei refettori, dei servizi igienici e dei locali di pertinenza e il ritiro dei contenitori sporchi da parte dell'OEA.

## ***10.2 - Servizio di ristorazione - Centri Estivi comunali e GREST Parrocchia***

Il servizio consiste nella preparazione ed erogazione di pasti agli utenti del Centro Estivo della Scuola dell'infanzia, Centro Estivo Scuola Primaria e GREST della Parrocchia, agli educatori ed al personale ausiliario.

Potrà inoltre essere richiesta l'erogazione di un pasto al sacco in caso di gite.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, nei mesi estivi, secondo il calendario predisposto dalla SA che indicativamente risulta essere:

- Centro Estivo scuola dell'infanzia: 4 settimane nel mese di luglio  
1 settimana nel mese di agosto
- Centro Estivo scuola Primaria: 3 settimane nel mese di giugno  
4 settimane nel mese di luglio  
1 settimana nel mese di agosto  
1 settimana nel mese di settembre;
- Centro Estivo GREST: 3 settimane nel mese di giugno  
2 settimane nel mese di luglio

Il servizio sarà effettuato nei seguenti orari:

- Centro Estivo scuola dell'Infanzia: ore 12.00 presso il plesso Infanzia
- Centro Estivo scuola Primaria: ore 12.30 presso il plesso Primaria
- Centro Estivo GREST: ore 12.15 presso l'Oratorio della Parrocchia

Le modalità di esecuzione del servizio, ad esclusione del Centro Estivo GREST, sono le medesime del servizio di ristorazione scolastica indicate nel precedente articolo.

#### SERVIZIO RISTORAZIONE GREST PRESSO LA PARROCCHIA Via Don Mottironi

Il servizio consiste nella consegna dei pasti direttamente presso l'Oratorio della Parrocchia San Giorgio di Liscate, Via Don Mottironi.

I pasti del Grest si intendono rientranti nella modalità dell'appalto, e resteranno totalmente a carico della Parrocchia San Giorgio Liscate, come meglio di seguito specificato:

Competenze della Parrocchia:

- Raccogliere le iscrizioni al servizio mensa;
- Comunicare giornalmente entro le ore 10,00 al Centro cottura le presenze per i pasti giornalieri;
- Riscuotere dagli utenti le quote dei pasti;
- Pagamento fattura emessa dall'OEA per i soli pasti consumati

#### **Art. 10.3 - Pasti a domicilio**

Il servizio consiste nella preparazione e consegna di un pasto pronto giornaliero presso l'abitazione dell'utente che si trova in condizione di bisogno definito dall'Ufficio Servizi alla Persona del Comune di Liscate.

Il servizio deve essere organizzato tenendo conto che la ditta affidataria dovrà:

- Assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo piatto, pane, contorno, frutta e acqua;
- Attivare i pasti a domicilio per i nuovi utenti, anche il giorno stesso della richiesta, purché avanzata entro le ore 09:30, dalla comunicazione da parte dell'Ufficio Servizi alla Persona del Comune, che dovrà essere ritenuta valida anche se effettuata via e-mail salvo eventuali ulteriori modalità da concordare con il Comune. Nessun ordine potrà invece essere accettato dalla ditta appaltatrice se effettuato da personale

diverso da quello indicato nel presente capitolato;

- Garantire lo stesso menù giornaliero a tutti gli utenti, salvo l'esigenza di garantire diete preordinate individuali adeguate alle loro esigenze e alle condizioni di salute autorizzate solo dietro prescrizione medica;
- Assicurare il servizio pasti a domicilio durante tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì, da gennaio a dicembre escluse le festività;
- Attivare, sospendere o disattivare il servizio pasti a domicilio solo dietro richiesta dell'Ufficio Servizi alla Persona del Comune, salvo i casi di particolare urgenza per cui si renda necessario la sospensione immediata del servizio;
- Garantire la preparazione e la consegna del pasto franco-cucina;

L'Ufficio Servizi alla Persona provvederà a comunicare tempestivamente ogni variazione che dovesse intervenire nel numero dei pasti da consegnare, sia nel caso di cessazioni od attivazioni, che in caso di sospensione temporanea per assenza dell'utente.

Ogni variazione del numero di pasti verrà comunicata tempestivamente e comunque entro le ore 09:30 della giornata di modifica.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero di pasti forniti, la ditta dovrà provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

La fornitura dei pasti deve essere garantita tutti i giorni dal lunedì al venerdì (festivi esclusi), da gennaio a dicembre, una volta al giorno in corrispondenza dell'orario del pranzo. La consegna dei pasti deve avvenire entro le ore 12:00.

La ditta affidataria sarà tenuta ad eseguire solo ed esclusivamente le prestazioni riportate negli ordinativi.

I servizi verranno eseguiti in osservanza dell'orario indicato nei relativi ordini.

#### **Art. 11 Adempimenti e oneri a carico del Concessionario (OEA)**

Il Concessionario assume a propria cura e spese:

- la raccolta delle iscrizioni, incassare le tariffe, gestire il pagamento degli utenti, gestire il mancato incasso e i rimborsi;
- il rilascio di certificazioni e/o attestazioni agli utenti;
- gestione richieste relative alla "Diete Speciali" (sanitarie o religiose)
- gestioni richieste utenti tramite mail e/o numero telefonico dedicato
- incontri periodici (indicativamente n. 2 per ogni a.s.) con Genitori e Insegnanti referenti mensa per aggiornamenti o risoluzione di eventuali problematiche relative al servizio;
- impiegare gli operatori in possesso dei requisiti di professionalità utili alla perfetta realizzazione dei servizi come definiti nel presente capitolato;
- debitamente formare ed informare il personale addetto circa i rischi connessi all'espletamento dei servizi oggetto della presente concessione, ai sensi del D.Lgs.N. 81/2008;
- fornire al Comune di Liscate, prima dell'inizio dei servizi, e comunque entro 5 giorni dalla richiesta, i nominativi del direttore, del responsabile del servizio dietetico e degli operatori impiegati nei servizi oggetto della presente concessione in apposito elenco debitamente sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa, contenente tutte le informazioni necessarie a definire la posizione e la professionalità di ognuno

- (figura professionale, qualifica, livello, titolo di studio). Il concessionario si assume ogni responsabilità in merito alla veridicità dei dati riportati;
- disporre, dietro richiesta dell'Amministrazione comunale e senza contraddittorio, l'immediata sostituzione di quel personale che non fosse ritenuto idoneo;
  - tenere giornalmente elenco delle presenze degli utenti, da trasmettere mensilmente al Comune di Liscate;
  - tenere giornalmente foglio firma presenze operatori, da trasmettere mensilmente al Comune di Liscate;
  - garantire la copertura assicurativa dei propri operatori in relazione al servizio prestato, sollevando il Comune di Liscate da ogni obbligo e responsabilità per: retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali;
  - stipulare polizza per la copertura contro i rischi di infortuni che possono accadere agli operatori stessi;
  - comunicare il nominativo del responsabile della sicurezza prima dell'inizio del servizio;
  - comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati personali degli utenti prima dell'inizio del servizio;
  - comunicazione del recapito organizzativo presso il quale sia attivato collegamento telefonico ed e-mail in funzione permanente nell'orario di funzionamento dei servizi;
  - eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità;
  - usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del Comune con la massima cura e diligenza;
  - segnalare tempestivamente al Comune di Liscate eventuali disagi e/o disservizi;
  - trasmettere, a dicembre ed a giugno, all'Ufficio Pubblica Istruzione e all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Liscate relazione sullo svolgimento dei servizi evidenziando eventuali criticità, punti di forza e formulando proposte di miglioramento;
  - provvederà a redigere, all'atto dell'affidamento, in contraddittorio con gli incaricati del Comune, un verbale di ispezione, presa visione, idoneità e presa d'atto dello stato, di fatto e di diritto, del complesso immobiliare, degli arredi e dell'attrezzatura di cui all'inventario depositato agli atti del Comune;
  - la fornitura di materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplorazione in ogni fase dei servizi oggetto del presente capitolato (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
  - la sostituzione dei contenitori termici guasti. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'OEA è obbligata ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.
  - si impegna a manlevare, sollevare e tenere indenne il Comune da ogni pretesa, richiesta di risarcimento, azione legale o qualsiasi conseguenza economica e tecnica derivante dall'assunzione, da parte sua, dei rischi di cui ai commi precedenti, anche qualora tali rischi si concretizzassero per cause non imputabili a sua esclusiva volontà.
  - ogni spesa o investimento non preventivamente previsto, ma reso necessario dalla

concreta assunzione dei rischi sopra descritti, sarà a carico esclusivo del Concessionario (OEA), il quale si obbliga a predisporre tutte le misure tecniche, organizzative e finanziarie ritenute opportune per il corretto ed efficiente esercizio dell'attività concessa;

- assume tutte le funzioni di organizzazione del servizio, con piena autonomia giuridica, tecnica e gestionale;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature presenti nel centro cottura di Via Dante e nel terminale di Via Gramsci (scuola Infanzia);
- al trattamento economico, sia ordinario che straordinario, dovuto al personale dipendente dell'OEA, nonché ai relativi oneri assistenziali, fiscali e previdenziali disposti dalla legge;
- a tutte le imposte e tasse, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o che potranno colpire in qualunque momento l'OEA per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente Capitolato speciale di appalto;
- alle assicurazioni di cui al successivo *Articolo 54*;
- alla tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- all'erogazione di corsi di aggiornamento e qualificazione al personale;
- alla visita sanitaria di tutti gli operatori addetti ai servizi di cui al presente Capitolato speciale di appalto, almeno una volta l'anno;
- alla redazione, alla stampa e alla distribuzione (eventualmente tramite invio con posta elettronica) a ciascun alunno/genitore ed insegnante di una copia dei menù previsti, e all'affissione degli stessi nei locali dove vengono erogati i servizi;
- alla sostituzione delle attrezzature danneggiate per colpa e dolo del Concessionario;

L'organizzazione deve essere completamente gestita dalla ditta concessionaria, che non potrà avvalersi in alcun caso di personale comunale.

## **Art. 12 Oneri a carico del Comune (SA)**

La SA concede in uso gratuito all'OEA, previo regolare inventario di consegna con allegata documentazione fotografica, attrezzature, mobili, arredi e quant'altro si trovi attualmente nei locali dei plessi per l'esecuzione del servizio.

In relazione al presente Capitolato speciale di appalto la SA è tenuta:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e quindi delle parti strutturali/murarie;
- alla rimozione dei rifiuti raccolti in appositi contenitori, secondo il calendario definito dal servizio ecologia;
- alla fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas e utenza telefonica presso il centro cottura ed i terminali di distribuzione, nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionato al servizio;
- la messa a disposizione dei locali e spazi idonei per il servizio di ristorazione scolastica.

- la determinazione della retta a carico della famiglia;
- per quanto riguarda le compensazioni economiche, l'Amministrazione corrisponderà al concessionario:
  1. la differenza tra il costo del pasto e l'importo a carico degli studenti e degli iscritti al Centro Estivo comunale secondo le fasce ISEE;
  2. il costo dei pasti dei docenti e degli educatori del Centro Estivo comunale;
  3. il costo dei pasti degli anziani, persone fragili o disabili, seguite dai servizi sociali;

### **Art.13 Finanziamento del contratto**

Il contratto è finanziato mediante:

- riscossione diretta da parte dell'OEA delle tariffe applicate all'utenza per i servizi di ristorazione scolastica, come fissate annualmente dall'Ente;
- mezzi propri del bilancio comunale per la differenza tra il costo del pasto e l'importo a carico degli studenti secondo le fasce ISEE, per il costo dei pasti dei docenti e educatori dei Centri Estivi comunali, per il costo dei pasti degli anziani, fragili o disabili.

Il Comune non assume alcuna responsabilità né presta alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al concessionario (OEA).

## **TITOLO II**

### **ISCRIZIONE AL SERVIZIO, PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE E INSOLUTI**

#### **Art. 14 – Iscrizione al servizio di refezione scolastica da parte degli utenti (particolarità per il 1° anno scolastico di servizio 2026/2027)**

All'inizio dell'anno scolastico l'OEA caricherà tutti i dati sul software per la gestione informatizzata del servizio che dovrà consentire l'importazione e/o il caricamento dei dati anagrafici, il numero delle presenze, il collegamento automatico tra fratelli e adulto pagante e l'associazione automatica tra eventuale valore ISEE e tariffa stabilita dal Committente.

Per l'a.s. 2026/2027, la Stazione Appaltante comunicherà all'OEA, per ogni utente, l'importo della retta dovuta già al netto delle riduzioni e/o agevolazioni derivanti dall'applicazione delle fasce ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente) previste dal Comune di Liscate. L'OEA si obbliga a riscuotere da ciascuna famiglia la quota già calcolata e ridotta in base all'ISEE presentato.

Per l'a.s. 2026/2027, la Stazione Appaltante fornirà all'OEA un elenco aggiornato degli utenti con le rispettive tariffe personalizzate in base all'ISEE. L'OEA non avrà alcun onere né facoltà di verificare l'ISEE o di applicare riduzioni tariffarie diverse da quelle già stabilite e comunicate dalla Stazione Appaltante.

Qualsiasi variazione relativa all'importo delle rette o allo stato ISEE degli utenti verrà tempestivamente comunicata dalla Stazione Appaltante all'OEA, il quale dovrà adeguarsi prontamente nella riscossione.

A partite dall'a.s. 2027/2028:

- l'OEA abbinerà autonomamente, ad ogni utente, l'importo della retta dovuta già al netto delle riduzioni e/o agevolazioni derivanti dall'applicazione delle fasce ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente) previste dal Comune di Liscate. L'OEA si obbliga a riscuotere da ciascuna famiglia la quota già calcolata e ridotta in base all'ISEE presentato durante le iscrizioni ad ogni anno scolastico.
- l'OEA fornirà alla Stazione Appaltante un elenco aggiornato degli utenti con le rispettive tariffe personalizzate in base all'ISEE. L'OEA dovrà verificare l'ISEE presentato durante le iscrizioni e dovrà abbinare la relativa fascia tariffaria ad ogni utente.

Per l'a.s. 2026/2027, qualsiasi variazione relativa all'importo delle rette o allo stato ISEE degli utenti verrà tempestivamente comunicata dalla Stazione Appaltante all'OEA, il quale dovrà adeguarsi prontamente nella riscossione.

E' richiesta per un numero di giorni da concordare nel periodo di apertura delle iscrizioni di ogni a.s. (per l'a.s. 2026/2027 ad inizio anno scolastico) la presenza di un addetto dell'OEA presso la SA munito di apposita strumentazione elettronica a sostegno degli utenti per eventuali necessità relative al servizio (iscrizioni o rinnovi di iscrizione, richiesta diete speciali, ecc.).

#### **Art.15 Pagamento del corrispettivo di concessione/appalto al concessionario (OEA)**

La parte per la quale interviene l'Amministrazione sarà fatturata all'Amministrazione appaltante entro i dieci giorni successivi al mese di competenza.

Le fatture dovranno riportare l'indicazione del numero di pasti effettivamente serviti, distinti per tipo di utenza e quota a carico.

Il Comune (SA) provvederà al pagamento delle suddette fatture entro 30 (TRENTA) giorni dal loro ricevimento.

Il concessionario (OEA) dovrà emettere a carico del Comune (SA):

- fattura mensile relativa ai pasti consumati dagli alunni (per la differenza del costo del pasto e la quota pagata dall'utente secondo le fasce ISEE);

L'OEA provvederà alla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti garantendo i seguenti elementi di trasparenza:

- la tariffa stabilita dalla SA è onnicomprensiva e non sussiste la possibilità per l'OEA di prevedere ulteriori introiti da parte degli utenti;
- la tariffa è da corrispondere sulla base delle effettive presenze registrate, con le modalità più comuni di pagamento, come definite nell'ambito del progetto tecnico.

Si intendono invece rientranti nella modalità dell'appalto i pasti degli Insegnanti delle Scuole dell'Infanzia e Primarie e gli Educatori del Centro Estivo e degli anziani che resteranno totalmente a carico dell'Amministrazione per i quali l'OEA dovrà emettere:

- fattura mensile dei pasti consumati dai docenti e educatori dei Centri Estivi comunali;
- fattura mensile relativa ai pasti a domicilio per persone anziane e in difficoltà seguite dai servizi sociali;

Le casistiche di cui sopra devono essere rilevate dal sistema informatizzato, ed alle eventuali fatture dovranno essere allegati i rispettivi report mensili di dettaglio dei pasti consumati e



delle singole quote a carico.

Per tutti i servizi di ristorazione scolastica previsti nel presente Capitolato l'Amministrazione non corrisponderà alcun costo aggiuntivo, se non le quote dovute ad integrazione del costo dei pasti introitato dall'OEA direttamente dagli utenti del servizio.

#### **Art.16 Sistema informatizzato, pagamento dei pasti e gestione degli insoluti**

Il pagamento dei pasti, da parte degli utenti, dovrà avvenire utilizzando qualsiasi canale disponibile sia tradizionale (presso sportelli bancari, postali,.....) sia attraverso sistemi informatizzati (POS, on-line, home banking, PAGO PA.....).

L'utente dovrà essere dotato di un codice identificativo.

L'OEA dovrà avvalersi di un sistema informatico adeguato finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti, della rilevazione delle presenze e alla riscossione del costo pasto con modalità di pagamento pienamente tracciabile.

L'OEA dovrà garantire la transizione di tutti i dati già memorizzati negli applicativi attualmente in uso, facendosi carico delle spese da sostenere. Gli oneri per il pagamento della licenza e della manutenzione, nonché per l'inserimento della gestione delle anagrafiche, restano in carico all'OEA.

L'OEA dovrà utilizzare e gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D. Lgs. 196 /2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" così come novellato dal D. Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016 (GDPR) e con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento, economici.

L'OEA dovrà essere in grado di gestire il sistema informatico in tempo utile a gestire le prenotazioni e riscossioni per l'inizio dell'anno scolastico.

L'OEA si farà carico:

- a) del pagamento per la licenza e la manutenzione del software di rilevamento presenze e gestione dei pagamenti degli utenti;
- b) dell'inserimento e della gestione delle anagrafiche degli utenti;
- c) della gestione delle comunicazioni cartacee e via sms/mail con i genitori;
- d) della produzione della documentazione utile per la detrazione d'imposta in sede di dichiarazione dei redditi;
- e) di eventuali adeguamenti di diversi sistemi di pagamento elettronico;
- f) di fornire agli utenti tutte le informazioni sul servizio, mettendo a disposizione un numero verde dedicato e un indirizzo mail;
- g) della messa a disposizione dell'Amministrazione di statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio (ad es. lo storico, i costi, le presenze complessive e nominative – anche distintamente per plesso-, il numero dei pasti forniti e parziale per plesso secondo le date e i periodi desiderati ecc.), con relativa produzione di report;
- h) di un'adeguata campagna informativa delle modalità di pagamento del servizio agli utenti, con ogni mezzo utile, secondo le modalità stabilite in accordo con l'Amministrazione.

L'Amministrazione dovrà essere messa nelle condizioni di consultare in qualunque momento il software gestionale del servizio per qualsiasi tipo di controllo, verifica e statistica.

Alla scadenza del contratto, o in caso di sua risoluzione anticipata, l'OEA dovrà trasferire all'Amministrazione o a chi per essa indicata dall'Amministrazione stessa, senza alcun onere o costo aggiuntivo, i dati raccolti e le anagrafiche degli utenti inserite.

Il software deve:

- mantenere traccia di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo utente;
- consentire all'utente in ogni momento la consultazione on-line della sua situazione contabile;
- stampare all'atto del pagamento una ricevuta nominativa con l'indicazione della somma versata e del numero dei pasti ;
- consentire la gestione in forma anonima degli eventuali contributi erogati dall'Amministrazione Comunale a diminuzione del costo a carico di particolari utenti gestiti e segnalati dai servizi sociali comunali.

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione solo le seguenti attività:

- la definizione delle tariffe annuali del servizio ristorazione a carico degli utenti;
- eventuali agevolazioni/riduzioni/esoneri previsti per casi sociali, secondo i vigenti Regolamenti e criteri;
- la comunicazione all'OEA di eventuali agevolazioni concesse;
- la modifica in ogni momento, a suo insindacabile giudizio e/o in base ad adeguamenti imposti dalla normativa di settore, dei criteri applicativi delle rette del servizio oggetto del presente capitolato;
- la comunicazione all'OEA del calendario scolastico e delle relative variazioni (es. sospensione servizio per uscite didattiche);
- la pubblicazione sul sito comunale di tutte le informazioni relative al servizio di ristorazione scolastica.

Il sistema di gestione del servizio di iscrizione, prenotazione e riscossione delle tariffe attualmente utilizzato dalla Ditta Appaltatrice uscente è gestito tramite l'utilizzo del software "**School & Meal**" della ditta Progetti & Soluzioni S.p.A., via Ugo la Malfa 1, 20063 Cernusco sul Naviglio (MI).

L'OEA potrà optare per il software sopra citato con ogni onere a proprio carico, compresi i canoni di manutenzione e di *hosting*, di aggiornamento software e di assistenza telefonica.

In alternativa potrà proporre in sede di gara un diverso sistema informatizzato di gestione che assicuri tutte le funzionalità insite nel sistema attualmente in uso, con ogni onere a proprio carico. Tale sistema dovrà essere in grado di interfacciarsi con il sistema operativo attualmente in uso per il recepimento dei dati.

Al termine della concessione l'OEA trasferisce al Comune di Liscate, senza alcun costo aggiuntivo, il diritto d'uso perpetuo, non esclusivo e trasferibile, delle licenze software, incluse eventuali licenze aggiuntive acquistate, personalizzazioni, moduli sviluppati e, ove possibile, il codice sorgente, in conformità con il Codice dell'Amministrazione Digitale e il Piano Triennale per l'Informatica nella PA. Saranno altresì trasferiti la piena proprietà di hardware e strumentazione, accompagnati da tutta la documentazione tecnica e manuali aggiornati, garantendo il rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza informatica, protezione dei dati e *cybersecurity*. Il Concessionario si impegna

inoltre a fornire un periodo di supporto tecnico di almeno 6 mesi durante la fase di migrazione all'eventuale nuovo sistema, per garantire la continuità operativa del servizio.

I dati contenuti nel *database* sono di esclusiva proprietà del Comune di Liscate e devono essere trattati esclusivamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, nel pieno rispetto del GDPR 2016/679 con particolare riferimento agli articoli 28 e 32 sulle misure tecniche e organizzative e delle linee guida AGI. E' fatto divieto assoluto di cedere, in tutto o in parte, i dati a terzi o di utilizzarli per finalità diverse da quelle contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Prima della scadenza contrattuale, il Concessionario dovrà collaborare con il Comune di Liscate alla realizzazione di test di migrazione preliminari per verificare l'effettiva compatibilità e completezza dei dati da trasferire. I dati devono essere conservati in *data center* UE certificati ISO 27001, garantendo sicurezza, riservatezza e protezione.

Prima della sottoscrizione del contratto, l'OEA provvederà a nominare un Responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio, ai sensi degli artt. 39 e 50 del predetto GDPR. Eventuali disservizi causati dall'uso scorretto del sistema informatico esistente o dall'adozione di un nuovo sistema informatico saranno soggetti all'applicazione delle penali previste nel presente Capitolato.

Il sistema informatizzato dovrà garantire la conformità alle vigenti norme sull'accessibilità digitale secondo "Le linee guida sull'accessibilità degli strumenti informatici" emanate da AgID, in attuazione della Legge 4/2004 e il pieno rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e del D. Lgs. 196/2003, come novellato dal D Lgs. 101/2018, con particolare attenzione ai dati personali di cui agli artt. 9 e 10 (categorie particolari e giudiziari).

Si intendono invece rientranti nella modalità dell'appalto i pasti degli Insegnanti delle Scuole dell'Infanzia e Primarie e gli Educatori del Centro Estivo e degli anziani che resteranno totalmente a carico dell'Amministrazione, come meglio specificato al precedente articolo.

### **Competenze dell'OEA in riferimento a situazioni di morosità nei pagamenti**

Compete al concessionario (OEA) l'incasso diretto del costo del pasto e la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi.

L'OEA si assume tutti i relativi rischi d'impresa, ivi compresa la gestione degli introiti mediante riscossione diretta dei proventi del servizio e gli eventuali insoluti.

L'OEA si rende disponibile altresì alla preparazione e alla consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie.

Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all'interno dell'Istituto scolastico, all'interno del comune, sulle apposite strutture esterne dislocate sul territorio comunale, nonché sul sito internet comunale per permettere una comunicazione chiara verso tutte le famiglie.

## **Art. 17 - Prenotazione dei pasti scolastici**

La rilevazione delle presenze giornaliere di ogni utente del servizio di ristorazione scolastica dovrà essere effettuata da personale dell'OEA con le modalità dallo stesso definite, mediante l'impiego di tecnologia telematica che consenta l'invio in automatico al Centro Cottura delle prenotazioni dei pasti, divise per plessi, per classe e con specificata la tipologia (pasto normale, in bianco, dieta speciale, ecc.), per poi essere inserita nel sistema informatizzato per il relativo addebito del pasto.

In merito alla prenotazione dei pasti del personale docente che effettua il servizio di sorveglianza durante la mensa scolastica si specifica che il Comune di Liscate riconosce a totale carico della SA il pasto erogato a:

- n. 2 docenti per sezione per le Scuole dell'Infanzia;
- n. 1 docente per classe per le Scuole Primarie;

ricependo in toto o in parte le indicazioni contenute nella Circolare Informativa ANCI n. 524/25 del 08.09.2025.

Pertanto qualsiasi pasto ulteriore che venga richiesto da personale docente (ivi compresi gli insegnanti di sostegno) in eccesso a quelli riconosciuti dovrà essere preventivamente autorizzato dal Comune di Liscate. Nel caso l'Amministrazione non concedesse autorizzazione all'erogazione dei pasti dei docenti richiesti in eccesso al numero prestabilito, l'OEA dovrà provvedere alla riscossione del costo del pasto intestato al docente non autorizzato. Per gli educatori dei Centri Estivi comunali sarà cura dell'Ufficio Pubblica Istruzione comunicare il numero all'OEA.

## **Articolo 18 – Interruzione del servizio**

In caso di inagibilità dei locali o in ogni altro caso imprevisto di interruzione del servizio, La SA si impegna ad avvisare la SA entro le ore 9.00 del giorno in cui si verifica l'evento.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, La SA e/o l'OEA dovranno, di norma e quando possibile, darne avviso reciproco con anticipo di almeno 48 ore. Tali eventi non potranno comunque costituire causa di interruzione del servizio.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo sia della SA che dell'OEA (es. terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, ecc.) e che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'OEA, la SA si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

In caso di temporanea sospensione del servizio per cause di forza maggiore l'OEA dovrà garantire la fornitura dei pasti da un proprio Centro di produzione pasti che sia ubicato ad una distanza non superiore a Km. 20 dal centro cottura del Comune di Liscate.

L'OEA dovrà garantire la capacità di tale struttura alla produzione del numero medio di pasti richiesti giornalmente, dichiarando in sede di presentazione dell'offerta l'ubicazione del Centro di produzione pasti, la distanza dal Comune di Liscate in termini di tempo e l'idoneità alla preparazione del numero di pasti medi richiesti.

## **Articolo 19 – Documenti e certificazioni**

L'OEA è tenuta a redigere, tenere costantemente aggiornata e mantenere presso ogni struttura copia della seguente documentazione:

- Capitolato speciale di appalto e relative Specifiche tecniche;
- Manuale di autocontrollo igienico, in conformità al Reg. CE 852/2004 e documentazione relativa;
- Manuale della Qualità e documentazione relativa;
- Documentazione relativa alla formazione del personale;
- Documento di valutazione dei rischi in conformità al D.Lgs 81/2008 e S.M.I.;
- Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza in conformità alla legge 123/2007.

Tale documentazione dovrà essere messa a disposizione degli incaricati della SA che ne facciano richiesta.

## **TITOLO III – PERSONALE**

### **Articolo 20 – Organico**

L'esecuzione del presente contratto deve essere svolta esclusivamente da personale alle dipendenze dell'OEA, regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità e deve essere formato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'OEA deve individuare e comunicare alla SA il nominativo del Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per l'intera durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'OEA in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore, e deve comunque essere coerente con quello presente per il servizio attuale e adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero dei commensali, affinché il servizio sia svolto in modo efficiente e rapido.

Nell'assunzione del personale l'OEA dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare manodopera locale e in particolare personale residente nel Comune di Liscate; dovrà inoltre assumere le persone precedentemente impiegate, compresi gli eventuali stagionali assunti dall'OEA precedente.

A tal fine l'OEA dovrà fornire alla SA elenco nominativo del personale e rendere disponibili i contratti di lavoro all'inizio dell'appalto.

L'OEA è tenuta a sostituire quel personale che sia stato causa di lamentele o ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad almeno 1 addetto ogni 40 utenti per le Scuole dell'infanzia e di 1 addetto ogni 50 utenti per le Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado e per i Centri Estivi.

Il personale deve osservare un comportamento serio e cortese e deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Un addetto per ogni plesso, indicato dell'OEA, dovrà assumere la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con la SA e l'utenza

### **Articolo 21 – Reintegro personale mancante**

L'OEA deve garantire la sostituzione del personale assente con altro personale avente pari qualifica e capacità professionale.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Responsabile del Settore per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'OEA non può procedere ad alcuna variazione.

In caso di sciopero del personale alle dipendenze dell'OEA o alle dipendenze del Comune di Liscate, o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, corre obbligo, tra l'OEA e l'Amministrazione comunale, di immediato avviso reciproco.

### **Articolo 22 – Direzione del servizio**

Il Direttore è la persona deputata dall'OEA a sovrintendere il servizio nella sua completezza e a mantenere i rapporti con la SA, gli organi di controllo, i rappresentanti dell'utenza e della commissione mensa e con i dirigenti scolastici.

Il Direttore, responsabile della corretta esecuzione del servizio, deve possedere qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione analogo.

Il Direttore del servizio dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del personale operativo, fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio e verificandone costantemente il corretto andamento.

Tre giorni prima dell'inizio del Servizio, dovrà pervenire alla SA comunicazione scritta da parte dell'OEA contenente il numero telefonico per la reperibilità immediata del direttore responsabile di servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'OEA deve provvedere alla sua sostituzione temporanea e darne comunicazione all'Amministrazione Comunale.

### **Articolo 23 – Dietista**

E' richiesta la presenza, sia presso il Centro di produzione pasti che, saltuariamente, presso i terminali di distribuzione, di un/a dietista, con adeguata competenza professionale ed esperienza, responsabile della compilazione di menu personalizzati sulla base di certificati medici per allergie e intolleranze e della produzione delle diete.

### **Articolo 24 – Cuoco responsabile**

Presso il Centro di produzione pasti il personale dovrà essere coordinato da un cuoco responsabile, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale la produzione dei pasti per il Comune di Liscate.

Il cuoco dovrà ricevere, risolvere e/o inoltrare ai soggetti competenti tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio in oggetto dell'appalto, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

### **Articolo 25 – Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti e alla sanificazione deve osservare quanto previsto dal Cap. VIII dell'Allegato II al Reg.CE 852/2004 e dalle normative regionali vigenti .

La SAsi riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico sarà sospeso dal servizio.

### **Articolo 26 – Abbigliamento del personale**

L'OEA deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei e conformi a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, da indossare durante le ore di servizio, distinti e specifici per i processi di produzione, distribuzione e sanificazione.

Il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'OEA ed il nome e cognome del dipendente.

### **Articolo 27 – Rispetto delle normative vigenti e dei regolamenti**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato speciale di appalto.

L'OEA deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale.

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

### **Articolo 28 – Formazione e addestramento**

L'OEA deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale.

I corsi di formazione dovranno avere contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale.

L'OEA dovrà inviare alla SACopia del piano dei corsi di formazione e addestramento del proprio personale ed inoltre dare comunicazione dei corsi avvenuti.

La SAPuò richiedere e/o concordare con l'OEA dei corsi di formazione specifici.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

L'OEA si impegna a fornire tutti i supporti necessari per una corretta formazione del personale addetto al servizio; dell'effettuazione dei corsi svolti dovrà essere data preventiva informazione all'Amministrazione Comunale, che avrà facoltà di farvi partecipare propri rappresentanti e/o i rappresentanti delle commissioni mensa.

### **Articolo 29 – Applicazioni contrattuali**

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato speciale di appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori. Deve inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, venga successivamente stipulato.

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

I suddetti obblighi vincolano l'OEA anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La SA si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'OEA – CCNL settore pubblici esercizi ristorazione collettiva, commerciale e turismo.

## **TITOLO IV – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Articolo 30 – Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo all'OEA, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

L'OEA è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, copia del Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto ai sensi dell'Art.17 secondo i contenuti dell'Art.28 del D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'OEA deve comunicare alla SA il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del Medico Competente (se previsto), del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (se nominato) e degli Addetti alla Gestione delle Emergenze, nonché il nominativo della persona referente "in loco" dell'Impresa per lo specifico appalto, delegato (secondo le modalità indicate all'Art. 16 del D.Lgs. 81/08) dal datore di lavoro a rappresentarlo, quando necessario, per tutte le attività di gestione della sicurezza e le misure di coordinamento

L'OEA dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco dell'Amministrazione Comunale, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;



- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di coordinamento e sopralluogo e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione;
- di avere sottoscritto in forma di autocertificazione la dichiarazione attestante quanto indicato nel modello stesso, fatta salva a produzione delle certificazioni richieste in sede di aggiudicazione;
- di avere informato e formato i propri lavoratori nei modi e nei contenuti stabiliti dagli Artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008.

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

E' fatto divieto al personale dell'OEA di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato speciale di appalto, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale, oltre che del personale operativo, l'ultima versione aggiornata disponibile delle Schede Dati di Sicurezza di tutti i prodotti chimici utilizzati per la pulizia e sanificazione, che dovranno essere adeguate alle normative vigenti nella forma e nei contenuti.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del La SAO del personale da questa incaricato.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei necessari idonei Dispositivi di Protezione Individuale (mascherine e guanti) qualora il loro utilizzo sia previsto dalle Schede Dati di Sicurezza dei prodotti chimici utilizzati e di conseguenza dalla Valutazione dei Rischi prodotta dal Datore di lavoro.

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

Prima di procedere alle operazioni di sanificazione di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

L'OEA deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica connesse all'attività lavorativa del proprio personale dipendente, all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

### **Articolo 31 – Misure per eliminare i rischi interferenti**

L'OEA è tenuta a rispettare e mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze secondo le prescrizioni riportate nel *"Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"*.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'OEA dovrà provvedere a comunicare tempestivamente le suddette variazioni al soggetto referente per La SAO, se del caso e dopo aver coinvolto il Servizio di Prevenzione e Protezione, valuterà la necessità di una revisione del suddetto *"Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"*.

### **Articolo 32 – Piano di evacuazione**

L'OEA deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo

nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di offerta.

A tal fine l'OEA deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

## **TITOLO V – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU**

### **Articolo 33 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti e presenti nelle celle, nei frigoriferi e nei magazzini e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste nel presente Capitolato speciale di appalto devono essere conformi alle vigenti normative in materia, che si intendono tutte richiamate, e all'*Allegato 2*: “Mangiar sano a scuola”.

In particolare è tassativamente vietato l'utilizzo di qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).

In conformità all'articolo 59, comma 4 della Legge 488/1999, la SA prevede l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

I prodotti da agricoltura biologica espressamente richiesti dalla SA sono:

- Frutta – sempre quando previsto in menu
- Verdura – sempre quando previsto in menu
- Pomodori pelati – sempre quando previsto in menu
- Legumi e cereali – sempre quando previsto in menu
- Yogurt – sempre quando previsto in menu
- Olio extravergine di oliva - a crudo, come condimento sulle verdure

E' previsto anche l'utilizzo di:

- prodotti tipici e tradizionali;
- prodotti DOP e IGP;
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96;
- prodotti del Mercato Equo e Solidale;
- prodotti di imprese locali (o comunque ubicate nel medesimo territorio),

quando previsti ed espressamente indicati sul menu o quando espressamente richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Nell'acquisto dei prodotti locali indicati dalla SA e dei prodotti del Mercato Equo e Solidale, l'OEA dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare punti di vendita e distribuzione ubicati nel Comune di Liscate, nelle zone limitrofe o comunque nel territorio.

Saranno concesse deroghe solo ed esclusivamente in caso di motivata e dimostrata non reperibilità di alcune derrate richieste o proposte dall'OEA, nel qual caso potranno essere sostituite con le corrispondenti derrate convenzionali, a seguito dell'approvazione da parte dell'Amministrazione Comunale. In questo caso sarà comunque applicato uno sconto forfettario sul costo pasto che sarà concordato tra le parti ogni qualvolta si verifichi l'evenienza.

## **Articolo 34 - Composizione del pasto**

I pasti per la ristorazione scolastica devono essere preparati sulla base dei menu giornalieri riportati in *Allegato 1: "Menu"*, con derrate conformi a quanto previsto dall'*Allegato 2: "Tabelle Mangiar sano a scuola Regione Lombardia"*.

I menu devono sempre essere esposti nei refettori dei terminali di distribuzione, visibili dagli utenti del servizio e utilizzando una cartellonistica comprensibile per gli utenti.

La SAsi riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove ricette nei menu, delle quali, nel caso, saranno fornite all'OEA le relative tabelle dietetiche e/o merceologiche.

I menu possono, nel corso del servizio, subire variazioni in accordo con la Commissione mensa e/o l'Amministrazione Comunale, nel rispetto di un equilibrio qualitativo e quantitativo della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo; nessuna variazione può essere apportata dall'OEA senza specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'OEA può, in via temporanea e previa comunicazione alla SA per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menù, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dall'OEA (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica, ecc.);
- guasto di impianti e attrezzature;
- non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari;
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti, documentato e concordato con l'Amministrazione Comunale.

Presso ogni refettorio dovrà essere fornito ogni giorno almeno il 5% di pasti in più a compensazione di eventuali errori di distribuzione e per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

In occasione di ricorrenze particolari o festività (Natale, Carnevale, Pasqua, festività locali, fine anno scolastico, ecc.), o in caso di introduzione saltuaria di menu locali, regionali o tipici di altre culture, La SAsi riserva la facoltà di predisporre menu particolari non previsti dagli Allegati di cui sopra o prodotti alimentari aggiuntivi, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

La SA potrà inoltre richiedere all'OEA la fornitura di cestini freddi in caso di gite scolastiche, di scioperi o di altre emergenze.

### ***34.1 - Pasti per utenze scolastiche, docenti, Centri Estivi comunali, educatori C.E., Grest Parrocchia, Anziani/fragili/disabili***

Il pasto per le utenze scolastiche è così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta o dessert;

E' prevista la possibilità di un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo, oppure di un secondo e di un contorno.

Il menu è integrato con la fornitura di acqua di rete in brocca.

In caso di problemi all'acqua di rete o di sospensione della distribuzione per qualsiasi motivo, è prevista la fornitura di 500 ml di acqua minerale naturale per tutti gli utenti senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Per particolari regimi dietetici (diete speciali, etico religiose e leggere) si fa riferimento a quanto previsto al successivo *Articolo 34*.

## Articolo 35 – Diete

L'OEA è tenuta a predisporre diete speciali per gli utenti che ne facciano richiesta per comprovate situazioni patologiche dichiarate mediante presentazione di certificato medico specialistico ai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente Capitolato speciale di appalto ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali", sono completamente a carico dell'OEA.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e fornita in vaschetta monoporzione termosigillata 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 speciali devono essere valutate e redatte dalla dietista e formulate in aderenza al menu corrente, ossia il più possibile simili alle preparazioni sostituite.

L'OEA si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche e religiose.

Prima dell'avvio di ogni menu stagionale, o comunque a seguito della richiesta di ogni dieta speciale o etico-religiosa, dovranno essere redatti menu specifici per ogni tipologia di dieta e inviati all'Amministrazione Comunale.

I menu dovranno essere integrati, al bisogno, con "diete leggere" da utilizzarsi per i casi di indisposizione, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno per situazioni patologiche temporanee autocertificate dai genitori o comprovate mediante presentazione di certificato medico. L'autocertificazione dei genitori avrà durata massima di 3 giorni, successivamente sarà necessaria la presentazione di certificato medico.

Le diete leggere dovranno essere così composte:

- 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; 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.

## Articolo 36 – Quantità degli ingredienti

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti devono essere conformi in quantità a quelli riportati dall' *Allegato 2 al Capitolato speciale di appalto: "Tabelle Mangiar sano a scuola – Regione Lombardia"*, nel quale sono riportate le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Le grammature delle porzioni erogate non devono comunque essere inferiori a quelle indicate nella tabella di variazione pesi a crudo/pesi a cotto riportata dall' *Allegato 2 del Capitolato speciale di appalto*.

## **TITOLO VI – MODALITA' OPERATIVE**

### **Articolo 37 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari**

L'OEA dovrà attenersi alle seguenti regole.

- I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in orari e modi tali da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione scolastica.
- Il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza.
- I prodotti deperibili devono essere riposti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa.
- Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti, evitando l'accatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi scaffali.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano la scadenza più vicina al limite di utilizzo posizionando sugli scaffali quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema FIFO (First In – First Out).
- I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente il prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure chiudendo accuratamente la confezione originale.
- Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.
- L'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in banda stagnata deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.
- Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).
- Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche.
- Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

### **Articolo 38 – Preparazione e cottura**

L'OEA dovrà attenersi alle seguenti regole.

- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le zanzariere devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, per evitare rischi di contaminazioni crociate.
- Tutti gli alimenti dovranno essere lavorati e cucinati all'interno del Centro di produzione pasti e delle cucine.
- I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario, che può essere veicolo di contaminazione.
- Tutti i prodotti surgelati o congelati, prima di essere sottoposti a lavorazione o cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (0 / +4°C), in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali indicazioni differenti da parte del fornitore. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di percolamento. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Per le cotture deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex; è vietato l'utilizzo di pentolame e recipienti in alluminio.
- La cottura degli alimenti o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, misurata al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- I prodotti cotti devono essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Non è permessa la frittura, che dovrà essere sostituita da cottura in forno.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti.
- E' vietata ogni forma di riciclo.

Nella giornata antecedente la distribuzione sono consentite esclusivamente le seguenti lavorazioni.

- La pelatura delle patate e delle carote deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo, con conseguente conservazione a temperatura compresa tra 0 e +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita

eventualmente acidulata.

- I legumi secchi sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- La cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato.
- Tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di arrosti, roastbeef, bolliti, brasati e degli ingredienti per le lasagne (ragù di carne e besciamella), che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4 °C.

Sono invece da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:

- Il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio.
- Il conteggio del pane e della frutta.
- La preparazione del formaggio grattugiato.
- La porzionatura di salumi e di formaggi.
- Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).
- La mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.
- La macinatura delle carni crude in tritacarne, montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
- La pasta e il riso bolliti devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.
- La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i +60°C.

### **Articolo 39 – Trasporto**

L'OEA dovrà attenersi alle seguenti regole.

- I mezzi di trasporto adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.
- I pasti dovranno essere trasportati dal Centro di produzione pasti ai terminali di distribuzione in appositi contenitori termici suddivisi per scuola.
- I pasti dovranno essere trasportati all'interno dei contenitori termici in gastronorm in acciaio inox con coperchio (se necessario, a tenuta ermetica), in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di conservazione.
- Le paste asciutte devono essere trasportate ai terminali di distribuzione condite unicamente con olio di oliva extra vergine. Il condimento deve essere trasportato a parte e aggiunto solo al momento della distribuzione.

- Pane e frutta (contata e lavata) dovranno essere trasportati in contenitori separati in materiale lavabile ed idoneo agli alimenti muniti di coperchio.
- E' assolutamente vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme agli alimenti.
- L'OEA dovrà provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai prodotti trasportati.
- L'OEA deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i terminali di distribuzione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro di produzione pasti all'ultimo terminale di distribuzione non deve essere di norma superiore ai 30 minuti.

#### **Articolo 40 – Distribuzione dei pasti**

L'OEA dovrà attenersi alle seguenti regole.

- La preparazione dei tavoli deve essere effettuata non più di 1 ora prima dell'inizio della distribuzione mediante una disposizione ordinata di tovaglette, tovaglioli, bicchieri, posate e acqua in brocca o, nel caso, minerale in bottiglie chiuse.
- All'arrivo dei contenitori termici il personale deve controllare i prodotti consegnati e verificare che siano conformi alle ordinazioni e alle temperature previste dalle normative vigenti.
- Il personale deve indossare idonea divisa completa di copricapo, sempre pulita e decorosa, con il cartellino di riconoscimento dell'addetto, togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere e avere la mani pulite.
- Prima di iniziare il servizio il personale deve provvedere all'assemblaggio dei primi piatti e al condimento dei contorni. Non è permesso mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma è necessario procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo.
- Prima di iniziare il servizio, il personale addetto deve effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire ad ogni utente.
- Le quantità di alimenti da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dietetiche (*Allegato 2* al presente Capitolato speciale di appalto).
- Il servizio dovrà essere condotto in modo tale da consentire agli utenti il consumo del pasto in piena autonomia. Se richiesto, e solo per le Scuole dell'Infanzia, le addette dovranno provvedere a versare l'acqua, tagliare il pane, tagliare la carne e il pesce, sbucciare e porzionare la frutta.
- La distribuzione al tavolo, ove richiesta, avrà inizio solo dopo che tutti gli utenti avranno preso posto al tavolo, salvo diversa organizzazione del flusso di classi in mensa.
- Il pane deve essere distribuito solo prima della distribuzione del secondo piatto.
- Gli alimenti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La conservazione dei pasti fino alla distribuzione dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa vigente (temperature di conservazione superiori a 60°C per alimenti da consumarsi caldi e inferiori a 10°C per alimenti da consumarsi freddi) mediante l'utilizzo di carrelli termici.



- La distribuzione degli alimenti deve essere svolta con utensili adeguati.
- A seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti, fino all'esaurimento del prodotto.
- Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.
- Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.
- Le operazioni di pulizia dei locali, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti devono avere inizio solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali e comunque non oltre 1 ora dal termine del servizio.
- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti, fatte salve differenti indicazioni della SA al ritiro, da parte di terzi autorizzati, degli alimenti e dei pasti non distribuiti.

#### **Articolo 41 – Sanificazione di strutture, attrezzature e stoviglie**

Tutti i locali e le attrezzature del Centro di produzione pasti e dei terminali di distribuzione dovranno essere adeguatamente sanificati e tenuti costantemente puliti da parte dell'OEA.

Tutte le operazioni di sanificazione ordinaria devono essere effettuate in conformità al piano di sanificazione di seguito riportato, che dovrà essere coerente con quello previsto dal Manuale di autocontrollo igienico.

##### ***Operazioni giornaliere***

- sanificazione di pavimenti, canaline e griglie di scarico, pareti lavabili, porte e maniglie;
- sanificazione di pedane, tappeti, stuoi, zerbini e nettapiedi;
- sanificazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio;
- sanificazione di frigoriferi e celle;
- sanificazione di lavelli e vasche;
- sanificazione di teglie, pentole e bacinelle;
- sanificazione di coltelli, taglieri e utensili;
- sanificazione di contenitori termici;
- sanificazione di tavoli e mobili di ogni tipo;
- sanificazione di lavandini, WC ed elementi igienici;
- sanificazione ad umido delle parti lavabili dei servizi per la eliminazione di eventuali macchie di sporco o corpi estranei;
- sanificazione di rubinetti, portasapone, porta salviette ed accessori vari;
- sanificazione di tavoli, sedie e beverini dei refettori;
- sanificazione di stoviglie, posate e utensili di distribuzione;
- svuotamento, pulizia e riordino cestini porta carta e porta rifiuti.

##### ***Operazioni settimanali***

- sanificazione di guarnizioni di frigoriferi e celle;
- sanificazione di cappe aspiranti e filtri;
- disincrostazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio e di lavelli e vasche;
- sanificazione di maniglie, spalle delle porte, telefoni e tutto quanto è soggetto all'uso comune;
- sanificazione vano mezzo di trasporto pasti.

### **Operazioni mensili**

- sanificazione di stipiti, davanzali e elementi di riscaldamento;
- lavatura interna ed esterna di tutte le superfici a vetro delle finestre, porte finestre, vetri divisori, con i relativi infissi, coprilampade;
- deragnatura soffitti e pareti e spolveratura veneziane;

L'OEA si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla sanificazione quotidiana e periodica previste dal piano di sanificazione, anche interventi di sanificazione straordinaria.

L'OEA si impegna inoltre, all'inizio e al termine di ogni anno scolastico, ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature dei terminali di distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza del Centro di produzione pasti sono a carico dell'OEA.

Il personale addetto alla sanificazione deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante la distribuzione.

Tutti i prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e presenti sulle schede tecniche di sicurezza, che devono essere presenti in loco.

I prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e durante l'utilizzo devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di produzione e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di produzione e consumo prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di sanificazione devono essere tassativamente quelli che l'OEA ha indicato in fase di offerta ed accettati dall'Amministrazione Comunale.

E' facoltà della SA effettuare periodici controlli sulla qualità delle operazioni di sanificazione anche mediante campionamenti ambientali e tamponi superficiali.

Qualora si riscontrassero inadempienze, omissioni o il mancato rispetto delle scadenze saranno applicate le penali previste dal presente Capitolato speciale di appalto.

L'OEA deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di produzione pasti, delle cucine e dei terminali di distribuzione all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio, affidando il servizio a ditte specializzate e fornendo alla SA documentazione relativa agli interventi eseguiti.

L'OEA deve inoltre effettuare tutti gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione straordinaria che si dovessero rendere necessari nel corso del servizio.

### **Articolo 42 – Smaltimento dei rifiuti**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati presso il Centro di produzione pasti e nei terminali di distribuzione.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche e dei Regolamenti comunali.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività della gestione della mensa in lavabi, canaline di scarico, WC.

L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata, e comunque di operare in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

L'OEA deve garantire la raccolta differenziata in appositi contenitori forniti dalla SA e mantenuti per tutta la durata dell'appalto, secondo le indicazioni fornite dal servizio ecologia del Comune.

I sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti sono a carico dell'OEA.

Nei giorni programmati per il ritiro dei rifiuti l'OEA deve conferire i contenitori negli spazi antistanti i plessi scolastici indicati dal servizio ecologia.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

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

Il pagamento della Tassa smaltimento rifiuti (Tariffa Igiene Ambientale) è a carico dell'OEA che ammonta indicativamente a € 5.200,00.

## **TITOLO VII – CONTROLLI DI QUALITÀ**

### **Articolo 43 – Garanzie di qualità**

L'OEA è tenuta ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibili alla SA le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e le schede tecniche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate.

L'OEA è tenuta, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a fornire le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, locali e dal Mercato Equo e Solidale ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

E' fatto carico all'OEA il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.

L'OEA è tenuta ad adottare misure adeguate per garantire la massima sicurezza igienica del prodotto finale applicando il piano di autocontrollo igienico previsto dal Reg. CE 852/2004 nell'ambito di tutte le operazioni di produzione e distribuzione dei pasti.

Deve pertanto essere individuata 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.

Nell'ambito dell'autocontrollo igienico l'OEA deve attuare le procedure di verifica previste, effettuando a proprie spese analisi di laboratorio su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ambienti di lavorazione ed attrezzature con la frequenza prevista.

I dati relativi al monitoraggio dei punti critici e alle procedure di verifica del piano di autocontrollo dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali. Nel caso in cui il piano di autocontrollo igienico in atto non sia ritenuto adeguato, l'OEA dovrà provvedere alle modifiche concordate con la SA adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'OEA è tenuta a prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in frigorifero per 72 ore a +4°C in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione: "Pasto Test". Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto e la data di preparazione.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, la SA applicherà la penale prevista dal presente Capitolato speciale di appalto

### **Articolo 44 – Diritto al controllo dell'Amministrazione Comunale**

La SA si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato speciale di appalto e di quanto previsto dal progetto offerto dall'OEA, anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio.

L'OEA deve pertanto consentire al personale incaricato dei controlli dalla SA l'accesso a tutti i locali dove si svolge la produzione dei pasti e il servizio e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria; deve altresì premettere al

personale incaricato il prelievo di campioni di alimenti (derrate, semilavorati o prodotti finiti) nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti o l'effettuazione di tamponi superficiali sulle superfici di lavoro.

Nulla può essere richiesto alla SA per i campioni prelevati.

Il personale incaricato dei controlli non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'OEA.

La SA potrà anche istituire un "osservatorio sul servizio" quale metodo di rilevazione e valutazione atto a raccogliere, mediante opportuna modulistica, le lamentele e gli apprezzamenti provenienti dai fruitori del servizio.

I controlli effettuati dalla SA potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

#### **Articolo 45 – Organi preposti al controllo**

Gli organi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'AST territoriale;
- gli incaricati della SA nonché altre strutture specializzate incaricate dalla stessa;
- i rappresentanti della Commissione mensa.

L'OEA provvederà a fornire, se necessario, a tutti i componenti degli organi di controllo autorizzati dalla SA idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante la visita al Centro di produzione pasti e/o ai terminali di distribuzione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza.

#### **Articolo 46 – Applicazioni delle penali**

In caso di inadempienze o non conformità a quanto previsto dal presente Capitolato, la SA farà pervenire per iscritto all'OEA eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'OEA avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 8 giorni dalla data di ricezione della contestazione.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale di appalto, l'OEA è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidività, fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo *Articolo 52* del presente Capitolato speciale di appalto.

La SA a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- **Euro 250,00** per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto
- **Euro 250,00** per ogni caso di mancato rispetto non giustificato dell'orario di inizio del pasto
- **Euro 250,00** per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente

- **Euro 250,00** per ogni caso di mancata conservazione del Pasto Test
- **Euro 500,00** per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio
- **Euro 500,00** per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti
- **Euro 500,00** per l'esecuzione di menu non corrispondenti a quelli concordati con La SA senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- **Euro 500,00** per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- **Euro 500,00** per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata
- **Euro 500,00** per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato speciale di appalto
- **Euro 500,00** per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente Capitolato speciale di appalto (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- **Euro 500,00** per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
- **Euro 500,00** per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione", delle modalità operative riportate nel presente Capitolato speciale di appalto e/o delle norme igienico sanitarie
- **Euro 500,00** per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista
- **Euro 500,00** per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal presente Capitolato speciale di appalto
- **Euro 500,00** per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti
- **Euro 500,00** per ogni caso di mancato utilizzo dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta o del Mercato Equo e Solidale previsti dall'Articolo 32 del presente Capitolato speciale di appalto, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- **Euro 1.000,00** per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
- **Euro 1.000,00** per ogni caso di mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere
- **Euro 1.000,00** per ogni rilevamento di non conformità relativamente agli interventi di

manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature

- **Euro 1.000,00** per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale di appalto
- **Euro 1.000,00** per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei centri di produzione pasti e nei terminali di distribuzione

In caso di mancata esecuzione del servizio, la Sa si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo all'OEA, nei confronti della quale verrà applicata anche una penale di Euro 1.000,00.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'OEA avrà la facoltà di presentare le sue osservazioni. Il provvedimento di applicazione delle penalità è assunto dal Responsabile interessato.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Il totale delle penali annue non potrà comunque superare il 10% del totale del contratto.

L'importo della penale sarà trattenuto dalla SA sull'importo totale delle fatture da liquidare del mese nel quale è assunto il provvedimento. Nel caso si renda necessario a tale scopo l'emissione di apposite note di accredito e l'OEA non provveda nonostante ciò gli sia stato richiesto, la SA ha facoltà di sospendere i pagamenti di una o più fatture nella misura necessaria a coprire l'importo della penale. Nel caso in cui tale procedura non risulti possibile, la penale verrà trattenuta rivalendosi sulla cauzione.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

## **TITOLO VIII – IMMOBILI E ATTREZZATURE**

### **Articolo 47 – Locali e attrezzature**

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale di appalto, La SA concede in comodato d'uso il Centro produzione pasti di via Dante e i terminali di distribuzione presso la scuola dell'infanzia e primarie.

L'OEA è tenuta ad utilizzare tutti i locali, gli impianti e le attrezzature esistenti e di proprietà della SA esclusivamente agli scopi indicati nel presente Capitolato speciale di appalto, e ne dovrà garantire la buona conservazione, l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

In caso di guasti o inadeguatezza delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale, il responsabile del servizio mensa dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Apposito inventario di presa in consegna sarà redatto, a carico dell'OEA, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale, ad aggiudicazione avvenuta, prima dell'inizio del servizio; copia dell'inventario sarà allegata al Capitolato speciale di appalto quale sua parte integrante e sostanziale.

L'OEA, alla scadenza del contratto, è tenuta alla restituzione di strutture e attrezzature in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso; parimenti la riconsegna avverrà mediante redazione di un verbale in contraddittorio tra le parti.

L'OEA si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature di proprietà della SA e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riducibile ad usura, ed è tenuta a ripristinarli in tempi rapidi.

L'OEA non potrà modificare l'allocazione dei beni senza una preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale; qualunque modifica si rendesse necessaria per un migliore utilizzo di quanto oggetto del presente articolo dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione Comunale. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nei locali del Centro di produzione pasti e nei terminali di distribuzione sarà riservato esclusivamente al personale dell'OEA ed agli incaricati dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'OEA dovrà inoltre fornire:

- una tovaglietta e almeno un tovagliolo in carta monouso per ogni utente, dei quali dovrà essere garantita la sostituzione in caso di rovesciamento di acqua, deterioramento, ecc
  - bicchieri di vetro o duralex, piatti fondi e piani in ceramica o melamina, posate in acciaio, brocche per l'acqua, cestini per il pane, contenitori per la frutta, eventualmente mancanti a causa di rotture accidentali incorse, incremento numerico della popolazione scolastica o altro e comunque in quantità sufficiente a garantire il servizio di tutti gli utenti per ogni singola scuola. I materiali forniti in sostituzione o in aggiunta dovranno essere uguali a quelli già presenti nei rispettivi refettori;
  - piatti di plastica monouso per il confezionamento delle diete (solo per trasporto);
  - gli utensili necessari (mestoli, schiumarole, pinze, palette, ecc.) alla distribuzione dei pasti nei refettori;
  - articoli complementari (tovaglette in carta monouso, tovaglioli, stoviglie, bicchieri e posate monouso, ecc.) necessari a garantire la regolare esecuzione del servizio in caso di eventi straordinari ed imprevisti (es. malfunzionamento della lavastoviglie, ecc);
  - almeno un contenitore graduato (brocca o bottiglia) munito di coperchio per ciascun plesso scolastico per il trasporto dei quantitativi d'olio giornalieri necessari al condimento dei contorni;
1. tutto il materiale di consumo ordinario per i locali del Centro di produzione pasti, e del terminale di distribuzione (sacchi per la raccolta differenziata, carta asciugatutto, prodotti sanificanti, carta igienica e sapone per servizi igienici ad uso del personale e degli utenti del servizio);
  2. le attrezzature necessarie per la pulizia dei locali del Centro di produzione pasti, e del terminale di distribuzione e che devono comprendere almeno un carrello a due secchi con mop e strizza mop per refettorio;
  3. il pentolame, i tegami, le teglie, le gastronorm, le gastronorm forate e gli utensili mancanti o da sostituire per usura presso il Centro di produzione pasti;
  4. i contenitori termici pluriporzioni e monoporzione mancanti o da sostituire per usura presso il Centro di produzione pasti;
  5. una dotazione di coltelli per il Centro di produzione pasti idonea alle esigenze, da mantenere in perfetta efficienza con interventi periodici di affilatura;
  6. uno o più automezzi igienicamente idonei al trasporto delle sostanze alimentari;
  7. i contenitori in plastica muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;



8. almeno 2 bidoni per rifiuti con apertura a pedale in ogni plesso di distribuzione e nelle cucine ed almeno 3 nel Centro di produzione pasti;

#### **Articolo 48 – Manutenzione ordinaria e straordinaria di strutture e attrezzature**

La manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, attrezzature e arredi del Centro produzione pasti di via Dante e dei terminali di distribuzione sarà a carico dell'OEA.

L'OEA dovrà assicurare in ogni momento il perfetto stato di strutture, impianti e attrezzature di proprietà della SA ad essa affidate per l'espletamento delle prestazioni contrattuali, assicurandone la manutenzione ordinaria.

Qualora l'OEA non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria, La SA si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando all'OEA la spesa sostenuta.

Sono a carico dell'OEA tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale dipendente dell'OEA stessa.

In questi casi la SA provvederà agli opportuni interventi di manutenzione necessarie e addebiterà le spese all'OEA.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e quindi delle parti strutturali/murarie, integrazioni o modifiche, sono a carico dell'Amministrazione Comunale (SA).

L'OEA è chiamata a sollecitare gli interventi di manutenzione immediatamente dopo aver riscontrato la situazione atta a determinare l'avaria ed averne dato comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Non devono intercorrere più di due giorni tra il riscontro dell'avaria e la sollecitazione dell'intervento.

### **TITOLO IX – ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

#### **Articolo 49 – Decadenza e risoluzione del contratto**

Qualora nel corso del contratto la SA accerti che l'esecuzione dello stesso non proceda secondo le condizioni stabilite, la SA può fissare un congruo termine entro il quale l'OEA si deve conformare a tali condizioni.

Trascorso inutilmente il termine stabilito, la SA si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in relazione alla gravità dell'inadempienza, come meglio specificato successivamente.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'OEA.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, la SA avrà la facoltà di risolvere il contratto, nei modi e nelle forme di legge, previa notificazione scritta all'OEA, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'OEA e salva l'applicazione delle penali prescritte, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'Art. 56, le seguenti ipotesi:

1. mancata attivazione dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale di appalto entro i termini stabiliti;
2. mancata fornitura di tutti o parte dei beni richiesti;
3. impiego di personale non dipendente dall'OEA;
4. casi di grave intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'OEA;

5. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato speciale di appalto in materia igienico-sanitaria;
6. ulteriori inadempienze dell'OEA dopo la comminazione di 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
7. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
8. abbandono dell'appalto e/o interruzione non motivata del servizio, salvo che per forza maggiore;
9. destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato speciale di appalto;
10. subappalto totale o parziale del servizio;
11. cessione del contratto o anche di uno solo dei servizi oggetto del presente appalto;
12. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
13. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'OEA;
14. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'OEA;
15. mancato reintegro della cauzione nei casi di incameramento della stessa nei tempi indicati dal presente Capitolato speciale di appalto;
16. motivi di pubblico interesse;
17. ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'Articolo 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della SA in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tutti i casi previsti l'OEA incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di risoluzione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà della SA senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte dell'OEA.

Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per grave inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo scadere di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### **Articolo 50 – Rinuncia all'aggiudicazione e disdetta del contratto dell'OEA**

Qualora l'OEA non intenda accettare l'assegnazione o disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, la SA si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

L'OEA non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e nulla Le è dovuto per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

### **Articolo 51 - Responsabilità**

L'OEA si obbliga a sollevare la SA da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivarle da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa da parte della SA in caso di condanna.

Le spese che la SA dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'OEA ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'OEA è sempre responsabile, sia verso la SA che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti e dell'operato dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare alla SA o a terzi.

### **Articolo 52 – Referenti contrattuali**

La gestione del presente contratto è affidata al Responsabile del Settore competente dell'Unione di Comuni Lombarda Adda Martesana per il Comune di Liscate, che riveste la funzione di referente contrattuale per la controparte e che rimane l'unico soggetto titolato all'applicazione definitiva delle penalità previste dal presente Capitolato speciale di appalto.

L'OEA individua quale proprio referente una persona di propria scelta e ne comunica il nominativo alla controparte in sede di gara.

La scelta del referente è modificabile previa comunicazione.

L'OEA è altresì tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, nonché eventuali successive variazioni.

### **Articolo 53 – Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato speciale di appalto, l'OEA avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello nazionale, regionale, o comunitario (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e da quelle che potrebbero essere emanate nel corso dello svolgimento del contratto, in modo particolare quelle riguardanti l'igiene o comunque attinenti i servizi oggetto dell'appalto.

### **Articolo 54 - Assicurazioni**

Il Concessionario si assume tutte le responsabilità, sia civili sia penali, derivanti dall'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale di appalto.

Il Concessionario, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore del Concessionario da parte delle società assicuratrici.

A tale scopo il Concessionario si impegna a consegnare all'Amministrazione Comunale, in sede di stipula del contratto, polizza RCT stipulata con una primaria compagnia di assicurazione, nella quale venga indicato che il Comittente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Tale polizza deve essere appositamente stipulata per i servizi svolti per il Comune di Pozzuolo Martesana.

Il sopracitato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi:

- da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio;
- per eventuali danni, compresi quelli derivanti da incendio e furto, ai beni di proprietà del Committente concessi in comodato al Concessionario per lo svolgimento del servizio;
- per eventuali danni a cose di proprietà del Committente ulteriori a quelle indicate nella precedente lettera o di proprietà di terzi, cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00 di euro), con limite non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilione/00 di euro) per sinistro.

Il Committente è inoltre esonerato da ogni responsabilità nell'ambito degli obblighi derivanti dall'applicazione del D. Lgs 81/2008, oltre ad ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dal Concessionario durante l'esecuzione del servizio.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Committente prima della firma del contratto.

Qualora la polizza, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovesse risultare adeguata all'attività oggetto dell'appalto e a quanto disposto dal presente articolo, il Concessionario è tenuto a renderla conforme a quanto richiesto dall'Amministrazione Comunale.

La mancata presentazione della polizza nonché il mancato adeguamento entro i termini stabiliti comporta la decadenza dell'aggiudicazione.

L'assicurazione ha la funzione di costituire un'ulteriore garanzia patrimoniale: di conseguenza non libera l'Organizzazione dalle proprie responsabilità.

**Qualora l'impresa aggiudicataria disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice, dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono espressamente operanti per il servizio svolto per il Comune di Pozzuolo Martesana, specificatamente per la presente concessione.**

Qualora le polizze, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovessero risultare adeguate all'attività oggetto dell'appalto ed a quanto disposto dal presente articolo, l'impresa aggiudicataria è tenuta a renderle conformi a quanto richiesto dall'Ente affidante.

## **Articolo 55 – Stipulazione del contratto – spese contrattuali**

La stipulazione del contratto è subordinata all'espletamento delle procedure di legge previste per l'accertamento delle condizioni richieste dalla normativa in materia di sottoscrizione di contratti pubblici.

Divenuta efficace l'aggiudicazione ai sensi dell'art. 17, comma 5 del D. Lgs. 36/2023 e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, la stipula del contratto ha luogo entro i successivi 120 giorni anche in pendenza di contenzioso (art. 18 del D. Lgs. 36/2023).

Il contratto sarà stipulato nel rispetto del termine dilatorio di cui all'art. 18, comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023. Il contratto è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle

pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al D. Lgs. 7 marzo 2005, n. 82, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante.

La registrazione del contratto verrà effettuata a cura della stazione appaltante a termini di legge. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa ed eccettuata, inerenti e conseguenti alla procedura di gara ed alla stipula sono a totale carico dell'impresa affidataria.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 120 giorni dall'invito alla stipulazione, l'impresa decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

## **Articolo 56 – Prevenzione della corruzione e obblighi sulle norme del codice di comportamento**

Al mancato rispetto delle clausole contenute nel Piano di Prevenzione della Corruzione allegato, quale parte integrante e sostanziale, al PIAO approvato con deliberazione di Giunta Unione n. 17 del 19/03/2026, consegue la sanzione dell'esclusione (art. 1, comma 17 della Legge n. 190/2012).

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. 16.04.2013, n. 62, e del Codice di comportamento dell'Unione di Comuni Lombarda "Adda Martesana", approvato con deliberazione di Giunta UCLAM n. 9 del 13.01.2017 aggiornato con deliberazione di Giunta UCLAM n. 98 del 09.11.2023, l'impresa affidataria, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente Capitolato tecnico, si impegna ad osservare e far osservare ai propri dipendenti, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal richiamato Codice di comportamento.

A tal fine si dà atto che, alla data della sottoscrizione del contratto, verrà consegnata copia del predetto codice. La violazione da parte dell'impresa affidataria degli obblighi di cui al citato Codice di comportamento dei dipendenti, costituisce motivo di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

## **Articolo 57 – Liquidazione Corrispettivi**

Gli importi relativi al servizio verranno liquidati dalla SA all'OEA in base ai pasti effettivamente prodotti soltanto nella misura determinata dalla differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e la tariffa posta a carico degli utenti, così come di volta in volta determinata dall'Amministrazione e direttamente incassata dall'OEA. Il prezzo di aggiudicazione è vincolante.

Si intendono invece rientranti nella modalità dell'appalto i pasti degli Insegnanti delle Scuole dell'Infanzia e Primarie e gli Educatori del Centro Estivo, che resteranno totalmente a carico dell'Amministrazione, come meglio specificato al precedente articolo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali pecuniarie e sanzioni applicate per inadempienza a carico dell'OEA e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dalla SA tutti i servizi, le forniture, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso o non dal presente Capitolato speciale di appalto inerente e conseguente ai servizi stessi.

La liquidazione è inoltre subordinata all'acquisizione da parte del Settore N. 2 Affari Generali e Servizi alla Persona e servizi al cittadino del D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva).

Qualora il D.U.R.C. evidenziasse una irregolarità nei versamenti di contributi, premi e accessori, non si procederà alla liquidazione della fattura. Solo quando l'appaltatore avrà adempiuto alla regolarizzazione, e quindi quando l'Area Affari Generali e servizi al cittadino

otterrà un D.U.R.C. che evidenzia la regolarità nei versamenti, si procederà alla liquidazione della fattura.

Ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari ( art. 3 Legge N. 136/2010), i pagamenti saranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario sul conto correnti bancari specificatamente dedicati alle commesse pubbliche identificati dall'aggiudicataria con apposita comunicazione.

#### **Articolo 58 – Comunicazione tra le parti**

Sono pienamente efficaci, ai fini della gestione dei rapporti contrattuali, le comunicazioni effettuate alla controparte tramite telefono, fax e/o posta elettronica. Ciascuna delle parti si impegna a comunicare all'altra, entro dieci giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, i propri recapiti di telefono, fax e di posta elettronica e a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione degli stessi che dovesse verificarsi nel periodo di durata della concessione, nonché eventuali problemi di funzionamento.

#### **Articolo 59 – Controversie**

Per ogni controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente Capitolato e per quelle inerenti all'esecuzione dell'appalto le parti, prima di adire le competenti autorità giudiziarie, si impegnano ad esperire un tentativo di composizione. Nel caso in cui il tentativo di composizione risultasse vano, le controversie saranno di esclusiva competenza del Giudice del Foro di Milano.

#### **Articolo 60 - Sopralluogo obbligatorio**

Il sopralluogo è obbligatorio e la procedura per effettuarlo è rinvenibile nel Disciplinare di gara.

#### **Articolo 61 - Applicazione codice comportamento integrativo**

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto consono alla delicatezza e alle responsabilità del rapporto con i minori e con le loro famiglie e comunque che escluda, nella maniera più assoluta, qualsiasi maltrattamento o altro comportamento perseguibile a norma dell'art. 571 del C.P. e che escluda altresì l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino. Dovrà inoltre essere garantita l'osservanza del segreto professionale.

Con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, la stessa si impegna a fare rispettare ai propri collaboratori, a qualsiasi titolo, gli obblighi di condotta derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e dal Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Unione dei Comuni Lombarda "Adda Martesana", approvato con deliberazione di Giunta dell'Unione n. 9 del 13.01.2017 e aggiornato con successiva deliberazione di Giunta Unione N. 98/2023, pubblicato in via permanente sul sito dell'ente.

La ditta appaltatrice non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non deve aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'Unione di Comuni Lombarda Adda Martesana che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Unione di Comuni Lombarda Adda Martesana nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Ai sensi dell'art. 2 del DPR n. 62/2013, gli obblighi di condotta previsti nei suddetti Codici si estendono, per quanto compatibili, anche nei confronti dei collaboratori dell'Aggiudicatario, il quale, al fine di assicurarne il rispetto, è tenuto a mettere gli stessi a disposizione di tutti i soggetti che, in concreto, svolgono attività in favore del Comune.

### **Articolo 62 - Clausola Sociale**

In relazione allo specifico oggetto del servizio del presente Capitolato, la continuità è considerata un valore, nel rispetto di tutte le norme e disposizioni vigenti. A tal fine, visto l'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'OEA è tenuta obbligatoriamente al rispetto delle clausole sociali previste dal CCNL del comparto di appartenenza. In assenza di pubblicazione da parte del Ministero del lavoro e delle politiche sociali di tabelle relative al costo del lavoro dei CCNL di riferimento. In caso l'OEA non faccia parte del comparto e abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti tra quelle oggetto del servizio in affidamento, dovrà, in via prioritaria, assumere il personale che opera alle dipendenze del gestore uscente, dallo steso individuato come idoneo, a condizione che sia coerente con l'organizzazione prescelta. L'impegno è da annoverare tra gli obblighi contrattuali specifici che gravano sull'appaltatore.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'allegato.

L'operatore economico, ai sensi dell'art. 57 del Codice dei Contratti Pubblici:

- deve assumersi l'obbligo di assicurare, in caso di aggiudicazione:
- una quota pari almeno al 30 per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali, all'occupazione giovanile;
- una quota pari almeno al 30 per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali, all'occupazione femminile;
- che occupa più di cinquanta dipendenti, tenuto alla redazione del rapporto sulla situazione del personale ai sensi dell'articolo 46 del D.lgs. n. 198/2016 (Codice delle pari opportunità), deve produrre in sede di partecipazione, a pena di esclusione, copia dell'ultimo rapporto redatto sulla situazione del personale, recante l'attestazione dell'avvenuta trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità;
- che occupa un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, non tenuto alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, deve, entro sei mesi dalla stipula del contratto, consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. Si ricorda che in caso di inadempimento si applica l'interdizione per 12 mesi dell'impresa inadempiente dalla

partecipazione a gare pubbliche. Gli stessi operatori economici, entro sei mesi dalla stipula del contratto, devono consegnare alla stazione appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali;

- se soggetto, avere assolto, a pena di esclusione, al momento della presentazione dell'offerta stessa, agli obblighi di cui alla legge n. 68 del 1999;
- deve garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, in conformità con l'articolo 11 del Codice dei Contratti.

### **Articolo 63 - Divieto di cessione e subappalto**

1. È fatto divieto all'aggiudicatario di cedere in tutto o in parte i servizi del presente capitolato, pena la risoluzione immediata del contratto e risarcimento di tutte le spese e dei danni che derivassero all'Unione per la risoluzione stessa, nonché l'incameramento della cauzione definitiva.
2. È consentito il subappalto, con le modalità e nei limiti fissati dalla legge (art. 119 del D.Lgs. 36/2023), previa autorizzazione scritta del Comune.
3. In caso di ricorso al subappalto senza l'autorizzazione di cui al precedente comma, l'impresa si assume la piena responsabilità delle infrazioni alle disposizioni del presente capitolato e di quant'altro dovesse risultare a carico del subappaltatore occulto; in ogni caso, l'Unione procede alla risoluzione del contratto e all'incameramento della cauzione definitiva.

### **Articolo 64 – Trattamento dati**

Ai sensi dell'art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (GDPR), si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali raccolti.

#### Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è l'Unione di Comuni Lombarda "Adda Martesana", con sede in via Martiri della Liberazione n. 11 a Pozzuolo Martesana (MI), che può essere contattato ai seguenti recapiti:

Telefono: 02.9509081

PEC: [unione.addamartesana@pec.regione.lombardia.it](mailto:unione.addamartesana@pec.regione.lombardia.it)

#### Responsabile della protezione dei dati personali (RPD)

Il Titolare ha designato quale Responsabile della Protezione dei Dati la società SISTEMA SUSIO Srl, che può essere contattato ai seguenti recapiti:

PEC [info@pec.sistemasusio.it](mailto:info@pec.sistemasusio.it)

Email: [info@sistemasusio.it](mailto:info@sistemasusio.it)

#### Finalità

I dati personali sono raccolti in funzione e per le finalità delle seguenti procedure:

- per l'affidamento dell'appalto, di cui alla determinazione di apertura del procedimento, nonché, con riferimento all'aggiudicatario;
- per l'affidamento dell'incarico di prestazione professionale;



- per la stipula e l'esecuzione del contratto di appalto o di prestazione professionale, con i connessi adempimenti.

#### Base giuridica del trattamento

Il trattamento dei dati personali si fonda sulle seguenti basi giuridiche:

- necessità del trattamento ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, ovvero ai fini dell'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dell'interessato (art. 6 par. 1 lett. b GDPR);
- necessità del trattamento per adempiere obblighi giuridici a cui è soggetto il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. c GDPR); ad esempio, adempimento di obblighi di legge, regolamento o contratto, esecuzione di provvedimenti dell'autorità giudiziaria o amministrativa;
- necessità del trattamento per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento; in particolare per la gestione della procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente (art. 6 par. 1 lett. e GDPR).

Il conferimento dei dati personali è dovuto in base alla vigente normativa, ed è altresì necessario ai fini della partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica o di attribuzione dell'incarico nonché, eventualmente, ai fini della stipula, gestione ed esecuzione del contratto.

Il rifiuto di fornire i dati richiesti non consentirà la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica o di attribuzione dell'incarico, la stipula, gestione ed esecuzione del contratto, l'adempimento degli obblighi normativi gravanti sul Titolare del trattamento.

#### Modalità di trattamento

Il trattamento dei dati personali si svolge nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali degli interessati ed è improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza mediante strumenti e mezzi cartacei, informatici e telematici idonei, adottando misure di sicurezza tecniche e amministrative atte a ridurre il rischio di perdita, uso non corretto, accesso non autorizzato, divulgazione e manomissione dei dati. Il Titolare del trattamento non adotta alcun processo decisionale automatizzato, ivi compresa la profilazione cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4, GDPR.

#### Dati oggetto del trattamento

Dati personali di persone fisiche oggetto di trattamento sono: nome e cognome, luogo e data di nascita, residenza / indirizzo, codice fiscale, e-mail, telefono, numero documento di identificazione.

Non sono oggetto di trattamento le particolari categorie di dati personali di cui all'art. 9 par. 1 GDPR. I dati giudiziari sono oggetto di trattamento ai fini della verifica dell'assenza di cause di esclusione ex art. 94 D. Lgs. n. 36/2023, in conformità alle previsioni di cui al codice appalti (D. Lgs. n. 36/2023) e al D.P.R. n. 445/2000. Tali dati sono trattati solo nel caso di procedure di appalto.

#### Destinatari dei dati

I trattamenti sono effettuati a cura di persone autorizzate ed istruite dal Titolare alle attività necessarie alle finalità perseguite ed impegnate alla riservatezza. I dati possono essere comunicati dal Titolare ad altri soggetti pubblici e privati nei casi previsti da disposizioni di legge o di regolamento ai seguenti soggetti:

- ai soggetti nominati dal Titolare del trattamento quali Responsabili ex art. 28 GDPR, in quanto fornitori dei servizi relativi al sito web, alla casella di posta ordinaria e certificata;
- all'Istituto di Credito Bancario per l'accredito dei corrispettivi spettanti all'appaltatore;
- all'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi dell'art. 1 comma 32 Legge n. 190/2012 per i contratti di appalto;

- al Dipartimento della Funzione Pubblica presso la Presidenza del Consiglio per l'affidamento di incarichi professionali;
- ad autorità preposte alle attività ispettive e di verifica fiscale ed amministrativa;
- all'autorità giudiziaria o polizia giudiziaria, nei casi previsti dalla legge;
- ad ogni altro soggetto pubblico o privato nei casi previsti dal diritto dell'Unione o dello Stato italiano. La diffusione dei dati si limita alla pubblicazione sul sito web del Titolare del trattamento, nella sezione "Amministrazione trasparente", dei dati richiesti dalla normativa in materia di Trasparenza ed Anticorruzione.

#### Conservazione dei dati

I dati personali sono conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità per cui sono raccolti, in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

#### Trasferimento dati verso paese terzi

I dati personali non sono trasferiti a paesi terzi all'esterno dell'Unione Europea o dello spazio economico europeo (SEE) o ad organizzazioni internazionali.

#### Diritti degli interessati

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dall'art. 15 e seguenti GDPR ed in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erronei e la cancellazione se sussistono i presupposti, nonché di opporsi al trattamento rivolgendo la richiesta al Titolare.

Se l'interessato ritiene che il trattamento dei dati personali avvenga in violazione del GDPR, ha il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali ([www.gdpr.it](http://www.gdpr.it)) o di adire le opportune sedi giudiziarie.

### **Articolo 65– Responsabile del procedimento**

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Settore n. 2 “Affari Generali e Servizi alla Persona” dell'Unione di Comuni Lombarda “Adda Martesana”.

### **Articolo 66 – Disposizioni finali**

L'OEA si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature con cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente Capitolato speciale di appalto e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

La SA notificherà all'OEA tutte le deliberazioni, ordinanze e altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Il contratto è soggetto, oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di ristorazione scolastica. L'OEA è tenuto, comunque, al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Il presente Capitolato speciale di appalto è costituito, oltre che da quanto fino ad ora riportato, anche dai seguenti allegati tecnici, che ne divengono parte integrante e sostanziale:

tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato speciale di appalto, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

