



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA, EX ART. 71 DEL D. LGS 36/2023, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E, ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE CONVENZIONATE, DI FORNITURA DERRATE ALIMENTARI, PER LA DURATA DI 36 MESI, OLTRE EVENTUALE OPZIONE DI RINNOVO DI 24 MESI ED EVENTUALE OPZIONE DI PROROGA DI 12 MESI

Sommario

| | |
|---|----|
| Premessa | 6 |
| PARTE I - ASPETTI GENERALI DELL'APPALTO | 6 |
| Art. 1 Oggetto dell'Appalto | 6 |
| Art. 2 Lotto unico | 8 |
| Art. 3 Criteri Ambientali Minimi | 9 |
| Art. 4 Procedura di scelta del contraente e criterio di selezione delle offerte..... | 10 |
| Art. 5 Durata dell'Appalto..... | 10 |
| Art. 6 Importi a base di gara e valore stimato dell'Appalto | 11 |
| Art. 7 Corrispettivo | 13 |
| Art. 8 Revisione Prezzi | 13 |
| Art. 9 Natura del servizio | 13 |
| Art. 10 Tipologia e dimensione stimata dell'utenza | 14 |
| Art. 11 Funzionamento del servizio | 15 |
| Art. 12 Dimensionamento del servizio | 15 |
| Art. 13 Standard qualitativi | 16 |
| Art. 14 Pasti a domicilio per persone anziani/adulte in situazione di fragilità sociale | 16 |
| PARTE II - ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE | 19 |
| Art. 15 Garanzia definitiva | 19 |
| Art. 16 Responsabilità dell'aggiudicatario..... | 19 |
| Art. 17 Polizze assicurative | 20 |
| Art. 18 Subappalto..... | 21 |
| Art. 19 Cessione del contratto e dei crediti | 22 |
| Art. 20 Inadempienze ed esecuzione in danno | 22 |
| Art. 21 Risoluzione | 22 |
| Art. 22 Clausola risolutiva espressa | 23 |
| Art. 23 Recesso..... | 24 |
| Art. 24 Vicende soggettive dell'esecutore del contratto | 24 |
| Art. 25 Sospensione del contratto | 24 |
| Art.26. Modalità di pagamento | 25 |



| | | |
|---|--|----|
| Art. 27 | Tracciabilità dei flussi finanziari | 25 |
| Art. 28 | Forma e spese del contratto | 25 |
| Art. 29 | Controversie | 26 |
| Art. 30 | Trattamento dei dati | 26 |
| PARTE III - STRUTTURE | | 27 |
| LOCALI E ATTREZZATURE..... | | 27 |
| Art. 31 | Consumi | 27 |
| Art. 32 | Spazi mensa | 27 |
| Art. 33 | Autorizzazioni per il funzionamento degli spazi mensa | 27 |
| Art. 34 | Gestione degli spazi mensa | 28 |
| Art. 35 | Manutenzione straordinaria | 40 |
| Art. 36 | Anagrafe delle apparecchiature e delle strutture | 41 |
| Art. 37 | Verifiche periodiche spazi mensa | 42 |
| Art. 38 | Sostituzione e integrazione di attrezzature e arredi | 42 |
| Art. 39 | Supplenza nelle operazioni di manutenzione e sostituzione | 43 |
| Art. 40 | Accessi agli spazi mensa | 44 |
| Art. 41 | Consegna all'O.E. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi della S.A. | 44 |
| Art. 42 | Spazi mensa alla scadenza del contratto | 44 |
| Art. 43 | Divieto di variazione della destinazione d'uso degli spazi mensa | 44 |
| PARTE IV – PERSONALE | | 44 |
| Art. 44 | Norme generali | 44 |
| Art. 45 | Clausola sociale..... | 45 |
| Art. 46 | Assunzione e trattamento del personale dipendente | 45 |
| Art. 47 | Dotazione organica..... | 46 |
| Art. 48 | Sostituzione del personale..... | 48 |
| Art. 49 | Qualifiche..... | 49 |
| Art. 50 | Personale direttivo..... | 50 |
| Art. 51 | Dietista..... | 50 |
| Art. 52 | Cuoco professionista Chef | 51 |
| Art. 53 | Vestiaro e dispositivi di Protezione Individuale (DPI) | 52 |
| Art. 54 | Idoneità sanitaria..... | 53 |
| Art. 55 | Piano della formazione e dell'aggiornamento del personale..... | 53 |
| PARTE V - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO..... | | 54 |
| Art. 56 | Disposizioni in materia di sicurezza | 54 |
| Art. 57 | D.U.V.R.I. e procedure di sicurezza | 55 |
| Art. 58 | Segnaletica di sicurezza..... | 56 |
| Art. 59 | Piano di evacuazione | 56 |
| Art. 60 | Dispositivi di prevenzione individuale (DPI) e costi relativi alla sicurezza | 56 |



| | | |
|----------|---|----|
| PARTE VI | GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO | 57 |
| A) | SCHEMI DI MENU' E TABELLE DIETETICHE | 57 |
| Art. 61 | Menù e grammature..... | 57 |
| Art. 62 | Composizione dei menù | 59 |
| Art. 63 | Variazioni ai menù | 60 |
| Art. 64 | Diete speciali..... | 60 |
| Art. 65 | Diete in bianco..... | 63 |
| Art. 66 | Menù speciali a tema | 63 |
| B) | APPROVVIGIONAMENTO..... | 63 |
| Art. 67 | Approvvigionamento | 63 |
| Art. 68 | Modalità e punti di consegna - scuole dell'infanzia paritarie convenzionate | 65 |
| Art. 69 | Fornitori..... | 65 |
| C) | DERRATE ALIMENTARI | 65 |
| Art. 70 | Caratteristiche merceologiche e microbiologiche | 65 |
| Art. 71 | Prodotti biologici, a lotta integrata, a marchio controllato, ittici da pesca sostenibile | 67 |
| Art. 72 | Garanzia di qualità delle derrate..... | 69 |
| D) | STOVIGLIAME E MATERIALE VARIO | 69 |
| Art. 73 | Stoviglie | 69 |
| Art. 74 | Materiale monouso e vario..... | 70 |
| Art. 75 | Materiale di pulizia | 70 |
| E) | IGIENE DELLA PRODUZIONE | 70 |
| Art. 76 | Disposizioni igienico sanitarie | 70 |
| Art. 77 | Comportamenti igienico sanitari durante la produzione | 71 |
| Art. 78 | Conservazione..... | 72 |
| Art. 79 | Divieto di riciclo..... | 72 |
| F) | TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA | 72 |
| Art. 80 | Manipolazione e cottura degli alimenti | 72 |
| Art. 81 | Pentolame per la produzione e utensili | 72 |
| Art. 82 | Condimenti | 73 |
| G) | VEICOLAZIONE DEI PASTI | 73 |
| Art. 83 | Contenitori ed etichettatura | 74 |
| Art. 84 | Piano del trasporto..... | 75 |
| Art. 85 | Mezzi di trasporto | 76 |
| Art. 86 | Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti..... | 77 |
| Art. 87 | Ricevimento dei contenitori..... | 77 |
| H) | DISTRIBUZIONE DEI PASTI | 78 |
| Art. 88 | Orari | 78 |
| Art. 89 | Modalità di distribuzione e rigoverno dei refettori..... | 78 |



| | |
|---|----|
| I) PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE | 80 |
| Art. 90 Pulizia di impianti, arredi e attrezzature | 80 |
| Art. 91 Pulizia degli spazi mensa | 80 |
| Art. 92 Pulizia dei servizi igienici degli operatori..... | 81 |
| Art. 93 Interventi di derattizzazioni e disinfestazioni | 81 |
| Art. 94 Prevenzione e gestione dei rifiuti | 81 |
| Art. 95 Misure di sostenibilità ambientale..... | 82 |
| PARTE VII - BUDGET A DISPOSIZIONE DELLA S.A. | 82 |
| Art. 96 Aspetti generali e importo annuo | 82 |
| Art. 97 Richieste di forniture (servizi/applicativi/attrezzature) e interventi | 84 |
| Art. 98 Fornitura di attrezzature,servizi applicativi | 84 |
| Art. 99 Esecuzione della fornitura e dell'installazione | 85 |
| Art. 100 Responsabilità dell'O.E. inerenti alla fornitura di attrezzature nonché alla loro installazione e posizionamento | 85 |
| Art. 101 Collaudo delle attrezzature e degli impianti | 86 |
| Art. 102 Certificazioni..... | 86 |
| Art. 103 Tempi di consegna delle forniture | 86 |
| Art. 104 Richiesta ed esecuzione di lavori..... | 86 |
| Art. 105 Progettazione | 87 |
| Art. 106 Prezziari di riferimento | 87 |
| PARTE VIII – CONTROLLI | 87 |
| Art. 107 Diritto di controllo della S.A. | 87 |
| Art. 108 Organismi preposti al controllo | 88 |
| Art. 109 Modalità e tipologia dei controlli | 88 |
| Art. 110 Effetti del controllo..... | 90 |
| Art. 111 Blocco delle derrate | 90 |
| Art. 112 Garanzie per vizi e difetti | 90 |
| Art. 113 Conservazione campionature..... | 91 |
| PARTE IX - PENALITÀ E CONTESTAZIONI | 91 |
| Art. 114 Inadempienze e penalità | 91 |
| Art. 115 Applicazione delle penalità..... | 96 |
| PARTE X – COMUNICAZIONE AGLI UTENTI | 96 |
| Art. 116 Informazione agli utenti | 96 |
| Art. 117 Carta del servizio..... | 97 |
| PARTE XI - PREVENZIONE, MISURAZIONE E CONTENIMENTO DEGLI SPRECHI..... | 97 |
| Art. 118 Rilevazione e Monitoraggio | 97 |
| Art. 119 Azioni preventive e correttive: porzionatura e revisione ricette..... | 99 |
| Art. 120 Progetti di educazione alimentare | 99 |



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

| | | |
|--------------|--|-----|
| Art. 121 | Progetti di donazione delle eccedenze alimentari | 100 |
| PARTE XII | RILEVAZIONE DELLE PRESENZE | 100 |
| Art. 122 | Descrizione sistema informatizzato | 100 |
| Art. 123 | Gestione rilevazione pasti | 101 |
| PARTE XIII – | NORME FINALI..... | 102 |
| Art. 124 | Rinvio e norme vigenti | 102 |

ALLEGATI:

| | |
|--------------|---|
| Allegato 01 | Servizio ristorazione scolastica in loco |
| Allegato 01a | Pasti giornalieri-presenze medie in loco |
| Allegato 02 | Servizio ristorazione scolastica veicolato |
| Allegato 02a | Pasti giornalieri-presenze medie veicolato |
| Allegato 02b | Sedi scuole infanzia paritarie |
| Allegato 03 | Diete speciali |
| Allegato 04 | Pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature |
| Allegato 05 | Distribuzione dei pasti |
| Allegato 06 | Pasti al sacco |
| Allegato 07 | Norme da rispettare durante la preparazione dei pasti |
| Allegato 08 | Caratteristiche merceologiche e microbiologiche delle derrate |
| Allegato 09 | Stoviglie e materiale vario |
| Allegato 10 | Inventari attrezzature e arredi |
| Allegato 11 | Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze |
| Allegato 12 | Schemi di menù |
| Allegato 13 | Grammature |
| Allegato 14 | Dotazione Tablet |
| Allegato 15 | Organigramma |
| Allegato 16 | Tabella prodotti migliorativi |
| Allegato 17 | Personale impiegato |
| Allegato 18 | Planimetrie |
| Allegato 19 | Centri produzione pasti |
| Allegato 20 | Spazi distribuzione pasti-refettori |
| Allegato 21 | Punti consegna pasti |



Premessa

Il Comune di Monza intende promuovere corrette abitudini alimentari perseguendo sia obiettivi educativi sia obiettivi nutrizionali e rispondendo alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente.

A tal fine, indice gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura derrate alimentari mediante:

- procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs 36/2023;
- scelta dell'operatore economico sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Ai sensi dell'art. 130 del suddetto Decreto, l'offerta tecnica sarà valutata considerando la qualità degli alimenti (biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, a km 0 e/o provenienti da sistemi di filiera corta), il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile, la qualità della formazione degli operatori e la qualità delle proposte tecniche rispetto al generale miglioramento del servizio.

A tal fine il presente Capitolato speciale d'Oneri è stato predisposto in particolare tenendo conto delle seguenti indicazioni:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica;
- Linee guida per una sana alimentazione (CREA);
- Linee-di-indirizzo-per-la-ristorazione-scolastica-2022 ATS MONZA;
- Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM 10 marzo 2020);
- Lotta allo spreco alimentare (L. 166/2016).

PARTE I - ASPETTI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 Oggetto dell'Appalto

Il presente Appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica e, per le scuole dell'infanzia paritarie convenzionate, il servizio di fornitura delle derrate alimentari ed è articolato come segue:

a) servizio ristorazione scolastica presso le sedi scolastiche, educative e socio-assistenziali dotate di cucina, refettori e spazi annessi (Allegato 01) - SERVIZIO IN LOCO

ATTIVITA' connesse:

- quantificazione delle derrate necessarie alla preparazione dei menù giornalieri (comprese, ove previste, colazioni e merende), delle diete speciali ed etico-religiose, loro reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione presso le strutture scolastiche
- quantificazione del materiale di pulizia e vario, tovaglette e tovaglioli monouso, piatti, bicchieri, brocche, posate, pentole, contenitori per alimenti, ecc. e di tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, loro reperimento, consegna e stoccaggio presso le strutture scolastiche
- preparazione e cottura di pasti, diete in bianco, speciali ed etico-religiose, in regime fresco-caldo



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

- sbucciatura e taglio della frutta in pezzetti idonei al consumo (nido, centro diurno disabili, scuola dell'infanzia ...)
- sminuzzatura, frullatura ed ogni altra operazione che favorisca il consumo dei pasti da parte dell'utenza degli asili nido, scuole dell'infanzia, centro diurno disabili o destinatari di particolari diete;
- nei refettori e nelle aule delle scuole dell'infanzia, pulizia dei tavoli e loro apparecchiatura;
- porzionatura, scodellamento dei pasti e distribuzione dei piatti sui tavoli (escluso nidi, CDD Silva);
- nei refettori e nelle aule delle scuole dell'infanzia, sbarazzo, pulizia e disinfezione dei tavoli e delle sedie anche tra un turno e l'altro in caso di doppi turni (la pulizia dei pavimenti dei refettori è a carico dei collaboratori scolastici)
- preparazione della colazione e della merenda e loro distribuzione, quando previste
- lavaggio stoviglie ed utensileria, riassetto e pulizia cucina e spazi annessi (depositi, zona lavaggio, dispense, spogliatoi, servizi igienici...) nonché relativi arredi
- pulizia spazi esterni connessi all'attività (cortili adiacenti alle cucine e/o ai refettori, spazio deposito spazzatura...)
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti
- fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuali (DPI) di cui al Dlgs 81/2008 al personale impiegato nell'espletamento del servizio
- cura dei locali, degli impianti e delle attrezzature in uso per tutta la durata dell'appalto
- manutenzione delle strutture, impianti, attrezzature e arredi in dotazione all'impianto di produzione e dei refettori
- registrazione giornaliera dei pasti distribuiti mediante l'utilizzo di tablet già presenti nelle strutture e su moduli cartacei qualora richiesto dalla S.A.

b) servizio ristorazione scolastica con veicolazione dei pasti preparati nei centri cottura comunali o, in caso di emergenza, nel centro cottura dell'O.E., presso le strutture scolastiche, educative e ricreative dotate di soli refettori e area distribuzione (Allegato 02) e presso altre sedi in via temporanea - **SERVIZIO VEICOLATO**

ATTIVITA' connesse:

- quantificazione delle derrate necessarie alla preparazione dei menù giornalieri, delle diete in bianco, speciali ed etico-religiose, loro reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione presso i centri cottura comunali o l'eventuale centro cottura aziendale
- quantificazione del materiale di pulizia e vario, posateria ed utensileria necessari all'espletamento del servizio, materiale monouso, loro reperimento, consegna e stoccaggio presso le strutture scolastiche
- fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuali (DPI) di cui al Dlgs 81/2008 al personale impiegato nell'espletamento del servizio
- fornitura contenitori termici e di quanto necessario per la veicolazione dei pasti
- preparazione e cottura di pasti, diete in bianco, speciali ed etico-religiose, in regime fresco-caldo, presso gli impianti di produzione (centri cottura comunali o eventuale centro cottura aziendale)
- sminuzzatura e ogni altra operazione che favorisca il consumo dei pasti da parte dei destinatari di particolari diete e degli utenti degli asili nido



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

- confezionamento di pasti e diete in bianco, speciali ed etico-religiose, mediante l'inserimento delle multi porzioni e delle mono porzioni, dei sughi, dei condimenti, ecc. in appositi contenitori termici
- trasporto dei contenitori termici, con veicoli idonei, dagli impianti di produzione a quelli di distribuzione
- ricevimento ed apertura dei contenitori termici presso gli spazi distribuzione presenti nelle sedi scolastiche, escluso CDE e CDD Gallarana ove saranno presi in carico dal personale educativo dei centri
- assemblaggio e condimento dei pasti (escluso CDE e CDD Gallarana)
- pulizia dei tavoli collocati nei refettori e loro apparecchiatura (escluso Nido Monviso, CDE e CDD Gallarana)
- porzionatura dei pasti (escluso Nido Monviso, CDE e CDD Gallarana)
- distribuzione dei piatti al tavolo o mediante self service (Allegato 05), (escluso Nido Monviso, CDE e CDD Gallarana)
- sbarazzo, pulizia e disinfezione dei tavoli e delle sedie nei refettori (la pulizia dei pavimenti dei refettori è a carico dei collaboratori scolastici) (escluso CDE e CDD Gallarana)
- riassetto e pulizia degli spazi distribuzione e spazi annessi (depositi, zona lavaggio, spogliatoi, servizi igienici...), ove presenti
- ritiro dei contenitori (contenitori termici, gastronorm) e di tutto quanto utilizzato per la veicolazione dei pasti e loro successivo lavaggio presso gli impianti di produzione
- pulizia spazi esterni connessi all'attività (cortili adiacenti agli spazi distribuzione/refettori, zona deposito spazzatura...)
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti
- manutenzione delle attrezzature in dotazione agli impianti di distribuzione (se presenti)
- registrazione giornaliera dei pasti distribuiti mediante l'utilizzo di tablet già presenti nelle strutture e su moduli cartacei qualora richiesto dalla S.A.
- preparazione e distribuzione in loco di colazioni e merende - Cascina S. Fedele (Centro Estivo).

c) **servizio di fornitura e consegna delle derrate alimentari** necessarie alla preparazione dei pasti presso le strutture delle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate di cui all'Allegato 02b, secondo gli schemi menù di cui all'Allegato 12

ATTIVITA' connesse:

- quantificazione delle derrate necessarie alla preparazione dei menù giornalieri, delle diete in bianco, speciali ed etico-religiose, loro reperimento e consegna nelle sedi indicate alle strutture di cui agli Allegati 19 e 02b
- elaborazione delle diete speciali ed etico religiose come specificato nell'art. 64

d) **servizio pasti a persone anziane/adulte in situazione di fragilità sociale**

ATTIVITA' connesse: specificate nel successivo art.14.

Art. 2 Lotto unico

Le peculiari caratteristiche del servizio e dell'Appalto richiedono una gestione unitaria ed omogenea delle principali attività di seguito specificate:

- menù unico. Nelle scuole del primo ciclo statali e paritarie convenzionate deve essere applicato lo stesso menù, predisposto dall'O.E. sulla base dello schema allegato al presente



- Capitolato, compresi i menù a tema
- diete speciali, per motivi etico-religiosi e patologie alimentari. Un unico centro di responsabilità afferente alla predisposizione delle diete speciali e personalizzate consente una gestione efficiente, standardizzata e uniforme dei rapporti con le famiglie, sicura sia per la corretta somministrazione della dieta sia per il trattamento di dati personali e sensibili
 - fornitura derrate. L'efficiente quantificazione degli alimenti necessari alla preparazione delle ricette, l'approvvigionamento attraverso fornitori selezionati secondo criteri di qualità, la razionalizzazione delle consegne di derrate presso punti diffusi sul territorio anche di quantità minime e giornaliere possono essere efficacemente garantite sfruttando economie di scala ed ottimizzando i percorsi delle consegne e del Piano di veicolazione dei pasti, in linea con le indicazioni dei CAM in materia sostenibilità ambientale (spostamenti a pieno carico, riduzione numero di viaggi)
 - coordinamento e direzione. Il personale direttivo di un unico O.E., considerando le ore giornaliere di presenza richieste, l'ampia reperibilità (compresa quella per la gestione delle situazioni di emergenza), consente una gestione efficiente, standardizzata e sicura dell'attività
 - controllo. La gestione del servizio attuata da parte di più O.E. comporterebbe un aggravio dell'attività di controllo dell'esecuzione contrattuale dovuta alla moltiplicazione delle responsabilità, dell'attività amministrativa e dei costi.

Per queste motivazioni, valutata la complessità del servizio, per ragioni di natura organizzativa e per un'efficiente ed efficace esecuzione delle prestazioni, ai sensi dell'art. 58 c. 2 del D. Lgs. n. 36/2023, la S.A. ritiene di non prevedere la suddivisione in lotti del servizio oggetto del presente Capitolato al fine di assicurare l'unitarietà della gestione e di garantire:

- la riduzione dei costi organizzativi e gestionali, l'impiego efficiente di risorse con conseguenti economie di scala attraverso condizioni più favorevoli per l'O.E. unico sull'acquisto dei prodotti (alimentari, materiale a perdere, detersivi ecc.) e dei servizi stanti gli ingenti quantitativi richiesti per l'erogazione del servizio di ristorazione e fornitura derrate, generando così un vantaggio economico rispetto all'ipotesi di un frazionamento dell'approvvigionamento in caso di più O.E.;
- il miglioramento costante dei servizi, l'ottimizzazione dei processi, il contenimento degli sprechi, la riduzione dei tempi morti e delle attività non necessarie, la semplificazione delle operazioni complesse e il miglioramento della qualità complessiva delle prestazioni
- in linea con le indicazioni dei CAM 2020 relativi al Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari:
- l'efficientamento dei percorsi minimi di consegna con l'adozione di soluzioni collettive per le attività di trasporto e consegna delle derrate attraverso spostamenti a pieno carico degli automezzi
- la riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) sfruttando la vicinanza di scuole statali e paritarie.

Art. 3 Criteri Ambientali Minimi

Ai sensi dell'art 57, c. 2 del D. Lgs. 36/2023, l'O.E. nello svolgimento delle attività inerenti al presente appalto applica i seguenti Criteri Ambientali Minimi, attenendosi alle disposizioni in essi contenute:

- Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (adottati con D.M. 10 marzo 2020, n. 65, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (art. 1, Allegato 01), con particolare riferimento a:
 - requisiti degli alimenti



- flussi informativi
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- prevenzione e gestione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)
- pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie
- formazione e aggiornamenti professionali del personale
- acquisto o fornitura di attrezzature per uso professionale connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica
- Criteri premianti
- Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche approvati con Decreto 29 aprile 2024 di Modifica del decreto 18 dicembre 2017, (GU Serie Generale n.176 del 29-07-2024) emanato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
- Servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (adottati DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021) emanato dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e s.m.i..

Dovrà, inoltre, attenersi a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale e dal *"Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PANGPP"*, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Nel presente Capitolato e nei relativi Allegati si descrivono nel dettaglio l'oggetto del servizio e le modalità di esecuzione. In particolare, si descrivono, in linea con i riferimenti di cui sopra, i criteri di accettabilità, le norme applicabili e quelle di riferimento. A tale fine si declinano specifiche tecniche, requisiti, livelli di qualità e quantità dei fattori della produzione, organizzazione del servizio e del lavoro, caratteristiche delle derrate da utilizzare in termini qualitativi e quantitativi, criteri di selezione dei fornitori, igiene e sicurezza, tecniche di manipolazione, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, modalità di esecuzione dei processi di pulizia, sanificazione e controllo, strumenti e modalità operative a tutela della salute e della sicurezza, confezionamento, imballaggio ed etichettatura delle forniture, trasporto, manutenzione.

Art. 4 Procedura di scelta del contraente e criterio di selezione delle offerte

La scelta del contraente avverrà mediante procedura aperta, ex art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, c.2, lett. a) della stessa fonte di regolazione.

Art. 5 Durata dell'Appalto

La durata dell'appalto è fissata in tre anni scolastici/educativi (2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028), decorrente indicativamente dal 01/09/2025, o comunque dalla data di avvio del servizio, così come risultante dal verbale, se effettuato in pendenza della stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 17, c.8, del D.Lgs. n. 36/2023, dopo la verifica dei requisiti dell'aggiudicatario, l'esecuzione del contratto può essere iniziata, anche prima della stipula, per motivate ragioni, mediante apposito verbale, secondo le previsioni dell'art. 19 del D.M. n. 49/2018, a firma del R.U.P. e dell'aggiudicatario.

Il R.U.P. autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento.



L'esecuzione è sempre iniziata prima della stipula del contratto se sussistono le ragioni d'urgenza di cui al comma 9, dello stesso art. 17. In caso di inizio anticipato del servizio, la garanzia definitiva dovrà essere presentata al Responsabile Unico del Progetto prima dell'avvio del servizio.

Presumibilmente, i servizi del presente appalto inizieranno a partire dal mese di settembre 2025, in coincidenza con l'avvio dell'anno educativo e scolastico 2025/2026 e termineranno con la chiusura dei centri ricreativi estivi dell'anno 2028.

Si prevede, inoltre, la facoltà di esercizio dell'opzione di rinnovo dell'affidamento per ulteriori 24 mesi (2028/2029, 2029/2030 fino al termine dei centri estivi 2030) agli stessi patti e condizioni dell'affidamento iniziale, ovvero alle medesime condizioni del presente Capitolato, dell'Offerta tecnica e dell'offerta economica presentate dall'O.E. aggiudicatario in sede di gara, fatto salvo il corrispettivo che potrà variare in quanto sarà commisurato alle eventuali variazioni del dimensionamento del servizio. L'eventuale opzione di rinnovo sarà esercitata a condizione che la S.A., prima della scadenza del contratto, adotti apposito provvedimento contenente la volontà di rinnovo, il finanziamento della spesa, la menzione che il servizio è stato gestito in modo soddisfacente e che l'O.E. ha manifestato la propria disponibilità. Prima della scadenza del contratto, la S.A. invia all'O.E. richiesta formale di rinnovo alla quale lo stesso dovrà dare riscontro. Nel caso di rinnovo si dovrà stipulare specifico contratto e, preliminarmente alla stipula, l'O.E. dovrà estendere la garanzia definitiva e la polizza assicurativa proporzionalmente al periodo di rinnovo.

Inoltre, ai sensi dell'art. 120, c. 10, del D Lgs. 36/2023, si prevede la facoltà di esercizio dell'opzione di proroga contrattuale per ulteriori 12 mesi (2030/2031 fino al termine dei centri estivi 2031); il Comune di Monza potrà avvalersi di tale opzione accertato il pubblico interesse nonché la convenienza alla prosecuzione del rapporto. In tal caso l'affidatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni affidate, alle medesime condizioni del contratto originario o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificassero le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Dlgs. n. 36/2023. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto iniziale.

Art. 6 Importi a base di gara e valore stimato dell'Appalto

Gli importi su cui l'operatore economico formulerà la propria offerta economica, sono i seguenti:

- **BASE D'ASTA IMPORTO A)** - importo unitario a base di gara per il servizio ristorazione scolastica e pasti domiciliari di cui alle lettere a), b), d) dell'art. 1:
€ 6,25 (oltre Iva) di cui € 2,85 per costo della manodopera che, ai sensi dell'art. 41, c. 14 del D. Lgs. 36/2023, seppur scorporati dall'importo assoggettato al ribasso, resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale, oltre € 0,01 (oltre Iva) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- **BASE D'ASTA IMPORTO B)** - importo unitario a base di gara per il servizio di fornitura derrate alle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate di cui alla lettera c) dell'art. 1:
€ 2,39 (oltre Iva) di cui € 0,04 per costo della manodopera (per fornitura non indichiamo



manodopera e sicurezza) che, ai sensi dell'art. 41, c. 14 del D. Lgs. 36/2023, seppur scorporati dall'importo assoggettato al ribasso, resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale, oltre € 0,01 (oltre Iva) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

- **BUDGET ANNUALE** a disposizione dell'amministrazione comunale (parte VII del Capitolato) ad integrazione dell'importo di € 150.000,00 (IVA esclusa)

L'offerta economica deve essere espressa distintamente per i due importi unitari a base d'asta. L'offerta economica per integrazione budget deve essere espressa al rialzo.

Il valore complessivo stimato dell'appalto è pari ad € 52.481.957,76 (oltre Iva) di cui € 21.651.708,10 per costi della manodopera, calcolati sulla base del C.C.N.L. per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (codice CNEL: H05Y) e di cui € 96.969,02 (oltre Iva) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, così ripartito:

IMPORTO A SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIARI

€ 47.370.672,00 (Iva esclusa), di cui € 21.566.520,00 per costi della manodopera e di cui € 75.672,00 (oltre I.V.A.) per oneri della sicurezza. Il valore è stato determinato considerando un numero di pasti annui stimati pari a 1.051.000.

IMPORTO B SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE CONVENZIONATE

€ 5.111.285,76 (Iva esclusa), di cui € 85.188,10 per costi della manodopera e di cui € 21.297,02 (oltre Iva) per oneri della sicurezza. Il valore è stato determinato considerando un numero di pasti annui stimati pari a 295.792.

Il valore complessivo stimato dell'appalto è così suddiviso:

DURATA DELL'APPALTO - tre anni scolastici (2025/2026, 2026/2027, 2027/2028)

| | Valore stimato (oltre IVA) | di cui manodopera | di cui oneri sicurezza (oltre IVA) |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| IMPORTO A | 19.737.780,00 € | 8.986.050,00 € | 31.530,00 € |
| IMPORTO B | 2.129.702,40 € | 35.495,04 € | 8.873,76 € |
| TOTALE | 21.867.482,40 € | 9.021.545,04 € | 40.403,76 € |

OPZIONE DI RINNOVO - due anni scolastici (2028/2029; 2029/2030)

| | Valore stimato (oltre IVA) | di cui manodopera | di cui oneri sicurezza (oltre IVA) |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| IMPORTO A | 13.158.520,00 € | 5.990.700,00 € | 21.020,00 € |
| IMPORTO B | 1.419.801,60 € | 23.663,36 € | 5.915,84 € |
| TOTALE | 14.578.321,60 € | 6.014.363,36 € | 26.935,84 € |

OPZIONE DI PROROGA CONTRATTUALE - un anno scolastico (2030/2031)

| | Valore stimato (oltre IVA) | di cui manodopera | di cui oneri sicurezza (oltre IVA) |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| IMPORTO A | 6.579.260,00 € | 2.995.350,00 € | 10.510,00 € |
| IMPORTO B | 709.900,80 € | 11.831,68 € | 2.957,92 € |
| TOTALE | 7.289.160,80 € | 3.007.181,68 € | 13.467,92 € |



QUINTO D'OBBLIGO

| | Valore stimato (oltre IVA) | di cui manodopera | di cui oneri sicurezza (oltre IVA) |
|------------------|-------------------------------|-------------------|---------------------------------------|
| IMPORTO A | 7.895.112,00 € | 3.594.420,00 € | 12.612,00 € |
| IMPORTO B | 851.880,96 € | 14.198,02 € | 3.549,50 € |
| TOTALE | 8.746.992,96 € | 3.608.618,02 € | 16.161,50 € |

Art. 7 Corrispettivo

Il corrispettivo del servizio è l'importo a base d'asta, al netto dello sconto offerto dall'O.E. in sede di offerta.

Gli importi A e B dell'art. 6 sono da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato e all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'importo annuo dell'appalto è quello indicato nell'atto di aggiudicazione; lo stesso si intende modificabile, con variazioni in aumento o in diminuzione fino alla percentuale del 20%, per variazioni dovute a decrementi o incrementi forzati del servizio; in tal caso il prezzo di aggiudicazione non sarà oggetto di revisione.

Art. 8 Revisione Prezzi

Ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023, è prevista la revisione prezzi nella misura eccedente il 5 per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80 per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, la S.A. riconoscerà tale revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) - Provincia di Milano, pubblicato dall'ISTAT, e riferito al mese di luglio, in quanto maggiormente equilibrata in relazione all'interesse pubblico.

In caso di sopravvenute circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato l'equilibrio contrattuale sarà assicurato ai sensi dell'art. 9 c. 4 del DLgs 36/2023, che prevede la possibilità per le stazioni appaltanti di inserire nel contratto clausole di rinegoziazione, dandone pubblicità nel bando o nell'avviso di indizione della gara. Fermo restando l'osservanza del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale, di cui all'art. 9 D.Lgs 36/2023, eventuali richieste di revisione prezzi avanzate dall'O.E., rientranti nelle casistiche di cui all'art 9 citato, potranno essere operate ai sensi dell'art. 1664 del codice civile qualora per effetto di circostanze imprevedibili si verificino aumenti o diminuzioni dei costi determinanti per il contratto superiori al 10% e limitatamente per quella differenza che ecceda il decimo.

Art. 9 Natura del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o interrotto, fatte salve le interruzioni comunicate dalla S.A. con un preavviso di almeno 24 ore. In caso di sospensione od interruzione anche parziale del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, la S.A. potrà sostituirsi all'O.E. per l'esecuzione d'ufficio dello stesso, con rivalsa delle spese a carico dell'O.E. oltre alle conseguenti sanzioni applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori dal controllo dell'O.E., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal



presente Capitolato. Nel caso di sospensione del servizio appaltato, richiesta dalla S.A., con il preavviso di almeno 24 ore, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'O.E.

Inoltre, essendo lo stesso annoverato tra i servizi di cui all'art. 1 della L. 12.6.1990 N. 146 e s.m.i. "Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali" si chiede che, in caso di sciopero del personale assegnato al presente appalto, venga fornita alla S.A. idonea comunicazione scritta di interruzione della prestazione con un preavviso di almeno sei giorni rispetto alla data di astensione dal lavoro proclamata e l'indicazione se trattasi di interruzione parziale o totale del servizio con specifica puntuale del numero delle unità lavorative garantite.

In ogni caso l'O.E. s'impegna a garantire in servizio attivo, in caso di sciopero, il 65% delle risorse umane assegnate per il funzionamento ordinario del servizio appaltato. Resta nella facoltà della S.A. liberare l'O.E., totalmente o parzialmente, dagli oneri previsti dal presente articolo qualora situazioni esterne al rapporto giuridico disciplinato dal presente Capitolato rendessero necessaria o più proficua per la S.A. l'interruzione del servizio appaltato. In questo caso, la S.A. fornisce comunicazione liberatoria scritta e motivata all'O.E. con un preavviso di 24 ore rispetto all'interruzione richiesta e senza che nessun indennizzo possa essere richiesto dall'O.E..

Art. 10 Tipologia e dimensione stimata dell'utenza

L'utenza è così diversificata (bambini/alunni e personale adulto avente diritto al pasto):

SERVIZIO RISTORAZIONE IN LOCO (ALLEGATI 01, 01a)

- ASILI NIDO - bambini, personale adulto
- SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E PRIMARIE - alunni, personale adulto
- SCUOLA INFANZIA COMUNALE E CENTRO ESTIVO INFANZIA, SPAZIO INCLUSIONE - alunni, personale adulto
- CENTRO DIURNO DISABILI - adulti diversamente abili, personale educativo ed ausiliario.

SERVIZIO VEICOLATO (ALLEGATI 02, 02a)

- ASILO NIDO - bambini, personale adulto
- SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO - alunni, personale adulto
- CENTRO DIURNO ERGOTERAPICO - adulti, personale educativo ed ausiliario
- CENTRO DIURNO DISABILI - adulti diversamente abili, personale educativo ed ausiliario
- CENTRO ESTIVO S. FEDELE - bambini e ragazzi, personale educativo
- PASTI A DOMICILIO - persone anziane/adulte in situazione di fragilità sociale

FORNITURA DERRATE (ALLEGATI 02b)

- SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE CONVENZIONATE - alunni e personale educativo comunale avente diritto al pasto per assistenza disabili.

Il numero degli utenti giornalieri reperibile negli Allegati di cui sopra, che indicano sia gli iscritti che le presenze medie, potrà giornalmente subire variazioni per effetto di assenze improvvise (malattie o altro) oppure per inserimenti/ritiri in corso d'anno, così come il numero degli iscritti potrà variare annualmente (in aumento o in diminuzione) per effetto delle iscrizioni; in tali casi nulla sarà dovuto all'aggiudicatario ed il costo del pasto di aggiudicazione, resterà invariato, fatto salvo quanto previsto all'art. 7.

La S.A, prima dell'avvio dell'anno scolastico, trasmetterà il numero degli iscritti suddivisi per ogni plesso.

La suddivisione dell'utenza riportata negli Allegati potrà subire delle variazioni nel corso dell'appalto per effetto di modifiche organizzative del servizio.



Art. 11 Funzionamento del servizio

Il servizio dovrà essere assicurato:

- per l'intero anno scolastico ed educativo, secondo il calendario scolastico regionale e di Istituto, il calendario educativo comunale, con esclusione dei giorni coincidenti con le chiusure programmate
- nei mesi di giugno, luglio, agosto e prima settimana di settembre, qualora attivata, secondo il calendario definito dalla S.A., esclusivamente per i centri estivi, e nei mesi di luglio per gli "spazi inclusione" e nei Nidi comunali estivi
- per l'intero anno, secondo il calendario predisposto dal Settore Servizi sociali per le attività dei Centri Diurni Disabili, Centro diurno ergoterapico e per il servizio alle persone anziane/adulte in situazione di fragilità sociale.

Le settimane annue di erogazione del servizio, variabili in funzione del calendario scolastico/educativo delle strutture, sono previste in circa: n. 44 per gli Asili nido; n. 38 per la scuola dell'infanzia statale e paritaria; n. 34 per la scuola primaria; n. 34 per la scuola secondaria di 1° grado; n. 45 per servizi CDD (centri diurni disabili); n. 39 per servizi Spazio Inclusione (c/o scuole primarie); n. 47 per servizio CDE (centro diurno ergoterapico); n. 11 per i centri estivi; n. 52 per i pasti domiciliari.

La S.A., annualmente e prima dell'avvio del servizio, comunicherà all'O.E. i giorni di inizio, termine e chiusura programmata, il calendario scolastico ed il numero effettivo degli iscritti, suddivisi per tipologia. Di volta in volta saranno comunicate dall'Ufficio Ristorazione Scolastica le eventuali ulteriori sospensioni forzate del servizio; per tali sospensioni, dovute a cause di forza maggiore (scioperi, assemblee sindacali del personale scolastico ecc.), l'O.E. non potrà esigere alcunché.

Il servizio deve essere svolto senza alcun aggravio di costi per la S.A. e nel rispetto delle modalità indicate dalla stessa, anche a fronte di cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica (es. variazione dell'orario mensa) o ad una nuova ridistribuzione degli utenti nelle sedi (es. variazione nei siti di svolgimento del servizio) o ad una diversa organizzazione della somministrazione del pasto per situazioni di emergenza (es. distribuzione nelle aule).

Art. 12 Dimensionamento del servizio

Il numero degli utenti del servizio ristorazione scolastica (bambini e personale adulto) è riepilogato negli Allegati nn. 01, 01a, 02, 02a, 02b ed è riferito all'anno scolastico 2023/2024.

Tale numero, annualmente, potrà subire variazioni in più o in meno per effetto della mobilità scolastica (maggiori iscrizioni o eventuali ritiri), così come potrà modificarsi il numero delle diete speciali ed etico-religiose di cui all'Allegato 03.

Ai fini della quantificazione del valore del presente appalto, il numero teorico dei pasti destinati agli alunni (n. alunni iscritti x n. giorni annui di funzionamento) è stato decurtato del numero presunto delle assenze calcolato applicando le percentuali di seguito elencate:

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| - bambini asili nido | - 25% |
| - bambini scuola dell'infanzia | - 20% (statali e paritarie) |
| - bambini scuola primaria | - 10% |
| - bambini scuola secondaria 1° grado | - 15% |
| - bambini centro ricreativo estivo | - 5% |



- utenza centro diurno ergoterapico - 0%
- utenza centri diurni disabili - 0%

Tali percentuali sono indicative. Pertanto, potranno aumentare o diminuire per effetto di assenze improvvise degli utenti (malattie o altro); ciò non potrà costituire il presupposto per l'adeguamento del costo pasto.

Art. 13 Standard qualitativi

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli indicati nelle specifiche tecniche del presente Capitolato e potranno essere migliorati dall'O.E. in fase di offerta. In caso di offerta in sede di gara di proposte e servizi aggiuntivi, l'operatore economico ha l'obbligo di realizzarli; resta inteso che, qualora la S.A. ritenesse necessario apportarvi eventuali modifiche di pari valore, le stesse dovranno essere attuate dall'O.E. senza oneri aggiuntivi per la S.A..

Art. 14 Pasti a domicilio per persone anziani/adulte in situazione di fragilità sociale

L'O.E. dovrà assicurare, nel quadro degli interventi promossi dal Settore Servizi Sociali a sostegno della domiciliarità per le persone anziane e gli adulti in situazione di fragilità sociale, anche la realizzazione del Servizio pasti al domicilio curando in particolare:

- la produzione dei pasti
- il loro confezionamento in vaschette termosigillate in materiale compostabile a perdere, contenute in appositi contenitori isotermitici chiusi destinati al singolo individuo, forniti dall'O.E. a proprie spese
- il trasporto e la consegna a domicilio al piano degli utenti del servizio
- il ritiro dei contenitori isotermitici dal domicilio degli utenti nonché il loro trasporto al centro cottura ed il successivo lavaggio.

14.1 - Caratteristiche e composizione dei pasti

I pasti, costituiti da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane e frutta di stagione o dessert, dovranno essere predisposti dall'O.E., secondo lo schema menù di cui all'Allegato 12 e le derrate di cui all'Allegato 8 e all'offerta tecnica.

Dovranno essere rispettate le seguenti grammature a cotto:

- PRIMI PIATTI tutti i primi piatti dovranno avere un peso a cotto pari a 300 grammi
- SECONDI PIATTI tutti i secondi piatti a base di carne o pesce dovranno avere un peso a cotto pari a 120 grammi, calcolato al netto di eventuali sughì o liquidi di cottura
tutti i secondi piatti a base di prosciutto e formaggio stagionato dovranno avere un peso di 100 grammi
tutti i secondi piatti a base di formaggio fresco dovranno avere un peso di 125 grammi
- CONTORNI tutti i contorni crudi dovranno avere un peso di 100 grammi ed essere accompagnati da condimenti monodose (olio extravergine, aceto, sale fino)
tutti i contorni cotti dovranno avere un peso di 120 grammi
- PANE n. 2 panini da 50 grammi cad.
- FRUTTO quando previsto dal menù da 180/200 grammi
- DESSERT quando previsto dal menù; in caso di torta la grammatura deve essere di 100 grammi.



Il Settore Servizi Sociali si riserva la facoltà di chiedere modifiche a quanto previsto dall'Allegato 12, di pari valore economico.

L'approvvigionamento e la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a quanto richiesto dal presente Capitolato e dai relativi Allegati.

I piatti dovranno essere preparati nel rispetto delle esigenze della specifica tipologia di utenza e secondo le indicazioni del responsabile del servizio sociale preposto (ad esempio frullatura e/o sminuzzamento del primo, del secondo piatto e/o del contorno).

Dovranno essere previsti menù particolari per le principali festività (Pasqua, Natale ecc.).

Le diete speciali e in bianco saranno predisposte dall'O.E., nella persona del dietista, secondo quanto indicato negli artt. 64 e 65 del presente Capitolato.

14.2 - Confezionamento e contenitori isotermeici

La consegna dei pasti deve essere effettuata mediante contenitori termici che garantiscano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e delle temperature dei pasti. Pertanto, l'O.E. dovrà utilizzare i contenitori esistenti e provvedere alla loro sostituzione ogniqualvolta si renda necessario e comunque a richiesta della S.A..

Entro l'avvio del servizio l'O.E. dovrà dotarsi di contenitori isotermeici destinati al singolo utente, nel caso sia necessaria la sostituzione, nonché del materiale monouso (vaschette termosigillate).

I contenitori isotermeici acquistati dall'O.E. devono essere:

- forniti in numero doppio rispetto al numero di utenti
- conformi alla normativa vigente e possedere le migliori caratteristiche di isotermeia così da garantire la tenuta termica del prodotto e poter trasportare, in base ai diversi menù previsti, tutte le portate in legume caldo, tutte le portate in legume fresco, il trasporto misto di portate calde e fredde
- resistenti agli urti, facilmente lavabili e sanificabili, semplici da usare per facilitare il trasporto del pasto
- conformi alla normativa vigente e possedere le migliori caratteristiche di isotermeia specifici per l'utilizzo di vaschette termosigillate in materiale compostabile a perdere.

L'acquisto dei contenitori, la cui quantità minima è fissata in n. 220 pezzi, dovrà essere effettuato dall'O.E. previa approvazione, da parte della S.A., della tipologia di prodotto individuato.

Nel corso dell'appalto, l'O.E. deve altresì garantire a proprie spese l'eventuale integrazione (per aumento dell'utenza) nonché la tempestiva sostituzione dei contenitori usurati con altri, nuovi e identici per tipologia e caratteristiche, così da assicurare costantemente le migliori condizioni di erogazione del servizio. In caso di rottura i contenitori devono essere immediatamente sostituiti a cura dell'O.E.. Non sarà ammesso l'impiego di contenitori termici non integri, anche solo parzialmente, in tutte le loro parti.

14.3 - Trasporto e consegna al domicilio degli utenti

L'O.E. dovrà assicurare la consegna dei pasti al domicilio degli utenti non prima delle ore 11,30 e non oltre le ore 13,00. La consegna dovrà avvenire al piano dell'abitazione dell'utente.

Trasporto e consegna dovranno essere effettuati a cura e a spese dell'O.E. con le modalità di seguito



indicate:

- gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere almeno 5 così da garantire i tempi di percorrenza (intesi come tempi necessari per il trasporto dei pasti dal centro cottura al domicilio degli utenti), adeguati al mantenimento sia delle temperature sia dell'appetibilità delle pietanze
- gli automezzi dovranno avere le caratteristiche indicate all'art. 85 del presente Capitolato e rispettare quanto in esso indicato; in caso di avaria, dovrà essere assicurata la sostituzione del mezzo guasto con altro automezzo di pari caratteristiche.

Gli attuali percorsi si sviluppano all'interno del territorio comunale per una lunghezza complessiva pari a 100 Km.

Prima dell'inizio del servizio l'O.E. dovrà consegnare all'Ufficio Amministrazione e contabilità del Settore Servizi Sociali:

- a settembre e su richiesta del Settore Servizi Sociali, il piano dei trasporti che potrà essere modificato in qualunque momento dalla S.A.
- l'elenco dei mezzi utilizzati e la loro targa
- la dichiarazione di idoneità dei mezzi al trasporto degli alimenti ai sensi della normativa vigente
- il nominativo del referente del servizio di cui al presente articolo che dovrà mantenere un costante contatto con i responsabili dell'Ufficio Amministrazione e contabilità del Settore Servizi Sociali riguardo la produzione e la consegna dei pasti.

Il personale addetto ai trasporti dovrà avere le competenze, la sensibilità e la formazione necessarie per interagire con le persone che usufruiscono del servizio nel massimo rispetto dei loro diritti e della loro personalità, tenuto conto che il momento del ricevimento del pasto costituisce per alcuni utenti una vera e propria occasione per esprimere problemi o difficoltà che devono poi essere prontamente ricondotte al Responsabile dell'Ufficio Amministrazione e contabilità del Settore Servizi Sociali.

Tra le persone addette al trasporto, l'O.E. dovrà individuare un coordinatore, sempre reperibile telefonicamente (24 ore su 24, 7 giorni su 7) per l'Ufficio Amministrazione e contabilità del Settore Servizi Sociali, per tutta la durata del servizio.

14.4 - Personale

Per il personale vale quanto disposto nella parte IV del presente Capitolato.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'O.E. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo per seri e comprovati motivi anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti. In tale caso l'O.E. provvederà alla sostituzione entro due giorni dalla richiesta scritta senza alcun onere per la S.A..

14.5 - Norme organizzative specifiche

Il servizio, allo stato attuale, è destinato a circa 110 utenti, distribuiti su tutto il territorio cittadino; è attivo dal lunedì al venerdì, (comprese le eventuali festività infrasettimanali) compresi i mesi di luglio e agosto. Il sabato e la domenica solo se richiesta l'attivazione da parte del Settore Servizi Sociali (nell'anno educativo 2023/2024 non è stato attivato).

Il numero degli utenti può variare giornalmente in funzione di singole situazioni personali (es. assenze temporanee da casa, ricoveri ospedalieri, ecc.). A tal fine, l'Ufficio del Settore Servizi Sociali a ciò preposto, entro le ore 9,30, comunicherà al centro di cottura il numero di pasti da preparare per la



giornata.

Il Settore Servizi Sociali garantisce altresì la gestione del punto telefonico dove verranno raccolte segnalazioni inerenti al servizio, richieste per diete differenziate e quant'altro.

In occasione del cambio stagionale del menù (estivo/invernale), insieme al pasto, dovrà essere consegnato al destinatario anche il foglio con il menù aggiornato.

14.6 - Costo del singolo pasto prodotto e consegnato

Il costo del servizio di cui al presente articolo sarà a carico del Settore Servizi Sociali.

14.7 - Rinvio

Per quanto non espressamente indicato nel presente articolo si fa riferimento a quanto richiesto nel presente Capitolato per il servizio oggetto dello stesso, penalità incluse.

PARTE II - ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

Art. 15 Garanzia definitiva

Costituisce onere dell'O.E., da ritenersi compreso nel corrispettivo del presente appalto, la costituzione della garanzia definitiva. Ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, prima della stipula del contratto, l'O.E. è tenuto a costituire la garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106, commi 2 e 3, del D. Lgs. n. 36/2023.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo al superamento con esito positivo del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Nel caso dovessero essere operati prelevamenti per eventuali inadempienze, la garanzia dovrà essere reintegrata, pena decadenza, entro 15 (quindici) giorni consecutivi dal ricevimento da parte dell'O.E. di apposita comunicazione da parte della S.A..

In particolare, la garanzia sarà svincolata dopo l'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa presentazione delle certificazioni dalle quali risultino che sono stati regolarmente assolti dall'O.E. gli obblighi assistenziali e previdenziali nei confronti dei propri dipendenti, assunti per lo svolgimento dei servizi oggetto del contratto.

L'O.E. dovrà reintegrare la garanzia medesima, nel termine che gli sarà prefissato, qualora nel corso del contratto la S.A. abbia escusso in tutto o in parte la stessa.

La garanzia, escutibile a prima richiesta, avrà validità dalla data dell'inizio dell'esecuzione contrattuale.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonchè a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'O.E.

La garanzia sarà svincolata alla scadenza del contratto, dietro dichiarazione della S.A. in ordine all'integrale adempimento delle obbligazioni, nonchè all'insussistenza di danni alle strutture ed agli impianti attestata da verbale redatto in contraddittorio. Per quanto altro non espressamente specificato, si rinvia a quanto stabilito dall'art. 117 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 16 Responsabilità dell'aggiudicatario



L'O.E. assume la responsabilità della gestione dei beni di cui ha la custodia e la detenzione per l'erogazione dei servizi oggetto del presente appalto, i relativi allestimenti, impianti, macchinari, arredi e attrezzature contenuti nelle strutture. L'O.E. è responsabile di eventuali manomissioni, furti o danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo causati da propri dipendenti collaboratori, utenti, terzi o chiunque altro, a persone o a cose, comprese le strutture comunali, le opere d'arte, i reperti, i relativi allestimenti, impianti, strumenti, macchinari, arredi e attrezzature contenuti nelle strutture anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento dei servizi assegnati. L'O.E. dovrà provvedere tempestivamente a proprie spese al risarcimento dei suddetti danni e alla riparazione e sostituzione delle parti distrutte o deteriorate.

In caso di accertata responsabilità l'Ente Aggiudicatore può risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile e del presente capitolato.

L'O.E. svolge il servizio sotto la propria ed esclusiva responsabilità, avendo preso conoscenza degli ambiti di lavoro, delle disposizioni e delle leggi vigenti in materia di sicurezza e assumendone tutte le conseguenze nei confronti dei propri addetti, della S.A. e dei terzi; pertanto, deve adottare, nell'esecuzione di tutte le prestazioni, ogni procedimento ed ogni cautela necessaria a garantire l'incolumità dei propri addetti e dei terzi.

L'O.E. ha l'obbligo di vigilare gli spazi dei vari ingressi, controllando i titoli di accesso e assumendosi la responsabilità in merito ad eventuali furti e danni ai beni patrimoniali, allo stesso addebitabili. La S.A. è sollevata da qualunque pretesa e azione che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che la S.A. dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dalla garanzia definitiva, con obbligo di reintegro, pena decadenza, entro n.15 (quindici) giorni consecutivi, dai crediti dell'O.E. ed in ogni caso dallo stesso rimborsate, senza pregiudizio per ogni eventuale ulteriore azione in sede civile e penale da parte dell'Ente Aggiudicatore. L'O.E. è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo e degli eventuali danni che da essi possono derivare alla S.A. o a terzi.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dalla S.A. alla presenza del Coordinatore tecnico previamente avvertito, in modo tale da consentire all'O.E. di esprimere la propria valutazione. Qualora l'O.E. non partecipi all'accertamento in oggetto, la S.A. provvederà autonomamente. I dati così accertati costituiranno un titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'O.E..

Qualora l'O.E. non dovesse provvedere al risarcimento del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, la S.A. è autorizzata a provvedere direttamente le trattenute con le modalità predette.

Art. 17 Polizze assicurative

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla S.A. o a terzi, a cose o a persone (compresi i dipendenti dell'O.E.), sono senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'O.E., che dovrà provvedere alla corresponsione dei relativi risarcimenti.

A tal fine l'O.E. dovrà costituire, ai sensi dell'art. 49 del vigente Regolamento dei Contratti della S.A.:

a) una polizza assicurativa a garanzia della Responsabilità civile verso terzi ("RCT"), per danni (morte, lesioni personali e danni a cose) a Terzi con un massimale pari ad € 5.000.000,00 per ogni



sinistro e periodo assicurativo in conseguenza a fatti verificatisi in relazione alle attività oggetto del servizio;

b) una polizza assicurativa a garanzia della Responsabilità civile prestatori d'Opera ("RCO") per infortuni e le malattie professionali subiti da prestatori del servizio di cui l'O.E. si avvarrà nell'esercizio delle attività svolte oggetto del servizio con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00, per sinistro, con un limite per prestatore infortunato non inferiore ad € 1.500.000,00.

Le coperture assicurative relative alle attività oggetto del servizio dovranno avere efficacia a partire dall'inizio dell'esecuzione del servizio e per tutta la durata prevista. Dovranno essere trasmesse alla S.A. prima dell'esecuzione del servizio e dovrà essere presentata la copia della quietanza o appendice di proroga prima della scadenza di ogni periodo assicurativo.

Eventuali successive variazioni dovranno essere comunicate alla S.A. e preventivamente accettate dalla stessa. In alternativa alla stipulazione della polizza come sopra riportato, l'O.E. potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC già attivata, avente le stesse caratteristiche sopra indicate.

In tal caso si dovrà produrre una appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche l'attività svolta per conto della S.A..

L'O.E., essendo responsabile di qualsiasi danno, incidente e/o inconveniente causato in connessione alla esecuzione del servizio, manleva comunque la S.A. da ogni responsabilità diretta e/o indiretta sia civile, sia penale, sia amministrativa. La copertura assicurativa decorre dalla data di avvio del servizio e cessa dalla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Resta inteso che eventuali franchigie contrattuali previste nelle polizze resteranno a totale carico dell'O.E..

Art. 18 Subappalto

È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs n. 36/2023 e deve essere autorizzato dalla S.A. secondo quanto ivi disposto. Il subappalto non autorizzato comporta l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della garanzia a titolo di risarcimento danni.

Fermo restando che non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, l'O.E. indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

In ragione delle specifiche caratteristiche del presente appalto, dell'esigenza di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose, nonché della necessità di preservare la qualità dei pasti forniti e le relative caratteristiche organolettiche, è vietato il subappalto delle prestazioni principali di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti; pertanto, le relative prestazioni devono essere svolte direttamente dall'affidatario.

L'affidamento in subappalto è, pertanto, consentito solo per i seguenti servizi accessori:

- veicolazione pasti;
- lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria, e ristrutturazione locali;
- analisi chimiche, fisiche e microbiologiche;
- formazione del personale;
- monitoraggio animali infestanti, derattizzazione e disinfestazione.



L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della S.A. dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Ai sensi dell'art. 119 comma 17 del D. Lgs. 36/2023, è vietato il subappalto "a cascata" delle prestazioni subappaltabili sopra indicate; pertanto l'esecuzione di tali prestazioni non può formare oggetto di ulteriore subappalto in ragione della specificità delle attività da svolgere, che presuppongono una gestione unitaria, un'elevata attenzione, data la complessità del servizio e una omogeneità delle singole funzioni al fine di garantire standard qualitativi elevati su tutto il territorio comunale, nonché dell'esigenza di rafforzare il controllo dei luoghi di lavoro, di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro, della salute e sicurezza sul lavoro e di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose.

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, c. 1, lettera d) del Codice dei Contratti, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera.

Art. 19 Cessione del contratto e dei crediti

Il presente contratto, a pena di nullità, non può essere ceduto, ai sensi dell'art.119 del D.Lgs. n. 36/2023, fatte salve le disposizioni di cui all'art. 120, comma 1, lettera d), del medesimo decreto.

È ammessa la cessione dei crediti ai sensi dell'art. 120, comma 12 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 20 Inadempienze ed esecuzione in danno

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte dell'O.E., la S.A. avrà diritto di valersi della garanzia definitiva costituita a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali.

L'O.E. dovrà reintegrare la garanzia medesima, nel termine che gli sarà prefissato, qualora nel corso del contratto la S.A. abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte di essa.

Qualora l'O.E. ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto dell'appalto con le modalità e i tempi previsti, la S.A. potrà ordinare ad altra Impresa l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'O.E., al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati alla S.A.. Per il risarcimento dei danni la S.A. potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'O.E. ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva, che dovrà, in tal caso, essere integrata nei tempi indicati all'art. 15 del presente Capitolato Speciale d'appalto.

Le Parti non saranno ritenute inadempienti qualora l'inosservanza degli obblighi derivanti dal contratto sia dovuto a causa di forza maggiore. Con l'espressione "forza maggiore" si fa riferimento a qualunque evento inevitabile ed imprevedibile anche mediante l'uso dell'ordinaria diligenza. In caso di forza maggiore, che impedisca ad una delle Parti contraenti l'esatta e puntuale osservanza degli obblighi contrattuali, la Parte coinvolta è tenuta a darne tempestiva comunicazione all'altro contraente, indicando anche il tempo prevedibile di impedimento. La Parte, che non ha potuto adempiere, per causa di forza maggiore ha diritto ad una proroga dei termini in misura pari alla durata dell'evento ostativo.

Art. 21 Risoluzione

Oltre a quanto previsto dall'art. 122 del D.Lgs n. 36/2023, dall'art. 1453 del codice civile, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del c.c.,

le seguenti fattispecie:

- frode, negligenza grave nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
- apertura di una procedura di concordato preventivo, di fallimento a carico dell'O.E. o altre procedure derivanti da insolvenza (sequestro e/o pignoramento);
- qualora il servizio venisse sospeso o interrotto per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- violazione delle disposizioni e degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i.;
- applicazione di un ammontare complessivo di penali superiore al 10% dell'importo contrattuale;
- accertamento della mancanza o perdita dei requisiti di cui all'art. 94 del D.Lgs. 36/2023 e della Legge 159/2011;
- subappalto non autorizzato;
- mancata comunicazione, entro 30 (trenta) giorni dal verificarsi, relativa ad ogni modificazione intervenuta negli assetti societari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi;
- mancata osservanza da parte dell'O.E., dei suoi dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo nell'esecuzione del contratto, compresi subfornitori, del Codice di comportamento adottato dal Comune di Monza e pubblicato sul sito internet comunale www.comune.monza.it;
- mancata osservanza da parte dell'O.E., dei suoi dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo nell'esecuzione del contratto, compresi subfornitori, del Codice etico adottato dal Comune di Monza e pubblicato sul sito internet comunale www.comune.monza.it;
- negli altri casi previsti dal presente Capitolato con le modalità di volta in volta specificate;
- negli altri casi previsti dalla vigente normativa.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per causa imputabile all'O.E., la S.A. incamererà la cauzione, rimanendo altresì impregiudicata ogni azione per eventuali maggiori danni.

La S.A., a norma dell'art. 1456 del c.c., si avvarrà della clausola risolutiva espressa al verificarsi delle ipotesi sopra richiamate.

Il contratto si intende altresì risolto, a norma dell'art. 1453 del c.c., per ogni altra inadempienza grave non contemplata nel Capitolato Speciale d'appalto o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione del servizio.

È, altresì, piena facoltà della S.A. di risolvere il contratto nel caso in cui l'O.E. decada dall'iscrizione alla C.C.O.E.A. o altri registri equivalenti.

Nei casi di cui alle precedenti lettere a), c) e d) dopo la diffida, formulata con apposita nota scritta, delle inadempienze contrattuali, qualora l'O.E. non provveda, entro e non oltre il termine di n. 20 giorni consecutivi dalla relativa comunicazione pervenuta anche via pec a sanare le medesime, la S.A. provvederà alla risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1454 del Codice Civile. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto per le motivazioni sopra riportate, l'O.E., oltre all'immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali la S.A. dovrà sostenere per l'affidamento a terzi del rimanente periodo contrattuale.

Art. 22 Clausola risolutiva espressa

E' prevista la risoluzione del contratto in corso nel caso in cui i parametri delle convenzioni Consip S.p.A. (art. 26, c. 1. della L.n. 488/1999) successivamente intervenute, risultino migliorativi rispetto



a quelli contenuti nell'affidamento originario e l'appaltatore non acconsente ad una modifica delle condizioni economiche più favorevoli per l'Ente (art. 1 D.L. n. 95/2012 convertito dalla L. 135/2012).

Art. 23 Recesso

La S.A. può recedere dal contratto ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs 36/2023, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del D. Lgs. 159/2011 e s.m.i.

Art. 24 Vicende soggettive dell'esecutore del contratto

L'O.E. è tenuto a comunicare alla S.A. ogni modificazione intervenuta negli assetti societari e nella struttura organizzativa entro n.30 (trenta) giorni dal verificarsi della stessa.

Entro i n.60 (sessanta) giorni successivi dal ricevimento della comunicazione di cui sopra, la S.A. può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità dell'appalto, con effetti risolutivi della situazione in essere.

La mancata comunicazione nei termini si configura come inadempimento contrattuale e come tale sanzionata con la risoluzione del medesimo e il risarcimento del danno.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, sarà facoltà della S.A. scegliere, nei confronti degli eredi aventi causa, tra la continuazione o il recesso del contratto. Nel caso di Raggruppamento di Imprese si applicherà la disciplina di cui all'articolo 68 del D. Lgs n. 36/2023.

Art. 25 Sospensione del contratto

Ai sensi dell'art. 121 del D.Lgs 36/2023 potrà essere disposta la sospensione del contratto qualora ricorrano circostanze speciali e imprevedibili al momento della stipulazione del contratto che impediscono in via temporanea l'esecuzione delle prestazioni contrattuali mediante la stipulazione di un verbale che contenga l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione del servizio.

La sospensione può, altresì, essere disposta dal RUP per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica, disposta con atto motivato della S.A.. Qualora la sospensione, o le sospensioni, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata contrattuale, o comunque quando superino 6 (sei) mesi complessivi, l'O.E. può chiedere la risoluzione del contratto senza indennità; se la S.A. si oppone, l'O.E. ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'O.E. negli altri casi. La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale.

L'O.E. non può mai, per nessun motivo, sospendere di sua iniziativa le prestazioni oggetto del presente appalto, né rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dal DEC, o da suoi delegati, nemmeno quando siano in atto controversie con la S.A..

La sospensione o il ritardo nelle prestazioni contrattuali dovute a decisione unilaterale dell'O.E. costituiscono inadempimento grave e tale da motivare la risoluzione del contratto se questi, dopo diffida a riprendere le attività entro il termine intimato formalmente dalla S.A., non vi abbia ottemperato. Tale eventuale azione unilaterale provocherà l'incameramento della garanzia versata, indipendentemente da eventuali azioni giudiziarie e ferme restando le responsabilità civili e penali che gravano sull'O.E. in quanto affidatario dell'appalto. In tale ipotesi restano a carico dell'O.E. stesso tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.



Art.26. Modalità di pagamento

I pagamenti saranno effettuati, a seguito di emissione di fatture mensili, entro n. 30 (trenta) giorni consecutivi dal termine ultimo per l'accertamento della conformità del servizio, previo accertamento della regolarità contributiva (DURC); tale accertamento dovrà essere effettuato entro 30 (trenta) giorni consecutivi dalla data di ricevimento delle fatture. Nelle fatture dovranno essere differenziate le ore di servizio prestate per ciascuna tipologia di sede.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione da parte della S.A..

Ai sensi della legge n.244/2007 e del D.M. n.55 del 03/04/2013, le parti si danno reciprocamente atto che le fatture relative al presente contratto saranno trasmesse solo ed esclusivamente in forma elettronica, secondo il formato di cui all'Allegato A "Formato della fattura elettronica" del D.M. n. 55/2013.

Le modalità di emissione e trasmissione della fattura elettronica alla S.A. per mezzo del Sistema di Interscambio (SdI), gestito dall'Agenzia delle Entrate, sono contenute nell'Allegato B "Regole tecniche" al citato D.M. n. 55/2013, mentre la gestione dell'intero processo di fatturazione è contenuta nell'Allegato C "Linee guida" del medesimo D.M. Il Codice B15316 6 Univoco Ufficio della Stazione Appaltante, al quale l'O.E. dovrà indirizzare le fatture elettroniche è il seguente: UF3A7H. Oltre al "Codice Univoco Ufficio" che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, l'O.E. dovrà altresì indicare nella fattura anche il Codice Identificativo Gara (CIG). Le fatture emesse in formato cartaceo dall'O.E. e trasmesse all'Ente Aggiudicatore saranno rifiutate da quest'ultimo, che non procederà al pagamento

Art. 27 Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, l'O.E. si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

L'O.E. è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque non oltre n. 7 (sette) giorni ogni variazione relativa ai dati trasmessi (estremi del conto corrente dedicato, persone delegate ad operare sul conto e relativo codice fiscale).

L'O.E. dovrà prevedere nei contratti sottoscritti con i sub-fornitori e i sub-contraenti, apposite clausole con cui gli stessi s'impegnano al rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136.

La mancanza nei subcontratti delle clausole che obbligano i sub-contraenti e sub-fornitori al rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari costituisce motivo di risoluzione contrattuale e di segnalazione dei fatti alle autorità competenti.

L'O.E. si impegna a comunicare ai sub-contraenti e sub-fornitori il codice identificativo di gara (CIG).

L'O.E. è tenuto a risolvere i contratti di subappalto e sub-fornitura di cui al comma precedente in caso di violazione della controparte degli obblighi di tracciabilità finanziaria, dandone immediata comunicazione alla S.A. e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo competente.

La violazione degli obblighi di tracciabilità previsti dalla legge n. 136/2010 e dal presente Capitolato comporta la risoluzione del contratto.

Art. 28 Forma e spese del contratto

Il contratto verrà sottoscritto in forma pubblica amministrativa, a cura dell'ufficiale rogante della S.A., ai sensi dell'art. 18, comma 1 del Codice dei Contratti.



Sono a carico dell'O.E. tutte le spese di contratto, quelle di bollo, di registro, di quietanza, i diritti fissi di segreteria e scritturazione, nonché ogni altra accessoria e conseguente al contratto.

Sono altresì a carico dell'O.E. ogni tassa, imposta, ecc., presente e futura esclusa l'IVA, imposta sul valore aggiunto che rimane a carico della S.A..

Art. 29 Controversie

Tutte le controversie relative alla validità, interpretazione, risoluzione ed esecuzione del presente appalto o al medesimo connesso saranno deferite in via esclusiva alla competenza del Foro di Monza. È in ogni caso escluso il ricorso all'arbitrato.

L'insorgere di un eventuale contenzioso non esime l'O.E. dall'obbligo di eseguire le prestazioni contrattuali.

La S.A. si riserva, in sede esecutiva, di istituire il collegio consultivo tecnico in caso di richiesta di una delle parti con la precisazione che in tal caso l'altra parte è obbligata a concorrere alla sua regolare istituzione.

Art. 30 Trattamento dei dati

Tutti i dati personali (comuni identificativi, sensibili e/o giudiziari) comunicati al Comune di Monza saranno trattati esclusivamente per finalità istituzionali nel rispetto delle prescrizioni previste dal Regolamento 679/2016/UE. Il trattamento dei dati personali avviene utilizzando strumenti e supporti sia cartacei che informatici. Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Monza. L'Interessato può esercitare i diritti previsti dagli articoli 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 22 del Regolamento 679/2016/UE.

L'informativa completa redatta ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento 679/2016/UE è reperibile presso gli uffici comunali e consultabile sul sito web dell'ente all'indirizzo www.comune.monza.it.

Titolare del trattamento: Comune di Monza - Piazza Trento e Trieste - 20900 Monza.

Il *Data Protection Officer* (DPO) / Responsabile della Protezione dei dati (RPD) (Art. 13.1.b Regolamento 679/2016/UE) è contattabile all'indirizzo mail dpo@comune.monza.it.

Ai sensi del Regolamento 679/2016/UE, il Comune di Monza in qualità di titolare del trattamento dei dati attribuisce il ruolo di responsabile esterno (*outsourcer*) all'O.E., come previsto dall'art. 28 del Regolamento 679/2016/UE.

L'O.E. non potrà conservare copia di dati e programmi della S.A., né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del contratto e dovrà, su richiesta, consegnarli alla S.A..

L'O.E. può utilizzare servizi di *cloud* pubblici per memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento del servizio affidato, solo previa autorizzazione della S.A.. In caso di inosservanza, la S.A. ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

In ogni caso, i dati acquisiti dall'affidatario nell'espletamento del servizio affidato, e i loro aggiornamenti, sono di proprietà della S.A., che in qualunque momento deve poterne liberamente disporre.

Deve essere garantita l'accessibilità ai *database* contenenti tali dati e la loro leggibilità in formato aperto. Al termine del contratto tutti i dati acquisiti e aggiornati, inerenti al servizio, devono essere trasmessi al Comune di Monza in formato aperto.



PARTE III - STRUTTURE

LOCALI E ATTREZZATURE

Art. 31 Consumi

Non sono a carico dell'O.E. gli oneri relativi ai seguenti consumi attribuibili agli spazi mensa, quali:

- acqua potabile
- gas metano
- energia elettrica
- riscaldamento
- tassa rifiuti

Le spese telefoniche sono a carico dell'O.E..

Art. 32 Spazi mensa

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio, la S.A. mette a disposizione dell'O.E. gli spazi mensa esistenti nei singoli plessi scolastici, educativi e socioeducativi, indicati negli Allegati 19, 20, 21 del presente Capitolato (cucine, refettori, depositi, dispense, spazi distribuzione e lavaggio, spogliatoi, bagni e antibagni ad uso del personale di cucina...) dall'avvio e fino al termine del contratto.

Le attrezzature, gli elettrodomestici e gli arredi in dotazione ad ogni struttura sono riepilogati negli Allegati inventari (Allegato 10) che potranno essere verificati durante i sopralluoghi obbligatori dalle Aziende concorrenti prima della presentazione della loro offerta.

Prima dell'inizio del servizio, sarà redatto in contraddittorio tra O.E. e S.A., un verbale di presa in consegna dei locali, degli spazi mensa e dei loro arredi/attrezzature/elettrodomestici che verrà sottoscritto dalle parti.

Tutti i beni assegnati dalla S.A. in uso gratuito all'O.E. alla data del verbale di consegna si intenderanno funzionanti e idonei alle relative funzioni. Le dotazioni di beni assegnate si intendono minime per la corretta esecuzione del servizio.

Per tutta la durata del contratto l'O.E. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali degli spazi mensa, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Ufficio Ristorazione scolastica.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'O.E. restano di proprietà della S.A. e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Gli spazi mensa potranno essere utilizzati dall'O.E. per preparare e confezionare pasti per utenti diversi da quelli richiesti dalla S.A., previa specifica autorizzazione della S.A. e riconoscimento di una royalty pari a € 0,40 (Iva esclusa) che sarà adeguata nel corso dell'appalto.

Art. 33 Autorizzazioni per il funzionamento degli spazi mensa

L'O.E. è tenuto all'aggiornamento e/o voltura delle autorizzazioni o nulla osta rilasciati dalle autorità competenti in caso di subentro, modifica degli spazi e conseguentemente delle planimetrie allegate alle autorizzazioni in essere, così come è tenuto alla richiesta ed all'ottenimento delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente, relativamente a nuovi impianti (nuove cucine e nuovi refettori).

Art. 34 Gestione degli spazi mensa

L'O.E. è tenuto ad effettuare a proprio carico la gestione di:

- spazi mensa (refettori, cucine e spazi annessi) e impianti presenti all'interno degli stessi (elettrico, idraulico, termoidraulico, ecc.);
- attrezzature e arredi in dotazione agli spazi mensa e risultanti dagli Allegati inventari (Allegato 10), offerti in sede di gara, installati e inseriti nel corso dell'appalto.

La gestione deve essere intesa come insieme coordinato delle attività di sorveglianza, conduzione, manutenzione ordinaria (manutenzione preventiva programmata e manutenzione correttiva a guasto), smaltimento dei rifiuti, fornitura dei materiali e scorte di obbligo; in particolare:

Sorveglianza= controllo visivo/tattile atto a verificare che le attrezzature e gli impianti siano nelle normali condizioni operative, siano facilmente accessibili e non presentino danni materiali accertabili tramite esame visivo;

Conduzione= da intendersi come il complesso di attività che hanno come obiettivo quello di garantire il massimo livello di continuità in esercizio degli impianti, delle apparecchiature e delle strutture e di assicurare il livello di comfort ambientale degli spazi in relazione alle loro destinazioni d'uso, nei termini previsti dalle vigenti leggi, nonché attraverso l'effettuazione di attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza degli impianti e delle componenti edili e di segnalazione di eventuali malfunzionamenti e/o guasti;

Manutenzione ordinaria= da intendersi come l'insieme delle operazioni di manutenzione preventiva programmata e di manutenzione correttiva a guasto che consentano di assicurare nel tempo la funzionalità delle strutture e delle apparecchiature, delle componenti edili ed impiantistiche, di tutti i locali in gestione e/o utilizzo (anche se promiscui con il plesso scolastico), quali in via esemplificativa e non esaustiva:

- controsoffitti (compresa la sostituzione dei pannelli e le relative intelaiature)
- tinteggiature ed intonaci (pareti e plafoni)
- rivestimenti e pavimenti dei locali a qualsiasi titolo in gestione
- serramenti interni ed esterni comprese porte di accesso e passaggio, tapparelle, vetri, serrature, cerniere, maniglioni antipanico, maniglie, ecc. di tutti i locali in gestione ed utilizzo, compresi i cancelli esterni pedonali e carrai di accesso agli spazi mensa
- impianti elettrici, idraulici, termotecnici dei locali a qualsiasi titolo in gestione
- linee di scarico (tra cui spurgo dei canali di scarico delle cucine, delle pilette a pavimento, dei lavandini, ecc.)
- apparecchiature varie

Quanto sopra detto dovrà essere realizzato grazie ad interventi predeterminati e programmati secondo le tempistiche indicate nelle tabelle di cui al presente articolo al fine di ripristinare l'efficienza in seguito a guasti, segnalati da dispositivi di allarme e/o su chiamata, che comportino la sostituzione parziale, incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio, di componenti e/o elementi tecnici soggetti ad usura e/o degrado.

Manutenzione preventiva programmata

Da intendersi come il complesso di attività di verifica periodica, di controllo, di fornitura dei materiali di consumo, di messa a punto e sostituzione di parti di ricambio e parti soggette ad usura atte a prevenire i guasti - qualora questi siano prevedibili - ed a mantenere in condizioni di adeguata



funzionalità e di massima efficienza le apparecchiature/attrezzature oggetto dell'appalto; la manutenzione è organizzata ed eseguita secondo un piano prestabilito fondato su quanto prescritto nei libretti di uso degli apparecchi, su previsioni, procedure di controllo, utilizzo di dati di funzionamento storici e secondo le tempistiche delle tabelle di cui al presente articolo.

Manutenzione correttiva a guasto

Da intendersi come il complesso di attività di manutenzione da eseguire su segnalazione e/o rilevazione di un'avaria/guasto al fine di ripristinare, anche mediante la sostituzione di parti di ricambio e/o la fornitura di materiali di consumo, la funzionalità dell'apparecchiatura.

In particolare l'O.E. deve:

- sostituire le parti e le componenti necessarie per il corretto funzionamento delle attrezzature utilizzando ricambi originali o comunque compatibili e certificati sotto la responsabilità dell'O.E. che esegue gli interventi
- effettuare gli interventi di manutenzione su forni, cucina, cuocipasta, frigoriferi, freezer, affettatrici, tritacarne, carrelli, armadi e carrelli termici, self-service, lavastoviglie, cappe di aspirazione, pelapatate, tagliaverdure, abbattitori e ogni altra attrezzatura o apparecchiatura in dotazione delle cucine e degli spazi mensa, entro 24/48 ore dal verificarsi del guasto ed in ogni caso effettuare ogni intervento necessario alla regolare esecuzione del servizio
- effettuare tutti gli interventi di cui al presente articolo

L'O.E. è tenuta altresì a sostituire temporaneamente le attrezzature mobili (es. affettatrici, tritacarne, frullatori, frigoriferi, freezer carrelli termici, ...) con attrezzature proprie finché non ne sarà ripristinato il funzionamento e, comunque, l'O.E. è tenuta ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive (es. fornitura di piatti a perdere in caso di guasto della lavastoviglie).

L'O.E., anche attraverso la dichiarazione di un fornitore, ha l'obbligo di comunicare alla S.A. l'impossibilità di riparazione e la conseguente necessità di sostituzione, utilizzando il budget di cui all'art. 96, delle attrezzature/apparecchiature dopo massimo n. 4 (quattro) interventi di riparazione delle medesime.

Ogni intervento manutentivo dovrà essere registrato sul libretto delle attrezzature/apparecchiature interessate e messo a disposizione della S.A. ogni volta che ne faccia richiesta.

Smaltimento= da intendersi come eliminazione, conformemente alle leggi in vigore e alle procedure del relativo servizio comunale, di tutti i rifiuti prodotti nell'espletamento dei servizi gestionali, evitando ogni pericolo per la salute e l'incolumità delle persone ed ogni rischio di inquinamento dell'aria, dell'acqua, del suolo e del sottosuolo, nonché ogni disturbo causato da odori e rumori; l'attività deve essere espletata secondo i regolamenti comunali che disciplinano la raccolta, il deposito ed il conferimento per lo smaltimento dei rifiuti. Sono compresi nelle operazioni di eliminazione dei rifiuti lo smaltimento di oli derivanti dalle attività di produzione e altresì la pulizia delle fosse biologiche, degli spurghi delle linee di scarico ove afferenti ai locali in uso e gestione (anche se confluenti nelle linee scolastiche).

fornitura di materiali e scorte d'obbligo= da intendersi come l'approvvigionamento e la fornitura di componenti, prodotti e materiali di uso comune occorrenti per l'espletamento della gestione degli impianti e apparecchiature oggetto dell'appalto; sono da considerarsi a carico dell'O.E. i seguenti



materiali di usura e/o consumo necessari per la manutenzione ordinaria degli impianti e delle apparecchiature oggetto del servizio:

- cinghie
- premistoppa
- guarnizioni
- fusibili, morsetti elettrici, lampade spia
- lubrificanti
- filtri per aria e per acqua
- manopole e volantini
- guarnizioni di porte e attrezzature
- liquidi refrigeranti
- filtri in acciaio inox per le cappe
- manopole, volantini, rubinetti, termocoppie e valvole di regolazione del gas
- revisione e riparazione degli organi di tenuta di tutte le valvole per acqua, gas, vapore
- riavvolgimento di motori e di trasformatori elettrici di qualunque potenza
- tutti i componenti di impianti ed apparecchi frigoriferi, esclusa la sostituzione di compressori, compreso il ripristino o il rabbocco della carica di refrigerante e di olio lubrificante
- lampade di illuminazione delle celle frigoriferi
- termometri e manometri guasti
- tutti i componenti ed apparecchi utilizzando gas metano, nonché della rete di distribuzione, sino ai limiti di consegna

Non è compresa nella gestione degli spazi mensa la manutenzione straordinaria (art. 35).

Tutti gli interventi di manutenzione devono essere effettuati con le precauzioni atte ad evitare la contaminazione delle attrezzature e nel rispetto delle norme igieniche e della normativa vigente. Pertanto, l'O.E. deve effettuare le manutenzioni ordinarie attraverso:

- verifiche, controlli ed interventi finalizzati alla corretta applicazione delle norme tecniche e delle istruzioni contenute nei manuali d'uso delle attrezzature
- pulizia ed accurata rimozione delle sostanze depositate, fuoriuscite o prodotte dalle macchine e dai loro componenti durante il funzionamento. L'operazione di pulizia deve comprendere anche lo smaltimento delle suddette sostanze secondo quanto previsto dalla normativa vigente
- sostituzione di componenti in caso di non corretto funzionamento attraverso lo smontaggio ed il rimontaggio di pezzi di modesto valore economico (cinghie, guarnizioni, fusibili, morsetti elettrici, lampade spia, lubrificanti, filtri per aria e per acqua, manopole, liquidi refrigeranti, rubinetti, termocoppie, valvole di regolazione del gas ...)

L'attività di manutenzione ordinaria dovrà essere eseguita da personale competente e qualificato, in possesso dei requisiti imposti dalle leggi e dalle norme vigenti.

Non è consentita all'O.E., se non previa autorizzazione scritta, alcuna modifica che possa in qualche modo alterare la funzionalità, la sicurezza e le caratteristiche delle apparecchiature/attrezzature. Gli interventi di manutenzione programmata non dovranno in alcun modo interrompere la continuità dell'erogazione dei servizi di ristorazione oggetto dell'appalto.



Le attività di manutenzione dovranno aver luogo con cadenze conformi alle regole tecniche di manutenzione delle attrezzature affidate e, comunque, le stesse cadenze dovranno garantire il buon funzionamento delle apparecchiature ed il rispetto della normativa vigente.

Rimane comunque inteso che, senza oneri aggiuntivi per la S.A.:

- la frequenza degli interventi deve aumentare qualora gli stessi non risultino sufficienti per garantire il regolare esercizio delle apparecchiature, oppure per specifiche richieste di prescrizioni di legge o normativa tecnica
- questa si riserva la più ampia facoltà, fornendo opportuna motivazione ma comunque a proprio insindacabile giudizio, di richiedere all'O.E. periodicità diverse per apparecchiature ritenute particolarmente critiche

L'O.E. predisporrà quindi un "PIANO DI MANUTENZIONE" relativo alle attrezzature/apparecchiature, che recepisce e sviluppa le indicazioni, peraltro non esaustive, specificate nel sotto riportato "Prospetto di manutenzione" che dovrà essere consegnato alla S.A. entro tre mesi dall'inizio del servizio, con indicazione del soggetto preposto all'esecuzione di ogni azione. I tempi di redazione del suddetto Piano non sospendono gli obblighi manutentivi a carico dell'O.E.

Più in generale l'O.E. dovrà effettuare tutti gli interventi di manutenzione preventiva, necessari per perseguire le finalità del presente articolo e per garantire la perfetta ottemperanza alla normativa vigente, sempre senza oneri aggiuntivi per la S.A..

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria, sulle attrezzature in dotazione al momento dell'affidamento o installate nel corso dell'appalto, sono a totale carico dell'O.E.; in nessun caso la S.A. si farà carico degli oneri derivanti da interventi di manutenzione ordinaria sulle attrezzature presenti negli spazi mensa e necessari al regolare espletamento del servizio ristorazione scolastica.

PROSPETTO DI MANUTENZIONE

| Descrizione intervento | PERIODICITA' | | | | | | |
|--|---|----------------|-----------|-------------|-------------|-----------|-------------------|
| | ogni giorno | ogni settimana | ogni mese | ogni 3 mesi | ogni 6 mesi | ogni anno | secondo necessità |
| BRASIERE E PIANI COTTURA A GAS O AD INDUZIONE | | | | | | | |
| 1 | Lavare e pulire il recipiente/piano di Cottura | X | | | | | |
| 2 | Ingrassare la vite e la madre vite del meccanismo di ribaltamento | | | | X | | |
| 3 | Verifica accensione piezo, pilota bruciatore, bruciatore principale. Controllo valvole/rubinetto, termocoppia | | | X | | | |



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

| | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|
| | sicurezza gas, termostato di sicurezza, raccordi e tubazioni gas | | | | | | | |
| 4 | Controllo, registrazione, lubrificazione cerniere sollevamento coperchio brasiera | | | X | | | | |
| 5 | Verifica fissaggio carter pannellature inox | | | | | X | | |
| 6 | Controllo, registrazione, lubrificazione cerniere sollevamento coperchio | | | X | | | | |
| 7 | Verifica sistema di ribaltamento, qualora l'apparecchiatura ne sia dotata | | | | | X | | |
| CUOCIPASTA A GAS | | | | | | | | |
| 1 | Lavare e pulire il recipiente e le strutture di supporto | X | | | | | | |
| 2 | Verifica accensione piezo, pilota bruciatore, termocoppia, valvola di sicurezza gas, scarico fumi, bruciatore principale | | | X | | | | |
| 3 | Controllo e pulizia sonde livello acqua | | | | | | | X |
| 4 | Ingrassaggio rubinetto scarico vasca, molle bilanciamento, coperchio, supporti albero, ribaltamento cestello | | | | | X | | |
| 5 | Verifica rubinetteria e raccordi idraulici | | | | | X | | |
| FORNI CONVEZIONE A GAS O ELETTRICI | | | | | | | | |
| 1 | Pulizia del vano caldo, strutture supporto teglie parete di aspirazione | X | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|--|---|
| 2 | Verifica accensione piezo, pilota bruciatore, termocoppia, valvola di sicurezza gas, scarico fumi, bruciatore principale | | | X | | | | |
| 3 | Revisione componenti impianto elettrico, pulizia motore e girante ventilatore/i | | | | | X | | |
| 4 | Verifica cerniere, guarnizione chiusura della porta | | | | X | | | |
| LAVAPENTOLE/LAVASTOVIGLIE | | | | | | | | |
| 1 | Pulizia griglie, filtri, ugelli erogatori, controllo scarichi | X | | | | | | |
| 2 | Controllo portelli di accesso vani di lavaggio: verifica funzionamento micro sicurezza, guide di scorrimento, bilancieri e bloccaggio in posizione alta | | X | | | | | |
| 3 | Pulizia elettrodi per la regolazione del livello dell'acqua e per la misurazione dell'alcalinità | | X | | | | | |
| 4 | Controllo delle tenute ad anello scorrevole delle elettropompe di lavaggio. Controllo tenuta di tutti i raccordi idraulici, per accertarsi che non vi siano perdite | | | | X | | | |
| 5 | Pulizia e disincrostazione tutti gli scambiatori, delle superfici interne delle vasche, delle serpentine di riscaldamento | | | | | | | X |
| 6 | Verifica motoriduttore | | | | | X | | |



| | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|--|---|---|---|
| | di trasporto e sicurezze antinfortunistiche | | | | | | | |
| 7 | Revisione componenti impianto elettrico, pulizia motori, verifica microinterruttori, elettrovalvole, quadro elettrico | | | | | X | | |
| 8 | Verifica nastro Trasportatore | | | X | | | | |
| 9 | Smontaggio e revisione gruppi ventilatori di estrazione ed asciugatur | | | | | | X | |
| CELLE FRIGORIFERE | | | | | | | | |
| 1 | Verifica sbrinamento, temperature | X | | | | | | |
| 2 | Verifica lampade germicida e impianto di illuminazione celle | | X | | | | | |
| 3 | Verifica unità motocondensante e batteria evaporante: controllo carica refrigerante, assorbimento motori, funzionamento pressostati e valvole pressostatiche / termostatiche, scarichi acqua e condensa | | | X | | | | |
| 4 | Revisione componenti impianto elettrico, pulizia motori, verifica microinterruttori, elettrovalvole, quadro elettrico | | | | | X | | |
| 5 | Verniciatura parti metalliche arrugginite (staffe, basamenti, motori, tubi,..) | | | | | | | X |
| 6 | Rabbocco o cambio olio compressori | | | | | | | X |
| 7 | Disincrostazione condensatori | | | | | | | X |



| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|--|--|
| 8 | Verifica porte e loro isolamento, maniglie di sicurezza, cerniere, guarnizione porta | | | | X | | | |
| ARMADI/VETRINE REFRIGERATI FRIGORIFERI | | | | | | | | |
| 1 | Verifica unità motocondensante ed evaporatore, pulizia batterie e ventilatori. Controllo valvola termostatica, verifica motoventilatori. Controllo carica Refrigerante | | | | X | | | |
| 2 | Controllo sportelli di chiusura, cerniere e guarnizioni | | | X | | | | |
| 3 | Revisione componenti impianto elettrico | | | | | X | | |
| 4 | Verifica teletermostato temperatura e Sbrinamento | X | | | | | | |
| AFFETTATRICI | | | | | | | | |
| 1 | Verifica taglio, smerigli, vela, asta paralama, carrello porta salumi, piedini ventosa, molatura lama | | X | | | | | |
| 2 | Verifica impianto elettrico e dispositivi di sicurezza | | | X | | | | |
| 3 | Verifica motoriduttore, lubrificazione parti in movimento | | | | X | | | |
| TRITACARNE, MIXER | | | | | | | | |
| 1 | Revisione componenti impianto elettrico e pulizia motori | | | | | X | | |
| 2 | Verifica dispositivi di sicurezza e antinfortunistici | | | X | | | | |
| 3 | Verifica cinghie di trasmissione o sistema di accoppiamento | | | | X | | | |



| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|---|---|---|--|---|
| | motore lama | | | | | | | |
| 4 | Verifica fissaggio apparecchiature, e pannellature esterne | | | | X | | | |
| 5 | Sostituzione utensili taglienti | | | | | | | X |
| 6 | Verifica circuito idraulico. Lubrificazione | | | | | X | | |
| ABBATTITORE DI TEMPERATURA | | | | | | | | |
| 1 | Pulizia, disincrostazione condensatore | | | | | | | X |
| 2 | Verifica unità condensatrice, valvola termostatica, pressostatica, barostatica, carica refrigerante, ventilatori evaporatore, apparecchiature di regolazione, pressostati lavoro e sicurezza | | | | X | | | |
| 3 | Revisione componenti impianto elettrico | | | | | X | | |
| 4 | Verifica porta di carico, maniglia, cerniere, guarnizione | | | | X | | | |
| 5 | Pulizia filtri acqua | | | X | | | | |
| PELAPATATE | | | | | | | | |
| 1 | Verifica/sostituzione camera abrasiva | | | X | | | | |
| 2 | Verifica mozzo centrale. Verifica tenuta tramoggia e sostituzione caso di perdita | | | | X | | | |
| 3 | Verifica cinghie di trasmissione | | | | | X | | |
| 4 | Revisione impianto Elettrico | | | | | X | | |
| 5 | Verifica dispositivi di sicurezza e antinfortunistici | | | X | | | | |
| 6 | Controllo pannellature esterne. Verifica | | | | X | | | |



| | | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|---|--|---|
| | fissaggio macchina | | | | | | | |
| 7 | Verifica circuito idraulico e scarico | | | | X | | | |
| IMPIANTO ESTRAZIONE FUMANE | | | | | | | | |
| 1 | Pulizia filtri cappe | | X | | | | | |
| 2 | Pulizia cappe, canali sia in aspirazione che in mandata | | | | | | | X |
| 3 | Verniciatura canali, ventilatore e staffe | | | | | | | X |
| 4 | Pulizia girane e chiocciolo ventilatore | | | | | | | X |
| 5 | Sostituzione filtri | | | | | | | X |
| 6 | Revisione componenti impianto elettrico | | | | | X | | |
| CARRELLI | | | | | | | | |
| 1 | Pulizia interna ed esterna | X | | | | | | |
| 2 | Riparazione porte, guide, reggiovassi, ruote piroettanti e loro lubrificazione, pannellature esterne | | | | | | | X |
| CARRELLI PER IL TRASPORTO DEI PASTI | | | | | | | | |
| 1 | Vedi manuale di manutenzione e di uso del costruttore | | | | | | | X |
| ARREDI | | | | | | | | |
| 1 | Pulizia interna ed esterna | X | | | | | | |
| 2 | Verifica e riparazione antine scorrevoli, cassettiere, binari, ripiani, piedini, pennellature | | | | | | | X |
| LAVELLI | | | | | | | | |
| 1 | Revisione gruppi di erogazione acqua, sifoni | | | | | | | X |
| 2 | Verifica antine scorrevoli, ripiani fiancate (in caso di mobile con lavello) | | | | | | | X |



| STRUTTURE - PAVIMENTO | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|---|---|---|
| 1 | rilievo delle variazioni cromatiche, delle fessurazioni, delle spaccature e frantumazioni, della planarità generale di tutte le pavimentazioni, indipendentemente dal materiale delle stesse, con relativa riparazione | | | | | | X | X |
| STRUTTURE - PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI | | | | | | | | |
| 1 | Verifica efficienza della condizione estetica e funzionalità della superficie con relativa riparazione | | | | | X | | X |
| 2 | Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggior sollecitazione e usura con relativa riparazione | | | | | X | | X |
| STRUTTURE - PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI | | | | | | | | |
| 1 | Controllo di rotture con relativa riparazione | | | | | X | | |
| STRUTTURE - PARETI VERTICALI INTERNE, PLAFONI, CALORIFERI: INTONACI, TINTEGGIATURE , VERNICIATURE | | | | | | | | |
| 1 | Verifica della condizione della finitura superficiale (efflorescenza, macchie, alterazioni, ecc...) e riparazione eventuale del danno a seguito della segnalazione all'Ufficio Ristorazione scolastica | | | | | X | | |
| 2 | Verifica della funzionalità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc) e caloriferi; intervento riparativo (rimozione tempestiva sfogliatura, | X | | | | | | X |



| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|--|---|
| | tinteggiatura, rimozione ruggine e verniciatura) | | | | | | | |
| STRUTTURE - SERRAMENTI/INFISSI INTERNI ED ESTERNI E CANCELLI DI ACCESSO | | | | | | | | |
| 1 | Controllo della funzionalità dei serramenti interni ed esterni compresi i cancelli di accesso pedonali e carrai e segnalazione all'Ufficio Ristorazione scolastica, relativa riparazione e/o sostituzione delle componenti danneggiate cui tapparelle, vetri, serrature, cerniere, maniglioni antipanico, maniglie, ecc. | | | | | X | | |
| 2 | Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati e segnalazione all'Ufficio Ristorazione scolastica con relativa riparazione/sostituzione | | | | | X | | |
| 3 | Controllo stato di conservazione reti antinsetti ed eventuale intervento riparativo | | | | | X | | X |
| STRUTTURE - CONTROSOFFITTI | | | | | | | | |
| 1 | Verifica della condizione della superficie e segnalazione all'Ufficio Ristorazione scolastica con relativa riparazione-sostituzione degli elementi danneggiati | | | | | X | | |
| 2 | Rimozione situazioni di pericolo e messa in sicurezza degli spazi interessati a tutela del personale | | | | | | | X |

| STRUTTURE - COMPONENTI ELETTRICHE: LAMPADE, PRESE, CAVI, TUBI FLUO, SERRATURE | | | | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|---|--|--|
| 1 | Verifica del corretto funzionamento e della rispondenza alle normative vigenti delle componenti suddette, segnalazione all'Ufficio Ristorazione scolastica con relativa riparazione sostituzione degli stessi | | | | | X | | |
| STRUTTURE - COMPONENTI ELETTRICHE: QUADRI, CITOFONI | | | | | | | | |
| 1 | Verifica del corretto funzionamento e della rispondenza alle normative vigenti delle componenti suddette, segnalazione all'Ufficio Ristorazione scolastica e relativa riparazione e/o sostituzione degli stessi | | | | | X | | |
| IMPIANTI - LINEE IDRAULICHE E FOGNARIE | | | | | | | | |
| 1 | Verifica del corretto funzionamento delle linee idrauliche e fognarie con segnalazione all'Ufficio Ristorazione scolastica e/o sostituzione degli stessi | | | X | | | | |

Art. 35 Manutenzione straordinaria

Si intende per manutenzione straordinaria ogni intervento che comporta:

- la parziale/totale sostituzione o il potenziamento degli impianti e/o delle attrezzature esistenti (ad es. anche impianti di aspirazione, celle frigorifere...)
- la modifica di intere apparecchiature/dispositivi e di loro parti significative che si siano danneggiate irreparabilmente per usura, nonostante la corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, o per guasto accidentale
- tutti gli interventi necessari per adeguamenti alle normative o migliorie

Durante il corso dell'appalto, l'O.E. ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo alla S.A. tutte quelle circostanze riguardanti impianti ed apparecchiature consegnate all'inizio del servizio (art. 36) e le problematiche di carattere impiantistico che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

Dopo aver concordato con la S.A. quali potrebbero essere le linee generali dell'intervento, l'O.E. sarà tenuta alla presentazione di un preventivo/computo metrico estimativo per la realizzazione dell'intervento stesso, essendo gli oneri della manutenzione straordinaria da remunerare a parte



rispetto alla gestione ordinaria (parte VII del Capitolato).

Nella stesura del predetto preventivo, l'O.E. dovrà distinguere la fornitura a piè d'opera del materiale, dalla manodopera necessaria per attuare la sua installazione.

La S.A. a suo insindacabile giudizio valuterà, dopo opportuna verifica di congruità dei prezzi esposti, quali interventi di manutenzione intende commissionare.

La S.A. si riserva in ogni caso l'insindacabile facoltà di affidare gli interventi di manutenzione straordinaria anche ad altre imprese, ove tale soluzione sia più vantaggiosa e praticabile.

Nella circostanza in cui un intervento di manutenzione straordinaria debba essere realizzato sugli impianti con particolare urgenza, al fine di evitare situazioni che possano pregiudicare l'erogazione dei servizi o comportare gravi danni per gli impianti interessati, l'autorizzazione a procedere potrà essere espressa dalla S.A. anche solo tramite mail, a prescindere dalla procedura sopra indicata.

Rimane fin d'ora inteso che, per tutti gli interventi di manutenzione straordinaria che dovessero essere commissionati all'O.E., questa assolverà anche le attività d'assistenza tecnico-amministrativa, tese alla progettazione, alla produzione di documentazione tecnica di calcolo e di disegno, all'aggiornamento della documentazione esistente, all'ottenimento di autorizzazioni e di collaudo degli Enti preposti, ecc.

Sono a carico dell'O.E., senza oneri aggiuntivi per la S.A., tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza dell'O.E. stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente Capitolato.

Art. 36 Anagrafe delle apparecchiature e delle strutture

L'O.E. ha l'obbligo di mantenere costantemente aggiornati il censimento delle anagrafiche tecniche delle apparecchiature oggetto dell'appalto nonché le planimetrie degli spazi mensa.

In particolare dovrà provvedere a:

- censimento delle apparecchiature, con raccolta di dati tecnici e manuali (ad es. la marca, il modello, la data di installazione, il numero di serie e la classe di appartenenza di efficienza energetica), per la predisposizione di un archivio di riferimento, costituito dalle anagrafiche riportanti tutte le informazioni riguardanti ciascuna macchina o attrezzatura
- assegnazione ad ogni macchina di tutti gli interventi manutentivi e le relative tempistiche previsti dalle norme tecniche, dai manuali d'uso e manutenzione dei costruttori, dal cronoprogramma del presente Capitolato
- programmazione interventi manutentivi per tutto l'arco contrattuale (su base annua, semestrale, mensile, quindicinale, settimanale, giornaliera)
- predisposizione delle planimetrie aggiornate, in caso di modifiche relative all'organizzazione degli spazi (disposizione arredi o attrezzature) o in caso di interventi di ampliamento/cambio destinazione

L'O.E. può utilizzare come base per i rilievi e per il censimento gli attuali inventari, di cui all'Allegato 10 nonché le planimetrie degli spazi mensa messi a disposizione dalla S.A..

I rilievi, il censimento e l'anagrafica dovranno essere completati entro sei mesi dall'inizio dell'appalto: con cadenza annuale, l'O.E. provvederà a trasmettere in formato digitale, fino al completamento previsto nei tempi indicati, lo stato di avanzamento dell'anagrafe realizzata e la copia degli archivi, dei dati e delle planimetrie.

La S.A. rimane proprietaria a pieno titolo dell'archivio tecnico informatico.



Art. 37 Verifiche periodiche spazi mensa

Al fine di garantire il corretto esercizio delle attrezzature, l'O.E. deve applicare il "Piano di manutenzione" ed osservare rigorosamente il cronoprogramma dallo stesso predisposto e presentato entro 3 mesi dall'avvio del servizio.

La S.A. si riserva la facoltà di chiedere la presentazione dei documenti comprovanti l'effettuazione degli interventi di cui al Piano di manutenzione nell'esercizio del proprio diritto di controllo. Una copia degli stessi dovrà essere in ogni caso conservata presso le strutture a disposizione degli organismi di controllo.

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere registrati su apposite "Schede di manutenzione" a cura dell'O.E. e depositate presso le singole strutture.

In qualunque momento su richiesta della S.A., e in ogni caso ogni dodici mesi, le parti devono verificare l'esistenza e lo stato di conservazione di locali, attrezzature e arredi messi a disposizione dell'O.E..

Qualora si verificasse l'assenza di attrezzature/arredi rispetto all'inventario inizialmente sottoscritto dalle parti o emergesse la necessità di interventi di ripristino dello stato iniziale e/o della funzionalità l'O.E. è tenuta a consegnare l'attrezzatura/arredo entro 20 giorni dal riscontro.

In caso di inadempienza, trascorso il suddetto termine, la S.A. procederà direttamente dandone comunicazione scritta all'O.E. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 38 Sostituzione e integrazione di attrezzature e arredi

La sostituzione/integrazione delle attrezzature e degli arredi dei refettori (ad es. tavoli, sedie o sgabelli ...), delle cucine e degli spazi annessi è a carico della S.A. che vi provvederà attraverso il "Budget a disposizione della S.A." di cui alla Parte VII del presente Capitolato.

Sarà, tuttavia, a carico dell'O.E. la sostituzione immediata di attrezzature/arredi danneggiati a causa di accertata incuria nell'uso delle stesse da parte del personale di cucina.

La S.A. autorizzerà la sostituzione delle attrezzature solo dopo almeno n. 4 (quattro) interventi di riparazione della medesima componentistica e del contestuale rilascio da parte di un tecnico qualificato di una idonea dichiarazione che attesti la non convenienza della riparazione dell'attrezzatura guasta. Ogni intervento manutentivo dovrà essere registrato, a cura dell'O.E., sul libretto delle attrezzature/apparecchiature interessate e messo a disposizione della S.A. ogni volta che ne faccia richiesta.

Della necessità di ogni sostituzione/integrazione dovrà essere data adeguata e tempestiva comunicazione alla S.A. come specificato nell'art.34.

Conformemente ai CAM 2020 sulla ristorazione scolastica, le attrezzature fornite e quelle sostituite nel corso dell'appalto, che ricadano nell'ambito di applicazione del Regolamento UE n 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.



In particolare:

- frigoriferi e congelatori professionali, che ricadono nel campo dei regolamenti delegati (UE) n 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n 1095/2015 sull'ecodesign non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili sul mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati
- lavastoviglie professionali devono avere sistemi di recupero di calore o in alternativa capacità di uso diretto di acqua di rete, doppia parete e possibilità di effettuare lavaggi integrati

In sede di consegna l'O.E. dovrà fornire alla S.A. i libretti di istruzione, le schede tecniche, dai quali si evinca che l'attrezzatura fornita, identificata dal numero di serie, appartiene alla classe di efficienza energetica richiesta e presenta le caratteristiche tecniche ed ambientali di cui sopra

Le attrezzature e gli impianti installati, al termine del contratto rimarranno di proprietà della S.A. senza onere aggiuntivo per la S.A. stessa.

Nel caso di cucine interne non più idonee per la produzione pasti che vengano convertite in spazi distribuzione, si intendono a carico dell'O.E. le operazioni di separazione, smontaggio e facchinaggio per la rimozione/sostituzione di arredi/attrezzature. Inoltre, nel caso di rimozione/sostituzione di arredi/attrezzature in buone condizioni non altrimenti collocabili in altri spazi mensa di proprietà della S.A., l'O.E. si impegna a collocare e gestire (presidio, ricollocamento e conseguente spostamento ...) detti arredi/attrezzature in uno spazio individuato dalla S.A. per tutta la durata di esecuzione del contratto, al termine del quale gli arredi/attrezzature verranno riconsegnate alla S.A. come meglio esplicitato al seguente art. 42. Il ricollocamento delle attrezzature dovrà avvenire in accordo con la S.A.

Qualora l'offerta tecnica presentata in sede di gara da parte dell'O.E. preveda la fornitura di attrezzature e/o arredi in sostituzione o ad integrazione di quelli esistenti, l'aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese alla realizzazione degli impianti necessari alla loro corretta installazione e, a seguito delle prove di funzionalità degli arredi/attrezzature forniti, dovrà trasmettere alla S.A.:

- copia della bolla di consegna del fornitore;
- verbale di corretta installazione e delle prove di regolare funzionamento delle attrezzature/arredi con esito positivo;
- certificazioni e schede tecniche delle attrezzature/arredi;
- certificati dell'avvenuto smaltimento delle attrezzature/arredi eventualmente rimosse, in conformità a quanto previsto dal regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani riguardo i beni durevoli; le spese di smaltimento sono a carico dell'aggiudicatario;
- dichiarazioni di conformità degli impianti tecnologici realizzati/adequati (rete elettrica, rete idrica o di scarico, rete gas e rete aerea) a servizio delle nuove attrezzature.

Art. 39 Supplenza nelle operazioni di manutenzione e sostituzione

Qualora la S.A. non ritenesse soddisfacenti gli interventi di manutenzione o di sostituzione di attrezzature (nei casi previsti al precedente articolo) da parte dell'O.E., può, in qualsiasi momento previa contestazione scritta all'O.E., avocarsi i suddetti interventi detraendo dal corrispettivo mensile dovuto all'O.E. la spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

L'O.E. è inoltre responsabile degli eventuali danni arrecati alle strutture esistenti, durante i lavori di



manutenzione e/o miglioramento, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando la S.A. da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo. L'O.E. deve tassativamente vietare l'accesso a persone estranee all'esecuzione delle manutenzioni; la responsabilità circa l'osservanza di tale divieto è in capo all' O.E. e la relativa inosservanza comporta l'irrogazione della penale.

Art. 40 Accessi agli spazi mensa

L'O.E. garantisce in ogni luogo ed ora il libero accesso al personale della S.A. o di altri soggetti dalla stessa autorizzati preposti al controllo dell'efficienza e regolarità del servizio.

Art. 41 Consegna all'O.E. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi della S.A.

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna in contraddittorio tra le parti.

Con la firma del verbale di consegna, l'O.E. prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.

All'atto della firma del verbale verrà consegnato il documento di cui all'Allegato 10 che servirà come base per il censimento delle attrezzature e la redazione delle anagrafiche di cui all'art 36.

In qualunque momento, su richiesta della S.A. e comunque alla scadenza del contratto l'O.E. si impegna a riconsegnare alla S.A. i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'O.E. ai prezzi correnti di mercato per il ripristino.

Art. 42 Spazi mensa alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto, l'O.E. si impegna a riconsegnare alla S.A. gli spazi mensa con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risultanti dal Verbale di consegna e dall'inventario, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'O.E. apporterà nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dall'O.E. I locali ed i beni devono essere riconsegnati alla S.A. in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal Verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all' O.E. trattenendo le spese sostenute dalla liquidazione dei corrispettivi all'O.E. oppure dalla garanzia.

Art. 43 Divieto di variazione della destinazione d'uso degli spazi mensa

I locali consegnati dalla S.A. all'O.E. devono essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'O.E. si impegna, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, per tutta la durata dell'appalto, a non mutare, pena risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

PARTE IV - PERSONALE

Art. 44 Norme generali

L'O.E. deve disporre delle risorse umane, per numero e livello, adeguate a garantire l'esecuzione del



servizio a regola d'arte avvalendosi di lavoratori idonei allo svolgimento delle proprie mansioni e applicando le norme del contratto di categoria. Il personale dovrà essere addestrato e formato come indicato nel successivo art. 55.

Prima dell'avvio del contratto, l'O.E. deve trasmettere alla S.A. l'elenco nominativo del personale con i dati anagrafici, se trattasi di personale riassorbito (clausola sociale), il contratto applicato e la sua natura (tempo indeterminato, determinato, part-time, numero di ore settimanali/mensili di assunzione), sospensione estiva, ogni altra informazione utile a definire il contesto giuridico e la regolarità del rapporto di lavoro. Per gli anni scolastici successivi, l'O.E. dovrà produrre le suddette informazioni per le nuove assunzioni.

Prima dell'inizio di ciascun anno educativo/scolastico (comunque non oltre il 31 ottobre di ogni anno scolastico), l'O.E. deve trasmettere alla S.A.:

- l'organigramma del personale assegnato a tutte le strutture, utilizzando lo schema dell'Allegato 15, integrato con le seguenti informazioni: nominativo, qualifica e livello
- la dichiarazione attestante l'assenza di condanne penali per violazione delle norme sul contrasto dell'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, (art. 25 bis del D.P.R. n. 313/2002 e artt. 600 del Codice penale) desunta dal certificato penale del casellario giudiziale richiesto dall'O.E. per ciascun dipendente e per coloro che svolgano attività per il servizio ristorazione che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Art. 45 Clausola sociale

Sono richieste, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, come requisiti necessari dell'offerta, ex art. 57 del D. Lgs. 36/2023, misure orientate tra l'altro a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare. Per promuovere la stabilità occupazionale, l'O.E., allo scopo di perseguire la continuità e le condizioni di lavoro acquisite dal personale, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione, con le esigenze tecnico-operative e con le caratteristiche dei servizi di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto, si impegna prioritariamente ad assumere a tempo indeterminato e con passaggio diretto, previa accettazione dei dipendenti, il personale attualmente impiegato di cui all'Allegato 17.

Resta impregiudicata la successiva facoltà del dipendente di presentare formale richiesta all'O.E. di adesione in qualità di socio, se trattasi di cooperativa.

L'O.E. valuta la possibilità di assumere unità che, per quantità e qualifica, sia armonizzabile con la propria struttura operativa in funzione dell'organizzazione di impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per i servizi, fatto salvo quanto previsto dagli specifici CCNL di riferimento.

Art. 46 Assunzione e trattamento del personale dipendente

Il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (codice CNEL: H05Y) è il contratto in vigore applicabile al personale impiegato nel presente appalto, in quanto è stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e il suo ambito di applicazione è strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto.



Qualora l'O.E. dichiari nella propria offerta di voler applicare un differente contratto collettivo, lo stesso dovrà garantire ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla S.A.. In tal caso, ai sensi dell'art. 11 del DLgs 36/2023 e ai fini dell'aggiudicazione, l'O.E. dovrà dichiarare il proprio impegno ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata, ovvero dichiarare l'equivalenza delle tutele che sarà verificata con le modalità di cui all'articolo 110 del DLgs 36/2023. Le medesime tutele normative ed economiche dovranno essere garantite ai lavoratori in subappalto.

L'O.E. è tenuto a garantire la continuità del personale impiegato, fatta salva l'esigenza di sostituzione del personale (per congedi, malattie, gravidanze, dimissioni etc.) o esigenze della S.A. per carenze nell'erogazione del servizio.

L'O.E. dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti, e se costituito sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato alla S.A. entro n.5 (cinque) giorni consecutivi dal verificarsi del predetto evento.

L'O.E. dovrà esibire ad ogni richiesta della S.A. il registro infortuni e gli altri registri obbligatori previsti dalle vigenti norme in materia.

L'O.E. dovrà osservare le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro dettate dal D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.

L'O.E. è responsabile del comportamento dei lavoratori addetti a tutti i processi direttamente o indirettamente connessi all'esecuzione del servizio; esso deve garantire che tali lavoratori tengano un comportamento irreprensibile, mantengano nei rapporti interpersonali e con i piccoli utenti una condotta adeguata e corretta, collaborino al mantenimento di un clima sereno, osservino gli obblighi di riservatezza nonché tutte le norme in materia di igiene e di cui all'Allegato 04. La S.A. si riserva di contestare la mancata osservanza di quanto sopra e di richiedere, per comprovati motivi, l'allontanamento e la sostituzione degli addetti inadempienti. In tal caso l'O.E. deve provvedere all'allontanamento ed alla contestuale sostituzione entro le successive ventiquattro ore (24) dalla richiesta, senza alcun onere per la S.A., con eventuale instaurazione successiva del contraddittorio.

L'O.E., i suoi dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo nella realizzazione del servizio, compresi eventuali subappaltatori, dovranno osservare il Codice di comportamento adottato dal Comune e pubblicato sul sito internet comunale www.comune.monza.it nella sezione Amministrazione trasparente > Disposizioni generali > Atti Generali > Codici disciplinari e di condotta > Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.

Art. 47 Dotazione organica

Il servizio deve essere erogato a regola d'arte con personale dell'O.E., ad eccezione dei servizi accessori per i quali sia stato previsto il subappalto in sede di offerta, che deve essere adeguato come livelli, numero ed orario al numero dei pasti totali. La dotazione organica minima di ogni struttura del personale addetto alla preparazione, distribuzione e sanificazione, determinata sulla base dei pasti medi dell'a.s. 2023/2024 e tenendo conto delle specificità e delle caratteristiche di ogni struttura (es. produzione di pasti in loco, veicolati, doppi e tripli turni etc), è indicata nell'Allegato 15.



Per pasti medi si intende il numero di pasti mediamente erogati in un mese preso a campione, coerente con le percentuali di assenza medie indicate negli Allegati 01, 01a, 02, 02a e nell'art. 12. Qualifiche, numero di persone e monte ore di ciascuna struttura, di cui all'Allegato 15, dovranno essere garantiti costantemente per tutta la durata dell'appalto, sia nei centri cottura/cucine in loco sia nei refettori; pertanto in caso di assenza di uno o più operatori devono essere previste le necessarie sostituzioni.

Nella ripartizione del monte ore giornaliero del personale di ogni struttura, l'O.E. è tenuto a garantire, sia nella fase di somministrazione dei pasti sia nella fase di sanificazione degli spazi mensa, un rapporto di almeno 1:45 (un operatore ogni 45 pasti).

Gli indici di produttività giornalieri delle singole strutture (ovvero il rapporto tra il totale del monte ore giornaliero - Allegato 15, diviso il numero di pasti giornalieri da capitolato, moltiplicato per cento) ed i rapporti giornalieri delle singole strutture tra il personale ed il numero di pasti previsto dal capitolato, dovranno essere mantenuti costanti per tutta la durata dell'appalto, pertanto, in caso di assenza di uno o più operatori devono essere previste le necessarie sostituzioni.

Nel caso di variazioni dell'utenza nel corso dell'appalto, l'O.E. dovrà adeguare l'organico inizialmente previsto in ogni cucina/refettorio effettuando la seguente proporzione:

$$a:b=X:c$$

$$X = \frac{a * c}{b}$$

Dove, per la singola struttura di riferimento:

a= numero di addetti di cui all'organigramma Allegato 15,

b= numero di pasti previsto dall'Allegato 01a o 02a

c= nuovo numero di pasti

X= numero di addetti che deve essere presente nella cucina/refettorio in seguito alla variazione dei pasti.

Nel caso in cui il valore ottenuto da tale rapporto dovesse essere decimale e la prima cifra decimale fosse uguale o maggiore di 5, il valore dovrà essere approssimato per eccesso, in caso contrario per difetto.

Lo stesso dicasi per la determinazione del monte ore giornaliero:

$$m:b=X:c$$

$$X = \frac{m * c}{b}$$

Dove per la singola struttura di riferimento:

m= monte ore di cui all'organigramma Allegato 15

b= numero di pasti previsto dall'Allegato 01a o 02a

c= nuovo numero di pasti

X= monte ore giornaliero che deve essere assicurato nella cucina/refettorio in seguito alla variazione dei pasti.



Nel caso in cui il valore ottenuto da tale rapporto dovesse essere decimale e la prima cifra decimale fosse uguale o maggiore di 5, il valore dovrà essere approssimato in eccesso, in caso contrario in difetto.

Lo stesso meccanismo di riparametrazione sarà utilizzato dal personale incaricato dalla S.A. per i controlli sull'esecuzione del contratto.

Resta inteso che, in caso di incremento dell'organico o del monte ore per effetto di un aumento dei pasti, nulla sarà dovuto dalla S.A.. Ogni variazione all'organico previsto dovrà essere sempre e comunque approvata ed autorizzata dalla S.A..

Annualmente la S.A. comunicherà all'O.E. il numero degli iscritti all'anno scolastico di riferimento al fine dell'adeguamento dell'organico ai sensi del presente articolo; l'O.E. entro il 31 ottobre di ogni anno, come indicato nel precedente art. 44, invierà alla S.A. l'aggiornamento dell'organigramma sulla base del numero complessivo degli iscritti decurtato delle percentuali medie di assenza di cui all'art. 12, utilizzando lo schema dell'Allegato 15.

Presso ogni struttura dovrà essere compilato e conservato un foglio firma giornaliero e un riepilogativo mensile, sia del personale assegnato ad ogni singola scuola sia del personale impiegato in sostituzione, completo di nominativi, qualifica ed orari del personale, da esibire ad ogni richiesta del personale comunale preposto al controllo.

L'Operatore economico:

- è responsabile dell'assunzione e del comportamento del proprio personale operante presso le scuole e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, il personale scolastico (docenti e ausiliari), il personale della S.A. incaricato del controllo e del monitoraggio del servizio
- deve informare dettagliatamente il proprio personale circa il contenuto del presente Capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. In particolare è tenuto a garantire la presenza nei centri di produzione ed in ogni refettorio di una copia del capitolato e dei relativi Allegati, delle ricette e della tabella dei pesi a cotto e dei pesi a crudo da lui stesso predisposti per assicurare l'ottenimento dei pesi a cotto richiesti come indicato dall'art. 61
- è tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi
- si obbliga a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Art. 48 Sostituzione del personale

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dei parametri di cui al precedente art. 47.

Il ricorso allo straordinario, in luogo della sostituzione, è consentito solo ed esclusivamente nei primi 2 giorni di assenza non programmata del dipendente e a condizione che si verifichino le seguenti ipotesi:



- assenze improvvise e non programmate; non è possibile ricorrere allo straordinario in caso di ferie e permessi e altri istituti previsti dalla legge
- il lavoratore a cui si chiede la prestazione di lavoro straordinario deve essere già previsto nell'organico del singolo plesso o del plesso limitrofo
- la prestazione straordinaria deve essere richiesta al di fuori dell'orario ordinario del lavoratore (antecedente o posticipata rispetto all'orario ordinario)
- il lavoratore che svolge il lavoro straordinario deve essere di pari qualifica e deve svolgere le medesime funzioni del lavoratore da sostituire

Art. 49 Qualifiche

PERSONALE OPERATIVO

Il personale operativo di cui all'Allegato 15 dovrà possedere le seguenti qualifiche:

- cuoco livello 3 (centri cottura di via Silva, Modigliani Papini, Bachelet, Tacoli)
- cuoco livello 4
- aiuto cuoco livello 5
- addetto mensa livello 6S
- magazziniere livello 4
- autista livello 5

I cuochi dei centri cottura (Via Silva, Modigliani Papini, Bachelet, Tacoli) dovranno avere un'esperienza almeno quinquennale nella ristorazione scolastica, mentre per le restanti cucine i cuochi dovranno avere un'esperienza almeno triennale.

PERSONALE DIRETTIVO

Oltre alle figure tecniche, professionali ed amministrative incluse nell'organizzazione generale aziendale dell'O.E. e che svolgono attività trasversali non direttamente ed esclusivamente afferenti al servizio di cui al presente appalto (ad es. Responsabile della sicurezza, Responsabile degli acquisti, personale amministrativo ...) oppure professionalità necessarie alla realizzazione dei progetti/interventi previsti dal presente capitolato (ad es. educatore/animatore ...), l'O.E. deve assegnare al servizio della S.A. le seguenti figure professionali:

- A) Il **direttore mensa** dovrà possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale ruolo ed essere in possesso di un'esperienza almeno quinquennale nella posizione di direttore nel settore della ristorazione scolastica di dimensione pari o superiore a quella oggetto del presente appalto, in possesso di un diploma universitario o laurea in tecnologia alimentari o scienze e tecnologia della ristorazione;
- B) Il **vice direttore mensa** dovrà possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale ruolo ed essere in possesso di un'esperienza almeno triennale nella posizione di direttore nel settore della ristorazione scolastica;
- C) Il **personale impiegato per l'elaborazione di diete speciali** dovrà avere la qualifica di dietista (D. M. n° 744 del 1994), e pertanto essere in possesso di un titolo di studio specifico (Laurea di 1° o 2° livello o titoli pregressi equipollenti). Dovrà inoltre avere un'esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica;
- D) Il **cuoco professionista-Chef** dovrà possedere almeno il Diploma di scuola superiore di secondo grado, alberghiero e/o per la ristorazione, dovrà aver frequentato corsi di aggiornamento e specializzazione professionale afferenti all'ambito specifico della cucina professionale nonché



stage presso ristoranti/aziende, aver maturato esperienze nel settore scolastico e aver collaborato con le realtà di ristorazione collettiva del territorio (Istituti scolastici di Settore, ristoranti ...).

Titoli di studio ed esperienza dovranno essere documentati prima dell'avvio del contratto.

Art. 50 Personale direttivo

L'O.E. affiderà la direzione del servizio ad un direttore e almeno a un vice direttore mensa.

Il **direttore mensa** ha il compito di:

- organizzare tutte le fasi del servizio, compreso il servizio di fornitura derrate alimentari per le scuole dell'infanzia paritarie convenzionate, sovrintendendo anche a tutte le operazioni preparatorie delle forniture del trasporto e delle consegne
- mantenere costantemente i contatti con i referenti della S.A. e delle scuole dell'infanzia paritarie;
- monitorare l'andamento del servizio
- coordinare e sostituire il personale operativo
- intervenire tempestivamente nelle situazioni di emergenza
- provvedere alla risoluzione immediata di eventuali disservizi
- partecipare alle Commissioni mensa

Il **vice direttore** ha il compito di assistere e coadiuvare il direttore mensa nelle sue funzioni, compreso il servizio di fornitura derrate alimentari per le scuole dell'infanzia paritarie convenzionate; effettuare il controllo del servizio anche in relazione all'applicazione delle metodiche di autocontrollo e di quanto richiesto dal capitolato.

Il direttore e il vice direttore devono:

- garantire ciascuno una presenza giornaliera non inferiore a otto ore per tutta la durata del contratto
- coordinare e dirigere il servizio in modo continuativo attraverso la loro reperibilità, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 20,00
- essere sempre reperibili per eventuali situazioni di emergenza
- mantenere un contatto continuo con il personale preposto della S.A. per ogni problema riguardante l'andamento del servizio
- fornire alla S.A. recapito telefonico, e-mail.

In caso di loro assenza o impedimento, l'O.E. provvederà alla loro sostituzione con altro personale avente pari requisiti, comunicando nominativo e periodo all'Ufficio Ristorazione scolastica.

Entro sette giorni lavorativi dall'aggiudicazione, l'O.E. comunicherà alla S.A. i nominativi del Direttore, del Vice direttore e dei loro sostituti, con i relativi curricula ed i curricula di altro personale direttivo incluse figure professionali non previste dal presente capitolato di cui intende avvalersi per lo svolgimento del servizio.

La S.A. si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del Direttore, del Vice direttore o dei loro sostituti, qualora gli stessi non garantiscano uno svolgimento corretto e soddisfacente delle loro funzioni.

Art. 51 Dietista



L'O.E. deve mettere a disposizione del servizio, per tutta la durata dell'appalto, almeno un Dietista che deve essere presente tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, per almeno otto ore al giorno, come supporto del Direttore mensa e del Vicedirettore, con funzioni di controllo e monitoraggio sulla conduzione ed andamento del servizio e con il compito di sovrintendere a tutte le operazioni preparatorie e di somministrazione delle diete speciali da lui stesso elaborate.

Il Dietista in particolare deve:

- elaborare, prima dell'avvio del servizio, le diete speciali per tutta l'utenza, per patologie sulla base dei certificati medici presentati dalle famiglie, per motivi etico-religiosi in aderenza ai menù degli schemi Allegati al presente Capitolato
- aggiornare annualmente le diete speciali (per patologie ed etico/religiose), per tutta la durata del contratto anche in caso di:
 - modifica totale o parziale delle ricette associate allo schema di menù (Allegato 12)
 - menù a tema
 - modifica della certificazione medica inizialmente presentata dalla famiglia
 - richiesta motivata della S.A.;
- tenere i contatti con l'Ufficio comunale preposto al ricevimento della richiesta di dieta speciale da parte della famiglia
- prendere in carico la documentazione e conservarla secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di privacy
- consegnare alle scuole di riferimento le diete speciali elaborate, illustrare i contenuti delle stesse al personale di cucina, aver cura di far pervenire alla famiglia la dieta speciale predisposta
- vigilare sulla corretta applicazione della dieta speciale e della procedura di preparazione e somministrazione delle diete speciali
- mantenere costantemente i contatti con le famiglie ai fini dell'aggiornamento delle certificazioni mediche
- mantenere i rapporti con i referenti della S.A.

In caso di sua assenza o impedimento, l'O.E. provvederà alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Il Dietista dovrà garantire la sua costante reperibilità e fornire alla S.A. il recapito telefonico e l'indirizzo di posta elettronica.

Entro sette giorni lavorativi dall'aggiudicazione, l'O.E. comunicherà alla S.A. i nominativi del dietista e del suo sostituto, con i relativi curricula.

La S.A. si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del dietista (o del sostituto), qualora lo stesso non garantisca uno svolgimento corretto e soddisfacente delle sue funzioni.

Art. 52 Cuoco professionista Chef

L'O.E. deve mettere a disposizione del servizio, per un minimo di n. 150 ore complessive per anno scolastico e per tutta la durata dell'appalto, almeno un Cuoco professionista - Chef che assaggi i piatti presenti nello schema menù e nel ricettario e ne analizzi appetibilità e gradimento. Dovrà proporre modifiche per migliorare l'accettabilità dei piatti attraverso nuove ricette capaci di intercettare i gusti dei bambini in base alla fascia di età, operando in sinergia con i responsabili dell'educazione alimentare e collaborando con la S.A. per coinvolgere i genitori e i docenti in percorsi di educazione al gusto e promuovere progetti finalizzati ad acquisire ogni elemento utile al contenimento dello spreco alimentare.



In particolare lo Chef, al fine di realizzare gli obiettivi di cui sopra, si occuperà di:

- sovrintendere alla progettazione e alla definizione dell'offerta di piatti sulla base degli schemi dei menù e dei menù a tema secondo le esigenze e le finalità del servizio richiesto
- ideare, predisporre ed aggiornare i ricettari
- integrare la propria attività e competenza con quella di altre professionalità assegnate al servizio
- supervisionare la corretta realizzazione delle ricette da parte del personale di cucina attraverso tecniche tradizionali e/o innovative di cottura, secondo i requisiti del servizio e i risultati attesi
- individuare i bisogni dell'utenza e suggerire gli appropriati correttivi
- addestrare e formare in modo continuativo il personale anche con affiancamento durante l'ordinaria attività di preparazione

Ogni modifica o integrazione ai menù o alle ricette dovrà essere concordata con la S.A. .

In caso di sua assenza o impedimento, l'O.E. provvederà alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Lo Chef dovrà garantire la sua reperibilità e fornire alla S.A. il recapito telefonico e l'indirizzo di posta elettronica.

Entro sette giorni lavorativi dall'aggiudicazione, l'O.E. comunicherà alla S.A. il nominativo dello Chef con il relativo *curriculum*.

La S.A. si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione dello Chef, qualora lo stesso non garantisca uno svolgimento corretto e soddisfacente delle sue funzioni, a insindacabile giudizio della S.A. .

Art. 53 Vestiario e dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'O.E., in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, almeno due divise complete di lavoro (camice, pettorina, copricapo).

L'O.E. deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia, per ogni anno di durata dell'appalto. Tali divise dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i. .

L'O.E. fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, le mascherine monouso, i guanti

Le divise per la produzione, per la distribuzione e per la pulizia nonché i DPI devono essere forniti in tempo utile all'avvio del servizio affidato e ridistribuiti all'inizio di ogni anno scolastico.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate.

L'O.E., senza alcun onere aggiuntivo per la S.A., deve garantire le perfette condizioni del vestiario da lavoro.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dall'O.E., secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. E' vietato indossare la divisa destinata allo svolgimento delle pulizie sopra quella destinata alle fasi di produzione e distribuzione dei cibi.

Durante l'esecuzione del servizio, il personale dell'O.E. dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- foto personale
- nome e cognome o la matricola
- qualifica
- nome dell'Azienda.



Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Art. 54 Idoneità sanitaria

L'O.E. deve garantire alla S.A. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Art. 55 Piano della formazione e dell'aggiornamento del personale

Tutti i lavoratori impiegati nel servizio (riassorbiti-neoassunti-sostituiti-in subappalto...) devono possedere le competenze necessarie all'erogazione del servizio di cui al presente appalto.

Pertanto, l'O.E., oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle normative vigenti e dal contratto di lavoro, deve programmare e svolgere corsi di formazione e aggiornamento specifici al fine di formare e informare tutto il personale riguardo gli standard di qualità e le condizioni previste nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica, presentata in sede di gara, nonché le modalità con le quali l'O.E. intende darne esecuzione.

I corsi di formazione, pertanto, devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sulla sicurezza del lavoro, dal Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene delle produzioni alimentari, sui relativi rischi, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Inoltre, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

In particolare, le materie di formazione e aggiornamento specifici dovranno riguardare almeno i seguenti temi:

- standard di qualità previsti nel capitolato (addetti cucina e distribuzione, autisti)
- accettazione, ricevimento e corretta conservazione delle derrate (addetti cucina, personale addetto delle scuole dell'infanzia paritarie)
- norme nutrizionali e igieniche per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti (addetti cucina)
- corretta realizzazione delle ricette dei pasti previsti nei menù, con particolare attenzione alla gradibilità delle preparazioni anche in relazione alla fascia d'età dell'utenza, con scambio di "buone prassi" tra le cucine (addetti cucina)
- nozioni sulle allergie alimentari, preparazione e somministrazione delle diete speciali nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, dei relativi Allegati e della normativa sulla privacy (addetti cucina e distribuzione)
- gestione delle fasi di preparazione dei pasti (addetti cucina)
- norme relazionali e comportamentali con l'utenza, bambini e insegnanti, e le Commissioni mensa (addetti cucina e distribuzione)
- modalità di porzionamento e distribuzione: corretto utilizzo di utensili (schiumarole, mestoli, palette di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in funzione dell'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea in una sola presa, anche per prevenire gli sprechi alimentari) (addetti cucina e distribuzione)
- tecniche di cottura e scongelamento per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici (ossia la minimizzazione dei consumi di acqua ed energia nella preparazione e conservazione dei pasti) (addetti cucina)
- nozioni sul risparmio energetico, ambientale, idrico (addetti cucina, distribuzione, autisti)



- procedura da seguire nel caso di rilevamento corpi estranei (addetti cucina, distribuzione, personale addetto delle scuole dell'infanzia paritarie)
- tecniche di disostruzione pediatrica (addetti cucina e distribuzione)
- gestione della raccolta differenziata e modalità di smaltimento e recupero dei rifiuti derivanti dalla produzione dei pasti sulla base delle disposizioni comunali vigenti (addetti cucina e distribuzione)
- modalità di uso e dosaggio dei prodotti di pulizia e sanificazione (addetti cucina e distribuzione)
- monitoraggio degli scarti (addetti cucina e distribuzione)
- norme sul corretto confezionamento dei pasti in regime trasportato (addetti cucina)
- igiene degli addetti, sanificazione degli automezzi, norme sulla veicolazione (eco-driving) e sulle temperature di conservazione degli alimenti (addetti trasporto)
- gestione delle situazioni di emergenza (addetti cucina, distribuzione, personale addetto delle scuole dell'infanzia paritarie e addetti trasporto).

Il personale impiegato nel servizio deve aver completato con esito positivo la formazione specifica annuale, pertanto l'O.E. dovrà garantire e agevolare la partecipazione.

Annualmente, entro il 31 ottobre, l'O.E. deve trasmettere il Piano annuale della formazione specifica del personale, nel quale dovranno essere indicati:

- i temi della formazione
- i docenti con i relativi curricula
- i nominativi degli addetti da formare, con le relative mansioni e monte ore annuo (minimo 10 ore)
- date, orari e sedi.

Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Il Piano annuale dovrà essere approvato dalla S.A. che potrà richiedere integrazioni o modifiche senza oneri aggiuntivi.

Ai corsi potrà partecipare anche personale comunale o indicato dalla S.A..

Al termine di ogni anno scolastico, l'O.E. dovrà trasmettere all'Ufficio Ristorazione scolastica una relazione relativa all'attuazione del Piano formativo, comprensiva dell'elenco degli addetti che hanno partecipato ai corsi con esito positivo e del relativo monte ore.

PARTE V - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 56 Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'O.E., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ovvero al D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e s.m.i. "*Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*".

In particolare l'O.E., in quanto datore di lavoro, è tenuto a:

- promuovere la prevenzione nei luoghi di lavoro
- adottare le misure di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro
- valutare tutti i rischi derivanti dall'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto e ad elaborarne il relativo documento ai sensi degli artt. 28 e 29 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.
- designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi
- formare, informare ed addestrare il personale in materia di sicurezza e prevenzione (artt. 36, 37, 73 D. Lgs. 81/2008 e sm.i.)



- scegliere i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo idonei allo svolgimento dell'attività, individuare le condizioni d'uso dei DPI depositando in ogni plesso adeguate informazioni sui dispositivi in dotazione, fornire agli operatori i DPI conformi ai requisiti previsti dalla normativa, assicurare adeguata informazione agli operatori rispetto all'uso dei DPI, comunque ottemperare a quanto previsto dall'art. 77 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i..

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi di interferenza, dovranno essere segnalate dall' O.E. e valutate tramite riunioni e/o sopralluoghi a seguito dei quali si procederà con l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Art. 57 D.U.V.R.I. e procedure di sicurezza

A norma dell'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008 "*obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione*" dopo l'aggiudicazione O.E. e S.A. coopereranno "*all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto*" e coordineranno gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti gli operatori. A tal fine è stato predisposto, a cura della S.A., il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) il quale, sottoscritto anche dall'O.E., costituirà parte integrante del contratto.

Gli addetti, ogni qualvolta in servizio, sono tenuti a verificare la funzionalità delle uscite e degli apparati di sicurezza, uniformando il proprio comportamento, in caso di emergenza, alle disposizioni del Responsabile del servizio di sicurezza, nominato dall'O.E.. Il personale addetto costituisce parte integrante delle squadre antincendio, pronto soccorso ed evacuazione previste nei Piani di emergenza di ogni sede interessata ed assume i compiti in esso indicati. Il personale deve uniformarsi alle disposizioni previste per tale servizio con riferimento alla tutela e alla sicurezza dei luoghi e degli spazi sedi di attività.

I servizi e le forniture appaltati devono, pertanto, svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro e in ogni caso in condizione di permanente sicurezza ed igiene.

I rischi interferenziali per ogni fase lavorativa sono stati riportati nell'Allegato D.U.V.R.I., che, con l'adozione di opportuni accorgimenti, risultano notevolmente ridotti.

L'O.E. dovrà predisporre il proprio Piano Operativo di Sicurezza (POS) con i contenuti minimi di cui all'Allegato XV del Decreto sopra richiamato, punto 3.2. ed ogni impresa esecutrice che opera per la realizzazione del presente appalto è inoltre tenuta a rispettare e far rispettare ai propri operatori, i contenuti dei "Piani Operativi della Sicurezza" da loro stesse predisposti. L'O.E. è inoltre tenuto a curare il coordinamento di tutte le imprese ad esso affiliate ed operanti nei diversi luoghi di esecuzione delle attività manutentive, al fine di rendere i Piani di Sicurezza sopra richiamati compatibili tra loro e coerenti con il documento delle informazioni dettagliate presentato dall'Amministrazione e con il D.U.V.R.I. presentato dalla S.A. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio, detto obbligo incombe all'impresa mandataria o al consorzio stesso.



Il R.U.P., in caso di violazione delle norme in materia di sicurezza, potrà applicare le penalità previste, e sospendere il servizio fino alla comunicazione scritta degli avvenuti adeguamenti effettuati dall'O.E. e, in caso di gravi e ripetute inosservanze delle norme in oggetto, previa comunicazione allo stesso delle inadempienze accertate, potrà provvedere all'allontanamento dal luogo di esecuzione del servizio dei lavoratori ed alla risoluzione del contratto per colpa dell'O.E.. Per tali sospensioni il Comune di Monza, a titolo di risarcimento per i danni subiti dall'interruzione nello svolgimento del servizio, applicherà delle penali pecuniarie come indicato nell'art. 114 del presente Capitolato.

L'O.E. deve predisporre tutte le attrezzature, i mezzi di protezione e prevenzione, compresi i dispositivi individuali di protezione (D.P.I.) necessari e opportuni ed emanerà le disposizioni e le procedure di sicurezza che riterrà opportuno adottare per garantire l'incolumità del proprio personale e di eventuali terzi. La S.A. si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'adempimento da parte dell'Impresa di quanto sopra descritto.

L'O.E. deve notificare immediatamente al R.U.P., oltre che alle autorità ed Enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione delle prestazioni da parte dell'O.E., o delle eventuali imprese subappaltatrici, che abbia coinvolto personale e/o mezzi/impianti/attrezzature e/o causato danni. L'O.E., fatti salvi gli adempimenti di norma, deve predisporre e trasmettere al R.U.P. un rapporto di incidente/infortunio entro 7 giorni naturali consecutivi dal verificarsi.

L'Allegato 11 costituisce il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze.

Art. 58 Segnaletica di sicurezza

L'O.E. è tenuto ad integrare la segnaletica esistente nei plessi scolastici, con segnaletica specifica che illustri le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 59 Piano di evacuazione

L'O.E. prenderà visione dei piani di evacuazione presenti nei diversi plessi scolastici e predisporrà per i locali utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto un proprio piano di emergenza, di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti (ad es. terremoti, incendi, allagamenti e altro). Il piano predisposto dall'O.E. dovrà essere esposto negli spazi utilizzati e dovrà essere consegnato in copia all'Ufficio Prevenzione e Protezione della S.A. unitamente alla relativa valutazione dei rischi entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

Le modalità per l'attuazione del Piano di evacuazione dovranno essere armonizzate con quelle esistenti nei plessi scolastici oggetto del servizio ristorazione.

Art. 60 Dispositivi di prevenzione individuale (DPI) e costi relativi alla sicurezza

E' fatto obbligo all'O.E. di:

- designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi
- formare, informare ed addestrare il personale in materia di sicurezza e prevenzione (artt. 36, 37, 73 D. Lgs. 81/2008 d s.m.i)



- scegliere i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo idonei allo svolgimento dell'attività
- individuare le condizioni d'uso dei DPI
- fornire agli operatori i DPI conformi ai requisiti previsti dalla normativa avendo cura di mantenerli in condizioni di efficienza
- assicurare adeguata informazione agli operatori rispetto all'uso dei DPI, comunque ottemperare a quanto previsto dall'art. 77 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.
- munire il personale di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro
- assicurare la sorveglianza sanitaria del personale in servizio.

Inoltre, l'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'O.E. deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'O.E..

PARTE VI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

A) SCHEMI DI MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 61 Menù e grammature

Nell'Allegato 12 sono riportati gli schemi di menù diversificati per le diverse tipologie di utenza come di seguito specificato:

- Schema asili nido bambini fino a 6 mesi (completo di indicazioni quantitative)
- Schema asili nido bambini dai 6 mesi ai 12 mesi - estivo e invernale
- Schema asili nido - bambini da 1 anno a 3 anni - estivo e invernale
- Schema scuole dell'infanzia (comprese scuole dell'infanzia paritarie convenzionate -fornitura delle sole derrate alimentari), scuole primarie, scuole secondarie 1° grado, Centri Diurni Disabili, Centro ergoterapico, domiciliari - estivo e invernale, Centri estivi.

Gli schemi di menù indicano le tipologie di alimenti che dovranno essere somministrati e la loro frequenza mensile.

L'O.E., sulla base degli schemi di menù, dovrà predisporre per ogni tipologia di utenza, due menù nutrizionalmente equilibrati secondo le linee guida vigenti, uno per il periodo invernale ed uno per il periodo estivo.

Una volta al mese dovrà essere previsto per tutte le tipologie di utenza, esclusi Nidi e pasti domiciliari, un menù Green ovvero interamente realizzato senza proteine animali, con l'impiego di almeno un prodotto a valore sociale e ambientale (es. Equosolidale, prodotti da terre confiscate alla mafia ecc.); dovrà essere effettuato anche un monitoraggio qualitativo sulla gradibilità del menù proposto in almeno una scuola individuata in accordo con la S.A.

L'O.E. potrà definire, in base alla propria esperienza, le ricette e le modalità di preparazione dei piatti più idonei ad ottenere il massimo gradimento da parte degli utenti variando il più possibile i piatti proposti, tenendo conto della stagionalità delle materie prime impiegate, della tipologia di servizio (in loco, trasportato, a domicilio) e della tipologia di utenza (es. domiciliari).

La stessa ricetta non può ripetersi nell'arco del mese, deve essere originale, innovativa ed incontrare



il gusto dei bambini; deve essere anche curata la presentazione del piatto durante la somministrazione.

Il tonno in scatola non può essere somministrato più di una volta al mese.

Nel menù invernale si richiede almeno 2 volte a settimana l'impiego di ortaggi freschi come contorno. Nel menù estivo si richiede almeno 3 volte a settimana l'impiego di ortaggi freschi come contorno; dovranno essere fresche anche le verdure utilizzate per la preparazione di tutti i sughi dei primi piatti a base di verdura.

Nel menù estivo i primi piatti con brodo, su richiesta della S.A., potranno essere sostituiti da un primo piatto asciutto.

Il dessert potrà essere costituito da uno yogurt, da un dolce fatto dalle cuoche e nel periodo estivo da un gelato.

Per i CDD e i pasti domiciliari il menù dovrà essere personalizzato in funzione delle esigenze dell'utenza.

Per i centri estivi dovranno essere predisposti menù specifici con introduzione di primi piatti asciutti al posto delle minestre, più verdure crude, preparazioni in linea col periodo estivo.

I menù predisposti per il servizio presso le scuole dell'infanzia dovranno essere applicati anche per la fornitura derrate alle scuole dell'infanzia paritarie.

I menù e i rispettivi ricettari, nutrizionalmente equilibrati, predisposti dall'O.E. sulla base degli schemi di cui all'allegato 12 e delle indicazioni di cui al presente articolo, dovranno essere presentati prima dell'inizio del servizio, corredati di: grammature a crudo e a cotto e conteggi nutrizionali.

Prima di essere attuati, menù e ricettari nonché grammature a crudo e/o a cotto dovranno comunque essere approvati dal R.U.P. che, per migliorare gradibilità, appetibilità, equilibrio nutrizionale dei piatti, e comunque a sua discrezione, prima dell'avvio del servizio e nel corso dell'appalto, potrà chiedere modifiche e integrazioni, senza oneri aggiuntivi per la S.A., nell'ambito degli schemi di menù di cui all'Allegato 12 e delle caratteristiche merceologiche di cui all'Allegato 08.

Indicativamente, il menù invernale inizia il 1/11 e termina il 31/3 mentre il menù estivo inizia l'1/4 e termina al 31/10. I suddetti periodi potranno subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche, previo accordo tra le parti.

I pasti, le merende e le colazioni (ove previste), le diete speciali proposte giornalmente, i pasti al sacco (Allegato 06) devono essere preparati nell'assoluto rispetto delle norme igieniche di cui all'Allegato 07, delle schede tecniche che specificano le caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare (Allegato 08), degli ingredienti e delle quantità riportate per ogni piatto/preparazione previsti nei menù e relativi ricettari predisposti dall'O.E. sulla base degli schemi di menù (Allegato 12), delle relative tabelle dei pesi a cotto (Allegato 13), dei pesi a crudo indicati per il menù degli asili nido per i bambini di 6 mesi che iniziano lo svezzamento (Allegato 12).

Le tabelle dei pesi a cotto definiscono, salvo quanto specificato diversamente, le grammature a cotto di ogni piatto previsto dal menù da somministrare ad ogni utente.

Nell'Allegato 13 oltre ai pesi a cotto sono indicate le grammature minime a crudo dei principali ingredienti che possono essere utilizzati per l'esecuzione dei menù al netto di scarti. I pesi a crudo riportati devono essere considerati solo indicativi in quanto è compito specifico dell'O.E. calcolare in base ai propri fattori di conversione crudo/cotto - legati alle materie prime impiegate, ai cali di peso dovuti allo scongelamento, alle attrezzature, alle modalità di cottura (tempi e temperature), alla presenza di sale e a qualsiasi altro fattore l'O.E. ritenga utile - per ogni ingrediente ed ogni singolo



piatto previsto dai menù - le grammature a crudo che permettano di ottenere i pesi a cotto richiesti. Tali pesi a cotto non devono per nessun motivo e in nessun caso essere considerati dall'O.E. solo indicativi e pertanto non sono ammesse oscillazioni degli stessi. Per carni o pesci cotti, i pesi a cotto indicati sono al netto dei liquidi utilizzati per ammorbidire le carni durante la cottura ed il trasporto. La quantità dei pasti preparata per ogni singola struttura dovrà inoltre prevedere la possibilità di eventuali bis, nell'ordine almeno del 5% dei pasti forniti, tenuto conto che, come da Allegato 13, per le verdure crude, crude a foglie e cotte, dovrà essere sempre garantito il bis.

Le tabelle dei pesi a cotto presenti in Allegato 13 riportano per la scuola primaria due differenti grammature a cotto: una per gli utenti del primo ciclo (I e II classe della scuola primaria) e una per gli utenti del secondo ciclo (III, IV e V classe della scuola primaria).

Le tabelle dei pesi a cotto presenti nell'Allegato 13, che riportano le grammature per la scuola dell'infanzia, hanno validità anche per la fornitura delle derrate alle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere adeguatamente istruito sulle porzioni da distribuire in funzione del ciclo di appartenenza degli utenti. Non sarà ammesso che ai bambini del secondo ciclo siano somministrate porzioni con un peso cotto analogo a quelle dei bambini del primo ciclo e non saranno accettate giustificazioni da parte dell'O.E. legate alla disattenzione o ad errori del personale addetto alla somministrazione dei pasti.

Prima dell'inizio del servizio l'O.E. dovrà fornire ad ogni cucina/centro cottura, comprese le cucine delle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate, le grammature a crudo degli ingredienti necessari per la realizzazione dei piatti previsti dai menù così che le cuoche abbiano la necessaria corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Le tabelle dei pesi a cotto dovranno essere utilizzate, con l'avvio del servizio, dal personale addetto alla distribuzione in modo da definire la giusta razione da fornire ad ogni singolo utente e costituiranno la base per le verifiche delle quantità distribuite all'utenza, in sede di controlli da parte del personale incaricato.

Art. 62 Composizione dei menù

I menù che l'O.E. deve predisporre, sulla base degli schemi menù (Allegato 12), devono essere composti da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta o dessert o yogurt o gelato o altro.

I menù degli asili nido, scuola dell'infanzia e centri ricreativi estivi prevedono anche la fornitura e la distribuzione di merende (Allegato 13).

I centri estivi prevedono anche la fornitura e distribuzione di colazioni che dovranno essere garantite anche alle scuole dell'infanzia statali e comunale, qualora attivate.

In tal caso, il numero di bambini destinatari ed il numero di scuole che le attivano possono comunque variare annualmente.

LA S.A., inoltre, potrà richiedere all'O.E. la fornitura di "pasti al sacco". Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di emergenza o di situazioni eccezionali.

I pasti al sacco dovranno essere preparati lo stesso giorno del consumo, confezionati individualmente



in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono essere composti come indicato nell'Allegato 06.

Art. 63 Variazioni ai menù

I menù di cui ai precedenti art. 61 e 62, definiti dall'O.E. ed approvati dalla S.A., possono essere modificati dall'O.E. solo previa intesa con la S.A., nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più attrezzature per la realizzazione del piatto previsto
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black out ...)
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili

La variazione deve essere richiesta per iscritto all'Ufficio Ristorazione scolastica specificandone la motivazione.

In ogni caso, i piatti sostitutivi devono comunque possedere pari quantità, caratteristiche qualitative e valore economico.

In caso di sciopero degli operatori l'O.E. deve attenersi a quanto indicato all'art. 9.

Nel corso del contratto, la S.A. si riserva di effettuare modifiche ai menù sia nel caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza sia accogliendo suggerimenti ed indicazioni delle Commissioni mensa; in tal caso potrà essere anche richiesta la modifica parziale del menù da introdurre anche solo per alcune delle scuole cittadine.

La variazione di menù e ricette potrà essere introdotta anche come azione correttiva conseguente all'attività di monitoraggio e di interventi di contrasto allo spreco attuati dall'O.E..

La S.A. si riserva altresì la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'ATS Monza e Brianza, in relazione a cambiamenti ritenuti dall'ATS stessa particolarmente significativi per il benessere dei bambini.

Qualora, in funzione dei menù concordati con la S.A., dovessero essere introdotti alimenti non contemplati nell'Allegato 08, l'O.E. dovrà fornire apposita scheda tecnica della derrata inserita che verrà valutata ed approvata dalla S.A. prima del suo utilizzo.

La S.A. concorderà con l'O.E. ingredienti e grammature dei nuovi piatti e definirà la relativa quantificazione dei loro pesi a cotto e a crudo.

In situazioni di allarme igienico o sociale, la S.A. potrà chiedere all'O.E. la sospensione degli alimenti a rischio e la loro sostituzione con altri prodotti del medesimo valore nutritivo senza alcun onere a carico della S.A..

Art. 64 Diete speciali

L'O.E., prima dell'avvio del servizio è tenuto a predisporre attraverso personale qualificato (dietista), senza alcuna limitazione numerica, diete speciali su richiesta della famiglia dell'utente, degli educatori/docenti che prestano servizio durante il momento del pasto e della S.A., siano esse di natura etico-religiosa o inerenti a patologie e idiosincrasie.

L'O.E. dovrà aggiornare annualmente le diete speciali (per patologie ed etico/religiose), per tutta la durata del contratto anche in caso di:

- modifica totale o parziale delle ricette associate allo schema di menù (Allegato 12)
- menù a tema
- modifica della certificazione medica inizialmente presentata dalla famiglia



- richiesta motivata della S.A..

L'O.E. deve rigorosamente utilizzare il software della S.A. sia per l'acquisizione della certificazione medica o della richiesta di dieta etico-religiosa sia per l'abbinamento della dieta speciale al singolo utente, comprese modifiche e revoche, e non dovrà considerare richieste non pervenute attraverso il Portale Genitori del Comune di Monza.

L'O.E. ha inoltre l'obbligo di fornire alla S.A., in qualunque momento, su supporto digitale in formato excel, un elenco riepilogativo delle diete speciali contenente:

- nome e cognome utenti
- codice soggetto utente del gestionale informatico di rilevazione pasti
- codice fiscale utente
- Istituto comprensivo,
- Scuola/ scuola dell'infanzia paritaria/nido/CDD/CDE/Spazio Inclusione/centri estivi
- classe
- tipologia di dieta (patologica, vegetariana, vegana, no maiale, no tutti i tipi di carne, idiosincrasia al pesce, idiosincrasia al formaggio, idiosincrasia all'uovo)
- data di attivazione della dieta e data di eventuale revoca.

L'O.E. si assume ogni responsabilità sulla elaborazione, preparazione e somministrazione delle diete speciali e delle relative tabelle dietetiche.

Il personale di cucina è autorizzato ad erogare solo diete, di qualsiasi natura esse siano, pervenute attraverso il Dietista dell'O.E. ad eccezione delle diete "in bianco".

Art. 64.1 Diete speciali per motivi di salute

La richiesta delle diete speciali, inviata dalle famiglie e dai docenti/educatori dei nidi, delle scuole statali e delle scuole dell'infanzia comunale e paritarie tramite il Portale Genitori del Comune di Monza, deve essere corredata della certificazione medica indicante la patologia, degli esiti dei test allergologici che devono essere riconosciuti validi dalla comunità scientifica e/o della certificazione specialistica allergologica.

L'O.E., tramite il proprio dietista, dovrà valutare correttezza e completezza della certificazione medica allegata dalla famiglia e, in caso di documentazione parziale o comunque insufficiente a definire una corretta tabella dietetica, dovrà contattare l'adulto richiedente al fine della presa in carico della richiesta.

L'O.E., acquisito il certificato medico, è tenuto a predisporre la tabella dietetica sia del menù estivo sia del menù invernale, **entro 5 giorni dalla richiesta inserita sul Portale dalla famiglia**, e:

- darne comunicazione al personale di cucina, fornendo tutte le indicazioni necessarie alla sua corretta applicazione
- inviarla, tramite mail, al genitore
- inviarla tramite PEC alle Istituzioni scolastiche e ai nidi o alla scuola dell'infanzia comunale e paritarie convenzionate di riferimento - senza citare la patologia del bambino - anche in caso di cambi di scuola durante l'anno scolastico.



Le diete speciali, elaborate dalla dietista, devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente (colazione, pranzo, merenda e pasto al sacco - gite).

I prodotti specifici da utilizzare per la preparazione delle diete speciali (es. prodotti privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate) anche se non indicate direttamente nel Capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.) devono essere forniti dall'O.E. senza oneri aggiuntivi per la S.A.. Gli alimenti sostitutivi devono essere corrispondenti per tipologia a quelli previsti dai menù vigenti per l'utenza scolastica (es. gelato, yogurt, budino, biscotti etc.).

L'O.E. nel proprio Manuale di Autocontrollo deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali, formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali, individuare in ogni punto di erogazione l'addetto responsabile delle diete speciali.

In ogni cucina e centro di cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. L'O.E. dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione /confezionamento delle diete speciali nelle cucine e nei centri cottura e della loro distribuzione nei refettori.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario. Le diete speciali inviate nei refettori dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Gli alimenti specifici delle diete speciali dovranno essere consegnati alle scuole dell'infanzia paritarie con modalità che consentano alle strutture di ricevimento di individuarne i destinatari.

Per i pasti preparati in loco, la distribuzione dovrà avvenire con la supervisione del responsabile delle diete speciali.

Anche i pasti al sacco dei soggetti che usufruiscono di dieta speciale devono essere perfettamente identificabili nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Al fine di garantire la corretta gestione di quanto sopra esposto ed il trattamento dei dati sensibili, come previsto dalla normativa vigente, le certificazioni acquisite dall'O.E. dovranno essere conservate in luogo chiuso. I dati sensibili potranno essere conosciuti solo da personale dipendente o incaricato dell'O.E.; in nessun caso i dati raccolti dovranno essere divulgati, venduti a terzi o utilizzati con finalità diverse rispetto a quelle per le quali sono stati acquisite.

Art. 64.2 Diete speciali per motivi etico religiosi, ideologici, idiosincrasia

L'O.E. deve assicurare, agli utenti che lo richiedano tramite il Portale Genitori del Comune di Monza, la dieta speciale per motivi religiosi o ideologici; le richieste saranno acquisite dall'O.E. esclusivamente accedendo al suddetto Portale. La dieta deve essere somministrata entro i 3 giorni successivi alla data di presentazione.

I prodotti specifici da utilizzare per la preparazione delle diete etico/religiose (es polpette vegetali, hamburger di soia di seitan o di legumi, panetti di seitan, farinata di ceci etc ...) devono essere forniti dall'O.E. senza oneri aggiuntivi per la S.A.. Gli alimenti sostitutivi devono essere corrispondenti per tipologia a quelli previsti dai menù vigenti per l'utenza scolastica (es. gelato, yogurt, budino, biscotti etc.) e nelle grammature previste per gli analoghi alimenti (es. il peso a cotto delle polpette vegetali deve essere uguale al peso a cotto delle polpette di carne).



Le diete speciali per motivi etici-religiosi/ideologiche devono essere elaborate dal servizio dietetico dell'O.E., in aderenza ai menù predisposti in base agli schemi di cui all'Allegato 12 e ogni qualvolta questi vengano modificati nel corso dell'appalto. Le modifiche elaborate devono essere approvate dalla S.A..

Art. 65 Diete in bianco

L'O.E. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 del mattino.

L'O.E. deve garantire, pertanto, una dieta leggera alternativa al menù del giorno agli utenti che ne facciano richiesta per temporanei motivi di salute. La richiesta di dieta in bianco può avere una durata massima di 5 giorni, oltre i quali è richiesto il certificato medico. La dieta in bianco deve essere predisposta dal servizio dietetico dell'O.E. in aderenza a quanto previsto dallo schema menù e dai menù adottati per l'utenza.

Le diete in bianco devono essere confezionate, identificate, trasportate in contenitori isotermitici monoporzione e distribuite secondo quanto stabilito all'art. 83.

In tutte le strutture delle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate dovranno essere disponibili le derrate alimentari necessarie al fine di poter garantire tempestivamente agli utenti interessati il pasto idoneo, in aderenza al menù settimanale vigente.

Art. 66 Menù speciali a tema

L'O.E., ogni anno scolastico per tutta la durata del contratto, dovrà realizzare almeno n. 6 menù a tema da concordare con la S.A., senza oneri aggiuntivi.

In occasione dell'erogazione di tali menu l'O.E. dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menù adeguato alle prescrizioni dietetiche.

Per tali menù, l'Ufficio Ristorazione scolastica si riserva di far conoscere all'O.E. con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.

L'O.E., inoltre, dovrà garantire in occasione delle festività di Natale, Pasqua e Carnevale dei menù speciali comprensivi di primo, secondo, contorno, frutta e dolce, sempre da concordare con la S.A.. Qualora, in funzione dei menù concordati con la S.A., dovessero essere introdotti alimenti non contemplati nell'Allegato 08, l'O.E. dovrà fornire apposita scheda tecnica della derrata inserita che verrà valutata ed approvata dalla S.A. prima del suo utilizzo.

B) APPROVVIGIONAMENTO

Art. 67 Approvvigionamento

L'O.E. deve provvedere, oltre a quanto previsto nell'art. 1, alla quantificazione, all'acquisto ed alla consegna di:

| Strutture | Derrate | stoviglie | Materiale monouso | Materiale di pulizia |
|---|---------|-----------|-------------------|----------------------|
| Scuole dell'infanzia paritarie (Allegato 02b) | X | | | |
| Cucine e centri cottura con refettori in loco | X | x | x | X |
| Spazi distribuzione/refettori (nido) | | x | x | X |



| | | | | |
|---|----------------------|--------------------|---|---|
| Monviso, Infanzia Giotto, scuole primarie, Cascina S. Fedele) | | | | |
| Spazi distribuzione/refettori scuole Alfieri e Citterio | x (cottura pasta) | x | x | X |
| Spazi distribuzione/refettori scuole secondarie | | x (solo posate) | x | X |
| Punto consegna CDD Gallarana | | x | x | |

Per quanto riguarda i pasti a domicilio si rimanda a quanto previsto all'art. 14; resta inteso che dovrà comunque essere fornito a carico dell'O.E. tutto l'occorrente per la completa erogazione del servizio in tutte le strutture oggetto del presente appalto.

Il materiale di gestione (tovaglette - tovaglioli - ecc.) e di pulizia deve essere trasportato e consegnato separatamente dalle derrate alimentari.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire presso fornitori selezionati in base ai criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti.

Le forniture devono essere effettuate tenendo conto delle disponibilità degli spazi nonché dei frigoriferi e freezer esistenti nelle singole cucine, e sempre nel rispetto del seguente piano di approvvigionamento:

- pane fresco **giornalmente**
- frutta e verdura **almeno due volte alla settimana**
- pollame, gnocchi e ravioli freschi **il giorno precedente il consumo**
- derrate deperibili (carni fresche sottovuoto, latte, latticini, formaggi crudi a maturazione rapida, yogurt e uova) **almeno due volte alla settimana;**
- formaggi stagionati e salumi **una volta alla settimana;**
- latte U.H.T., dolce/dessert, surgelati e **una/due volte alla settimana;**
- derrate non deperibili: pasta, riso, pelati, olio etc. **2 volte al mese (menù estivo);**
- gelati **una volta alla settimana.**
- detersivi e materiale monouso

La consegna nelle strutture scolastiche da parte dei fornitori dovrà essere effettuata nelle prime ore della mattina (ore 8.00-10.00) o nel pomeriggio (13,30-15,30) e comunque in momenti diversi dalla preparazione e dalla distribuzione; in qualunque caso, deve avvenire in tempi tali da non compromettere mai la realizzazione del pasto.

L'O.E., prima dell'inizio del servizio e per ogni settimana di menù, dovrà comunicare alla S.A. i giorni effettivi della settimana in cui verranno effettuate le consegne in funzione del menù vigente e del suddetto piano di approvvigionamento (ad es. il lunedì ..., il martedì ...). Lo stesso avrà cura di comunicare tempestivamente alla S.A. eventuali modifiche al suddetto programma di consegne trasmesso.

I fornitori dovranno utilizzare mezzi adatti al trasporto delle sostanze alimentari, dotati di idoneità sanitaria, igienicamente idonei e rispondenti ai requisiti di legge per quanto riguarda le modalità



costruttive ed i materiali. Durante il trasporto dovranno essere rispettate le condizioni di temperatura stabilite dalla legislazione vigente. Inoltre, nell'approvvigionamento l'O.E. dovrà rispettare tutte le indicazioni nazionali in materia di sostenibilità ambientale.

Art. 68 Modalità e punti di consegna - scuole dell'infanzia paritarie convenzionate

L'O.E. effettua le consegne delle derrate, a proprio rischio ed assumendosi tutte le relative spese, in tempi sufficientemente utili al loro utilizzo, in funzione del menù giornaliero e/o settimanale e dello schema di approvvigionamento di cui all'art. 67.

Ogni scuola dovrà ricevere l'elenco dettagliato delle forniture mensili/settimanali con l'indicazione del numero dei pasti a cui sono riferite, delle quantità e del giorno di consegna, con un anticipo di almeno cinque giorni rispetto alla settimana in cui le stesse verranno utilizzate. Tale prassi non dovrà essere seguita per i prodotti per i quali è previsto l'approvvigionamento giornaliero.

I prodotti dovranno essere consegnati presso le sedi delle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate di cui all'Allegato 02b.

L'O.E. su richiesta specifica della S.A. dovrà garantire la fornitura di quanto stabilito dal Capitolato anche in presenza del cambiamento del numero e/o delle sedi dei punti di consegna.

Al momento della consegna dovrà essere consegnata al responsabile di ogni struttura di cui sopra una copia del documento di trasporto. L'O.E. risulta sempre comunque responsabile unica nei confronti della S.A. di eventuali consegne non conformi.

Le derrate alimentari a peso variabile devono sempre riportare sull'etichetta l'indicazione del peso. I lotti di produzione diversa dovranno essere consegnati su pallet distinti e, comunque, la dimensione dei pallet non potrà superare l'altezza di cm 150.

Art. 69 Fornitori

I fornitori, accuratamente selezionati, devono essere in grado di certificare la qualità dei loro prodotti tramite l'adozione di sistemi d'assicurazione della qualità, l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno dello stabilimento di produzione) e, nel caso, di fornire tutta la documentazione necessaria per certificare i prodotti a Km 0 e a filiera corta consegnati, così come definito dai CAM 2020.

L'O.E. dovrà presentare alla S.A., un mese prima dell'inizio del servizio, l'elenco dei fornitori contenente i nominativi delle Aziende che l'O.E. manterrà per l'intera durata dell'appalto, fatta salva la possibilità della S.A. di richiedere e/o autorizzare la sostituzione degli stessi.

Il personale impiegato nelle operazioni di trasporto e di consegna deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene personale e degli alimenti, operare nel rispetto di quanto stabilito dal D.P.R. 327/80 (mantenimento della catena del freddo) nonché delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Ogni addetto deve essere dotato di idonei indumenti di lavoro nonché di appositi cartellini di riconoscimento, che dovranno essere indossati/esibiti durante l'esecuzione delle operazioni di consegna. L'O.E. deve inoltre garantire che il personale sia in possesso dei requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti e deve ottemperare a quanto previsto dal DLgs 81/2008.

C) DERRATE ALIMENTARI

Art. 70 Caratteristiche merceologiche e microbiologiche



Le derrate alimentari che l'O.E. deve fornire per la realizzazione dei pasti destinati a tutti gli utenti, devono:

- essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, da quanto richiesto dal presente CSA ed alle caratteristiche merceologiche, qualitative e microbiologiche stabilite nell'Allegato 08;
- non contenere Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente: non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

E' obbligatorio per l'O.E. documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione della materia prima, provincia, regione, Stato) ed identificare in modo chiaro l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione/lavorazione delle derrate alimentari.

Su richiesta della S.A., l'O.E. dovrà consegnare le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema etc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la tracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/02, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato, dai CAM 2020 e/o dalla vigente legislazione.

L'O.E., prima dell'inizio del servizio, dovrà depositare presso l'Ufficio Ristorazione scolastica l'elenco dei fornitori e le schede tecniche di tutte le derrate alimentari che intende utilizzare per il servizio.

Ogni scheda tecnica dovrà riportare:

- l'origine dell'ingrediente primario del prodotto
- la sede dell'azienda di produzione/trasformazione
- le sue caratteristiche qualitative commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, conservabilità, tempo di stagionatura se il prodotto lo richiede, ecc)
- modalità di consegna (frequenza, automezzi, temperature di trasporto)
- tipo di imballaggio
- le sue caratteristiche nutrizionali
- le sue caratteristiche microbiologiche
- la dichiarazione del produttore che il prodotto è a Km 0 secondo la definizione data dai CAM (se il prodotto è a Km 0)
- la dichiarazione del produttore che il prodotto è a filiera corta secondo la definizione data dai CAM (se il prodotto è a filiera corta)



Art. 71 Prodotti biologici a marchio controllato, ittici da pesca sostenibile

a) Prodotti biologici

Coerentemente con il Piano Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e i Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Scolastica 2020, l'O.E. dovrà assicurare la fornitura per tutte le utenze e per tutta la durata dell'appalto, dei seguenti prodotti biologici:

- frutta ad eccezione della frutta esotica (banane, ananas) e delle noci
- ortaggi
- alcune tipologie di surgelati
- legumi
- tutti i cereali, anche integrali (inclusi pasta, riso, pane, pan grattato, cereali minori, farine, crackers, fette biscottate, crostini, biscotti secchi e frollini), compresi i prodotti per la prima infanzia
- gnocchi
- ravioli di magro
- uova, pastorizzate liquide o con guscio (non saranno ammessi altri ovoprodotti)
- carne bovina
- carne avicola
- prosciutto cotto (che dovrà essere privo di polifosfati e di glutammato monosodico)
- formaggi freschi
- olio extravergine di oliva
- pesto
- latte in polvere per gli asili nido
- yogurt intero e alla frutta
- pelati/pomodoro a pezzetti, passata di pomodoro
- succhi di frutta, freschi e UHT, che dovranno essere privi di zuccheri aggiunti e riportare in etichetta l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"
- marmellate e confetture
- omogeneizzati, compresi quelli a base di carne e tutti gli altri prodotti per la prima infanzia
- i prodotti agricoli ed agroalimentari non indicati nell'Allegato 08 che si rendessero necessari per la preparazione dei menù richiesti dal presente CSA, dei menù che verranno introdotti nel corso dell'appalto compresi i menù a tema, i menù per feste e ricorrenze speciali, delle merende e delle colazioni quando previste

Frutta e verdura dovranno essere di stagione e in nessun caso di V gamma. Saranno ammesse le carote di IV gamma nelle strutture prive di tritacarote.

Non sarà consentita la somministrazione di "carne ricomposta" né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'O.E..

L'O.E. in fase di gara potrà inserire nel progetto tecnico ulteriori prodotti biologici, che si impegnerà a fornire per l'intera durata dell'appalto ogni volta che compaiano in menù.

I prodotti biologici forniti dovranno riportare sull'etichetta la Denominazione di prodotto biologico oltre al marchio previsto e all'indicazione dell'organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF e quanto richiesto dal Reg (UE) 834/2018.



In caso di mancata fornitura di prodotti biologici, l'O.E. dovrà comunicare immediatamente all'Ufficio Ristorazione scolastica la mancata fornitura motivando l'inadempienza e allegando le dichiarazioni di indisponibilità di fornitori, enti terzi e/o organismi di controllo. In tutti i casi di mancato approvvigionamento dei prodotti biologici dovuti (Capitolato ed Offerta Tecnica), per ogni alimento e per ogni pasto interessato, sarà decurtato dal costo pasto aggiudicato il *gap* medio tra prodotto biologico e convenzionale, desunto dai prezziari ufficiali per gruppo merceologico. All'inizio del servizio, S.A. e O.E. concorderanno le modalità di calcolo del suddetto *gap* e annualmente ne verrà definita l'entità sulla base dell'andamento dei prezzi.

L'importo conseguente, a fine anno scolastico, confluirà nel Budget di cui alla Parte VII.
Se l'O.E. non dovesse comunicare la mancata fornitura dei prodotti di cui sopra, oltre alla decurtazione per la mancata fornitura di prodotto bio, sarà applicata la penale di cui all'art. 114.

b) Prodotti a marchio controllato

Dovranno essere forniti i seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- Asiago (DOP)
- Montasio (DOP)
- Parmigiano Reggiano (DOP)
- Bresaola della Valtellina (IGP)
- Speck (IGP)

c) Prodotti ittici da pesca sostenibile

Si richiede che i prodotti ittici utilizzati nella predisposizione dei pasti previsti dai menù provengano da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MCS o equivalenti.

Per la pesca sostenibile dovranno essere forniti certificati di catena di custodia MCS (Marina Stewardship Council), Friend of the sea o equivalenti.

Si richiede inoltre che i prodotti ittici forniti debbano essere di origine FAO 37 o FAO 27.

Il pesce surgelato somministrato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non è consentita la somministrazione di pesce "ricomposto", di pesce preimpanato o prefritto o che abbia subito lavorazioni analoghe da imprese diverse dall'O.E..

I prodotti ittici dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art.2 del Regolamento CE n. 882/2004 e alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

d) Prodotti del commercio Equo e solidale

La frutta esotica (banane ed ananas) e le tavolette di cioccolato dovranno provenire dal commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto quali il Fairtrade labelling, il World Fair trade Organization o equivalenti.

e) Prodotti a chilometro zero

L'O.E. dovrà assicurare la fornitura per tutte le utenze e per tutta la durata del contratto dei seguenti prodotti a chilometro zero:



- Legumi secchi biologici
- Latte intero e parzialmente scremato, fresco e UHT biologico
- Mele biologiche
- Finocchi biologici
- Insalate biologiche
- Burro

f) Acqua

L'acqua somministrata ai pasti dovrà essere di rete, con caratteristiche conformi al DLGS 2 febbraio 2001, n 31, fatti salvi i pasti al sacco.

Si chiede acqua minimamente mineralizzata solo per gli asili nido.

In caso di emergenza (problemi impianti idraulici, pozzi, rilievo di torbidità, particelle in sospensione, o altre anomalie nel colore, sapore o odore ...) l'O.E. ha l'obbligo di distribuire all'utenza delle strutture coinvolte, durante il pasto e, se, necessario, durante l'intera giornata, acqua minerale in bottiglia con le caratteristiche previste nell'Allegato 08 senza oneri aggiuntivi per la S.A..

Art. 72 Garanzia di qualità delle derrate

E' fatto obbligo all'O.E. di assicurare e dimostrare che le derrate alimentari fornite siano conformi alle norme igieniche e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie relative alla commercializzazione delle stesse.

In particolare si richiede all'O.E. quanto segue:

- le fatture e i documenti di trasporto dovranno essere presenti nelle cucine e nei centri cottura e nelle strutture delle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate, a disposizione degli organismi di controllo, anche in copia, e dovranno essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato; pertanto dovranno riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ittica e il relativo luogo di cattura per i prodotti ittici) degli alimenti acquistati e consegnati nonché i riferimenti della S.A. o il CIG rilasciato dall'ANAC come richiesto dai CAM 2020
- fornire prima dell'avvio del servizio alla S.A. tutta la documentazione attestante:
 - l'idoneità di ogni prodotto alimentare ai parametri di qualità igienico-sanitaria e merceologici previsti nell'Allegato 08
 - le procedure applicate per la loro conservazione ed il loro trasporto
 - le verifiche della qualità effettuate prima della consegna
 - le referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, IGP, Commercio Equo e Solidale), dei prodotti a Km 0 e a filiera corta, se questi ultimi offerti
 - le specie fornite per i prodotti ittici
- fornire a cadenza annuale alla S.A. tutta la documentazione di cui sopra relativa alle modifiche/integrazioni ai prodotti somministrati

D) STOVIGLIAME E MATERIALE VARIO

Art. 73 Stovigliame

Per stovigliame si intende il seguente materiale: pentole, coltelli, piatti, bicchieri, posate, brocche munite di coperchio, contenitori, taglieri, vassoi, vasellame, teglie per la pizza, minuteria di cucina e tutto quanto necessario per la produzione e distribuzione dei pasti come specificato nell'Allegato



09.

Gli spazi mensa sono dotati dello stoviglie necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti. E' a carico dell'O.E. la sostituzione ed il reintegro del suddetto materiale per incremento dell'utenza, per usura (es piatti ingialliti o graffiati, posate deformate, bicchieri con opacità non eliminabile tramite prodotti anticalcare etc) e comunque ogni qualvolta lo richieda la S.A..

Anche nel caso di servizio organizzato su doppi turni la dotazione del materiale deve essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

Le caratteristiche del materiale da fornire sono indicate nell'Allegato 09.

Qualora si ravvisi la necessità di inserire altra tipologia di stoviglie (es. Ceste per il pane se distribuito in un secondo momento), l'O.E. è tenuto a fornirlo senza alcuna spesa aggiuntiva per la S.A..

Art. 74 Materiale monouso e vario

L'O.E. è tenuto alla fornitura del materiale monouso, necessario al consumo del pasto, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato 09.

La tipologia del materiale da fornire nelle strutture varia a seconda del tipo d'utenza; in particolare si richiede per:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| - asili nido | tovaglioli |
| - scuole dell'infanzia e primarie | tovagliette monoposto e tovaglioli; |
| - centri ricreativi estivi | tovagliette monoposto e tovaglioli; |
| - CDD e Centro ergoterapico | tovagliette monoposto e tovaglioli; |
| - scuole secondarie 1° grado | vassoi preformati, bicchieri, tovagliette e tovaglioli |

I tovaglioli devono essere distribuiti anche durante le colazioni e le merende, ove previste.

Esclusivamente in caso di emergenza (es. rottura lavastoviglie, problemi agli impianti ...) e su richiesta della S.A. l'O.E. è tenuto a fornire e ad utilizzare, nelle strutture coinvolte, il set completo di stoviglie monouso necessario al consumo del pasto (ovvero piatti, bicchieri, posate biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432) senza oneri aggiuntivi per la S.A..

Art. 75 Materiale di pulizia

L'O.E. è tenuto a quantificare, acquistare e consegnare nelle strutture oggetto del servizio il materiale necessario alla pulizia/sanificazione degli ambienti ed alla sanificazione degli utensili. Il materiale deve essere riposto, per motivi di sicurezza, negli appositi armadietti in dotazione; pertanto, l'O.E. deve consegnare il suddetto materiale tenendo in debito conto lo spazio disponibile e reintegrare gli armadietti dove non presenti o rovinati.

Le caratteristiche del materiale di pulizia da fornire sono indicate nell'Allegato 04. L'O.E. a partire dall'inizio del servizio, deve formare il personale operativo e mettere a sua disposizione, oltre che della S.A., le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione.

E) IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 76 Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto attiene alle norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 ed



al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e s.m.i., al Regolamento CE 852/04 (ex D.Lgs.155//97 sull'HACCP) nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

L'O.E. deve predisporre un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP.

Tale documento deve tener conto di quanto previsto dal presente Capitolato ed essere personalizzato per le specifiche realtà della S.A..

Il manuale HACCP completo di eventuali Allegati deve essere trasmesso all'Ufficio Ristorazione scolastica, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, su supporto informatico e deve essere conservato presso i plessi scolastici. Devono essere consegnate all'Ufficio Ristorazione su supporto informatico, eventuali revisioni del manuale HACCP nel corso dell'appalto.

L'O.E. deve provvedere a dotare ogni cucina, ogni centro di cottura ed ogni refettorio di un termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura. In particolare, nelle cucine e nei centri di cottura devono essere rilevate e registrate giornalmente le temperature degli impianti frigoriferi e degli alimenti a rischio (lasagne, piatti a base di carne, pesce, uova, ecc.) in fase di cottura e in fase di conservazione a caldo e a freddo. Nei refettori devono essere giornalmente rilevate e registrate le temperature di tutti gli alimenti distribuiti (primo piatto, secondo piatto e contorno). Nel caso dei pasti veicolati le temperature dei primi piatti, dei secondi e dei contorni devono essere rilevate anche subito prima della partenza.

Le temperature:

- degli impianti frigoriferi
- degli alimenti a rischio nelle fasi di produzione sopra indicate
- degli alimenti inviati alle sedi scolastiche
- degli alimenti distribuiti nei refettori

devono essere giornalmente registrate su apposite schede che devono essere considerate parte integrante del manuale di autocontrollo.

Il manuale di autocontrollo deve prevedere obbligatoriamente la procedura specifica da seguire nel caso di ritrovamento di un corpo estraneo negli alimenti distribuiti e/o nelle materie prime.

Tale procedura deve prevedere in caso di ritrovamento di un corpo estraneo, anche presunto, che:

- il personale addetto alla distribuzione lo ritiri immediatamente e lo consegni alla cucina
- se necessario, venga riposto nel frigorifero
- venga tenuto a disposizione il tempo necessario per eventuali controlli/verifiche interni ed esterni.

La procedura e le relative istruzioni operative dovranno essere a disposizione presso ogni punto di erogazione del servizio ed essere oggetto di formazione specifica del personale addetto alla produzione/o alla distribuzione.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo specificatamente riferito al servizio oggetto del presente Capitolato posto in essere dall' O.E. prevedesse una procedura ritenuta non adeguata, l'O.E. dovrà provvedere alle modifiche/integrazioni concordate con la S.A. adottando tutte le conseguenti misure attuative.

L'O.E. dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà - in nome e per conto della O.E. medesima - la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" per tutte le mense attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Art. 77 Comportamenti igienico sanitari durante la produzione



L'O.E. è tenuto al rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti, dal Manuale di Autocontrollo aziendale e da quanto espressamente previsto nel presente Capitolato all'Allegato 07.

Si precisa che:

- le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente al ricevimento delle derrate, alla preparazione e distribuzione dei pasti
- durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone adibite a tali operazioni i prodotti e materiali di pulizia
- il personale addetto alla preparazione di piatti freddi deve utilizzare guanti monouso
- il personale non deve eseguire contemporaneamente più operazioni al fine di evitare rischi di inquinamento crociato degli alimenti in lavorazione e le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni

Art. 78 Conservazione

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità all'Allegato 07. E' a carico dell'O.E. la fornitura in numero sufficiente di pedane lavabili alte almeno 20 cm per lo stoccaggio delle merci in magazzino.

Art. 79 Divieto di riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i pasti erogati dovranno essere preparati nella stessa giornata della loro somministrazione.

F) TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 80 Manipolazione e cottura degli alimenti

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva e devono rispettare le prescrizioni di cui all'Allegato 07 del presente Capitolato.

In particolare:

- le verdure devono essere cotte al forno o al vapore
- i secondi piatti devono essere cotti al forno
- i risotti e i sughi nelle brasiere, ove presenti
- la frutta deve essere distribuita dopo essere stata accuratamente lavata
- la frutta per i bambini delle scuole dell'infanzia e dei nidi dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione delle frutta dovranno essere effettuate subito prima del consumo, per evitare l'ossidazione degli alimenti
- per i bambini delle scuole dell'infanzia e per i bambini del primo ciclo delle scuole primarie, dovrà essere servito pane in pezzature fino a 25/30 grammi
- non potranno in nessun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Art. 81 Pentolame per la produzione e utensili

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti devono essere impiegati pentolame ed utensili in dotazione agli spazi mensa. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con



rivestimento "antiaderente" devono essere sostituiti, a spese dell'O.E., quando la parte interna presenti graffi, al fine di evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti cucinati.

Art. 82 Condimenti

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione. Se è previsto nella ricetta, il formaggio Parmigiano Reggiano deve essere aggiunto al primo piatto subito prima della distribuzione o distribuito sui tavoli in appositi contenitori muniti di cucchiaino, se richiesto dalla singola scuola. Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino.

G) VEICOLAZIONE DEI PASTI

Il servizio ristorazione è organizzato, per i plessi di cui all'Allegato 02, in modalità di trasportato. La produzione dei relativi pasti dovrà avvenire in centri cottura di proprietà della S.A., indicati nel suddetto Allegato.

Le scuole destinatarie del servizio trasportato dispongono di un refettorio e di uno spazio distribuzione dedicato.

SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA INFANZIA GIOTTO, NIDO MONVISO, CASCINA S. FEDELE

I plessi di scuola primaria e la Cascina S. Fedele dispongono di locali distribuzione attrezzati anche per il lavaggio dello stoviglie utilizzato per il consumo del pasto e dei contenitori utilizzati per il trasporto. In questi plessi pertanto dovranno essere impiegate stoviglie riutilizzabili.

In particolare, i plessi Don Milani, Rodari, Salvo D'Acquisto e Volta dispongono di un refettorio e di uno spazio dedicato già attrezzato per la distribuzione e il lavaggio.

I plessi Alfieri, Buonarroto, Citterio, Dante/Giotto, Omero, Raiberti sono attualmente dotati di cucine interne che, non più idonee per la produzione pasti, dovranno essere utilizzate solo come spazi distribuzione.

Inoltre, nei plessi Alfieri e Citterio, dove è presente il cuocipasta professionale, ogni volta che sia previsto un primo piatto di pasta, questa dovrà essere preparata in loco.

Il Nido Monviso dispone di uno spazio distribuzione dotato di lavastoviglie; il consumo del pasto avviene nelle singole sezioni.

SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO

I plessi di scuola secondaria di 1° grado dispongono solo di uno spazio distribuzione, separato o annesso al refettorio e sono dotati di banco self service. In tali plessi devono essere utilizzati piatti, bicchieri monouso (Allegato 09) e posate in acciaio inox che devono essere lavate ed igienizzate nel centro cottura ove vengono preparati i pasti.

CENTRO DIURNO DISABILI GALLARANA

Il plesso non dispone di spazio distribuzione; il pasto dovrà essere consegnato con gastronorm e stoviglie, i quali dovranno essere lavati ed igienizzati presso il centro cottura di preparazione.

CENTRO DIURNO ERGOTERAPICO

La struttura non dispone di spazio distribuzione; il pasto dovrà essere consegnato con gastronorm che dovranno essere ritirate per il loro lavaggio ed igienizzazione.



L'O.E. dovrà:

- svolgere il servizio di fornitura di pasti veicolati nel rispetto di quanto prescritto negli Allegati 02 e 02a utilizzando le materie prime conformi a quanto indicato nell'Allegato 08 e quanto stabilito dai precedenti artt. 61 e 62
- in caso di assenza o impedimento del personale addetto alla veicolazione, l'O.E. provvederà alla sostituzione con altro personale avente pari requisiti
- produrre, confezionare e trasportare con propri automezzi i pasti alle sedi di consumo
- effettuare più trasporti nel caso di refettori in cui siano previsti più turni (uno per ciascun turno)
- effettuare due turni presso il CDD Gallarana.

L'O.E. deve disporre di un centro cottura di sua proprietà o da esso gestito, dove produrre e confezionare i pasti per scuole di Monza in condizioni di emergenza, qualora i centri cottura o le cucine in loco fossero momentaneamente indisponibili o inagibili.

Il centro cottura deve possedere i requisiti minimi previsti dalle vigenti norme e regolamenti in materia di ristorazione scolastica e di igiene nonché disporre delle autorizzazioni sanitarie al funzionamento. Qualora il centro di cottura produca pasti per altri enti diversi, l'O.E. dovrà riservare una linea di produzione separata dedicata esclusivamente ai pasti della S.A. e porre in essere ogni accorgimento organizzativo e logistico per evitare contatti tra le derrate destinate ai pasti per la S.A. e quelle destinate ad altri utenti nonché per consentire l'immediata individuazione e controllo delle stesse da parte della S.A..

Art. 83 Contenitori ed etichettatura

L'O.E. potrà utilizzare i contenitori esistenti, integrandoli/sostituendoli durante la durata dell'appalto qualora necessario; dovrà fornire ed utilizzare contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente, che si intende tutta richiamata (Regolamento UE 2017/625, d.P.R. 327/1980 e successive modifiche ad opera dell'articolo 18, comma 1, lettera d) del decreto legislativo 27/2021, DM 10 marzo 2020 ...), tali da consentire il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C) e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei primi piatti, dei piatti unici, dei secondi e dei contorni da inviare ai plessi di distribuzione.

In caso di doppi turni o più turni i contenitori termici devono essere suddivisi per turno.

I contenitori isotermitici, mono e multirazione, devono essere:

- di idoneo materiale atto a garantire il mantenimento delle temperature richieste dalla normativa vigente durante il trasporto, e poter trasportare, in base ai diversi menù previsti, tutte le portate in legume caldo, tutte le portate in legume fresco, il trasporto misto di portate calde e fredde; dotati delle relative bacinelle gastronomiche
- progettati e realizzati in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione degli stessi
- resistenti agli urti
- mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione
- in caso di rottura i contenitori devono essere immediatamente sostituiti a cura dell'O.E.. Non sarà ammesso l'impiego di contenitori termici non integri, anche solo parzialmente, in tutte le loro



parti.

Le gastronorm devono essere:

- in acciaio inox, con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni
- idonee per le varie preparazioni, incluse quelle che devono essere trasportate in singoli strati, non sovrapposti ad es. lasagne/pizza, devono essere collocate in teglie basse antiaderenti o in gastronorm di altezza non superiore a 4 cm

Specifiche disposizioni riguardano:

- i sughi e i brodi dovranno essere confezionati in contenitori differenti. I sughi devono essere riposti in recipienti con coperchio a tenuta e in contenitori isotermeici specifici per il trasporto dei sughi
- la frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchio
- il pane deve essere trasportato in sacchetti di carta ad uso alimentare/riposto in contenitori in plastica muniti coperchio
- gelati, budini e yogurt che richiedono adeguate temperature di conservazione e trasporto, devono essere trasportati in contenitori isotermeici

Su ciascun contenitore deve essere applicata un'apposita etichetta riportante:

- il nome della scuola
- il turno di distribuzione
- il contenuto (primo piatto, condimento, secondo piatto, contorno)
- il numero di porzioni ed indicazioni sulle porzioni da distribuire (es una cotoletta, 2 fette di arrosto ecc).

Tutto quanto necessario per il trasporto, anche se non indicato espressamente nel seguente articolo, sarà a carico dell'O.E..

In particolare, al fine di ottemperare alle indicazioni di ATS che hanno introdotto una differenziazione delle grammature tra il primo ciclo (prime e seconde) e il secondo ciclo (terze, quarte, quinte) delle scuole primarie, l'O.E. dovrà organizzare il confezionamento dei pasti nei contenitori (e ovviamente la successiva fase di scodellamento nei terminali di consumo) anche in considerazione di tale necessità.

Le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, devono essere trasportate in contenitori termici monoporzione in polipropilene non espanso. Su ciascun contenitore dovrà essere applicata un'etichetta adesiva riportante nome e cognome dell'alunno cui è destinata, la data, la tipologia degli alimenti, il nome del plesso scolastico di riferimento.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e sanificati giornalmente dall'O.E.

Art. 84 Piano del trasporto

L'O.E. deve presentare in sede di gara il Piano dei trasporti che tenga conto delle seguenti indicazioni di carattere generale:

- soluzioni che diminuiscano l'impatto ambientale della logistica,
- riduzione del numero di viaggi ottimizzando i percorsi dei mezzi di trasporto, tenendo conto dei



vincoli del presente Capitolato (orari, turni, punti di partenza e di arrivo), della riduzione dei consumi, della salvaguardia delle caratteristiche organolettiche dei pasti per garantire la migliore gradibilità

- organizzazione generale del servizio di trasporto, e delle modalità di gestione delle eventuali emergenze, con indicazione del numero di personale impiegato, livello, monte ore giornaliero/settimanale di ogni addetto, timing operativo e piano delle consegne giornaliere ai refettori per ogni automezzo
- orari di partenza dai centri di cottura con i relativi tempi medi di percorrenza e con gli orari di consegna, distanza media tra i centri di cottura e le sedi servite con i pasti veicolati
- descrizione delle procedure in dotazione agli addetti
- indicazione dei mezzi di trasporto impiegati (numerosità e tipologia), che dovranno essere a basso impatto ambientale

Il tempo massimo che deve intercorrere tra il confezionamento del pasto nella cucina di produzione e l'arrivo nei punti di distribuzione non deve essere superiore 15 minuti. Tale tempo dovrà essere determinato attraverso il sistema di calcolo di Google Maps. Il piano dei trasporti presentato deve garantire i tempi richiesti. Nel caso di refettori in cui siano previsti più turni, sono previsti più trasporti (uno per ciascun turno).

Il Piano definitivo dei trasporti, coerente con quello presentato in sede di offerta tecnica, dovrà essere presentato entro 30 giorni dall'aggiudicazione del servizio all'Ufficio Ristorazione scolastica per la relativa autorizzazione, completo di una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto, il numero dei mezzi di trasporto utilizzati, targa, copia delle carte di circolazione e dichiarazione di idoneità dei mezzi al trasporto degli alimenti ai sensi della normativa vigente.

Per procedere alle consegne presso sedi ubicate in zone a traffico limitato, l'O.E. deve richiedere agli uffici competenti il rilascio dell'autorizzazione all'accesso e/o a brevi soste nelle suddette zone.

Eventuali variazioni del Piano dei trasporti durante la durata del contratto dovranno essere comunicate tempestivamente all'Ufficio Ristorazione scolastica, specificandone le motivazioni, per la relativa autorizzazione.

Art. 85 Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti e delle derrate devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e igienizzabile, usati esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto, minimo categoria Euro 5.

I mezzi migliorativi offerti in sede di gara (offerta tecnica - allegato Elenco mezzi), per numero e tipologia, dovranno essere messi a disposizione del servizio entro e non oltre 3 mesi dalla data di comunicazione del provvedimento conclusivo di aggiudicazione. In caso di mancato rispetto di tale prescrizione, per qualunque motivazione, sarà applicata la penale di cui all'art.114.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'O.E..

E' fatto obbligo per l'O.E. di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e almeno settimanalmente, o comunque in caso di necessità, alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Inoltre, i mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e



detersivi.

Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dall'articolo 51 del D.P.R. 327/80, Allegato C) e dall'art. 31 del citato DPR e loro successive modifiche e integrazioni.

Nel caso di imprevisti e/o emergenze che impediscano l'utilizzo di uno o più mezzi di trasporto, l'O.E. dovrà impegnarsi a garantirne l'immediata sostituzione con mezzi analoghi.

Gli automezzi dell'O.E. dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta delle sedi di ristorazione a velocità tale da non costituire pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

L'O.E. si obbliga a garantire quanto sopra anche in caso di sub appalto delle attività di trasporto.

Art. 86 Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'O.E. nei locali adibiti a refettorio delle sedi di destinazione, senza oneri aggiuntivi per la S.A.

L'O.E., all'interno dei plessi scolastici, utilizzerà, ove presenti, i carrelli termici in dotazione per il mantenimento costante delle temperature oppure le inserirà nei banchi self service ove presenti. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili che l'O.E. provvederà a integrare qualora i refettori non ne fossero dotati, senza oneri aggiuntivi per la S.A.

I pasti dovranno pervenire al terminale di consumo nei 15 minuti antecedenti la loro somministrazione. Tali orari dovranno essere rispettati dalla O.E. in modo tassativo. Non saranno tollerati anticipi o ritardi nelle consegne.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, il Dirigente scolastico (o suo delegato) o l'Ufficio Ristorazione scolastica comunicherà all'O.E. eventuali modifiche degli orari prefissati che dovranno essere recepiti e inseriti nel Piano trasporti senza oneri aggiuntivi per la S.A..

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'O.E. emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'O.E. l'orario di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'O.E.; tali bolle di consegna dovranno essere conservate presso ciascun punto di distribuzione per 30 giorni.

Gli eventuali ritardi dovuti a cause di forza maggiore non imputabili all'O.E. devono essere debitamente comprovati e documentati, fermo restando che l'O.E. deve comprovare di avere eseguito con diligenza ogni processo direttamente ed indirettamente connesso alle operazioni di consegna dei pasti.

Art. 87 Ricevimento dei contenitori

Il personale dell'O.E. riceverà i contenitori termici nelle aree/spazi distribuzione presenti nei plessi scolastici di cui agli Allegati 02 e 20.

Prima di aprire i contenitori, il personale avrà cura di verificarne il contenuto; aprirà gli stessi



nell'ordine di distribuzione e procederà secondo le tecniche e le modalità indicate nel presente Capitolato, nell'Allegato 07 e nel Manuale di Autocontrollo al fine di garantire il rispetto delle norme igieniche in questa fase dell'attività di scarico. Al momento dell'arrivo dei pasti presso i terminali di consumo, le temperature devono essere rilevate dal personale dell'O.E..

L'O.E. organizza l'attività di consegna nonché di ritiro dei contenitori, in modo tale da non creare pericoli e/o intralci alle eventuali attività ricreative degli alunni (es. presenza degli alunni nei cortili delle scuole, nel qual caso la ditta deve attivare tutte le modalità ed accortezze idonee a salvaguardarne l'incolumità). In ogni caso, il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale della S.A. e scolastico nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti presenti dalla normativa vigente

H) DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 88 Orari

La distribuzione dei pasti, delle merende e colazioni ove previste, dovrà essere effettuata dal personale dell'O.E. debitamente formato, negli orari concordati e definiti con le Istituzioni scolastiche.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'Ufficio Ristorazione scolastica.

Gli orari di distribuzione dell'a.s. 2023/2024 sono:

| STRUTTURE | PRIMO TURNO | SECONDO TURNO |
|----------------------------|-------------|---------------|
| Asili nido | 11:15 | |
| Scuola dell'infanzia | 11:50/12:00 | |
| Scuola primaria | 12:15/12:30 | 13:00/13:15 |
| Scuola secondaria 1° grado | 12:30/12:40 | 13:30/13:40 |
| CDD | 11:00 | 12:00 |
| CDE | 12:30 | |
| Cascina San Fedele | 12:30 | |
| Domiciliari | 11:30/13:00 | |

I suddetti orari sono indicativi e potranno quindi subire variazioni che andranno recepite nel piano dei trasporti presentato in sede di gara.

Art. 89 Modalità di distribuzione e rigoverno dei refettori

L'O.E. provvederà alla distribuzione dei pasti, con proprio personale, nelle scuole dell'infanzia pubbliche, nelle scuole primarie, nelle scuole secondarie di 1° grado, nei Centri estivi.

Negli Asili nido e nelle strutture socio assistenziali, la distribuzione dei pasti è effettuata dai relativi educatori.

Tutte le scuole dell'infanzia pubbliche consumano il pasto nelle aule/sezioni.

Il personale addetto alla distribuzione deve osservare le norme previste nell'Allegato 05.

La distribuzione deve avvenire con l'ausilio di appositi utensili, che l'O.E. provvederà a integrare



qualora i refettori non fossero sufficientemente dotati; durante la distribuzione il personale addetto deve rigorosamente utilizzare guanti mono uso.

L'O.E. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti presenti, per i quali è stata comunicata la presenza a mensa.

L'O.E. deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, secondo quanto stabilito nella Parte VI A) e negli Allegati in essa menzionati.

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve porzionare le pietanze utilizzando le tabelle peso a cotto di cui all'art. 61.

A) refettori con servizio al tavolo

Prima della distribuzione, l'O.E. deve:

- arieggiare i locali refettorio
- apparecchiare ponendo sul tavolo pulito: tovaglietta monoposto, tovagliolo, posate, piatti, bicchieri, caraffe

tali operazioni devono essere eseguite, in tempi brevi, anche tra un turno e l'altro, in caso di servizio organizzato su doppi turni.

Al termine della distribuzione, l'O.E. deve:

- sparecchiare
- pulire e sanificare i tavoli

tali operazioni devono essere eseguite, in tempi brevi, anche tra un turno e l'altro, in caso di servizio organizzato su doppi turni

- pulire e riporre gli sgabelli nelle apposite guide fissate ai tavoli, sollevandoli da terra; ove presenti le sedie, dovrà essere ribaltata la seduta e posizionata sul tavolo

B) refettori con servizio self service

Prima della distribuzione, l'O.E. deve:

- arieggiare i locali refettorio
- accendere i banchi self service
- posizionare le caraffe con acqua sui tavoli puliti
- allestire il banco self-service con vassoi tovaglietta monoposto, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri, pane e frutta/dessert

Al termine della distribuzione, l'O.E. deve:

- sparecchiare
- pulire e sanificare gli elementi della linea self service
- pulire e sanificare i tavoli
- pulire e riporre gli sgabelli nelle apposite guide fissate ai tavoli, sollevandoli da terra

tali operazioni devono essere eseguite, in tempi brevi, anche tra un turno e l'altro, in caso di servizio organizzato su doppi turni.

In tutti i refettori il personale che effettua le operazioni di pulizia e lavaggio degli spazi mensa deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione.



L'O.E. è tenuto a garantire la continuazione di prassi già in essere presso alcune scuole (ad. es distribuzione del pane con il secondo piatto, distribuzione del parmigiano sulla pasta ai soli richiedenti, inversione del primo col secondo piatto...) e ad attivarle, su richiesta della S.A., in ulteriori scuole.

I) PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Detersivi, sanificanti, disinfettanti e tutti i materiali utilizzati per le operazioni di pulizia, devono essere conformi alle prescrizioni dell'Allegato 4 del presente CSA.

Art. 90 Pulizia di impianti, arredi e attrezzature

L'O.E. è tenuto al rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, dal Piano di Autocontrollo aziendale e da quanto espressamente previsto nel presente Capitolato all'Allegato 04. Le macchine, le attrezzature e gli arredi (compresi gli arredi del refettorio) devono essere detersi e disinfettati secondo quanto previsto nel Piano di Sanificazione aziendale che deve essere definito nel rispetto degli standard minimi previsti dall'Allegato 04.

L'O.E. è in ogni caso tenuto ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto richiesto dalla S.A. e dall'autorità sanitaria.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere forniti dall'O.E. e devono essere conformi alle normative vigenti ed alle caratteristiche indicate dall'Allegato 04.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone adibite a tali operazioni prodotti e materiali impiegati per le operazioni di pulizia. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti durante la preparazione e distribuzione dei pasti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 91 Pulizia degli spazi mensa

L'O.E. è tenuto ad effettuare le pulizie giornaliere e straordinarie dei locali cucina e degli spazi annessi (depositi, dispense, locale rifiuti ove esistente), secondo quanto previsto nell'Allegato 04.

Sono a carico dell'O.E. anche le operazioni di pulizia accurata di tutti i locali afferenti al servizio ristorazione scolastica compresi i refettori, gli spazi distribuzione, le attrezzature, gli arredi, gli utensili da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico (comprensivi anche di copri-lampade, pannelli fonoassorbenti, vetrate, davanzali, caloriferi, porte, ecc.) così come sono a carico dell'O.E. gli interventi di pulizia, detersione e sanificazione di contenitori termici e delle relative gastronomie e gli interventi straordinari da effettuarsi in seguito a lavori strutturali negli edifici scolastici o ad operazioni di derattizzazione e disinfestazione.

L'O.E., dovrà eseguire oltre quanto sopra indicato, le seguenti operazioni:

- negli spazi distribuzione delle scuole primarie con servizio veicolato, la pulizia dei contenitori termici e delle relative gastronomie
- lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio
- lavaggio pareti imbiancate con materiale lavabile



- rimozione da pareti e soffitti di ragnatele e sfogliatura di intonaco

La spazzatura ed il lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito delle zone immediatamente adiacenti i locali refettorio nonché la pulizia dei servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici stessi sono a carico dei collaboratori scolastici.

Sono a carico dell'O.E. le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di distribuzione che dovranno essere sempre mantenute ben pulite (perimetro esterno alle cucine e/o ai refettori, aree adibite a deposito rifiuti e relativi contenitori, aree di scarico) evitando l'accatastamento improprio di imballaggi, cassette, carta ed altri materiali.

Art. 92 Pulizia dei servizi igienici degli operatori

I servizi igienici annessi alla cucina o al refettorio, ad uso del personale addetto, devono essere tenuti costantemente puliti a cura dell'O.E..

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito).

L'O.E. deve dotare i servizi igienici del personale addetto di sapone liquido (con relativi dosatori), asciugamani monouso (e relativi distributori) e carta igienica (con relativi porta carta igienica a bobina coperta); i relativi costi sono a carico dell'O.E..

L'O.E. deve altresì dotare i servizi igienici del personale, di armadietti farmacia a norma del D. Lgs. 81/08 e s.m.i contenenti i presidi medico sanitari previsti dal D.M. 388/2003 e smi.

Art. 93 Interventi di derattizzazioni e disinfestazioni

Sono a carico dell'O.E. il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi nelle cucine, nei locali ad esse accessori, dispense, spogliatoi e servizi igienici, nelle zone ed aree esterne di pertinenza nonché nei refettori.

L'O.E. è tenuta ad effettuare il monitoraggio almeno con cadenza mensile. Il personale dell'O.E. deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, il personale deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi.

Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza (es. esche chiuse in appositi contenitori). In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto".

In caso di intervento data, tipologia, Ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati alla S.A. e al Dirigente scolastico di riferimento.

Nei casi di infestazione manifesta, la S.A. si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

L'O.E. deve conservare presso le cucine tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia alla S.A..

E' a carico dell'O.E. la pulizia e la sanificazione dei refettori (pavimenti e arredi) dopo gli interventi di derattizzazione e disinfestazione svolti presso gli stessi, prima del loro riutilizzo.

Art. 94 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure



per prevenirne la produzione. L'O.E. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utlizzino imballaggi "a rendere" oppure costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. L'O.E. deve informare la S.A. sulle scelte e strategie adottate per prevenire la produzione dei rifiuti.

Se non espressamente richiesto dal CSA o motivato da esigenze tecniche legate a menù (es pasti a domicilio) o a esigenze specifiche (diete speciali, es celiache) non devono essere utilizzate confezioni monodose (per olio, aceto, sale, zucchero, ecc) e monoporzioni.

Ai sensi del D.M 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, i rifiuti prodotti durante le attività di preparazione dei pasti e nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni comunali, secondo le modalità attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche (frazione secca riciclabile in mono materiale o multi materiale); l'O.E. è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato con l'obbligo di ridurre al minimo l'impatto ambientale.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'O.E.

E' a carico dell'O.E. la fornitura dei sacchetti per la raccolta dei rifiuti, dei contenitori per rifiuti muniti di coperchio e delle pattumiere a pedale, ad integrazione di quelli già presenti nelle cucine/refettori qualora insufficienti (a insindacabile giudizio della S.A.) o per il reintegro (rottura coperchio, rottura pedale ...).

I rifiuti devono essere conferiti negli appositi cassonetti per la raccolta a disposizione del plesso scolastico. L'esposizione dei cassonetti, nei giorni e orari stabiliti dal gestore del servizio rifiuti, deve avvenire a cura del personale dell'O.E..

Art. 95 Misure di sostenibilità ambientale

La S.A. potrà chiedere all'O.E. di attuare le seguenti misurazioni - i cui risultati verranno forniti alla S.A. - di sostenibilità ambientale:

- impronta carbonica (emissioni di gas serra che derivano dalla produzione di 1kg o 1 l di prodotto)
- impronta idrica (volume totale in l di risorse idriche impiegate per la produzione di 1kg o 1 l di prodotto)
- impronta ecologica (quantità di risorse naturali (terra-mare), in m², necessaria per la produzione di 1kg o 1 l di prodotto).

PARTE VII - BUDGET A DISPOSIZIONE DELLA S.A.

Art. 96 Aspetti generali e importo annuo

L'O.E. metterà a disposizione della S.A. un budget annuo dell'importo complessivo di € 150.000,00, Iva esclusa. Solo per il primo anno scolastico del contratto a tale importo dovrà essere aggiunto l'importo di € 200.000,00.

Tali somme saranno utilizzate dalla S.A. per:

- a. fornitura di servizi vari connessi con il servizio ristorazione, anche aggiuntivi rispetto a quelli previsti nel presente Capitolato;



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

- b. realizzazione di interventi di carattere edile ed impiantistico sui locali ad uso e gestione;
- c. realizzazione di interventi di manutenzione straordinaria, (tutto quanto previsto all'art. 34 resta comunque a totale carico dell'O.E.), forniture anche di grandi attrezzature (impianti di aspirazione, celle frigorifere) messa a norma, rilascio Dichiarazione di rispondenza;
- d. fornitura di attrezzature informatiche e di applicativi web per la gestione dei rapporti con l'utenza.

L'importo annuo di € 150.000,00 (iva esclusa), e l'importo di € 200.000,00 (iva esclusa) potrà essere ripartito per l'intera durata del contratto, in via teorica, come segue:

- € 40.000,00 Iva esclusa per servizi vari (lettera a.)
- € 60.000,00 Iva esclusa, oltre € 200.000,00 del 1° anno scolastico di durata del contratto, per realizzazione interventi (lettera b.;c.)
- € 50.000,00 Iva esclusa per le forniture informatiche (lettera d.).

Le forniture/servizi e gli interventi dovranno essere effettuati esclusivamente dietro richiesta specifica del Dirigente del Settore Istruzione (o suo delegato) e saranno remunerati a misura/economia/corpo in base a quanto specificato al successivo art. 98, fino al concorrere massimo dell'importo complessivo a disposizione della S.A. per ogni anno. La S.A. si riserva inoltre la facoltà di fruire anticipatamente dei budget annui a disposizione, di posticiparne l'utilizzo qualora nell'anno non si sia verificato il suo completo consumo o di modificare la distribuzione degli importi tra gli ambiti di intervento sopra indicati.

Tale budget potrà essere incrementato a seguito dell'applicazione delle penalità di cui all'art. 114 - con contabilizzazione separata rispetto a quella del Budget annuale - per la realizzazione di tutti gli interventi sopra descritti. Come per il budget annuo previsto dal presente articolo, la S.A. si riserva la facoltà di fruire degli importi incrementati nel corso dell'anno o di posticiparne l'utilizzo qualora nell'anno non si sia verificato il suo completo consumo.

Le forniture/servizi e gli interventi non possono essere predeterminati nel numero, bensì richiesti secondo le necessità che si presenteranno di volta in volta durante il periodo di durata del contratto; essi potranno essere anche singolarmente di piccola entità e distribuiti tra le varie strutture secondo i criteri di priorità stabiliti ad insindacabile giudizio della S.A..

L'O.E. è tenuto a segnalare tempestivamente alla S.A.:

- la necessità di interventi sulla struttura;
- la necessità di manutenzione straordinaria;
- la necessità di sostituzione/integrazione anche di grandi attrezzature (impianti di aspirazione, celle frigorifere).

In caso di mancata segnalazione, saranno applicate le penali di cui all'art. 114.

L'O.E. è tenuto alla presentazione di un computo metrico estimativo per la realizzazione degli interventi o del preventivo per la fornitura di attrezzature e servizi.

Gli interventi sulla struttura o di manutenzione straordinaria si intendono comprensivi della produzione di documentazione tecnica di calcolo e di disegno, l'aggiornamento della documentazione esistente, l'ottenimento di autorizzazioni e di collaudo degli Enti preposti, ecc.

L'O.E. non potrà esimersi dalla esecuzione degli interventi richiesti.



La S.A. si riserva, in ogni caso, l'insindacabile facoltà di affidare gli interventi e le forniture a terzi, i cui costi saranno posti a carico dell'O.E. a decurtazione dell'importo a disposizione della S.A..

La computazione metrico-estimativa degli interventi di manutenzione straordinaria e di rifacimento/riqualificazione dovrà essere effettuata utilizzando i prezzi unitari rilevati dai prezzari ufficiali riportati al successivo art. 106.

Nel caso in cui nei suddetti listini non fossero disponibili i prezzi unitari richiesti, saranno definiti nuovi prezzi specificatamente negoziati; per questi ultimi dovrà essere definita dall'O.E. l'analisi di ogni nuovo prezzo in cui dovrà essere distinta la fornitura del materiale a piè d'opera (costo materiale, noli e trasporti), la manodopera necessaria (sulla base dei costi cognitivi dei listini ufficiali al netto di spese generali ed utili), gli oneri della sicurezza e le spese generali (nella misura del 10%) ed utili (nella misura del 10%).

Per gli oneri di progettazione, in caso di esecuzione da parte dell'O.E., saranno applicate le tariffe dedotte dai tariffari degli Ordini Professionali competenti secondo la normativa vigente al momento della realizzazione dell'intervento.

Art. 97 Richieste di forniture (servizi/applicativi/attrezzature) e interventi

La S.A. attraverso l'utilizzo de budget a disposizione potrà richiedere:

- A)** la fornitura di attrezzature;
- B)** la fornitura di servizi vari connessi alla ristorazione; la fornitura di attrezzature informatiche e applicativi Web;
- C)** la realizzazione di una serie di interventi straordinari di rifacimento/riqualificazione degli spazi mensa -fatto salvo quanto previsto all'art. 34 - quali:
 - INTERVENTI DI MURATURA (es. imbiancatura generale, rivestimento pareti, rifacimento pavimentazione, stuccatura, sostituzione infissi ...);
 - INTERVENTI IDRAULICI (es. sostituzione tubature, rubinetteria, comandi servizi igienici ...);
 - INTERVENTI ELETTRICI (es. spostamento o posizionamento prese elettriche, sostituzione plafoniere ...);
 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE (es. riparazione tapparelle, chiusura porte, ecc. oltre a quanto previsto all'art. 29 e già a carico dell'O.E.);
 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA sugli impianti.

Art. 98 Fornitura di attrezzature e servizi applicativi

La S.A. potrà chiedere la fornitura di attrezzature, servizi e applicativi Web attraverso l'invio di un BUONO D'ORDINE, corredato della scheda riepilogativa delle caratteristiche tecniche richieste.

In particolare, l'O.E. deve provvedere alla fornitura tenendo conto dell'organizzazione esistente nei locali interessati in termini di spazi e di impiantistica.

La sostituzione/fornitura delle attrezzature deve essere effettuata nel rispetto dei requisiti minimi dei CAM 2020 per le attrezzature connesse all'uso di energia in materia di classe di efficienza energetica e di caratteristiche tecniche ed ambientali. In sede di consegna l'O.E. dovrà fornire i libretti di istruzione, le schede tecniche, dai quali si evinca che l'attrezzatura fornita, identificata dal numero di serie, appartiene alla classe di efficienza energetica richiesta e presenta le



caratteristiche tecniche ed ambientali di cui sopra.

Sono a carico dell'O.E.:

- progettazione, ove necessaria, posa in opera e messa in funzione delle attrezzature
- modifiche e/o adeguamenti degli impianti tecnologici necessari all'installazione di tali nuove attrezzature (es., impianto idraulico, elettrico e di aspirazione); gli interventi su impianti elettrici, rete idrica o di scarico e rete aria, dovranno essere corredati di dichiarazione di conformità alla normativa vigente
- rimozione e smaltimento dell'attrezzatura sostituita, salvo diversa indicazione da parte della S.A.

L'O.E. si impegna a fornire prodotti di qualità e corrispondenti alle caratteristiche tecniche richieste dalla S.A. con il BUONO D'ORDINE, conformi a tutte le prescrizioni normative vigenti, in possesso della marcatura CE e della dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione, con esplicito riferimento al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., le schede di sicurezza e le cautele nell'utilizzo.

L'O.E. avrà cura di aggiornare il censimento e l'anagrafica tecnica delle apparecchiature e provvederà ad inserire i nuovi prodotti nel "Piano manutenzioni".

Avrà inoltre cura di richiedere alla S.A. etichetta dell'inventario e apporla sulla rispettiva attrezzatura.

Nell'espletamento delle forniture e dei lavori di installazione, dovranno essere rispettate tutte le leggi, normative, regolamenti e circolari in vigore o che entreranno in vigore durante il periodo di esecuzione dell'appalto. In particolare si richiamano:

- a) il D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.
- b) tutto quanto prescritto nel presente Capitolato.

Art. 99 Esecuzione della fornitura e dell'installazione

L'O.E. è tenuto a svolgere la propria attività in modo da non arrecare durante la fornitura e la posa in opera delle grandi attrezzature alcun danno alle strutture esistenti ed al funzionamento delle attività svolte all'interno degli spazi mensa: ogni onere derivante da eventuali negligenze è interamente a carico dell'O.E.

L'O.E. deve provvedere con propri mezzi e personale all'approvvigionamento, sollevamento e trasporto dei materiali sino al luogo di impiego, provvedendo a collocarli in modo da non causare danni a mezzi o persone che transitino nelle immediate vicinanze.

L'O.E. provvederà alla rimozione ed all'allontanamento degli imballaggi nonché delle attrezzature sostituite e a dismetterle, salvo diverse indicazioni da parte della S.A., nel rispetto della normativa vigente. Tutte le operazioni indicate sono a carico dell'O.E..

Art. 100 Responsabilità dell'O.E. inerenti alla fornitura di attrezzature nonché alla loro installazione e posizionamento

Sono a carico dell'O.E. tutte le responsabilità dovute a danni o disservizi inerenti e/o conseguenti alle forniture e ai lavori connessi, dal loro inizio fino al collaudo.

Per quanto riguarda l'esecuzione di lavori e forniture nonché l'espletamento del servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria, l'O.E. è l'unico responsabile sia di fronte alla S.A. che a terzi. L'O.E. deve comunicare alla S.A., prima dell'inizio delle forniture e dei lavori inerenti, anche in caso



di subappalto, il nominativo ed il recapito telefonico della persona individuata quale responsabile dei lavori, in modo tale che si renda reperibile 24 ore su 24 per ogni emergenza in merito alle forniture e ai lavori in oggetto.

L'O.E. rimane responsabile delle azioni del rappresentante incaricato.

Art. 101 Collaudo delle attrezzature e degli impianti

Sono a carico dell'O.E. le operazioni, ed i relativi oneri, di collaudo delle attrezzature e degli interventi effettuati sugli impianti realizzati per l'installazione delle stesse. L'O.E. dovrà fornire alla S.A. la certificazione del collaudo e tutta la documentazione inerente.

Art. 102 Certificazioni

L'O.E. è tenuta a rilasciare tutte le certificazioni e dichiarazioni di conformità riguardanti le forniture approntate e i lavori eseguiti.

In particolare sono a suo carico, senza alcun onere per la S.A.:

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza delle attrezzature alle normative vigenti;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

Art. 103 Tempi di consegna delle forniture

L'O.E. si impegna a fornire l'attrezzatura entro 30 giorni dall'ordine; a fornire i servizi vari richiesti, l'applicativo web entro i termini stabiliti di volta in volta dalla S.A.. Eventuali ritardi nella consegna comporteranno l'applicazione di una penale di cui all'art. 114, fatte salve eventuali deroghe da parte della S.A..

Art. 104 Richiesta ed esecuzione di lavori

La S.A. potrà richiedere l'esecuzione di lavori di ripristino/riqualificazione/ristrutturazione degli spazi mensa e di tutti i locali in gestione a qualsiasi titolo (anche se in uso promiscuo con il plesso scolastico).

Gli interventi dovranno essere eseguiti esclusivamente dietro richiesta del R.U.P. e saranno remunerati a misura/economia/corpo sulla base dei listini di cui al successivo art. 106, fino a concorrere massimo del Budget a disposizione (artt. 96 e 97).

Per ogni intervento sarà emesso uno specifico BUONO D'ORDINE DI LAVORO, corredato di una scheda dettagliata dell'intervento richiesto contenente tutti gli elementi necessari per l'esecuzione; data di inizio e fine lavoro saranno concordati tra le parti. I lavori dovranno essere eseguiti nei tempi e nei modi previsti e concordati, al fine di arrecare il minor danno possibile allo svolgimento delle attività negli spazi mensa. Potendosi svolgere il lavoro anche in presenza di utenti, l'O.E. dovrà a tale proposito mettere in atto le necessarie cautele.

Alcuni lavori potranno essere richiesti prescrivendo la loro esecuzione in concomitanza con l'assenza degli utenti dagli edifici, e quindi concentrati in particolari orari della giornata o durante determinati periodi dell'anno. L'O.E. ha l'onere di organizzarsi per rispondere a tali particolari esigenze, disponendo in questi orari e periodi di personale e mezzi numericamente e professionalmente adeguati a rispondere alle necessità, senza pretese per questo di maggiori compensi.

L'O.E. dovrà farsi carico di ottenere tutte le autorizzazioni eventualmente necessarie per l'esecuzione dei lavori, oltre che dei relativi costi.

Per ogni ordinativo, una volta eseguito l'intervento, entro 15 giorni dalla data di ultimazione dello



specifico lavoro, l'O.E. dovrà imputare i dati relativi alla contabilità lavori eseguita in contraddittorio secondo quanto previsto dalla Legge, con riferimento alle voci dell'elenco prezzi contrattuale. I dati contabili imputati dall'O.E. dovranno essere comunque validati dal Dirigente del Settore Istruzione (o suo delegato).

Ogni intervento richiesto si riterrà concluso solamente con la consegna da parte dell'O.E. di tutti i rendiconti richiesti (contabili e documentali), della documentazione e dei certificati previsti per legge, e con l'emissione da parte del Dirigente del Settore Istruzione (o suo delegato) di una specifica attestazione di "regolare esecuzione".

Art. 105 Progettazione

Nel caso in cui la realizzazione degli interventi edili/impiantistici richieda una preventiva progettazione, la stessa dovrà essere garantita dall'O.E. anche da figure da essa appositamente incaricate. La progettazione dovrà essere realizzata ai sensi del D.Lgs. 36/2023, tutti i relativi costi saranno a carico dell'O.E.

LA S.A. fornirà l'eventuale documentazione disponibile attinente agli interventi oggetto di progettazione.

L'O.E. dovrà provvedere alla redazione dei seguenti documenti, quando necessario, a firma di professionisti abilitati oltre a quanto già previsto dal D.Lgs. 36/2023:

- parere favorevole all'esame del progetto di prevenzione incendi rilasciato dal Comando VV.FF. competente
- Progettazione impiantistica
- Progettazione strutturale
- dichiarazione circa la rispondenza dei progetti alle vigenti normative.

Art. 106 Prezziari di riferimento

Per tutti gli interventi previsti dai precedenti paragrafi si farà riferimento ai prezzi del **Prezziario Regionale delle Opere Pubbliche - Regione Lombardia - Edizione 2024 e comunque i prezziari vigenti e aggiornati.**

In difetto si determineranno "**nuovi prezzi**" in contraddittorio con RUP ricavandoli da listini ufficiali o da apposite analisi redatte ai sensi dell'art.31 dell'Allegato I.7 del D.Lgs. 36/2023.

PARTE VIII - CONTROLLI

Art. 107 Diritto di controllo della S.A.

Al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge, alle condizioni contrattuali ed all'offerta effettuata dall'O.E. in sede di gara d'appalto, la S.A. ha la facoltà di effettuare controlli e verifiche in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, nei centri di cottura, nelle cucine, nei refettori e presso le scuole dell'infanzia paritarie convenzionate.

L'O.E. deve garantire l'accesso agli incaricati della S.A. in qualsiasi orario ed in ogni zona dei centri di produzione e/o distribuzione al fine di verificare il corretto svolgimento del servizio in ogni sua



fase.

I controlli si svolgeranno senza intralcio per le operazioni in corso.

Art. 108 Organismi preposti al controllo

I controlli saranno svolti, secondo le competenze ed i ruoli che gli sono propri, dagli organismi istituzionali di controllo, dai Servizi di Igiene di ATS Brianza competenti sul territorio, dal personale degli Uffici comunali, da personale specializzato incaricato dalla S.A., dai membri delle Commissioni mensa nominati dalle Istituzioni scolastiche e dal personale preposto delle scuole dell'infanzia paritarie.

Il personale incaricato dalla S.A., il personale degli Uffici comunali e il personale delle scuole dell'infanzia paritarie dovranno verificare il rispetto delle clausole del Capitolato d'appalto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori.

I rappresentanti delle Commissioni mensa dovranno monitorare l'accettabilità dei pasti nei refettori ed operare nel totale rispetto di quanto prescritto dal vigente Regolamento per il funzionamento della Commissione Mensa, stabilito dalla S.A..

L'O.E. è tenuta ad informare tempestivamente la S.A. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria e degli organismi istituzionali preposti ai controlli (ATS, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) dagli stessi effettuati.

Eventuali disposizioni delle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e alle prescrizioni necessarie ad evitare la diffusione di malattie infettive e/o tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dall'O.E..

Art. 109 Modalità e tipologia dei controlli

I controlli predisposti dalla S.A. saranno articolati in:

- a) controlli a vista
- b) controlli analitici.

a) I controlli a vista del servizio riguarderanno, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- modalità di stoccaggio
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- data scadenza / tmc prodotti
- modalità lavorazione derrate
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- conformità temperature delle preparazioni
- caratteristiche e dotazione dei prodotti di pulizia e dei sanificanti e relativi imballaggi; la S.A. può chiedere che l'O.E. invii, per i prodotti conformi ai CAM, i rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati
- modalità di sanificazione
- verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- condizione dei servizi igienici
- organico
- professionalità e competenze addetti
- quantità delle derrate in relazione a tabelle dietetiche e nutrizionali, grammature



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

- qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente Capitolato speciale di appalto e all'offerta tecnica
- modalità di manipolazione
- funzionamento attrezzature
- corretta esecuzione manutenzione ordinaria a carico dell'O.E.
- abbigliamento di servizio del personale
- caratteristiche, condizioni e dotazione dello stoviglie
- caratteristiche, condizioni e dotazione di tovagliette e tovaglioli monouso e relativi imballaggi
- modalità di trasporto di pasti e derrate
- conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato
- svolgimento dei progetti di educazione alimentare rivolti alle differenti utenze
- esecuzione delle rilevazioni degli sprechi e degli scarti
- iter donazione eccedenze alimentari
- raccolta differenziata dei rifiuti
- procedure preparazione e distribuzione diete speciali
- ogni altro aspetto contenuto nel CSA e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

LA S.A. si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

b) Controlli analitici.

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare, annualmente o qualora ne ravvisi la necessità, analisi chimiche, microbiologiche e/o fisiche su derrate e cibi preparati, attraverso un soggetto terzo dalla stessa appositamente incaricato, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla S.A. per le quantità di campioni prelevati.

I campioni saranno riposti in sacchetti sterili di cui uno rimarrà a disposizione dell'O.E., su ogni sacchetto saranno indicati giorno, ora del prelievo e denominazione del prodotto.

In caso di difformità e/o anomalie saranno applicate le penalità di cui all'art. 114 e l'O.E. dovrà obbligatoriamente sostituire il prodotto e/o il fornitore.

Gli oneri derivanti dalle suddette analisi saranno a carico dell'O.E. e saranno decurtati da una fattura del mese successivo a quella di trasmissione dei risultati.

La S.A. si riserva anche la possibilità di effettuare analisi specifiche di laboratorio in strutture appositamente individuate - con le medesime modalità sopra esposte - su eventuali corpi estranei, anche non edibili, che dovessero essere rinvenuti nelle derrate e/o nei pasti.

La S.A. si riserva anche la possibilità di far eseguire verifiche a campione sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione di test di prova ai sensi dei CAM 2020, senza oneri aggiuntivi per la S.A..

Tutti coloro che accederanno alle cucine comunali per i controlli seguiranno comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie anche indossando camice e cuffia monouso che dovranno essere forniti dall'O.E. a proprie spese.



I tecnici incaricati dalla S.A. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video, nel rispetto comunque della normativa sulla privacy.

L'O.E. è inoltre tenuta ad effettuare in ogni struttura (cucina e refettorio) le analisi chimiche e microbiologiche delle acque secondo quanto stabilito dal D. Lgs 31/2001 e s.m.i., con prelievo al punto d'uso, almeno una volta all'anno e comunque ogni qualvolta se ne manifesti la necessità, i cui esiti dovranno essere inviati alla S.A.. I relativi costi sono da intendersi a carico dell'O.E..

Le verifiche delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e dei prodotti finiti saranno effettuate su campioni degli stessi, prelevati dal personale dipendente dell'O.E., a richiesta del personale o dei tecnici incaricati dalla S.A. o dai membri della Commissione Mensa. Nulla potrà essere richiesto alla S.A. per le quantità di campioni prelevati.

L'O.E. ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo la propria incondizionata collaborazione, consentendo in ogni momento libero accesso ai locali, fornendo loro i chiarimenti, la documentazione (bolle di consegna, documenti del Manuale di Autocontrollo, ecc.) eventualmente richiesta in visione. In particolare, si richiede che le bolle di consegna delle derrate o le loro fotocopie siano sempre presenti nelle cucine e centri di cottura.

Art. 110 Effetti del controllo

Qualora le derrate risultino non conformi qualitativamente a quanto stabilito nell'Allegato 08 e/o siano scadute o alterate, l'O.E., senza oneri per la S.A., si obbliga a ritirare immediatamente e comunque entro le 24 ore dall'inoltro della contestazione le partite di merce rifiutate. Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse e sottoposte ad analisi di controllo.

L'O.E. si impegna a sostituire i prodotti entro le 24 ore dall'avvenuta contestazione e comunque in tempo utile a garantire la preparazione prevista dei pasti giornalieri.

Art. 111 Blocco delle derrate

La S.A., in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate fornite, potrà bloccare ovvero vietare temporaneamente il loro utilizzo per la preparazione dei pasti e chiederne la sostituzione con la stessa tipologia di derrata di altra marca o fornitore. Qualora l'O.E. si rifiuti o sia impossibilitato a rimuovere immediatamente le derrate in oggetto, queste dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili". Nulla può essere richiesto alla S.A. per il blocco delle derrate e per le successive analisi a cui saranno sottoposte dalla S.A.. I costi delle analisi saranno addebitate all'O.E. ai sensi del precedente art. 109 qualunque sia il loro esito (positivo o negativo).

Eventuali ritardi, eccedenti le 96 ore, nel ritiro delle merci sottoposte a blocco comportano per l'O.E. l'assunzione di ogni rischio conseguente, esonerando quindi la S.A. da ogni responsabilità per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che le merci potranno subire a causa del ritardo stesso.

In tal caso la S.A. può diffidare l'O.E. a distruggere e/o smaltire le merci, con applicazione della rispettiva penale prevista dall'art. 114.

Art. 112 Garanzie per vizi e difetti



L'O.E. deve garantire che le derrate siano di buona qualità, integre ed esenti da alterazioni o da imperfezioni dovute alla loro produzione e/o conservazione.

E' fatto quindi obbligo all'O.E. di garantire, ai sensi degli artt. 1490 e 1497 cod. civ., che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi, abbiano le qualità essenziali richieste e siano idonei al consumo.

L'O.E. si obbliga altresì a rispettare quanto previsto nell'Allegato 08.

In relazione a quanto sopra, l'O.E. solleva la S.A. da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti finiti, ogni qualvolta dipendano da vizi e difetti di qualità delle derrate alimentari imputabili al fornitore.

Art. 113 Conservazione campionature

L'O.E. è tenuto a prelevare un campione di almeno 150 grammi di ciascuna delle portate somministrate giornalmente, riporlo in sacchetti sterili forniti dall'O.E. stesso e conservarlo in frigorifero a temperatura di 4°C per le 72 ore successive.

In casi eccezionali può essere chiesto dalla S.A. il surgelamento della campionatura.

Sui sacchetti devono essere riportate data e denominazione della pietanza prelevata. Detta operazione deve essere eseguita in ogni cucina e nei refettori dove i pasti sono veicolati.

I campioni prelevati nei refettori con pasto veicolato, debitamente contrassegnati, dovranno essere conservati nei frigoriferi/freezer presenti.

PARTE IX - PENALITÀ E CONTESTAZIONI

Art. 114 Inadempienze e penalità

La S.A. farà pervenire all'O.E., per iscritto mediante PEC, le segnalazioni di difformità e le contestazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo e attiverà i relativi procedimenti.

SEGNALAZIONI

Laddove vengano rilevate non conformità relativamente alla mancata sorveglianza e manutenzione ordinaria (manutenzione preventiva programmata e manutenzione correttiva a guasto) di strutture, impianti, attrezzature e arredi - come da art. 34 - che richiedono lavori e/o forniture a carico dell'O.E., la S.A. provvederà ad avviare un procedimento di segnalazione di difformità chiedendo all'O.E. di sanare le difformità segnalate entro un termine di 15 giorni lavorativi e darne evidenza tramite presentazione di buono d'ordine, di presa in carico o comunicazione di avvenuta consegna/riparazione. L'O.E. ha la possibilità di presentare, per iscritto tramite PEC entro il termine di 7 giorni lavorativi dal ricevimento della segnalazione, le proprie controdeduzioni che saranno valutate ai fini del procedimento.

Eventuali aggiornamenti possono essere presentati tramite posta elettronica ordinaria.

Qualora non venga sanata la difformità si procederà tramite applicazione della relativa penalità di cui al paragrafo successivo. La relativa contabilizzazione avverrà in modo analogo alle contestazioni di cui al medesimo paragrafo.

CONTESTAZIONI

Nel caso di totale o parziale inadempienza e violazione alle norme contrattuali, la S.A., applicherà le seguenti penali:



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

| | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate | Min € 500,00 Max € 1.000,00 |
| 2. Per ogni prodotto scaduto o oltre tmc presente nelle cucine e/o nei refettori | Min € 300,00 Max € 700,00 |
| 3. Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM | € 150,00 |
| 4. Per la mancata somministrazione dei prodotti biologici, IGP, DOP, commercio equo e solidale, Km 0 e filiera corta previsti dal Capitolato e/o dall'Offerta tecnica, senza preventiva autorizzazione da parte della S.A. | Min € 300,00 Max € 600,00 |
| 5. In caso di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche microbiologiche di cui all'Allegato 08 | Min € 300,00 Max € 600,00 |
| 6. Per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate (artt. 67 - 69) | € 150,00 |
| 7. Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e/o a quanto richiesto nel presente Capitolato | € 50,00 |
| 8. Nel caso di mancata consegna delle certificazioni sui prodotti alimentari (artt. 70-72) | € 150,00 per ogni certificazione |
| 9. Nel caso di mancata consegna delle schede tecniche dei prodotti alimentari | € 150,00 per ogni scheda |
| 10. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia | € 150,00 |
| 11. Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione dei pasti e a quanto disposto dagli Allegati 05 e 07 | € 800,00 |
| 12. nel caso di mancato ritiro della merce bloccata | € 300,00 |
| 13. Per frigoriferi e freezer sovraccarichi | € 500,00 |
| 14. Per il mancato aggiornamento delle anagrafiche delle attrezzature nonché delle planimetrie degli spazi mensa | € 500,00 |
| 15. Per ogni violazione di quanto previsto nell'Allegato 04 (pulizia e sanificazione) riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature | € 150,00 |
| 16. Per ogni violazione di quanto previsto nel Piano manutenzione delle attrezzature e della manutenzione ordinaria delle strutture | € 500,00 |
| 17. Per il mancato rispetto della tempistica per la manutenzione correttiva delle attrezzature e per la violazione di quanto previsto all'art. 34 | € 500,00 |



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

| | |
|--|--|
| 18.Per il ritardo della consegna e dell'istallazione delle attrezzature e degli arredi richiesti dalla S.A. | € 200,00 x ogni giorno di ritardo |
| 19.Mancata consegna di utensili (mestoli, brocche, bicchieri, piatti, vassoi e materiale monouso per self-service ecc.) | € 150,00 |
| 20.Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione | € 500,00 |
| 21.Per carenze igieniche delle cucine, dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo | € 500,00 |
| 22.Per la mancata applicazione del Piano di sanificazione aziendale | € 300,00 |
| 23.Per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche merceologiche di cui all'Allegato 04 | € 300,00 |
| 24.Per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti e sanificanti da parte del personale addetto | € 300,00 |
| 25.In caso di ritardo o di anticipo oltre i 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori e in caso di violazione degli orari di consegna previsti nell'art. 14 e nell'art. 86 | € 150,00 |
| 26.Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti | € 300,00 |
| 27.In ogni caso in cui sia utilizzato un numero di automezzi inferiore a quello indicato nell'offerta tecnica | € 500,00 per automezzo mancante |
| 28.In caso di utilizzo di veicolo diverso per tipologia rispetto a quello indicato nel Capitolato all'art. 85 (Euro 5) e/o da quello indicato nell'offerta tecnica (Allegato "Elenco mezzi" Sub elemento B1) | € 1.000,00 per veicolo e per giorno |
| 29.Per il ritardo nell'esecuzione dei lavori richiesti dalla S.A. | € 100,00 per ogni giorno di ritardo |
| 30.In caso di esecuzione di lavori difformi dal progetto autorizzato dalla S.A. | 20% del valore dei lavori |
| 31.Per la mancata realizzazione dei progetti e proposte di servizi aggiuntivi e/o migliorativi indicati nella relazione tecnica presentata in fase di gara | € 1000,00 per ogni mancanza |
| 32.Per ritardi nell'esecuzione dei lavori edilizi offerti in sede di gara rispetto ai termini concordati | 1 ‰ del valore complessivo degli interventi offerti in sede di gara per il medesimo plesso per ogni giorno di ritardo |



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

| | |
|--|----------------------------------|
| 33.Per la sospensione/interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore | € 1.000,00 per ogni struttura |
| 34.Mancata, parziale, errata o non puntuale realizzazione di quanto previsto nella Parte XI relativa alla “prevenzione, misurazione e contenimento degli sprechi alimentari” | Min € 150,00 Max € 500,00 |
| 35.Per ogni variazione del menù, elaborato dall’O.E. sulla base dello schema di cui all’Allegato 12 e approvato dalla S.A., non preventivamente autorizzata dalla S.A., | € 250,00 |
| 36.Per ogni violazione di quanto previsto nell’Allegato 13 relativo alle grammature a cotto; la verifica sarà effettuata su n. 10 pesate della stessa preparazione | Min € 250,00 Max € 500,00 |
| 37.Per la mancata predisposizione e/o consegna da parte dell’O.E. nelle cucine/centri cottura della Tabella delle grammature a crudo corrispondenti ai pesi a cotto di cui all’art. 61 | € 500,00 |
| 38.Per ogni violazione delle grammature a crudo predisposte dall’O.E. | Min € 250,00 Max € 500,00 |
| 39.Per la mancata consegna degli alimenti necessari alla preparazione delle diete in bianco, speciali ed etico-religiose | Min € 100,00 Max € 500,00 |
| 40.In caso di errori nell’elaborazione delle diete speciali da parte del dietista | Min € 500,00 Max € 2.000,00 |
| 41.Per ogni difformità nella preparazione delle diete speciali | Min € 100,00 Max € 1.000,00 |
| 42.Per ogni mancata/errata distribuzione/somministrazione delle diete speciali | Min € 100,00 Max € 1.000,00 |
| 43.Per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione. | € 50,00 a porzione |
| 44.Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione | € 150,00 |
| 45.Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio, comprese le temperature dei pasti di cui all’art. 78 | Min € 100,00 Max € 1.000,00 |
| 46. Per la mancata sostituzione dei contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti in caso di rottura/inadeguatezza alla funzione | € 500,00 |
| 47.Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...) | Min € 100,00 Max € 500,00 |



SETTORE ISTRUZIONE, BIBLIOTECHE
Servizio Politiche scolastiche ed educative

| | |
|--|--|
| 48. Nel caso di anomalie riscontrate dalle analisi chimiche, microbiologiche e/o fisiche sugli alimenti prelevati dal soggetto terzo incaricato dalla S.A. e/o nel caso di mancata sostituzione del prodotto/fornitore come richiesto | Min € 500,00 Max € 2.000,00 |
| 49. Per la mancata conservazione della campionatura | € 600,00 |
| 50. Per la mancata consegna del Manuale di autocontrollo aziendale entro i termini previsti dal presente Capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso | € 500,00 |
| 51. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore mensa o del vicedirettore o del dietista o di ogni personale direttivo eventualmente offerto in sede di gara | € 250,00 x ogni giorno di ritardo nella sostituzione |
| 52. Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del responsabile del servizio, del vicedirettore, dello chef o del dietista o in caso di irreperibilità degli stessi | € 150,00 |
| 53. Per ogni persona mancante rispetto a quanto previsto dall'art. 47 | € 200,00 |
| 54. In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale rispetto a quanto previsto dall'art. 47 | € 400,00 |
| 55. Per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta della S.A. | € 100,00 |
| 56. Per l'inosservanza anche parziale o non puntuale di quanto previsto in materia di formazione del personale contenuta nel Piano della formazione (art. 55) oltre al ripristino dell'inosservanza | € 200,00 |
| 57. Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di dotazione vestiario/divise/ scarpe antinfortunistiche | € 500,00 |
| 58. Per l'utilizzo della stessa divisa in distribuzione e sanificazione | € 200,00 |
| 59. Per la mancata consegna entro fine ottobre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico | € 500,00 |
| 60. Per l'accertato ingresso di personale non autorizzato | € 100,00 |
| 61. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dalla S.A. ad eseguire i controlli | € 500,00 |
| 62. Per l'utilizzo degli spazi mensa da parte dell'O.E. per preparare e confezionare pasti destinati ad utenti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato senza autorizzazione della S.A.. | € 250,00 |
| 63. Per ogni violazione alle norme del presente Capitolato non contemplata nel presente articolo | Min € 200,00 Max € 1.000,00 |



| | |
|---|--------------------------------------|
| 64. Per mancata comunicazione, sei mesi prima della scadenza del contratto, dei dati relativi al personale impiegato nell'appalto | € 250,00 x ogni giorno di ritardo |
| 65. Per violazione delle norme in materia di sicurezza, | Min € 500,00 Max € 1.000,00 |

Le penali si intendono riferite a ogni singola violazione accertata presso ogni singola cucina o singolo refettorio; perciò, giornalmente, possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e penali.

In caso di applicazione di una seconda penale per la medesima violazione, l'importo della stessa potrà essere maggiorato di € 100,00. E, comunque, qualora la S.A. sollevi una seconda contestazione nel corso dello stesso mese, oltre alla penale, la S.A. in base alla gravità della violazione si riterrà libera di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 115 Applicazione delle penalità

Il procedimento di contestazione delle inadempienze sarà attivato sulla base delle segnalazioni o rapporti del personale designato ai controlli nonché dall'accertamento dell'avvenuto disservizio. Il procedimento di contestazione potrà essere attivato altresì sulla base di gravi segnalazioni da parte degli utenti. Le contestazioni saranno formulate per iscritto dalla S.A. al rappresentante dell'O.E.; nella contestazione sarà fissato un termine di 7 giorni lavorativi per la presentazione delle controdeduzioni; decorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, la S.A. procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art.114 entro 15 giorni lavorativi. La S.A. potrà, inoltre, far pervenire all'O.E. eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni lavorativi dalla data della formale comunicazione, pena l'incremento del 100% della medesima sanzione.

La S.A. potrà contabilizzare le penalità da applicare prevedendone l'utilizzo per la realizzazione di lavori e/o forniture di arredi e attrezzature - secondo le modalità previste nella PARTE VII.

La sanzione potrà in alternativa essere trattenuta sul pagamento del mese successivo a quello di adozione del provvedimento di inadempienza, indipendentemente da qualsiasi contestazione.

Le trattenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento di quota parte della garanzia definitiva.

PARTE X - COMUNICAZIONE AGLI UTENTI

Art. 116 Informazione agli utenti

I menù invernale ed estivo, predisposti dall'O.E., dovranno contenere informazioni sui prodotti biologici o altrimenti qualificati (DOP, IGP, Km0, etc) che saranno utilizzati nonché sulle specie ittiche che saranno somministrate nei vari pasti (menù parlanti).

I menù completi di queste informazioni, come richiesto dai CAM 2020, dovranno essere trasmessi alla S.A. in formato adatto alla pubblicazione sui siti internet (dell'Istituto scolastico o del Comune). Il menù giornaliero, debitamente redatto, dovrà essere comunicato agli utenti a cura dell' O.E. ed esposto in copia cartacea all'interno gli edifici scolastici in modo da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.



L'O.E. deve esporre nei refettori anche il menù del giorno ed i menù stagionali con le quantità in grammi da distribuire agli utenti.

Art. 117 Carta del servizio

Entro il primo anno dall'aggiudicazione l'O.E. è tenuto, a proprie spese, alla redazione contenutistica e grafica (in collaborazione con la S.A.) della Carta del Servizio Ristorazione scolastica del Comune di Monza.

L'O.E. è tenuto ogni anno ad effettuare gli aggiornamenti della Carta stessa.

La Carta del servizio dovrà riportare almeno i principi fondamentali del servizio: gli orari dei pasti, i menù, la modalità di accesso e l'organizzazione del servizio, le specifiche sulla qualità e sulla sicurezza alimentare (comprehensive dei controlli), le attività di educazione alimentare, eventuali progetti, il Regolamento e comunque quanto la S.A. riterrà opportuno inserire.

PARTE XI - PREVENZIONE, MISURAZIONE E CONTENIMENTO DEGLI SPRECHI

La S.A. si riserva la facoltà di modificare, integrare o proporre attività, azioni e progetti diversi da quelli offerti dall'O.E. in sede di gara e rientranti negli articoli della sottostante parte XI.

Art. 118 Rilevazione e Monitoraggio

L'O.E. è tenuto ad effettuare le attività di rilevazione e monitoraggio di seguito specificate con oneri a proprio carico.

RILEVAZIONE

L'O.E. è tenuto ad effettuare, almeno due volte per anno scolastico, la rilevazione dell'andamento del servizio attraverso **questionari** da sottoporre agli adulti (docenti/educatori, altri fruitori del servizio, commissari mensa) e ai bambini a partire dai sette anni, di tutte le scuole ove è attivo il servizio di ristorazione. Tale questionario deve essere distribuito nel mese di novembre (1° questionario periodo del menù invernale) e nel mese di maggio (2° questionario periodo del menù estivo).

In particolare, il questionario dovrà rilevare, oltre all'andamento del servizio, le motivazioni sulla base delle quali si generano eccedenze/sprechi alimentari del cibo servito e non servito, le casistiche di eventuali disservizi nonché acquisire proposte e soluzioni per migliorare la qualità generale e la gradibilità delle ricette.

I relativi report devono contenere:

- analisi dei risultati
- informazioni sul livello qualitativo del servizio
- azioni correttive che l'O.E. ha intrapreso o intenda intraprendere nella logica del continuo miglioramento del servizio. Resta inteso che le azioni correttive a forte impatto sull'utenza (ad es. cambio ricette, introduzione di nuovi piatti, modifica somministrazione e organizzazione del servizio...) dovranno essere sempre sottoposte alla S.A per la relativa autorizzazione prima della loro adozione.

MONITORAGGIO

L'O.E. dovrà effettuare, una volta l'anno e comunque nello stesso periodo di distribuzione del 1°



questionario di cui al punto precedente, un monitoraggio delle eccedenze alimentari per le quattro settimane complete e consecutive del menù invernale.

Il campione minimo di riferimento sul quale effettuare i monitoraggi è costituito da:

- 3 scuole dell'infanzia pubbliche
- 6 scuole primarie
- tutte le scuole secondarie di primo grado, ove è attivo il servizio ristorazione.

Le scuole annualmente coinvolte saranno concordate con la S.A.

Per monitoraggio si intende la rilevazione quantitativa ovvero la quantificazione del cibo prima della somministrazione e la pesatura a fine pasto del cibo non consumato, sia somministrato e rimasto nei piatti, sia non somministrato, con la seguente distinzione:

- nelle scuole dell'infanzia e primarie diviso tra primo, secondo/contorno, frutta
- nelle scuole secondarie di primo grado senza distinzione tra primo, secondo/contorno, frutta.

Verrà quindi ricavato: lo scarto medio generale complessivo, lo scarto delle singole portate, la tipologia di scarto (somministrato, non somministrato) per scuola e ordine di scuola.

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere, senza oneri aggiuntivi, ulteriori indagini per monitorare alcuni menù speciali ed eventuali situazioni di particolare criticità.

I soggetti preposti alle misurazioni non dovranno essere di intralcio al regolare svolgimento del servizio.

Reportistiche, analisi, azioni correttive e ogni altra proposta dell'O.E. volta a prevenire, contenere gli sprechi e migliorare la gradibilità delle ricette, devono essere trasmesse all'Ufficio Ristorazione scolastica entro il mese di gennaio (1° questionario, monitoraggio) e giugno (2° questionario).

La S.A. senza oneri aggiuntivi:

- valuterà le azioni correttive già adottate o proposte dall' O.E. risultanti dalla reportistica di cui sopra e dalle eventuali valutazioni dello Chef di cui all'art. 52
- potrà richiedere modifiche/integrazioni delle azioni intraprese, delle proposte o richiedere l'adozione di ulteriori misure in qualunque momento dell'anno scolastico.

I risultati delle rilevazioni e dei monitoraggi, compresi criteri e metodologia utilizzati, saranno utilizzati dalla S.A. per la pubblicazione sul sito istituzionale, per la presentazione ai Commissari mensa e/o ai genitori che ne facciano richiesta, per la divulgazione a Enti (Scuole, ATS, enti del settore ...) e per eventuali studi e ricerche.

La S.A. potrà richiedere all'occorrenza la fonte dei dati e delle informazioni, relativi sia alle rilevazioni che ai monitoraggi, attraverso la trasmissione di un file excel con tutti i dati pre-lavorazione delle reportistiche.

L'O.E. deve indicare alla S.A., entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato in tema di sprechi alimentari.

Art. 119 Azioni preventive e correttive: porzionatura e revisione ricette

Al fine di prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando gli stessi attraverso l'uso di utensili appropriati che garantiscano la porzione corretta con una sola presa (CAM 2020).

La S.A., pertanto, potrà chiedere all'O.E. l'eventuale sostituzione degli utensili in dotazione (es. mestoli, palette, schiumarole) con altri più appropriati, di misure diverse e adeguate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (infanzia, primaria, secondaria di primo grado), senza oneri aggiuntivi per la S.A.. Inoltre il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato al corretto utilizzo degli utensili e alla corretta porzionatura di ogni piatto somministrato all'utenza.

Per rendere le preparazioni più gradite, è facoltà della S.A. proporre all'O.E. una serie di possibili azioni correttive alle ricette utilizzate quali, solo a titolo esemplificativo:

- modifiche delle modalità di somministrazione e/o porzionatura dei piatti (ad esempio servire porzioni ridotte da completare con il bis a richiesta; invertire la somministrazione del primo col secondo piatto; servire il pane col secondo piatto; servire la frutta a metà mattina - *spuntino intelligente* ...)
- formazione aggiuntiva per il personale di cucina, finalizzata al miglioramento delle preparazioni, anche con la diffusione delle "buone prassi" nell'esecuzione delle ricette e con l'eventuale intervento di professionisti quali chef e dietiste.

Art. 120 Progetti di educazione alimentare

Per il contenimento delle eccedenze alimentari e per diffondere una cultura sul valore del cibo e su un'alimentazione corretta e sostenibile, l'O.E. - anche in base ai dati ottenuti dai monitoraggi - dovrà realizzare progetti di educazione alimentare, dalla scuola dell'infanzia alla secondaria di 1° grado, ogni anno scolastico per tutta la durata del contratto. I progetti dovranno essere sviluppati, in accordo con la S.A., in modo da non riproporre negli anni attività già svolte pur essendo tra loro coerenti ed in continuità; corsi specifici dovranno essere rivolti anche ai docenti e ai genitori (on line e/o in presenza), previo coinvolgimento delle Istituzioni scolastiche.

I progetti potranno anche essere collegati, su richiesta della S.A., ad iniziative promosse da enti terzi (a titolo esemplificativo: ATS, Foodinsider, AIC, Progetto Breakfast club etc...) ed essere connessi all'attuazione di menù speciali a tema.

120.1 Progetti di educazione alimentare destinati a bambini e ragazzi

I progetti, differenziati in base alle fasce di età dei destinatari, saranno articolati in parti teoriche e laboratoriali e dovranno almeno prevedere:

- interventi laboratoriali
- interventi di animazione durante il pranzo, per avvicinare i bambini ai cibi loro proposti in particolare quelli poco noti o poco graditi (educazione al gusto)
- coinvolgimento dei bambini/ragazzi, ad esempio: misurazione degli scarti alimentari, classifiche dei piatti, proposte di nuovi piatti da inserire nel menù ...

120.2 Progetti di educazione alimentare destinati a docenti, genitori e alla cittadinanza

I progetti dovranno almeno prevedere:



- incontri con pediatri e/o psicologi per sensibilizzare genitori e docenti sull'importanza di una corretta e varia alimentazione, sul benessere psicofisico e promuovere una campagna di informazione sui benefici dell'educazione alimentare
- incontri su temi specifici per genitori e docenti - tenuti da dietologi e/o nutrizionisti - inerenti l'alimentazione e altre tematiche, quali: la salute, l'ambiente, la sostenibilità, etc...
- interventi laboratoriali per docenti e genitori
- coinvolgimento dei docenti e dei genitori anche attraverso concorsi, iniziative comunicative e divulgative
- eventi pubblici destinati alla cittadinanza anche con l'intervento di esperti sul tema della ristorazione scolastica e delle sane e corrette abitudini alimentari.

Art. 121 Progetti di donazione delle eccedenze alimentari

L'O.E., tenendo conto della tipologia di eccedenza (cibo servito e non servito), su propria iniziativa e/o su input della S.A., dovrà attivare progetti di donazione delle eccedenze a fini sociali a favore di Associazioni/Enti non lucrativi di utilità sociale del territorio (art 13 Legge 166/2016).

Tali progetti dovranno prevedere che il cibo eccedente non servito (cibi cucinati/freschi/pane/frutta/dessert), destinabile a consumo umano, sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e sia gestito nel pieno rispetto delle normative in materia igienico-sanitaria e nel pieno rispetto dell'HACCP di riferimento. Il materiale necessario per la conservazione e trasporto dei pasti è a totale carico dell'O.E.

Dovranno essere stipulati appositi Accordi tra le parti (S.A., O.E., Direzioni didattiche e Associazioni/Enti destinatari) per regolamentare, a norma di legge, impegni, ruoli e competenze dei vari attori coinvolti e disciplinare le singole operazioni.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente non consumati a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza (per es. per la merenda pomeridiana a scuola o per essere portati a casa dai bambini) seguendo le modalità concordate con le singole scuole e con la S.A..

In assenza di Enti o Associazioni o soggetti autorizzati, l'O.E. è tenuta a smaltire giornalmente, come rifiuti solidi urbani - in modo corretto secondo le disposizioni comunali vigenti della raccolta differenziata del Comune di Monza e con obbligo di adeguamento ad eventuali modifiche che il Settore Ambiente apporti in qualsiasi momento - tutti gli avanzi dei pasti, nessuna tipologia esclusa e a non consegnarli - nemmeno in parte - a Enti/Associazioni/Soggetti non autorizzati.

PARTE XII RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

Art. 122 Descrizione sistema informatizzato

Il software in dotazione permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema in CLOUD utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- la gestione delle iscrizioni al servizio, dell'aggiornamento anagrafico, l'inserimento o



- aggiornamento delle attestazioni ISEE e delle diete speciali;
- l'accesso, per i genitori, ad una pagina personale (Portale Genitori) per le iscrizioni online al servizio di ristorazione e le relative richieste, per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo, delle certificazioni e per effettuare i pagamenti, anche anticipati, dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche web effettuabili con canali diversi;
- la comunicazione della presenza, ai fini della preparazione del pasto, attraverso Tablet con sistema operativo Android e messa a disposizione dei dati entro le ore 9,30;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari;
- la comunicazione con i genitori via WEB.

Art. 123 Gestione rilevazione pasti

A) Competenze della S.A.

Sono a carico della S.A.:

- definizione delle tariffe secondo proprie modalità
- messa a ruolo degli utenti insolventi
- gestione delle iscrizioni al servizio, inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti,
- costo del canone annuo del software e relative spese della connettività.

B) Competenze dell'O.E.

Sono a carico dell'O.E.:

- manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software con l'utilizzo del budget di cui agli artt. 96 e97
- responsabilità in caso smarrimento o danneggiamento dei Tablet e conseguente loro reintegro
- mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza
- installazione di un PC presso un centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo, mediante credenziali di accesso predisposte dalla S.A.
- rilevazione giornaliera con proprio personale del consumo dei pasti da parte degli utenti, avvalendosi di apposita APP caricata con sistema operativo Android su Tablet di proprietà della S.A., in dotazione nelle singole strutture di preparazione/distribuzione (Allegato 14)
- verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute ed eventuale correzione
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione pasti e attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente entrasse o uscisse da scuola entro e non oltre le ore 10.00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno una giornata. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico
- provvedere in caso di problemi di software sul programma a contattare il fornitore del software avvalendosi dell'assistenza telefonica

L'O.E. individuerà tra il proprio personale una figura referente per la S.A. da destinare alla gestione



del sistema di rilevazione presenze informatizzato.

Tale figura deve:

- prendere visione del software comunale durante un apposito momento formativo tenuto dai tecnici incaricati dall'O.E., prima dell'inizio del servizio
- assistere il personale operativo (cuoche e addette mensa) in caso di aggiornamento e/o ripristino dei programmi software sui Tablet in dotazione, e nel caso in cui sorgano problemi di funzionamento
- in caso di sostituzione dei Tablet occuparsi della distribuzione delle nuove apparecchiature nei vari plessi scolastici
- assicurarsi che il personale operativo utilizzi correttamente i Tablet in dotazione
- sovrintendere al corretto utilizzo e alla conservazione dei dispositivi suddetti di cui sarà responsabile a tutti gli effetti

L'O.E. emetterà la fattura mensile sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione alla S.A. e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

GRIGLIE CARTACEE

La rilevazione delle presenze di cui al precedente punto dovrà essere effettuata anche su supporto cartaceo, qualora richiesto dalla S.A. o in caso di indisponibilità del software, mediante l'utilizzo di apposite griglie, contenenti i nominativi degli alunni ed il numero degli insegnanti, suddivisi per scuola e classe.

PARTE XIII - NORME FINALI

Art. 124 Rinvio e norme vigenti

Per quanto non risulta contemplato nel presente Capitolato Speciale d'appalto, nel contratto, si fa riferimento al D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., al Codice Civile ed ai regolamenti in vigore.