

COMUNE DI CHIUSI DELLA VERNA

Provincia di AREZZO

**CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO
DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**PERIODO 01 SETTEMBRE 2024 – 30 GIUGNO 2027
Anni scolastici 2024/2025 -2025/2026 – 2026/2027
con possibilità di Rinnovo per ulteriori tre anni scolastici
e/o la proroga per un anno**

CPV 55524000-9

CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

PREMESSA

L'Amministrazione comunale di Chiusi della Verna ha deciso di affidare la gestione del servizio di ristorazione dei plessi scolastici di Chiusi della Verna e Corezzo ad un operatore economico qualificato in grado di operare sul territorio del comune.

L'affidamento in questione è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, e alle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana.

L'Amministrazione comunale considera il servizio di ristorazione scolastica un'attività fondamentale e un momento educativo che può favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.

Le trasformazioni sociali sempre più condizionano, fortemente e spesso negativamente, i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. I pasti erogati dal servizio di ristorazione scolastica costituiscono invece una grande opportunità, potendo assumere un ruolo educativo importante per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agroalimentari.

E' fondamentale, dunque, che il servizio di ristorazione sia indirizzato non solo a fornire energia e nutrienti nelle giuste quantità e nelle giuste proporzioni, ma anche ad una corretta educazione alimentare indirizzata alla socialità, all'uguaglianza, all'integrazione, al consumo consapevole e sostenibile.

L'Operatore Economico che risulterà Aggiudicatario (da ora in poi anche indicato come OEA) dovrà garantire l'espletamento del servizio nel suo complesso provvedendo alla gestione dello stesso sulla base del Capitolato Speciale di Appalto e per gli aspetti in cui risulta migliorativo del proprio progetto tecnico che verrà proposto in sede di gara.

Il progetto che i concorrenti intendono proporre dovrà essere redatto:

- nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente CSA;
- secondo quanto disposto nei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020, di quelli per i veicoli abilitati al trasporto di cui al D.M. del 17/06/2021 e per i prodotti di pulizia di cui al D.M. del 29/01/2021;
- secondo le Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica pubblicate dalla Regione Toscana con deliberazione 13 settembre 2016, n. 898, di aggiornamento del D.G.R. n.1127/2010, nonché delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica approvate dalla Conferenza Unificata del 07/10/2021, e pubblicate il 11/11/2021 G.U. Serie Generale n.269.

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica nel territorio del Comune di Chiusi della Verna, da realizzare secondo le modalità più avanti descritte. A tal fine verrà consentito all'OEA al momento della sottoscrizione del contratto, di scegliere definitivamente per l'intero periodo contrattualizzato, in quale centro di cottura comunale, fra i due messi a disposizione dal comune (Chiusi della Verna e Corezzo) predisporre e confezionare i pasti. L'OEA dovrà quindi provvedere al trasporto dei pasti all'altro plesso scolastico, nonché provvedere allo sporzionamento in entrambi i plessi scolastici (Chiusi della Verna e Corezzo).

Il servizio quindi prevede:

- la produzione dei pasti, lo sporzionamento degli stessi presso i refettori delle scuole (incluso il trasporto verso il refettorio in cui non è utilizzato il centro cottura);
- la somministrazione dei pasti giornalieri alle bambine e bambini e al personale scolastico della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e dell'asilo nido dei plessi scolastici di Chiusi della Verna e Corezzo che usufruiscono del servizio, il riassetto e la pulizia dei refettori e della cucina;
- la somministrazione dei pasti agli alunni e alunne frequentanti la Scuola secondaria di Chiusi della Verna, che usufruiscono del servizio limitatamente a due pasti settimanali.

Il servizio prevede altresì la possibilità saltuaria di fruizione del pasto da parte di membri della Commissione mensa e di altri soggetti comunque autorizzati dal Comune, nell'espletamento delle funzioni di controllo e per occasioni particolari.

L'uso dei locali per l'erogazione del servizio di ristorazione è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.

I beni eventualmente forniti dall'OEA, *ex novo* o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso il centro di cottura comunale o presso i refettori, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà del comune. Alla scadenza del contratto i beni forniti dall'OEA e quelli messi a disposizione dalla Stazione appaltante, devono risultare perfettamente puliti e funzionanti.

I servizi oggetto dell'affidamento e compresi nel costo unitario a pasto, svolti nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM) nonché delle linee di indirizzo regionale approvate con deliberazione della Giunta Regionale Toscana 13 settembre 2016, n. 898 (*Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010*), ai sensi dell'art. 34 del Codice, possono essere così definitivamente riepilogati:

1. Acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti per l'elaborazione dei pasti giornalieri necessari per gli alunni delle locali scuole di Chiusi della Verna e Corezzo, gli insegnanti e il personale ATA aventi diritto, secondo il menù proposto dall'OEA e approvato dalla Azienda Sanitaria Locale;
2. Preparazione dei pasti per la mensa scolastica di Chiusi della Verna e Corezzo nel Centro di cottura prescelto dall'OEA in accordo con l'Amministrazione;
3. L'OEA dovrà altresì disporre di un centro cottura alternativo entro 20/30 km dai plessi scolastici del comune per garantire la continuità del servizio anche in caso di problemi al centro cottura comunale scelto dallo stesso OEA;
4. Il trasporto dei pasti verso il refettorio in cui non è utilizzato il centro cottura, la preparazione ed allestimento dei tavoli dei refettori, sporzionamento dei pasti e servizio a tavola degli stessi;
5. E' comunque consentito all'OEA di utilizzare il centro di cottura di cui al precedente punto 4, per attività coerenti oltre che allo sporzionamento alla cottura della pasta, al riscaldamento delle pietanze ed attività similari finalizzate al miglioramento del servizio;
6. Lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria, del tovagliame e delle attrezzature di cucina in genere utilizzate per la preparazione dei pasti;
7. Ripulitura e risistemazione dei locali cucina e mensa delle scuole;
8. Rilevamento delle presenze con sistema portatile del Comune (telefono o tablet attivi con ricezione WIFI) con accesso, tramite specifica applicazione fornita dal gestore del software commissionato dal Comune, al portale di gestione per la successiva contabilizzazione automatica delle presenze con indicazione del tipo di dieta; l'affidatario dovrà farsi carico dei costi di formazione all'utilizzo dell'applicazione del proprio personale;

9. Predisposizione e gestione del piano di autocontrollo con nomina del responsabile del piano;
10. Manutenzione ordinaria dei locali cucina e mensa da indicare in apposito registro (a titolo esemplificativo sostituzione lampadine, ecc.) ed acquisto delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio e/o sostituzione delle attrezzature che dovessero deteriorarsi nel corso del servizio quali piatti, bicchieri, caraffe, stoviglie, utensili, pentole, tovaglie, ecc.;
11. Acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, ecc.
12. Predisposizione del Piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori.

Art. 2 - Sopralluogo

L'impresa, pena la non ammissione alla gara, deve prendere visione dei luoghi ove deve essere svolto il servizio, delle attrezzature e di ogni circostanza generale e particolare che possono influire sulla terminazione dell'offerta.

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento telefonico con l'ufficio tecnico competente del comune Telefono n. 0575/599631 dalle ore 09,00 alle ore 13,00 da effettuare almeno 5 giorni prima della scadenza della gara.

I soggetti legittimati ad effettuare il sopralluogo, per le imprese partecipanti sono esclusivamente:

- Il legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa;
- Un procuratore munito di regolare procura o i cui poteri risultino dal certificato camerale;
- Altro soggetto munito di delega.

Un soggetto può effettuare il sopralluogo solo per un operatore economico singolo, associato o consorziato.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa non ancora costituito, anche la mandante può effettuare il sopralluogo per conto del costituendo RTI. Si precisa che il sopralluogo sarà ritenuto validamente effettuato per conto del costituendo RTI solo se, in sede di offerta, la mandante che aveva effettuato il sopralluogo, risulterà effettivamente facente parte del raggruppamento.

In caso di Consorzio, di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c) del D.Lgs. n. 36/2023, la consorziata per la quale il consorzio concorre può effettuare il sopralluogo per conto del consorzio concorrente.

Si precisa che il sopralluogo sarà ritenuto validamente effettuato per conto del consorzio solo se, in sede di offerta, la consorziata che aveva effettuato il sopralluogo, risulterà effettivamente indicata dal consorzio concorrente come consorziata per la quale il consorzio concorre.

Il sopralluogo deve essere comprovato dalla dichiarazione di presa visione dei luoghi, rilasciata in duplice copia dal Comune di Chiusi della Verna ed attestante che l'impresa si è recata sui luoghi ove deve essere eseguito il servizio.

Una copia della dichiarazione sarà consegnata all'operatore economico nella persona che ha effettuato il sopralluogo, la stessa dovrà essere inserita sul Sistema START nella documentazione amministrativa.

Art. 3 – Proposta dei Menù

I menù dovranno essere predisposti e proposti in sede di gara dall'operatore economico offerente che in caso di aggiudicazione, **prima della sottoscrizione del contratto dovrà provvedere ad ottenere l'approvazione degli stessi da parte dell' Azienda Sanitaria Locale competente e darne informazione scritta all'Ente.**

Art. 4 – Durata dell'appalto

L'affidamento avrà una durata pari a n. 3 anni scolastici, a partire da Settembre 2024 fino al 30 giugno 2027.

Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare per i 3 anni scolastici successivi alla scadenza il contratto ai sensi dell'art. 14, comma 4, D.Lgs n. 36/2023, nonché di attuare la proroga cd. tecnica ai sensi dell'art. 120, comma 11 D.Lgs n. 36/2023 per un anno scolastico.

La facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori 3 anni, ovvero per gli anni scolastici 2027/2028, 2028/2029 e 2029/2030, è esercitata agli stessi patti, condizioni giuridiche nonché alle stesse o migliori condizioni economiche, nessuna esclusa previste dal presente documento ed è subordinata alla concorde manifestazione di volontà di entrambe le parti contraenti. La procedura di rinnovo o proroga deve concludersi almeno un mese prima della naturale scadenza del contratto. Il rinnovo avverrà subordinatamente all'approvazione di apposita determinazione. Qualora l'OEA non intenda accettare il rinnovo del contratto, è tenuta a darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 8 mesi.

La facoltà di proroga cd. tecnica, alla scadenza del contratto, di cui all'art. 120 comma 11 D.Lgs. n. 36/2023 verrà esercitata nelle more dell'espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica, per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo appaltatore. L'OEA è obbligato ad accettare la proroga. L'eventuale decisione di prorogare o non prorogare il contratto rientra nella discrezionalità dell'Ente ed è quindi insindacabile dall'OEA; la proroga eventuale avverrà agli stessi patti e condizioni dell'appalto principale con solo la rivalutazione economica ISTAT se dovuta.

L'OEA, intervenuta l'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto, è tenuto a garantire l'inizio del servizio. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente CSA per le polizze assicurative, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'OEA. E' condizione necessaria aver già costituito e presentato la cauzione definitiva.

L'eventuale differimento dell'inizio del servizio, deciso dal Comune per motivi di pubblico interesse, dovrà essere accettato dall'OEA, il quale non potrà pretendere alcun tipo di risarcimento.

La Stazione appaltante, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali e degli spazi.

Qualora l'OEA, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi o recedere unilateralmente dal contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.

La Stazione appaltante addebiterà inoltre all'OEA inadempiente, a titolo di risarcimento danni, le maggiori spese derivanti dall'assegnazione a terzi del servizio oggetto di appalto.

Il contratto e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno l'OEA dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno la Stazione appaltante soltanto dopo che saranno stati approvati dagli uffici competenti, in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 5 – Prospetto degli Utenti e numero dei pasti presunti

(N.B. valori variabili in base alle reali iscrizioni fornite anno per anno dall'Istituto Scolastico)

TIPO DI SCUOLA	UTENTI ALUNNI	UTENTI PERSONALE DOCENTE E AUSILIARIO
Infanzia Chiusi della Verna	5	
Primaria Chiusi della Verna	10	
Nido Chiusi della Verna	6	
Secondaria Chiusi della Verna (2 pasti settimanali)	15	

Personale docente ed ausiliario Chiusi della Verna		5
Infanzia Corezzo	10	
Primaria Corezzo	15	
Nido Corezzo	6	
Personale docente ed ausiliario Corezzo		5
TOTALE PRESUNTO	52 x 5 giorni a settimana + 15 x 2 giorni a settimana	10

Si riportano di seguito il numero presunto dei pasti annui distinti per plesso scolastico:

	PASTI ANNUI STIMATI
Mensa di CHIUSI DELLA VERNA	3.758
Mensa di COREZZO	5.196
TOTALE	8.954

Art. 6 – Importo dell'appalto

Il prezzo previsto per singolo pasto è pari ad € 8,1900 costituito da € 4,6933 quale costo della manodopera ed € 3,4967 quali costi dei prodotti, ed altresì € 0,2457 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, sulla base del DUVRI allegato.

Si stima l'importo totale dell'appalto in € 528.732,79 oltre IVA nei termini di legge, così suddivisi:

- € 219.999,78 oltre IVA nei termini di legge corrispondenti a n. 26.862 pasti ipotizzati per l'intero contratto (tre anni).
- € 6.599,99 oltre IVA nei termini di legge, per oneri della sicurezza, come da DUVRI allegato;
- € 219.999,78 oltre IVA nei termini di legge in caso di rinnovo del contratto da parte dell'Amministrazione, ai sensi del co. 4 dell'art. 14 del Codice dei Contratti vigente, per ulteriori 3 anni scolastici;
- € 6.599,99 oltre IVA nei termini di legge, per oneri della sicurezza, come da DUVRI allegato in caso di rinnovo del contratto da parte dell'Amministrazione, ai sensi del co. 4 dell'art. 14 del Codice dei Contratti vigente, per ulteriori 3 anni scolastici;
- € 73.333,26 oltre IVA nei termini di legge, in caso di proroga del contratto da parte dell'Amministrazione, ai sensi dell'art. 120 co. 10 del Codice dei contratti vigente, per un ulteriore anno scolastico (pasti 8.954);
- € 2.199,99 oltre IVA nei termini di legge, in caso di proroga del contratto da parte dell'Amministrazione, ai sensi dell'art. 120 co. 10 del Codice dei contratti vigente per oneri della sicurezza come da DUVRI allegato per un ulteriore anno scolastico.

Si precisa che:

- Trattandosi di appalto a misura, il numero di pasti per le diverse utenze è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

- La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 120 comma 9, D. Lgs. n. 36/2023, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.
- La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti a seguito di sopravvenute esigenze organizzative.
- A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate alla Stazione Appaltante, questa si riserva la facoltà di modificare la regolamentazione contenuta negli atti di gara.

N.B. In considerazione della peculiarità del servizio si precisa che l'Amministrazione, nell'ipotesi che giornalmente non si raggiungano rispettivamente:

- per il refettorio di Chiusi della Verna almeno 15 pasti giornalieri;
- per il refettorio di Corezzo almeno 20 pasti giornalieri;

ricoscerà comunque all'OEA il compenso per le quantità di pasti sopra indicati. Resta inteso che in tale quantità dovranno comunque essere ricompresi i pasti del personale docente/ausiliario fino alla concorrenza del minimo da raggiungere secondo le seguenti modalità:

esempio sul refettorio di Chiusi della Verna:

- giorno x: pasti per solo 11 alunni + 5 pasti per il personale docente/ausiliario (si contabilizzeranno 16 pasti);
- giorno y: pasti per solo 8 alunni + 5 pasti per il personale docente/ausiliario (si contabilizzeranno 15 pasti.).

esempio sul refettorio di Corezzo:

- giorno x: pasti per solo 19 alunni + 5 pasti per il personale docente/ausiliario (si contabilizzeranno 24 pasti);
- giorno y: pasti per solo 13 alunni + 5 pasti per il personale docente/ausiliario (si contabilizzeranno 20 pasti.)

Art. 6/1 Adeguamenti dei prezzi

Per l'adeguamento dei prezzi, dopo il primo anno, si applica l'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

La procedura di adeguamento dei prezzi è effettuata dalla Stazione appaltante con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, sulla base di motivata e documentata richiesta inoltrata dall'OEA.

L'istanza di adeguamento prezzi dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

L'eventuale adeguamento per il servizio di ristorazione sarà effettuato non sul prezzo complessivo del pasto ma solo sulle voci di costo effettivamente interessate (costi dei prodotti e/o costo manodopera).

Art. 7 – Costi del personale

Dettaglio delle figure professionali impiegate nell'appalto:

FIGURA IMPIEGATA	ATTIVITA'	TEMPO IMPIEGATO AL GIORNO	NUMERO ORE SETTIMANALI DI IMPIEGO	NUMERO ORE ANNUALI DI IMPIEGO

Dietista Nutrizionista (Liv. III)	Predisposizione dei menù e educazione alimentare			10
Cuoco/a (Liv. IV)	Produzione pasti per entrambi i plessi scolastici	09:30 – 14:30 (5 Ore al giorno)	25	825
Addetti allo sporzionamento ed altri servizi (2 unità) (Liv. VI Super)	Sporzionamento, preparazione tavoli e pulizia di entrambi i refettori, trasporto pasti al refettorio dell'altro plesso scolastico	11:00 – 15:00 (4x 2)=8	40	1320
Addetta/o allo sporzionamento ed altri servizi (1 unità) (Liv. VI Super)	Sporzionamento, preparazione tavoli e pulizia	13:00-14:00 (1 ora per la Secondaria di Chiusi della Verna)	1	33

In relazione a quanto previsto dall'art. 41 co. 13 del Codice di seguito vengono stimati i costi della manodopera per l'intera durata dell'appalto (3 anni) sulla base delle Tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (il riferimento per il calcolo è costituito dalla tabella aggiornata a Dicembre 2021 approvata con Decreto Direttoriale n. 44/2021 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, che stabilisce il costo medio orario del lavoro per le figure professionali sotto descritte).

FIGURA IMPIEGATA E LIVELLO ECONOMICO	COSTO ORARIO	NUMERO ORE ANNUALE	COSTO DEL PERSONALE ANNUALE	COSTO DEL PERSONALE TRIENNALE
Dietista (Liv. III)	21,71	10	217,10	651,30
Cuoco/a (Liv. IV)	20,45	825	16.871,25	50.613,75
Addetti allo sporzionamento ed altri servizi (Liv. VI Super)	18,43	1353	24.935,79	74.807,37
TOTALE	==	==	42.024,14	126.072,42

Art. 8 – Utenze convenzionate con l'OEA e relative royalties

L'OEA potrà stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa comunicazione formale alla Stazione appaltante. Per ogni pasto destinato a utenze convenzionate, prodotto presso il Centro Cottura, l'O.E.A. corrisponderà alla Stazione appaltante una royalty pari al 10% del prezzo di vendita del pasto. Le royalties devono essere riconosciute, salvo indicazione contraria della Stazione appaltante, anche per utenti la cui ammissione al servizio di ristorazione è richiesta dalla Stazione appaltante. Resta inteso che la Stazione appaltante deve essere costantemente aggiornata circa il numero pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato. L'attività in questione non deve in alcun modo determinare ritardi o interferenze di alcun tipo con il servizio di mensa affidato.

Art. 9 – Orario del servizio

Le due scuole, sia quella di Chiusi della Verna, che quella di Corezzo, hanno indicativamente lo stesso orario e giorni di consumazione del pasto (da lunedì a venerdì alle 12,30 facendo salva una eventuale diversa organizzazione scolastica che l'Amministrazione concorda con l'Istituzione scolastica) che dovrà essere quindi preparato nel centro cottura scelto dall'OEA in accordo con l'Amministrazione e sporzionato nei rispettivi refettori. Gli alunni della scuola secondaria consumeranno il pasto nella mensa del plesso di Chiusi della Verna con orario concordato con l'Istituto.

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte del Comune (sciopero, assemblee del personale scolastico, gite, maltempo, ogni altro evento che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio) l'Amministrazione comunale informerà l'Affidatario con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso.

La prenotazione dei pasti da parte del personale autorizzato dall'Autorità scolastica deve essere effettuata entro le ore 10,00 comunicando il numero dei pasti e specificando il tipo di dieta (comprese eventuali diete in bianco e/o speciali). L'OEA dovrà procedere alla registrazione quotidiana delle presenze sul portale web messo a disposizione dal Comune e trasmettere la lista dei pasti distribuiti all'Amministrazione con cadenza mensile, dettagliando la scuola interessata, il quantitativo, e il consumatore (adulto/studente). Tutto ciò al fine di fornire una corretta rendicontazione all'ente e consentire la relativa bollettazione del servizio agli utenti.

Art. 10 – Obblighi ed oneri a carico dell'operatore economico affidatario

Oltre agli obblighi di cui agli articoli precedenti, l'Affidatario assume, a suo completo carico:

1. la custodia della struttura delle cucine e delle mense scolastiche, compresa la manutenzione ordinaria annuale da effettuare precedentemente all'inizio del servizio mensa o durante l'anno in caso di necessità;
2. Stipula di contratto di assicurazione per l'importo di € 5.000.000,00 per responsabilità civile a favore degli utenti e contro tutti i rischi derivanti dalla produzione, somministrazione e consumazione dei pasti, restando inteso che detta assicurazione dovrà garantire anche il rimborso delle eventuali spese di cura o di degenza per gli utenti sopraccitati, nonché per i danni causati alle cose, nella gestione del servizio e RCO per il personale dipendente o incaricato dall'OEA durante lo svolgimento del servizio.
3. Impiego alle dipendenze dell'OEA di personale, in possesso di idoneità sanitaria e di ogni altra autorizzazione prevista dalla legislazione in materia per l'espletamento del servizio in oggetto.
4. L'Affidatario nella predisposizione e somministrazione dei pasti deve attenersi scrupolosamente al menu giornaliero predisposto secondo quanto previsto all'art. 6 approvato dalla competente A.S.L., nonché a quanto specificato nel presente capitolato per quanto concerne qualità e tipologia degli alimenti. Eventuali modifiche potranno essere apportate solo se previamente autorizzate dal Comune.

5. Qualora si dovessero verificare guasti improvvisi agli impianti (es. guasto del forno, ecc.) o qualsiasi altro imprevisto giustificabile (es. interruzione energia elettrica, interruzione erogazione acqua potabile ecc.), l'impresa ha facoltà di servire un pasto freddo la cui composizione dovrà essere concordata con il Comune. In tale ipotesi sarà comunque corrisposto un prezzo identico al prezzo di aggiudicazione.
6. In caso di sciopero si applicherà quanto previsto dalla vigente normativa in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento alla Legge n. 146 del 12.06.1990 e ss.mm.ii. In caso di sciopero indetto per la categoria di personale cui l'impresa appaltatrice appartiene, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 10.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero. In tale ipotesi, su richiesta del Servizio Pubblica Istruzione, l'Affidatario dovrà fornire un piatto freddo alternativo, ad un prezzo pari al prezzo di aggiudicazione, la cui composizione sarà preventivamente concordata. In questo caso potranno altresì essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari modalità gestionali per la distribuzione dei pasti.
7. Disporre di un sito web, esclusivo o parziale, di cui indicare l'indirizzo al Comune prima dell'avvio del servizio che potrà essere utilizzato anche dagli utenti del servizio in seguito ad aggiudicazione, e dove sia possibile visualizzare informazioni inerenti:
 - a) il menu con eventuali diete speciali,
 - b) sistema di comunicazione della gradevolezza ed eventuali osservazioni, consigli e disservizi,
 - c) scuole e mense interessate dal servizio,
 - d) esiti dell'autocontrollo periodico.
8. Attuare il piano di informazione all'utenza e di misurazione della soddisfazione dell'utenza/gestione reclami proposto in gara.
9. L'attuazione dei CAM in riferimento a:
 - Flussi informativi;
 - Requisiti degli alimenti;
 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
 - Prevenzione dei rifiuti requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
 - Prevenzione e gestione dei rifiuti;
 - utilizzo di tovaglie e tovaglioli.
10. Nello svolgimento delle attività di pulizia della cucina e dei refettori dovrà garantire il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi in vigore e nello specifico di quanto indicato negli stessi CAM.
11. Garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.
12. Garantire la formazione del personale all'utilizzo del Software di Gestione Pasti (già in uso presso il Comune di Chiusi della Verna) senza alcun onere aggiuntivo nei confronti dell'Amministrazione appaltante, ivi compresi eventuali costi annuali di gestione e funzionamento.
13. Nel caso di utilizzo del proprio Centro di cottura tutti gli oneri di affitto/gestione dello stesso rimangono a carico dell'OEA.
14. Ogni altro onere diretto o indiretto derivante, viene assunto dall'OEA, che solleva il Comune da ogni responsabilità e si impegna a produrre qualsiasi documentazione che il Comune stesso ritenga opportuno richiedere in merito.

Art. 11 – Oneri a carico dell'Amministrazione comunale

Sono a carico del comune gli oneri relativi alla manutenzione straordinaria dell'attrezzatura e dei locali destinati a cucina e mensa scolastica, intendendosi per manutenzione straordinaria quella definita dall'art. 3, co. 1, lett. b), del d.p.r. 6 giugno 2001, n. 380 e ss.mm.ii.

b) di provvedere alla copertura assicurativa dei locali mensa di proprietà comunale

c) pagamento dei consumi delle utenze di energia elettrica, acqua e riscaldamento relativi al Centro di cottura utilizzato, al luogo di sporzionamento e consumazione dei pasti.

Art.12 – Struttura e predisposizione dei Menù

L'affidatario dovrà, prima dell'avvio del servizio, predisporre il menù secondo quanto stabilito nel presente Capitolato e in relazione all'offerta tecnica presentata. Dovrà quindi provvedere a richiedere la validazione dello stesso da parte della competente A.S.L. Dovrà quindi provvedere a trasmettere il menù approvato dall'A.S.L. al Comune ed iniziare il servizio.

Il menù deve essere articolato in base alla stagionalità dei prodotti, autunno, inverno, e primavera, strutturato in 4 sottomenù al fine di garantirne la variabilità.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. La struttura base del menù giornaliero è la seguente: un primo piatto, un secondo piatto, uno/due contorno/i con verdure di stagione, frutta di stagione o dolce, pane bianco e/o integrale, acqua dell'acquedotto. I menù dovranno essere esposti dalla ditta aggiudicatrice presso il centro cottura. I menù potranno subire variazioni su espressa richiesta dell'A.S.L. competente o in caso di preventiva segnalazione della Commissione Mensa, in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza (nello specifico è comunque necessaria l'approvazione dell'A.S.L. competente). In tal caso l'OEA sarà tenuto ad adottare la variazione concordata senza che ciò comporti un incremento economico del prezzo offerto. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'OEA deve proporre all'Amministrazione i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere comunque necessariamente approvata dall'A.S.L. competente.

L'OEA si impegna alla preparazione ed erogazione di pasti conformi a diete speciali destinate ad utenti che presentino specifiche forme di intolleranza od allergie a certi prodotti alimentari (su richiesta dei genitori e certificazione medica), oppure che per credo religioso vogliano astenersi da determinati alimenti (su richiesta e dichiarazione dei genitori).

L'erogazione dei pasti con diete speciali sarà segnalata alla cucina direttamente dall'Ufficio Comunale competente.

L'OEA è tenuto anche alla fornitura di dieta in bianco qualora sia fatta richiesta scritta dai genitori e comunicata entro le ore 10:30 del giorno stesso. Per richieste di durata superiore ad un giorno dovrà essere presentato un apposito certificato medico.

La fornitura di diete speciali non comporta per l'OEA il riconoscimento di un incremento economico del prezzo, rientrando tali diete nel servizio in affidamento e pertanto per le casistiche di cui sopra sarà comunque corrisposto un prezzo a pasto identico al prezzo di aggiudicazione.

In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio dell'OEA, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation), assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 30 del GDPR 2016/679.

Art.13 – Grammatatura e caratteristiche delle derrate

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche disposte dalle Linee guida della Regione Toscana e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa.

È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Le consegne delle derrate per la preparazione dei pasti dovranno avvenire, tenendo in considerazione i menù, le grammature, le capacità ricettive della cucina e l'organizzazione della stessa.

Le principali categorie merceologiche e grammature sono quelle indicate dalle Linee Guida Regione Toscana per la refezione scolastica – Deliberazione G. R. 1127/2010 - come aggiornate dal gruppo di lavoro dei nutrizionisti delle aziende USL risultanti dalla revisione 2015 approvata con delibera n° 898 del 13 settembre 2016.

I quantitativi delle derrate fornite saranno determinati in base ai menù, alle presenze per ciascun ordine di scuola e alle tabelle dietetiche e relative grammature. Le grammature, indicate nelle tabelle dietetiche, sono previste al netto di eventuali scarti, pertanto nei quantitativi da fornire bisognerà comprendere un aumento stimabile tra il 10 e il 20% di quegli alimenti che producono scarto nel processo di preparazione. La consegna delle derrate deve essere effettuata in tempo utile per la preparazione dei pasti presso il centro cottura nel rispetto degli ordini inoltrati.

Art. 13/1 – Qualità delle materie prime

L'OEA nell'acquisto dei prodotti dedicati al servizio di ristorazione scolastica in oggetto è tenuto a garantire l'alta qualità degli stessi e dei fornitori, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio. Per verificare il rispetto degli standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici e essere proposti test di gradimento agli utenti.

Le materie prime utilizzate per la preparazione del pasto dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti di filiera corta e tipici del territorio, Bio ed Agriqualità.

Non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati.

L'Affidatario dovrà fare in modo che l'iter di acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

E' vietato l'uso di cibi precotti o precucinati e di alimenti surgelati ad eccezione, per questi ultimi, del pesce e di alcune tipologie di verdure. Non è consentita la somministrazione di carne e pesce ricomposti, pre-fritti, pre-impanati, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'OEA. Le caratteristiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati devono rispettare quanto proposto in sede di offerta.

E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'OEA dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi, non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e/o poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Relativamente all'acqua da distribuire durante il consumo dei pasti, l'Amministrazione intende utilizzare quella della rete pubblica microfiltrata e in tal senso si impegna a predisporre a suo carico le eventuali apparecchiature necessarie per realizzare il sistema di filtraggio, finalizzato a ridurre la quantità di calcare presente nella stessa. E' richiesto all'OEA di far fronte con acqua confezionata sono nel caso di problemi di approvvigionamento dell'acqua pubblica anche determinato da eventuali guasti all'impianto di microfiltratura.

Art. 13/2 – Preparazione e cottura degli alimenti

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo; il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante.

- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo.
- la porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata; la carne trita deve essere macinata in giornata (è vietato effettuare la macinazione delle carni presso il Centro Cottura).
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento.
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate con aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pangrattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;

- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- per gli arrostiti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

L'Amministrazione si riserva di ordinare, qualora sia richiesto dall'A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Art. 13/3 - Condimenti

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

La pasta dovrà essere condita al momento della distribuzione.

È vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

Pasta e riso in bianco saranno conditi in cucina.

La salsa di pomodoro, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Nel refettorio devono essere disponibili sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

Art. 13/4 – Distribuzione dei pasti

L'OEA dovrà garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti secondo le quantità prefissate nelle tabelle dietetiche.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

L'OEA deve dotare il centro cottura di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere "tarati" secondo la normativa vigente.

Le rilevazioni periodiche devono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente all'OEA che a sua volta è tenuto a sottoscrivere, mediante firma, la veridicità delle rilevazioni o a contestarle facendolo risultare a verbale.

Per la distribuzione al tavolo dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- predisporre i tavoli con tovaglie monouso, posate, tovagliolo di carta, bicchiere, pane, caraffe di acqua dell'acquedotto;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;

- eseguire la distribuzione mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore;
- aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

L'OEA provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

La quantità da distribuire deve essere quella predefinita, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro cottura.

Qualora sia necessario organizzare il servizio di refezione in più turni: tra i turni di distribuzione il personale dell'OEA provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata al turno successivo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita e utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e/o altro.

La somministrazione dei pasti deve avvenire negli orari concordati con le autorità scolastiche e definiti all'inizio dell'anno. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 45 minuti.

Art. 13/5 - Etichettatura delle derrate

L'OEA dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente appalto l'OEA dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche.

Dovrà essere rispettato il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Dovrà inoltre essere rispettato il D.lgs. n° 114 del 08.02.2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

È necessario prevedere la separazione tra i vari alimenti e rispettare le opportune temperature di conservazione per:

Verdura fresca T° inferiore a +9°/+10°C

Salumi e formaggi stagionati T° inferiore a +6°/7° C

Uova T° inferiore a +4°C

Latte pastorizzato T° inferiore a +4°C

Latticini freschi T° inferiore a +4°C

Carni bovine, suine, ecc. T° inferiore a +4°C

Pollame, conigli T° inferiore a +4°C

Carni già cotte T° inferiore a +4°C

Carne macinata T° inferiore a +2°C

Pesce surgelato T° inferiore a -18°C

Lo stoccaggio del materiale non alimentare deve essere separato da quello delle derrate alimentari.

Art. 14 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati e caratteristiche dei contenitori

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto dei pasti deve fornire idonei contenitori e bacinelle *gastronorm*, contenitori individuali per le diete speciali in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

Quando necessario per il trasporto di piatti freddi deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. È escluso l'utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.

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

Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.

I contenitori isotermici conformi a quanto indicato nel Decreto 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" devono essere completamente riciclabili e per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432.

I contenitori dovranno essere puliti e sanificati dopo ogni servizio, ed almeno 1 volta alla settimana essere detersi con azione di macchinari tipo lavastoviglie, indicando nel piano di autocontrollo il giorno e l'operatore che ha effettuato il lavaggio.

I pasti sono trasportati in pluriporzione, salvo le diete speciali.

I contenitori interni dovranno essere *gastronorm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica con guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature e tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Inoltre, i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico contenente i contenitori delle pietanze dovrà essere apposta un'etichetta riportante:

- ragione sociale dell'Azienda di Ristorazione,
- luogo e data di produzione,
- modalità di conservazione,
- il numero di porzioni ivi contenute,
- il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato,
- la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase del trasporto.

Lo spessore delle paste asciutte non deve superare i 10 cm., al fine di evitare fenomeni di "impaccatura". Nel caso in cui le attrezzature ed i locali consentano semplici operazioni di "Manipolazione", il condimento dei primi piatti deve comunque essere contenuto in recipienti separati.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti e munite di coperchio. Il contenitore deve riportare il nominativo della scuola.

L'OEA deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso i Centri cottura e deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

La consegna dei pasti al locale refettorio dei vari plessi scolastici deve avvenire immediatamente dopo la loro preparazione. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni e alle alunne dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 40 minuti, intendendo per somministrazione il primo piatto servito al tavolo.

Art. 15 – Veicolazione e consegna dei pasti

L'OEA deve esplicitare in sede di offerta il piano di trasporto che dovrà rispettare per tutta la durata dell'appalto. Tale piano sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dal centro cottura e la consegna dei pasti presso il plesso scolastico non dotato del centro di cottura siano contenuti nel tempo massimo sopra previsto, negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Eventuali riduzioni garantite del tempo massimo di percorrenza saranno considerate in sede di valutazione dell'offerta.

L'OEA deve dotarsi di apposito furgone, adeguatamente predisposto e riservato al trasporto di alimenti, che consenta il mantenimento della temperatura di legge.

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) l'OEA dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale. Tale mezzo, deve risultare conforme per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo II, Capo III, Sez. II, D.Lgs. n. 285/1992, e dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità a quanto prescritto dal Regolamento (CE) n. 852/2004/CE.

Il mezzo di trasporto deve:

- avere il vano di carico separato dal vano di guida;
- essere isotermico, rivestito in materiale liscio e lavabile;
- essere mantenuto in perfette condizioni igieniche e di pulizia in modo tale che dai medesimi non derivi alcun rischio di contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati;
- essere adeguatamente predisposto per il mantenimento della temperatura come da schema:

Alimenti	Temperatura pasti nel centro Cottura (pronti per essere trasportati)	Temperatura pasti nei terminali di consumo (pronti per essere somministrati)
Pasti caldi	= > 65°C	= > 60° C
Pasti freddi	da 0° C a + 4°C	Da 0° C a + 10°C
Frutta	Ambiente	Ambiente
Prodotti da forno e pane	Ambiente	Ambiente

Tutti i materiali a contatto con alimenti dovranno essere accompagnati da dichiarazione di conformità a contatto con alimenti (MOCA) in base al regolamento vigente.

Art. 16 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'OEA è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto Igiene" in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

L'OEA, pertanto, dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti sia in regola con la vigente normativa in materia di formazione per addetti alimentaristi.

L'OEA ha l'obbligo di predisporre il Piano Autocontrollo HACCP sia per il centro di cottura sia per i refettori scolastici. Il piano di autocontrollo deve essere messo a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.

I piani HACCP dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e una copia cartacea deve essere sempre disponibile presso il centro di cottura e in tutti i refettori scolastici, dal primo giorno del servizio.

Il personale dell'OEA dovrà tener conto, tra gli altri, del Regolamento (UE) n. 2021/382/UE che modifica il Regolamento (CE) n. 852/2004 in particolare sugli aspetti che riguardano gli allergeni, le donazioni alimentari e la cultura della sicurezza alimentare.

Art. 17 - Indumenti di lavoro e DPI

L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

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

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

Art. 18 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme stabilite nel manuale di autocontrollo.

Art. 19 - Prescrizioni generali per pulizie e disinfezioni

Sono a carico dell'OEA gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana, da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate, che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e sporzionamento.

L'OEA per la pulizia dei locali e delle superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie deve utilizzare prodotti detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024:2018 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM previsti dal D.M. 29/01/2021.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi e i residui alimentari devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature e smaltiti come rifiuto organico; è vietato lo scarico dei residui alimentari all'interno dei lavandini.

L'OEA deve provvedere all'approvvigionamento di tutti i prodotti di pulizia per la cucina e i Refettori, compresi i seguenti accessori che dovranno essere conformi ai requisiti previsti dai CAM sopraindicati:

- spugne abrasive e non;

- panni spugna;
- mocho completo e suoi ricambi, stracci;
- carrello mobile con secchio per pulizie professionale a doppia vasca con strizzatore a leva;
- sapone germicida per mani;
- prodotti detergenti e disinfettanti per il personale, le attrezzature, i locali e i pavimenti, con le relative schede tecniche e di sicurezza, in modo che tutto il personale addetto abbia la corretta informazione sull'utilizzo degli stessi;
- detersivo per lavastoviglie e brillantante con relativi erogatori automatizzati;
- disincrostante;
- lucidante inox;
- aceto di vino bianco;
- sgrassatore;
- guanti in gomma, lattice, vinile, nitrile, ecc. monouso e multiuso disponibili in tutte le taglie;
- carta forno, alluminio, pellicola per alimenti;
- carta vegetale e velina;
- sacchetti per alimenti disponibili in tutte le misure;
- sacchetti per alimenti con sezione scrivibile atti alla conservazione dei pasti campione;
- sacchetti per la raccolta differenziata (compresi sacchetti resistenti per l'umido);
- tovaglioli di carta, tovagliette e rotoloni;
- sali per addolcitori;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso e mascherine per tutto il personale delle Cucine e dei refettori;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso e mascherine per i sopralluoghi dell'Ufficio Scuola e della Commissione Mensa.

E' vietato l'uso dei seguenti prodotti "aggressivi": acido cloridrico, ammoniaca, soda caustica e alcool denaturato.

Si richiede la fornitura alternata, ogni sei mesi, di prodotti sanificanti/disinfettanti per evitare che aumenti la resistenza batterica al prodotto.

I prodotti non devono essere dannosi per gli operatori (D.Lgs. n. 81/2008) e devono essere idonei all'utilizzo da parte delle imprese alimentari.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le attività legate alle preparazioni alimentari e/o somministrazione dei pasti.

Tutti gli spazi utilizzati esclusivamente dal personale dell'OEA operante nei plessi di somministrazione devono essere tenuti costantemente puliti (pulizia e sanificazione giornaliera). Le operazioni di pulizia non devono essere eseguite dal personale in contemporanea alla distribuzione dei pasti, anzi, durante tali operazioni è assolutamente vietato detenere nelle stesse zone detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Il personale dell'OEA dovrà indossare divise pulite in minimo doppia dotazione, le divise dovranno essere composte da casacca senza bottoni, pantaloni, scarpe antinfortunistiche, manicotti, copricapo lavabile o monouso.

Per il periodo invernale eventuali maglie in più dovranno essere indossate sotto la casacca.

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

L'OEA per il proprio Centro cottura dovrà garantire almeno il livello minimo di prestazioni evidenziate nel proprio Manuale di Autocontrollo.

Art. 20 – Monitoraggio agenti infestanti

Il servizio, comprendente attività ordinarie e straordinarie, consiste nell'esecuzione di tutte le attività di ispezione, controllo e monitoraggio e interventi di bonifica necessari a controllare e ridurre la presenza di ratti e insetti, che possano pregiudicare l'agibilità e il decoro dei luoghi di lavoro, dei locali tecnici, delle attrezzature impiantistiche (canali, tubazioni, ecc.) e delle aree esterne.

Presso il Centro di Cottura, (nonché le relative aree esterne di pertinenza) ed i refettori dove viene svolto il servizio di somministrazione dei pasti, l'OEA deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia. Successivamente l'OEA deve effettuare interventi di monitoraggio degli agenti infestanti con cadenza almeno mensile a far data dall'inizio del servizio, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte dei tecnici della USL competente.

In presenza di infestazioni l'OEA dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'Amministrazione Comunale.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge n. 82/1994 e del DM n. 274/1997, nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese, abilitate alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

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

Art. 21 - Operazioni di pulizia dei Refettori

Delle condizioni igienico-sanitarie è responsabile l'OEA, pertanto, lo stesso è tenuto ad effettuare tutti i trattamenti necessari fornendo gli strumenti e le attrezzature occorrenti. Tali trattamenti dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal proprio Piano di autocontrollo, che a sua volta dovrà recepire o essere migliorativo rispetto a quanto di seguito prescritto.

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati per la distribuzione dei pasti.

Le operazioni di pulizia dovranno avere frequenza:

giornaliera nei refettori ed avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in:

- sparcchiatura,
- lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti,
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione,
- pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.),
- capovolgimento delle sedie sui tavoli,
- pulitura pavimenti, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori e di tutte le zone utilizzate dall'OEA, degli eventuali corridoi di collegamento

quindicinale il personale dovrà provvedere anche:

- lavaggio dei vetri sia interni che esterni,
- lavaggio delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate,
- spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.

L'OEA dovrà inoltre provvedere alla pulizia generale straordinaria del Centro di cottura e dei refettori nonché di tutte le zone attigue ad uso dell'OEA stesso, sia all'inizio di ogni anno scolastico prima dell'avvio del servizio di refezione, sia laddove si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni ed esterni delle aree coinvolte.

L'OEA è tenuto a variare il Piano di interventi di pulizia straordinaria sia per adeguarsi ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda per i Servizi Sanitari o dagli organi di controllo, sia per sopravvenuto accertamento della necessità di integrazione degli interventi o rimodulazione, per il raggiungimento dell'obiettivo di avere locali ed attrezzature ed arredi perfettamente puliti e correttamente igienizzati/sanificati, senza che ciò comporti un onere aggiuntivo.

Art. 22 - Gestione Rifiuti

Tutti i residui alimentari devono essere smaltiti come rifiuti in appositi sacchetti biodegradabili sufficientemente resistenti all'umido. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata; detti contenitori devono essere conferiti direttamente negli appositi contenitori in dotazione alla scuola.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, water ecc.). Eventuali avanzi di alimenti, brodi o altri residui alimentari non devono essere scaricati nei servizi igienici delle scuole, ma dovranno essere rinviati al Centro Cottura, negli appositi contenitori chiusi, per il successivo smaltimento.

Qualora si verificano otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, l'OEA dovrà provvedere al ripristino degli scarichi sostenendone totalmente i costi.

L'OEA si impegna a rispettare sia la normativa vigente in materia di gestione dei rifiuti, compresi quelli speciali, sia le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

L'OEA deve prevedere un sistema interno di ritiro di materiale ingombrante che può essere riciclato (es. le cassette di plastica o di legno della frutta e della verdura consegnata al centro cottura) allo scopo di mantenere ordinato e pulito il suolo pubblico evitando l'accumulo di rifiuti ingombranti che rendono poco agibile la zona ecologica delle scuole.

I rifiuti non potranno sostare nei refettori e/o nelle zone ricevimento pasti. Dopo la raccolta dovranno essere tempestivamente rimossi e trasportati nei cassonetti esterni; è tassativamente vietato lasciarli nelle pertinenze delle scuole o comunque al di fuori dei cassonetti. Sono a carico dell'OEA:

- la rimozione, trasporto e conferimento dei rifiuti e degli imballaggi nei contenitori posti nel punto di raccolta esterno, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali;
- l'acquisto di bidoni/carrelli contenitori muniti di pedale e coperchio e sacchi per il conferimento in modalità differenziata dei rifiuti.

I bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti, vanno svuotati a fine servizio anche se i sacchi non sono completamente pieni e devono essere puliti giornalmente.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n. 4/2008 e D.M. 8/2008, alla

L.R. 37/88 e ss.mm.ii., classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), raccolte in apposti contenitori e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

Sono a carico dell'OEA gli oneri per lo smaltimento delle attrezzature che verranno eventualmente dismesse nel corso della durata contrattuale.

Art. 23 – Disposizioni relative al personale impiegato nel servizio

L'OEA deve disporre di risorse umane, in numero e professionalità adeguate a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte per il conseguimento dei risultati richiesti, nella consapevolezza che la qualità del servizio è fortemente influenzata dalle competenze del personale e dalla valorizzazione delle professionalità impiegate ai diversi livelli del servizio.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Nazionale Turismo, Ristorazione collettiva e Pubblici esercizi applicabile alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Arezzo.

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

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

Prima dell'inizio delle attività l'OEA deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco del personale impiegato nei servizi oggetto del presente capitolato, indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto in conformità a quanto esposto nella relazione tecnica presentata in fase di gara.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Con cadenza almeno annuale l'OEA è tenuta a presentare al Comune una relazione concernente le iniziative di formazione e di aggiornamento sostenute dagli operatori impegnati nel servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 24 – Organico e reintegro personale mancante

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

Nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente per un corretto espletamento delle attività, l'OEA, su richiesta della Stazione appaltante, è obbligato ad integrare il proprio personale.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante ad ogni inizio anno scolastico e inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale entro il tempo massimo di 4 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta per il servizio ad esso affidato.

La Stazione appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante.

A conclusione del contratto l'OEA deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco del personale indicando per ciascun addetto il livello di inquadramento, il monte ore settimanale, il contratto applicato, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità, sede di lavoro nonché eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente.

L'organico del personale che sarà in servizio presso le due sedi e quello impegnato nel trasporto dei pasti dovrà essere non inferiore a quello dichiarato in sede e dovrà tener conto della necessità di garantire la stabilità occupazionale secondo quanto disposto all'art. 57 c. 1 del D. Lgs n. 36/2023.

Art. 25 – Coordinatore del Servizio

L'OEA deve nominare un Coordinatore del servizio, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività.

Il nominativo del Coordinatore del Servizio dovrà essere comunicato dall'OEA alla Stazione appaltante nel Verbale di inizio attività.

Il Coordinatore del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato nella mansione richiesta per servizi analoghi.

Il Coordinatore del Servizio ha l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione appaltante.

Il Coordinatore del Servizio può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Coordinatore del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Spetta al Coordinatore del servizio:

- a) sovrintendere a tutti gli aspetti organizzativi del servizio e monitorarlo costantemente per accertarsi che venga eseguito in modo ottimale;
- b) controllare che gli addetti adempiano scrupolosamente ai compiti loro assegnati;
- c) applicare nei confronti del personale fornito dall'OEA le sanzioni previste dalle norme che vietano il fumo durante l'attività lavorativa, nonché l'uso di alcolici e sostanze stupefacenti;
- d) raccordarsi con i referenti del Comune;

- e) partecipare a tutte le riunioni riguardanti il servizio, alle eventuali visite ispettive programmate e, su richiesta anche informale del Comune, a quelle con gli utenti, il Dirigente Scolastico e la Commissione Mensa;
- f) affrontare con rapidità i problemi che dovessero emergere;
- g) preavvertire il Comune qualora l'OEA dovesse essere costretto a sostituire attrezzature in dotazione ai locali pubblici interessati dal servizio o valutasse l'opportunità di provvedere alla loro integrazione per ottenere il miglioramento delle proprie prestazioni;
- h) appurare che tutta la merce, nonché quella che l'OEA in sede di gara si è impegnato a fornire per migliorare l'organizzazione del servizio, sia conforme alla normativa di riferimento ed inviare al Comune la relativa documentazione tecnica;
- i) segnalare tempestivamente al Comune (salvo casi di urgenza) gli eventuali interventi di manutenzione straordinaria che si rendessero necessari nel corso dell'Appalto;
- j) consentire alla Commissione Mensa del Comune di esercitare le funzioni attribuite dal Regolamento vigente e eventuali Regolamenti successivi se verranno approvati nel corso dello svolgimento dell'appalto;
- k) denunciare alla Compagnia assicuratrice dell'OEA e comunicare al Comune, entro il giorno successivo al suo verificarsi, ogni eventuale danno subito dall'utenza;
- l) riferire all'ufficio tecnico del Comune ogni episodio che il Comune debba denunciare alla propria Compagnia assicuratrice;
- m) comunicare al Dirigente Scolastico e per conoscenza all'Ufficio Scuola del Comune i nominativi degli alunni che, durante la mensa, abbiano tenuto un comportamento inadeguato o provocato danni a persone e/o cose.

Art. 26 - Dietista

L'OEA deve disporre della figura professionale di dietista in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione ed esperienza triennale nella ristorazione scolastica.

Il dietista-nutrizionista dovrà svolgere le seguenti funzioni:

- a) garantire la predisposizione delle diete speciali, se specificatamente prescritte dal medico, delle diete speciali per motivi di salute o etico/religioso, firmarle e comunicarle al referente comunale, al personale scolastico e ai genitori del/della minore che hanno richiesto la dieta quando quelle previste dal menù non corrispondono ai bisogni particolari segnalati;
- b) garantire l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di diete speciali, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
- c) controllare che il menù venga applicato in modo corretto;
- d) elaborare e firmare le modifiche al menù di cui emergerà l'esigenza o l'opportunità nel corso del servizio;
- e) fornire la necessaria consulenza tecnica al personale addetto;
- f) garantire l'addestramento di tutto il personale impegnato a vario titolo nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato;
- g) partecipare agli incontri che si dovessero rendere necessari con gli utenti, il Dirigente Scolastico, il/la referente del Comune, nonché alle eventuali visite ispettive programmate e – su richiesta del Comune,

anche informale – a qualche riunione della Commissione Mensa. Qualora si rendesse necessario dovrà interfacciarsi con l'ASL competente.

In caso di assenza o impedimento del Dietista l'OEA dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune, comunicandone i contatti.

Art. 27 - Personale addetto alla cucina

L'OEA prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il cuoco operativo presso il centro cottura. Tale figura fra l'altro coordina e controlla il buon andamento dell'attività (sicurezza, igiene, ecc..) sia per quanto riguarda i collaboratori sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature e i locali di lavoro; il cuoco dovrà avere un'esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione scolastica.

Art. 28 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Per personale addetto alla somministrazione dei pasti si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della preparazione dei locali e della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.

Il numero di personale impiegato deve essere coerente con i tempi e le modalità di somministrazione richieste dal Comune e deve essere quello indicato dall'OEA in sede di offerta nel progetto di organizzazione del servizio.

È necessario che nell'offerta sia indicato scuola per scuola il numero di addetti dedicati allo sporzionamento del pasto al tavolo; l'OEA dovrà indicare un piano organizzativo per singola scuola indicante il numero di addetti e le ore destinate per il servizio nei refettori nel suo complesso, quindi anche relativamente alle fasi precedenti e successive o comunque diverse da quella del servizio al tavolo del pasto.

Deve essere prevista una formazione specifica riguardo alla sporzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età e alle diverse fasce scolastiche, per garantire la porzione idonea con una sola presa e quindi prevenirne gli sprechi alimentari.

Gli addetti alla distribuzione per ogni refettorio devono provvedere alla corretta distribuzione delle diete speciali e della corretta applicazione del Piano di Autocontrollo HACCP, che fanno capo ad un unico referente che terrà i rapporti con il Comune, la scuola e l'utenza e dell'azione del monitoraggio sui plessi. Tale referente deve aver maturato un'anzianità di servizio di almeno un anno come addetto alla ristorazione collettiva.

Art. 29 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

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

Art. 30 - Informazione agli addetti

L'OEA, all'inizio di ogni anno scolastico, è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio delle attività, un incontro con i propri addetti finalizzato alla presentazione del servizio di ristorazione, nel corso del quale deve illustrare le prescrizioni che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

A tali incontri potranno partecipare di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

Qualora in corso di esecuzione del contratto, le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia degli operatori, l'OEA deve provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

Art. 31 - Norme comportamentali comuni del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione Appaltante;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
- consegnare immediatamente al direttore tecnico del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali di competenza del servizio.

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

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro cinque giorni dalla richiesta scritta.

L'OEA è ritenuto responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale impiegato nei servizi e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della Stazione appaltante e dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità.

Art. 32 – Aggiornamento e formazione del personale

L'OEA deve redigere un programma di formazione del proprio personale.

L'OEA dovrà informare e formare dettagliatamente il proprio personale sulla base della normativa vigente ognuno secondo la qualifica professionale e le mansioni svolte, come previsto dalla lettera C, punto 8, dei C.A.M. adottati con D.M. 10 marzo 2020. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 33 – Applicazioni contrattuali

L'OEA, oltre ad essere tenuto per legge a tutte le provvidenze di carattere sociale a favore dei propri dipendenti impegnati nel servizio, si obbliga ad applicare i contratti collettivi di lavoro e tutte le disposizioni legislative e regolamentari in vigore concernenti le assicurazioni sociali e la prevenzione degli infortuni. Il Comune è esonerato espressamente da qualsiasi responsabilità al riguardo.

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

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

Il Comune, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'OEA delle inadempienze che avrà provveduto a denunciare all'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% (venti per cento) dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'appaltatore si sia posto in regola, e lo stesso

non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardo di pagamento, né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Art. 34 – Clausola sociale

La Stazione appaltante richiama quanto previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36 / 2023 posto in essere che il presente contratto risulta essere ad alta intensità di manodopera. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'OEA è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'OEA uscente, come previsto dal suo indicato articolo del Codice degli Appalti, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

Art. 35 – Controllo da parte dell'Amministrazione comunale

L'ufficio tecnico del comune si occuperà del controllo del buon mantenimento dei locali delle mense e del centro di cottura, dell'accurata pulizia e della puntuale custodia, impartendo all'OEA le opportune direttive redigendo, laddove rilevasse inadempienze, apposito verbale, con obbligo a provvedere e ad assumersi i relativi oneri a carico dell'Affidatario.

L'Ufficio scuola è incaricato del controllo sul puntuale rispetto della qualità, quantità e modalità di somministrazione dei pasti, anche in merito alla qualità e quantità dei prodotti alimentari da utilizzare, in accordo con le autorità sanitarie e scolastiche, redigendo, laddove rilevasse inadempienze, apposito verbale, con obbligo dell'OEA a provvedere di conseguenza, e ad assumersi i relativi oneri.

Su richiesta del Comitato mensa potranno essere effettuate verifiche ed assaggi delle pietanze cucinate, come previsto dallo specifico regolamento comunale.

Art. 36 – Responsabilità dell'OEA

L'OEA è direttamente responsabile di ogni danno arrecato ai locali ed attrezzature, subito dal proprio personale o arrecato a utenti o terzi all'interno della struttura per l'esercizio delle attività previste dall'appalto in questione. A tal fine l'Affidatario prima dell'avvio del servizio dovrà dare dimostrazione dell'avvenuta apposita copertura assicurativa depositando copia di adeguata/e polizza/e R.C.T. e R.C.O. stipulata/e con primaria Compagnia di Assicurazione con un massimale assicurato non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinque milioni e centesimo zero) per RCT e € 5.000.000,00 (euro cinque milioni e centesimo zero) per RCO per la copertura dei seguenti rischi dettagliati:

- per R.C.T. in conseguenza della preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti agli utenti della mensa a favore degli stessi e verso tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti, restando inteso che detta assicurazione dovrà garantire anche il rimborso delle eventuali spese di cura o degenza per gli utenti sopraccitati;
- per R.C.T. in conseguenza danni causati nella gestione del servizio ai locali ed attrezzature in uso ed agli attigui locali ed attrezzature destinati ad uso scolastico;
- per R.C.T. causata nella gestione del servizio verso terzi sia inerenti locali ed attrezzature in uso che quelli destinati ad uso scolastico, compreso il rischio di incendio;
- per R.C.O. per tutti i danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o incaricato dall'OEA durante lo svolgimento del servizio stesso;

L'OEA, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione/sostituzione delle strutture o degli oggetti danneggiati.

L'Affidatario è altresì obbligato al rispetto degli obblighi contrattuali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti e a dimostrazione del rispetto di tale obbligo è tenuto a presentare, su formale richiesta, dimostrazione dei versamenti contributivi e assicurativi.

L'OEA è costituito custode ai sensi delle previsioni del Codice Civile dei locali mensa e del centro di cottura, di tutte le attrezzature e gli arredi presenti nei locali stessi dal momento dell'affidamento fino alla

scadenza contrattuale. A tale scopo la consegna dei locali mensa e centro cottura, delle attrezzature verrà fatta in contraddittorio tra le parti con apposito verbale redatto dal personale dell'Ufficio tecnico comunale contenente la descrizione dei locali, degli oggetti e lo stato di conservazione. L'Affidatario è tenuto a custodire e conservare i beni consegnati con la diligenza del buon padre di famiglia e non può cederne il godimento a terzi senza autorizzazione scritta dell'Ente.

Alla naturale scadenza dell'affidamento o alla data della rescissione del rapporto contrattuale, sulla base di apposito verbale di consistenza redatto in contraddittorio fra le parti, verrà accertato, ove ricorra il caso, il perfetto stato di conservazione dei luoghi e degli impianti, ovvero posto a carico dell'OEA ogni intervento necessario al ripristino dello stato originario dei luoghi e degli impianti come da verbale di consegna, con oneri a carico dell'OEA.

L'Affidatario è tenuto a far entrare nei suddetti locali solo il personale autorizzato; si assume inoltre l'onere per la riparazione urgente dei danni agli arredi e alle attrezzature, con sostituzione degli stessi in caso di necessità, arrecati da terzi non autorizzati o dalla stessa, qualora venga accertato che i beni siano stati utilizzati senza la necessaria diligenza e cura o per uso diverso da quello a cui sono destinati.

E' fatto divieto di cedere in tutto o in parte il servizio affidato, pena l'immediata decadenza del rapporto contrattuale.

Art. 37 – Cessione e subappalto

Non è consentita la cessione dell'appalto a altro operatore economico, è altresì consentito il subappalto ai sensi della normativa vigente.

Art. 38 - Prevenzione dei rischi

L'OEA s'impegnerà sotto la propria responsabilità ad attuare tutti i provvedimenti necessari alla scrupolosa osservanza delle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, assumendosi ogni responsabilità per qualsiasi infortunio e/o danno che sul lavoro dovessero subire i propri dipendenti e che dovessero comunque derivare a terzi.

L'Amministrazione resterà pertanto estranea ad ogni responsabilità da lavoro svolto dalla ditta e verrà sollevata da ogni domanda giudiziaria o richiesta risarcitoria avanzata nei suoi confronti con riguardo ai lavori effettuati dalla ditta, la quale avrà l'obbligo sulla base delle conoscenze degli impianti, delle attrezzature e delle macchine presenti negli ambienti di lavoro di realizzare in tempi brevi il documento di valutazione dei rischi. Il documento dovrà essere sempre aggiornato e le procedure di prevenzione descritte dovranno essere sempre applicate. Il personale dovrà essere formato in merito e i moduli d'aggiornamento in tema di sicurezza dovranno essere almeno semestrali.

Per quant'altro non previsto dal presente articolo si fa riferimento agli obblighi di legge di cui al D. Lgs. 9/4/2008 n. 81. L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che s'intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 39 - Verifiche e controlli

È facoltà dell'Amministrazione effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali.

Si prevedono tre tipi di controllo:

1. Controllo Igienico-sanitario e Nutrizionale a carico dell'Azienda ASL di competenza che sarà esercitato nei modi previsti dalla vigente normativa;
2. Controllo Tecnico-ispettivo da parte del competente Ufficio Tecnico del Comune, al fine di verificare eventuali irregolarità o non conformità in relazione alle disposizioni del presente Capitolato o all'offerta

presentata in sede di gara, nonché al fine di controllare la piena efficienza delle dotazioni a disposizione della ditta;

3. Controllo sul servizio di refezione scolastica da parte della Commissione Mensa. Nomina, compiti e funzioni della Commissione Mensa sono disciplinati dal relativo Regolamento Comunale. I soggetti suddetti compiranno, anche individualmente, nell'orario di refezione il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo avverrà nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

I membri delle Commissioni Mensa potranno segnalare disservizi e irregolarità riscontrate all'Amministrazione Comunale o all'azienda ASL per quanto di competenza.

Gli Uffici dell'Amministrazione provvederanno a comunicare all'OEA il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'OEA verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente. Qualora le carenze fossero gravi e irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente capitolato e/o di risolvere il contratto.

L'OEA è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 40 – Campionatura rappresentativa del pasto giornaliero

L'OEA anche in conformità al piano HACCP è tenuto a conservare, per il tempo previsto, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco della preparazione e conservati a temperatura 0°C, + 4°C, con un cartello riportante la dicitura "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica" e la data di produzione.

Art. 41 – Sospensione del servizio agli utenti

Nel caso in cui l'Ufficio competente dell'Amministrazione dovesse procedere per ragioni amministrative alla sospensione del servizio in relazione a singoli utenti, si provvederà tempestivamente a comunicarlo all'OEA, che dovrà provvedere in merito secondo le indicazioni fornite.

In tal caso gli addetti al servizio dell'OEA sono tenuti a mantenere il più stretto riserbo e, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D. Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D. Lgs. 196/03.

Art. 42 – Formazione ed informazione

L'OEA deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal C.d. "Pacchetto Igiene" e ss.mm.ii. sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In ottemperanza a quanto previsto dai CAM, l'OEA deve inoltre garantire che siano affrontate le seguenti tematiche nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale:

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'OEA.

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

Art. 43 – Comunicazioni obbligatorie

L'OEA dovrà inoltrare all'Amministrazione:

- a) almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio e in ogni caso prima della stipula del contratto, il nominativo e le qualifiche del personale da impiegare nell'esecuzione del servizio;
- b) prima della stipula del contratto: tutti i documenti e le attestazioni richiesti con la nota di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e necessari per la stipulazione del contratto;
- c) in sede di stipula del contratto e in ogni caso prima dell'avvio del servizio:
 - copia del piano di autocontrollo, copia del Piano di Rintracciabilità e tutti i relativi allegati. Comunicare ogni eventuale cambiamento dei suddetti piani sia derivanti da organizzazioni del servizio diverse che da modifiche normative;
 - schede tecniche dei prodotti alimentari da fornire, in conformità con la propria offerta tecnica e con le disposizioni del presente capitolato e relativi allegati;
 - elenco dei prodotti di detergenza e disinfezione comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza, in coerenza con quanto previsto nella propria offerta tecnica;
 - polizza assicurativa, debitamente quietanzata e tutte le garanzie richieste;
- d) periodicamente:
 - esito delle analisi previste dalle procedure di autocontrollo HACCP (il cui piano dovrà essere presentato al Comune) effettuate da laboratorio riconosciuto e autorizzato dal Ministero della Sanità ai sensi di legge sia sugli alimenti che sulle attrezzature;
 - annualmente, relazione dalla quale emergano eventuali problematiche relative alla conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente al fine di concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo;
 - rilevazioni del sistema di qualità almeno una volta all'anno.
- e) semestralmente, in base a quanto previsto dai CAM al punto 5.5.1:
 - elenco della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari, dei metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). L'OEA dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per produrre tali quantità.

L'inoltro della documentazione di cui ai punti precedenti dovrà avvenire a mezzo PEC, oppure attraverso diverso strumento di comunicazione se comunicato dall'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 44 – Permessi ed autorizzazioni

L'OEA è tenuto a procurarsi ogni licenza, permesso o autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato e a farne pervenire copia all'Amministrazione prima possibile, ma comunque prima dell'avvio del servizio.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato l'OEA ha l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che possono venire eventualmente emanate durante il corso del contratto.

Art. 45 – Responsabilità nei confronti dei fornitori

L'OEA è l'unico responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 46 - Garanzia definitiva e spese contrattuali

A garanzia dell'esatta osservazione degli obblighi contrattuali prima della stipula del contratto l'OEA dovrà costituire una cauzione ai sensi dell'art. 53 c.4 del Lgs. 36/2023.

Nel termine indicato l'OEA dovrà versare le somme necessarie alla stipula del relativo contratto, poste a carico della stessa.

Art. 47 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'OEA assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 13 agosto 2006 e ss.mm.ii.

Art. 48 – Applicazione di penali – Risoluzione del contratto

Nel caso in cui l'OEA non adempia all'obbligo di garantire in modalità continuativa il servizio di ristorazione, per cause non di forza maggiore, interrompendolo anche per un solo giorno, sarà tenuto all'applicazione di una penale giornaliera ricompresa tra lo 0,3 per mille e l'uno per mille dell'intero importo contrattualizzato. Nel caso di interruzione del servizio per oltre 3 giorni l'Amministrazione provvede alla risoluzione del contratto.

Le penali applicate non possono superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale, pena la risoluzione.

Salva l'applicazione delle penali di cui sopra e salve ulteriori conseguenze, l'Amministrazione si riserva la facoltà di far svolgere ad altro soggetto, in danno della Società, il servizio non espletato o espletato in forma parziale o difforme da quanto richiesto.

Qualora sia accertato un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, da parte della Società, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, l'Amministrazione procede ai sensi dell'art. 122, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023 alla risoluzione del contratto.

Art. 49 – Trattamento dei dati

Il Comune informa che, ai sensi del D.lgs. 196/2003 e successive modificazioni e ai sensi del Regolamento UE 2016/679, tratterà i dati acquisiti per la partecipazione alla gara d'appalto e per la gestione del

conseguente contratto, esclusivamente per lo svolgimento di attività e per l'assolvimento di obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti in materie di appalti pubblici di servizi.

In ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente capitolato, si informa che:

– le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni sulla base dei dati medesimi;

- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;

- i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;

– i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs. 196/2003;

– il titolare del trattamento è il Comune.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, il Comune, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'Appaltatore quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'Appaltatore procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune. In particolare l'appaltatore: dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare); non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto; dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Appaltatore è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

Art. 50 – Foro competente

Per le controversie che dovessero sorgere in ordine alla validità, all'interpretazione, all'esecuzione del presente capitolato è competente il foro di Arezzo.

Art. 51 – Responsabile Unico del ~~procedimento~~ Progetto

Il Responsabile Unico del Progetto è la dr.ssa Gessica Matteucci.

Art. 52 - Disposizioni finali

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

Art. 53 – Allegati all'atto

Sono allegati al presente Capitolato, a formarne parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenze (DUVRI)
- Requisiti
- Criteri di aggiudicazione

IL RUP

Dr.ssa Gessica Matteucci