

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA'
TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, DI RISTORAZIONE, PULIZIE, PORTIERATO, BIDELLERIA E
FATTORINAGGIO**

PERIODO: 1 GENNAIO 2019 – 31 DICEMBRE 2027

Sommario

TITOLO I	9
INDICAZIONI GENERALI	9
Art. 1 – Glossario e acronimi generali.....	9
Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....	13
Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto	13
Art. 4 - Norme e obiettivi generali.....	14
Art. 6 - Obblighi di riservatezza e di segretezza	14
TITOLO II.....	14
ASPETTI CONTRATTUALI	14
Art. 7 - Durata del contratto	14
Art. 8 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto	15
Art. 9 - Stipula del contratto.....	15
Art. 10 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	15
Art. 11 - Inizio dell'erogazione del servizio	16
Art. 12 - Entità dei servizi ed eventuali variazioni	16
Art. 13 - Riduzione delle prestazioni	16
Art. 14 - Estensione delle prestazioni	17
Art. 15 - Oneri economici a carico della Stazione appaltante.....	17
Art. 16 - Garanzia definitiva	17
Art. 17 - Oneri a seguito di cause di forza maggiore	18
Art. 18 – Oneri a carico dell'OEA	18
Art. 19 - Tempistica dei pagamenti relativi alle spese.....	19
Art. 20 – Oneri a carico della Stazione appaltante.....	20
Art. 21 - Ipotesi di risoluzione del contratto	20
Art. 22 - Licenze e autorizzazioni.....	21
Art. 23 - Domicilio e recapito dell'OEA.....	21
Art. 24 - Controversie	22
TITOLO III	22
PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO.....	22
Art. 25 - Prezzo del pasto e servizi connessi.....	22
Art. 26 – Prezzi del servizio pulizie.....	23
Art. 27 – Prezzi del servizio di portierato, bidelleria e fattorinaggio.....	23

Art. 28 – Modalità di fatturazione.....	23
Art. 29 - Liquidazione dei compensi.....	25
Art. 30 – Tracciabilità finanziaria.....	25
Art.31 - Revisione prezzi.....	26
Art.32 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	26
Art. 33 - Stipulazione del contratto.....	26
Art. 34 - Garanzia definitiva.....	27
Art. 35 – Polizze Assicurative.....	27
Art. 36 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto.....	28
Art. 37 - Stima degli ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto in corso d’opera.....	29
Art. 38 - Disdetta del contratto da parte dell'OEA.....	29
Art. 39 - Subappalto e cessione del contratto.....	29
Art. 40 - Controversie.....	30
Art. 41 - Risoluzione di diritto del contratto.....	30
Art. 42 - Disposizioni generali relative al personale.....	31
Art. 43 - Informazione ai dipendenti dell’OEA.....	31
Art. 44 - Rapporto di lavoro.....	32
Art. 45 – Organico e reintegro personale mancante.....	32
Art. 46 – Direttore Operativo del Servizio.....	33
Art. 47 - Norme comportamentali comuni del personale.....	33
TITOLO IV.....	34
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	34
Art. 48 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	34
Art. 49 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	35
Art. 50 - Impiego di energia.....	35
Art.51 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	35
Art. 52 - Indumenti di lavoro e DPI.....	35
TITOLO V SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	35
Art. 53 – Attività che costituiscono il servizio di ristorazione.....	35
Art. 54 - Tipologia dell’utenza.....	37
Art. 55 – Dimensione presunta dell’utenza.....	37
Art. 56 - Giorni di erogazione del servizio.....	39

Art. 57 - Calendario di erogazione del servizio	40
Art. 58 - Interruzione del servizio	40
Art. 59 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	41
Art. 60 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte	41
Art. 61 – Obblighi normativi.....	42
Art. 62 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	42
Art. 63- Specifiche tecniche relative al servizio di ristorazione	43
Art. 64 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti	44
TITOLO VI.....	44
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	44
Art. 65 - Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	44
Art. 66 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	44
Art. 67 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	45
Art. 68 - Iniziative a sostegno della biodiversità	46
Art. 69 - Iniziative a carattere sociale	46
Art. 70 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale	47
TITOLO VII.....	47
MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	47
Art. 71 - Struttura dei menu e relativa articolazione.....	47
Art. 72 - Variazione del menu.....	48
Art. 73 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	48
TITOLO VIII	48
PREPARAZIONE DELLE DIETE	48
Art. 74 - Diete speciali	49
Art. 75 - Diete leggere.....	49
Art. 76 - Diete a carattere diete etico-religioso	50
Art. 77 - Menu in occasione di festività.....	50
Art. 78 – Giornate alimentari a tema.....	50
TITOLO IX	50
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI.....	50
Art. 79 - Quantità degli ingredienti.....	50
Art. 80 - Pasto Test	51
Art. 81 - Divieto di riciclo.....	51

TITOLO X	51
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	51
Art. 82 - Manipolazione e cottura	51
Art. 83 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	52
Art. 84 - Modalità di utilizzo dei condimenti.....	52
Art. 85 - Norme per una corretta igiene della produzione	52
Art. 86 - Igiene del personale.....	52
TITOLO XI.....	52
NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO DEI PASTI E DEI PASTI CRUDI.....	52
Art. 87 - Modalità di confezionamento dei pasti	53
Art. 88 - Modalità di confezionamento delle diete speciali	53
Art. 89 - Modalità di confezionamento , trasporto, e consegna dei pasti destinati agli utenti con servizio a domicilio.....	53
Art. 90 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto	54
Art. 91 - Mezzi di trasporto.....	54
Art. 92 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	55
Art. 93 - Consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo	55
Art. 94 - Tempistica per il trasporto degli spuntini/merende e la consegna presso i luoghi di consumo	56
Art. 95 - Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori	57
Art. 96 - Struttura del menu per il servizio di pasti crudi semilavorati.....	57
Art. 97 - Quantità di pasti crudi da consegnare.....	57
Art. 98 - Ordinativi dei pasti crudi.....	58
Art. 99 - Programmazione e orari di consegna dei pasti crudi.....	58
Art. 100 - Scorte alimentari presso le cucine dell'Asilo Nido	58
TITOLO XII.....	59
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	59
Art. 101 - Norme e modalità per la somministrazione.....	59
Art. 102 –Personale addetto alla somministrazione.....	59
Art. 103 - Vasellame, utensileria e materiale a perdere per il servizio di ristorazione	59
Art. 104 - Quantità in volumi e in numero.....	60
Art. 105 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	60

Art. 106 – Capo Cuoco e cuochi	61
Art. 107 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	61
Art. 108 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	61
Art. 109 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	61
Art. 110 - Informazione ai dipendenti dell’OEA	61
TITOLO XIII	62
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	62
Art. 111 - Regolamenti.....	62
Art. 112 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi	62
Art. 113 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	63
Art. 114 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	63
Art. 115 - Pulizie esterne al Centro di Cottura.....	64
Art. 116 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	64
Art. 117 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta.....	65
TITOLO XIV	65
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	65
Art. 118 – Capitolato Speciale e Specifiche Tecniche.....	65
Art. 119– Manuale della Qualità	65
Art. 120 – Manuale di Autocontrollo e Registro delle Manutenzioni	66
Art. 121 – Documento di Valutazione dei Rischi	66
Art. 122 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	66
Art. 123 – Rispetto delle norme di certificazione	66
TITOLO XV	66
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO...	66
Art. 124 – Locali per la produzione dei pasti.....	66
Art. 125 – Verbale di consegna dei locali	67
Art. 126 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'O.E.A.	67
Art. 127 - Tempo utile per il completamento dei lavori	67
Art. 128 - Direzione lavori.....	67
Art. 129 - Penalità in caso di ritardi nell'ultimazione dell'opera.....	68
Art. 130 – Verbale di fine lavori e inventario	68
Art. 131 - Documenti finali.....	68
Art. 132 - Divieto di variazione della destinazione d'uso	68
Art. 133- Manutenzioni ordinarie di competenza dell’O.E.A.....	69

Art. 134 - Verifica periodica dei locali di produzione	69
Art. 135 - Inventari di riconsegna	69
TITOLO XVI	70
UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA.....	70
Art. 136 - Utilizzo del Centro Cottura per pasti destinati a utenti esterni.....	70
Art. 137 - Controlli di conformità.....	70
Art. 138 - Organismi preposti al controllo	70
Art. 139 - Metodologia e contenuti dei controlli	71
Art. 140 - Diritto di controllo da parte dei componenti del circolo di qualità	71
TITOLO XVII.....	72
PENALITA' PER INADEMPIENZE RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE ...	72
Art. 141 - Penali	72
Art. 142 - Applicazione delle penali	75
TITOLO XVIII	75
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	75
Art. 143 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti.....	75
TITOLO XIX	76
SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE.....	76
Art. 144 - Definizioni specifiche per servizi di pulizia.....	76
Art. 145 - Indicazioni generali	77
Art. 146- Oggetto delle attività	78
Art. 147 – Specifiche tecniche relative al servizio di pulizia.....	78
Art. 148- Ubicazione dei plessi ove espletare il servizio e consistenza degli ambienti.....	79
Art. 149 - Oneri ed obblighi dell'OEA	79
Art. 150 - Ulteriori oneri	80
Art. 151 – Requisiti di rispondenza a norme, leggi, regolamenti	80
TITOLO XX	81
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO DI PULIZIE.....	81
Art. 152 – Attività costituenti il servizio di pulizie.....	81
Art. 153 - Caratteristiche e contenuti del servizio	81
Art. 154 - Modalità di esecuzione del servizio ordinario.....	82
Art. 155 – Interventi di ripristino	82
Art. 156 – Interventi di disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione.....	82
Art. 157 – Giorni e orari di espletamento delle attività	83

TITOLO XXI.....	83
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AI PRODOTTI, MACCHINARI E ATTREZZATURE PER IL SERVIZIO DI PULIZIA.....	83
Art. 158 – Caratteristiche tecniche dei macchinari	84
Art. 159 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	84
Art. 160 – Modalità di utilizzo dei prodotti	85
Art. 161 – Produzione e gestione dei rifiuti	86
Art. 162– Misure per il risparmio idrico	87
Art. 163 – Servizio di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione	88
Art. 164 – Divieti	89
Art. 165 – Indumenti di lavoro e DPI	90
TITOLO XXII.....	90
CONTROLLI DI CONFORMITA’ DEL SERVIZIO DI PULIZIA	90
Art. 166 – Controlli da parte della Stazione appaltante	90
Art. 167 – Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli	91
Art. 168 – Penali	91
TITOLO XXIII	92
SERVIZIO DI PORTIERATO, BIDEGLERIA E FATTORINAGGIO.....	92
Art. 169 – Definizioni specifiche per servizio di portierato, bidelleria e fattorinaggio	92
Art. 170 – Attività costituenti il servizio.....	92
Art. 171 – Contenuti della prestazione.....	93
Art. 172 – Ubicazione dei plessi scolastici ove espletare il servizio	93
Art. 173– Giorni e orari di effettuazione del servizio	94
Art. 174 – Qualifica e professionalità degli addetti	95
Art. 175 – Entità dei servizi	95
Art. 176 – Penalità	95
Art. 177- Disposizioni finali	96

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA'
TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, DI RISTORAZIONE, PULIZIE, PORTIERATO,
BIDELLERIA E FATTORINAGGIO
PERIODO: 1 GENNAIO 2019 – 31 DICEMBRE 2027**

PRINCIPI GENERALI

Il presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 20 aprile 2016 n. 50 - art. 30 comma 1, art. 34, art.144), di cui al Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI**

Art. 1 – Glossario e acronimi generali

Nell’ambito del presente Capitolato s’intende per:

a) Stazione appaltante	Il Comune di Corsico soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs 81/2008 e s.m.i. il quale affida all’OEA il servizio di: <ul style="list-style-type: none"> - Ristorazione scolastica, sociale e altri utenti; - Pulizia e sanificazione; - Portierato, bidelleria e facchinaggio.
b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA):	L’impresa, il raggruppamento temporaneo d’imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura.
c) Servizi richiesti	<ul style="list-style-type: none"> a) Servizio di ristorazione; b) Servizio di pulizia e disinfezione; c) Servizio di portierato, bidelleria e fattorinaggio; d) Attività integrata di pulizia e portierato.
d) Servizio di ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole e al personale avente diritto e ad altri utenti del Comune di Corsico, reso mediante la produzione dei pasti presso la cucina del centro cottura messo a disposizione dalla Stazione appaltante.
e) Servizio di pulizia e	Il servizio da eseguire presso le diverse aree di competenza

sanificazione	mediante interventi ordinari, straordinari ovvero a chiamata;
f) Servizio di portierato, bidelleria e fattorinaggio	Attività di accoglienza ed informazione al personale dell'Amministrazione ed all'utenza esterna e distribuzione posta, piccolo fattorinaggio.
g) Attività integrata di pulizia e portierato	Attività di cui alle lettere e) e f) che vengono svolte in contemporanea da uno stesso operatore presso lo stesso plesso.
h) Capitolato Speciale o capitolato	Il presente atto e le Specifiche Tecniche ad esso allegate.
i) Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.
j) Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso all'OEA i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito.
k) Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna.
l) Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti.
m) Preparazione gastronomica	La pietanza, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro).
n) Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio.
o) Pasto crudo	La quantità di derrate alimentari semilavorate, necessarie per la realizzazione di un pasto.
p) Regime dietetico controllato (diete speciali)	Il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti.
q) Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture.
r) Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti).

s) Alimento	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta).
t) Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie.
u) GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione.)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo.
v) CAM	Decreti del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) dove sono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement.
w) CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi dell'art. 144 del D.lgs. n.50/2016 e s.m.i.c	Documento in cui sono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement.
x) CAM servizi di pulizia	
y) Prodotto locale	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara.
z) Filiera corta	Una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che s'impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori; Reg (UE) n.1305/2013 (art.2, par1, lett.m).
aa) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità alle vigenti norme.
bb) Prodotti Tipici	Alimento o prodotto tal quale o trasformato contrassegnati

	dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG).
cc) Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
dd) Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti.
ee) Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo.
ff) Locali di consumo dei pasti	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione.
gg) Distribuzione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti.
hh) Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
ii) Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
jj) Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura.
kk) Macchine da cucina	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia.
ll) Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc.).
mm) Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad arredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.
nn) Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.
oo) Successive definizioni	Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende Comune di Corsico e con "Gara" s'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la conduzione e la gestione integrata delle attività di:

- Ristorazione scolastica, sociale e per altri utenti;
- Pulizia ordinaria e disinfezione;
- Portierato, bidelleria e piccolo fattorinaggio.

Le attività, che l'OEA deve eseguire con propria autonoma organizzazione, devono essere effettuate secondo le prescrizioni del presente Capitolato, delle specifiche tecniche e delle eventuali soluzioni migliorative proposte dall'OEA in sede di offerta (se accolte dalla Stazione Appaltante).

Formano altresì oggetto dell'appalto:

A) L'esecuzione degli interventi di manutenzione straordinaria del Centro Cottura Comunale, nonché la fornitura e l'installazione, per quanto riguarda il Centro Cottura, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi necessari. Gli interventi di manutenzione straordinaria e le forniture devono essere effettuati secondo il *Progetto esecutivo per le opere di manutenzione straordinaria del Centro Cottura Comunale* (**allegato n.8**) fornito dalla Stazione appaltante, redatto in conformità al D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni, nonché alle norme di Legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Al termine dei lavori di manutenzione straordinaria, i beni e quanto altro fornito dall'OEA (anche se non espressamente citato) diverranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Si precisa infine che il servizio richiesto si compone delle seguenti prestazioni:

PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione scolastica, trasporto e somministrazione pasti	55524000-9
Servizio di pulizia e sanificazione	90919000-2
Servizio di portierato, bidelleria e fattorinaggio	98341120-2

PRESTAZIONI CONNESSE CHE POSSONO ESSERE ESEGUITE MEDIANTE SUB-CONTRATTI

Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti speciali

Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti di pertinenza del servizio affidati all'OEA, degli impianti tecnologici, nonché manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina e dei locali di consumo dei pasti

Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, l'OEA all'atto della firma del contratto accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole

contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolari, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere e ai prezzi offerti.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia dell'appalto.

Art. 4 - Norme e obiettivi generali

Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.

Art. 5 - Lingua ufficiale

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche e amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dall'OEA, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'OEA alla Stazione appaltante in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art. 6 - Obblighi di riservatezza e di segretezza

È fatto obbligo all'OEA di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte del comune di Corsico.

TITOLO II ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 7 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 9 anni, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione ovvero dal 1 gennaio 2019 al 31 dicembre 2027. Alla scadenza naturale del contratto, l'OEA è tenuto a continuare l'esecuzione di tutti i servizi di cui al presente capitolato anche dopo la scadenza naturale del contratto, secondo le medesime modalità e tempistiche di cui al presente capitolato e progetto tecnico presentato per l'organizzazione ed esecuzione del servizio, per tutto il periodo necessario alla Stazione

appaltante per procedere a termini di legge (sei mesi) al nuovo affidamento del servizio. Per quanto concerne le condizioni economiche della prosecuzione del servizio, esse resteranno invariate.

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 dei servizi oggetto di concessione a titolo di risarcimento danni.

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. 8 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria versata.

La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la garanzia provvisoria e si riserva di richiedere all'OEA il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 9 - Stipula del contratto

L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che saranno richieste dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui l'OEA non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio sarà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Art. 10 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto dal presente capitolato, la Stazione appaltante ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il quale l'OEA si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, la Stazione appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi

compresa la facoltà di affidare il servizio a terzi in danno dell'OEA e l'applicazione delle penali già contestate.

La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte dell'OEA dei maggiori danni subiti dalla Stazione appaltante.

Art. 11 - Inizio dell'erogazione del servizio

L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto.

Si specifica in particolare che durante il periodo transitorio ovvero durante i lavori di manutenzione straordinaria del Centro Cottura Comunale, l'OEA potrà produrre i pasti o presso una cucina di propria disponibilità oppure presso la cucina del Centro Cottura comunale, previa opportuna separazione tra la zona interessata ai lavori e la cucina in cui sono previsti interventi minimi.

In caso di particolare necessità e urgenza, l'OEA, su richiesta della Stazione appaltante, inizierà il servizio nei modi sopra detti a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dalla Stazione appaltante, non dà diritto all' OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 12 - Entità dei servizi ed eventuali variazioni

L'entità di ciascuna tipologia di servizio richiesto è riportata nelle relative Sezioni del presente capitolato. L'entità di ciascuna attività nel corso di esecuzione del contratto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione nei limiti di legge.

Art. 13 - Riduzione delle prestazioni

La Stazione appaltante si riserva espressamente la facoltà di ridurre il complesso delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Potrà, pertanto escludere o limitare alcune prestazioni sia temporaneamente sia definitivamente.

La riduzione dovrà essere esplicitamente e congruamente motivata in relazione alle ragioni di interesse pubblico che la giustificano. La riduzione del compenso dovuto all'OEA sarà calcolata tenendo conto dei prezzi unitari presentati in fase di gara. Rimane altresì escluso, in caso di riduzione, il diritto a qualsivoglia compenso o indennizzo, a qualsiasi titolo, anche risarcitorio da parte dell'OEA.

Rimane in ogni caso escluso per l'OEA qualsivoglia diritto di recesso o di risoluzione del rapporto, mantenendo lo stesso, comunque, l'obbligo all'esecuzione delle prestazioni così come ridotte.

In caso di riduzione che comporti una diminuzione complessiva del valore del contratto superiore ad un quinto rimarrà salva all'OEA la facoltà di recesso che, peraltro, avrà effetto solo a partire dal concreto affidamento dei Servizi ad altro esecutore.

Art. 14 - Estensione delle prestazioni

Alla Stazione appaltante è riservata, altresì, nei limiti consentiti dalle norme imperative in materia, la facoltà di estendere le attività, aggiungendo prestazioni analoghe o strettamente accessorie a quelle oggetto del presente capitolato; la quota aggiuntiva da corrispondere all'OEA sarà calcolata tenendo conto dei prezzi unitari offerti dall'OEA in sede di gara.

Art. 15 - Oneri economici a carico della Stazione appaltante

Sono a carico della Stazione appaltante le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda) presso i plessi scolastici e presso l'asilo nido ove l'OEA svolge le attività di cui trattasi.

Art. 16 - Garanzia definitiva

La garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'art.103 del D.lgs. 50/2016.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono i punti eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore del 20 per cento l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto eccedente il 20 per cento.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2015 richiesta come requisito di ammissione alla gara.

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

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

In particolare, si richiamano:

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

Ogni qualvolta la Stazione appaltante si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro trenta giorni.

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

La mancata costituzione della suddetta garanzia e la sua mancata reintegrazione determinano la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 17 - Oneri a seguito di cause di forza maggiore

Restano a carico della Stazione appaltante gli oneri relativi ad interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell' OEA, che questo ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 18 – Oneri a carico dell'OEA

Sin dall'inizio del servizio sono a carico dell'OEA tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento di tutte le attività.

Sono altresì a carico dell'OEA:

- a) le spese per le opere di manutenzione straordinaria del Centro Cottura Comunale conformemente a quanto previsto dall'allegato n. 8. Gli oneri ammontano a €. 450.000,00 al netto dell'IVA e/o altre imposte e contributi di legge se dovuti;
- b) le spese per il reintegro dei contenitori, attrezzature, delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- c) le spese di acquisto, installazione, manutenzione di un numero adeguato di forni a microonde in funzione dei pasti erogati, da collocare presso le scuole primarie;
- d) le spese per la consulenza tecnico amministrativa per la redazione del capitolato e per la redazione delle specifiche tecniche, ammontanti ad €. 10.000,00;
- e) le spese tecniche di progettazione, esecutiva, per il coordinamento alla sicurezza in fase di progettazione, ammontanti a €. 22.832,82 al netto del 4% Inarcassa e dell'iva di legge;
- f) Le spese per la Direzione Lavori, il coordinamento alla sicurezza in fase di realizzazione e per la Contabilità e Misura. Le spese ammontano complessivamente a € 45.738,42 al netto del 4% Inarcassa e dell'iva di legge;
- g) Le spese per verifiche e collaudi e rilascio del Certificato di Regolare Esecuzione. Le spese ammontano complessivamente a € 8.459,12 al netto del 4% Inarcassa e dell'iva di legge;
- h) le spese per utenze (energia elettrica, metano, acqua, vapore e telefoniche) relative al Centro Cottura Comunale;
- i) le spese per le manutenzioni ordinarie e le manutenzioni programmate del Centro Cottura Comunale, le manutenzioni ordinarie dei locali di consumo ove l'OEA svolge l'attività di

somministrazione dei pasti agli utenti, escluse le aule scolastiche ove gli utenti consumano i pasti.

Per la redazione degli elaborati relativi a perizie di variante che richiedano l'applicazione di prezzi non previsti nel progetto originario, verrà corrisposto sull'importo lordo delle opere oggetto della variante l'onorario nella misura della percentuale a detto importo afferente, ridotto del 20%.

Per le perizie di variante e suppletive la percentuale di onorario va determinata come per le perizie suppletive. Detti oneri saranno corrisposti alla società di progettazione dall'OEA a seguito di emissione di regolare fattura da parte della società di progettazione, vidimata dal RUP.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'OEA, e quindi s'intendono compresi nell'Offerta dello stesso, le spese relative a:

1. tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente capitolato;
2. spese per la tassa rifiuti relativa ai Centri Cottura;
3. spese per la fornitura e gestione del sistema informatico per prenotazione pasti;
4. spese sostenute dalla Stazione appaltante per effettuare la pubblicità all'appalto ai sensi della L. 17 dicembre 2012, n. 221, art. 34, comma 35. Dette spese saranno rimborsate a 60 gg. dall'aggiudicazione definitiva. In via presuntiva l'importo ammonta ad €. 6.000,00 = oltre IVA;
5. spese per la stipulazione del contratto. L'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'OEA, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'OEA non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti del Comune di Corsico assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea.

L'OEA si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Stazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Art. 19 - Tempistica dei pagamenti relativi alle spese

I pagamenti devono essere eseguiti secondo le scadenze di seguito elencate:

- a) Spese per redazione Capitolato e delle Specifiche Tecniche da versare al Comune di Corsico alla stipula del contratto.
- b) Spese tecniche di progettazione esecutiva, coordinamento alla sicurezza in fase di progettazione, pagamento alla società di progettazione a presentazione di fattura emessa ad avvenuta aggiudicazione definitiva, da pagare a 30 giorni d.f.;

- c) Direzione lavori. I compensi inerenti la Direzione Lavori, liquidazione e contabilità dei lavori, coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione e redazione del certificato di regolare esecuzione saranno corrisposti alla società di progettazione dalla società risultata aggiudicataria in diversi acconti in corrispondenza degli stati di avanzamento lavori. Gli acconti saranno corrisposti a 30 giorni d.f.;
- d) Certificato di Regolare Esecuzione. Pagamento a presentazione fattura emessa dalla società di progettazione ad avvenuta certificazione, da pagare a 30 giorni d.f.

Art. 20 – Oneri a carico della Stazione appaltante

La Stazione Appaltante si farà carico esclusivamente delle spese per:

- a) manutenzioni straordinarie dei locali di distribuzione, degli impianti e dei macchinari del centro cottura;
- b) spese di acqua e di elettricità presso i luoghi di consumo;
- c) spese della Tari dei luoghi di consumo.

Art. 21 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'OEA;
- b) messa in liquidazione dell'OEA;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, c.3, D. Lgs. 50/2016;
- d) reiterate inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) inosservanza ripetuta delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi gravi di intossicazioni alimentari;
- h) interruzione non motivata del servizio;

- i) subappalto del servizio senza autorizzazione da parte della Stazione appaltante o non indicato in sede di offerta;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) inadempienze reiterate dell'OEA dopo la comminazione di n. 7 penalità gravi (come individuate al livello 4 dell'art. 142 del presente Capitolato) per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- l) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- m) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- n) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- o) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- q) mancata fornitura o messa in atto di soluzioni migliorative presentate in sede di offerta;
- r) inosservanza e violazione dell'art. 53 comma 16ter del D. Lgs n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento della Stazione appaltante.

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

Art. 22 - Licenze e autorizzazioni

L'OEA deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'OEA anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'OEA, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 23 - Domicilio e recapito dell'OEA

L'OEA deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio del Comune di Corsico.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate *brevi manu*, ovvero mediante lettera raccomandata ovvero tramite PEC, fax o altro mezzo consentito dalla legge, presso il suddetto domicilio eletto.

Qualsiasi comunicazione fatta all'OEA dal responsabile preposto dalla Stazione appaltante si considererà fatta personalmente al titolare dell'OEA. In caso di Raggruppamento temporaneo di

imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il Raggruppamento temporaneo.

Ogni variazione di domicilio dovrà essere comunicata per iscritto alla Stazione appaltante, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che l'OEA possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale.

Art. 24 - Controversie

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

TITOLO III

PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 25 - Prezzo del pasto e servizi connessi

Il prezzo unitario del pasto, comprensivo dello spuntino di metà mattina e dei servizi connessi, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Lo stesso dicasi per il prezzo della merenda.

Il prezzo dei cestini per uscite didattiche è fissato in misura del 50% in meno del prezzo unitario del pasto.

Trattandosi di appalto a misura, saranno pagati i pasti e i cestini effettivamente erogati.

L'importo complessivo del servizio potrà invece essere aumentato o ridotto (sino ad un massimo del 20% dell'importo di base del contratto) da parte del Comune di Corsico, ferme restando le condizioni di aggiudicazione senza che l'OEA possa sollevare ulteriori pretese ed eccezioni o richiedere indennità di sorta.

Si precisa che, nel caso di variazioni oltre il quinto del valore economico del contratto, l'OEA, ove non si avvalga del diritto alla risoluzione del contratto entro il termine assegnatogli dal Comune di Corsico, è obbligato ad assoggettarvisi agli stessi patti e condizioni del contratto. In questo caso, a garanzia delle

maggiori prestazioni, si procederà alla formalizzazione dei conseguenti atti integrativi con costituzione della cauzione integrativa.

I corrispettivi per l'esecuzione delle attività s'intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi impiegati, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'OEA e quanto altro possa occorrere per rendere le attività compiute a perfetta regola d'arte e secondo le prescrizioni contrattuali. Pertanto, nessun compenso può essere richiesto dall'OEA per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività appaltate.

Art. 26 – Prezzi del servizio pulizie

Le attività inerenti al servizio di pulizia saranno compensate come segue:

- ✓ Attività ordinarie di Pulizia, di disinfezione, di disinfestazione di derattizzazione e di sanificazione, attraverso la corresponsione del canone mensile secondo l'offerta economica presentata dall'OEA, relative alla pulizia delle Aree omogenee da effettuarsi periodicamente secondo le frequenze riportate nella Specifica tecnica n. 10;
- ✓ Interventi di ripristino attraverso la corresponsione del canone per le pulizie ordinarie;
- ✓ Attività integrative, attraverso la corresponsione del prezzo al mq offerto dall'OEA in sede di gara. Dette attività, eventualmente ordinate dalla Stazione appaltante, sono relative ad attività specifiche non comprese tra le attività Ordinarie ma da effettuarsi con una determinata periodicità. Le attività sono riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo nella Specifica tecnica n. 10;
- ✓ Attività straordinarie, attraverso un corrispettivo extra canone, costituite da attività a richiesta secondo accordi tra le parti;
- ✓ Interventi di disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione attraverso la corresponsione del prezzo a corpo offerto dall'OEA in sede di gara. Le attività devono essere effettuate secondo le frequenze e le modalità riportate nella Specifica tecnica n.10;

Art. 27 – Prezzi del servizio di portierato, bidelleria e fattorinaggio

Le attività saranno compensate attraverso la corresponsione del canone mensile secondo l'offerta economica presentata dall'OEA.

Art. 28 – Modalità di fatturazione

Le modalità ed i criteri di fatturazione dovranno essere concordati sulla base delle esigenze prospettate dalla Stazione appaltante. I modulari adottati costituiranno base per la fatturazione.

Alla fine di ogni mese l'OEA emetterà regolare fattura per le attività rese, corredata dal nulla osta circa la corretta ed avvenuta esecuzione delle attività, rilasciato dal personale della Stazione appaltante a ciò preposto e da report e statistiche informatiche.

L'importo dovuto all'OEA sarà determinato effettuando le detrazioni per somme eventualmente dovute dalla stessa alla Stazione appaltante a qualsiasi titolo, in dipendenza del contratto.

Ai sensi dell'art. 30, c. 5-bis del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i., a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni, nel certificato di pagamento è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.

A fronte delle fatture ricevute, il Comune di Corsico erogherà l'importo complessivo al netto di IVA, che sarà versata dal Comune di Corsico direttamente all'Erario. Le fatture soggette a split payment dovranno riportare la descrizione "Scissione dei pagamenti ex art. 17-ter DPR 633/72" o dicitura simile."

Per le attività a misura la fattura mensile emessa deve presentare i seguenti dati:

a) **Attività di ristorazione**

Prezzo del pasto per ciascuna categoria di utenti moltiplicato per il numero mensile di pasti erogati a ciascuna categoria di utenti. La Stazione appaltante pagherà solo i pasti erogati. Si specifica che nel prezzo del pasto sono comprese anche le merende.

Per le attività a corpo, che saranno pagate in dodici mensilità, la fattura mensile emessa deve presentare i seguenti dati:

b) **Attività di pulizia:** canone mensile espresso in offerta.

La fatturazione delle prestazioni rese in esecuzione del contratto sarà effettuata con cadenza mensile. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato saranno effettuati dalla Stazione appaltante in favore dell'OEA a mezzo bonifico bancario.

Le fatture emesse mensilmente devono dettagliare i costi per ciascun servizio reso ovvero:

- ✓ Attività ordinarie relative alla pulizia delle Aree omogenee da effettuarsi periodicamente secondo le frequenze riportate nella Specifica tecnica n.10;
- ✓ Attività integrative, compensate attraverso la corresponsione del prezzo al mq offerto dall'OEA in sede di gara;
- ✓ Attività straordinarie, compensate attraverso un corrispettivo extra canone, costituite da attività a richiesta, compensate secondo i prezzi concordati tra le parti;
- ✓ Interventi di disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione compensate attraverso la corresponsione del canone offerto dal Fornitore in sede di gara.

c) **Attività di portierato, bidelleria e fattorinaggio:** canone mensile espresso in offerta.

La fatturazione delle prestazioni rese in esecuzione del contratto sarà effettuata con cadenza mensile. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato saranno effettuati dalla Stazione appaltante in favore dell'OEA a mezzo bonifico bancario.

Art. 29 - Liquidazione dei compensi

La liquidazione dei compensi dovuti all'OEA per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato speciale sarà effettuata come segue: entro dieci giorni dalla fine di ogni mese l'OEA provvederà ad emettere un'unica fattura suddivisa per tipologia di attività prestate come stabilito al punto precedente.

La Stazione appaltante provvederà al pagamento delle fatture, in quanto non contestate, a mezzo di mandato tramite il Tesoriere dell'Ente, nei termini di legge, entro 90 gg. dalla data di ricevimento delle fatture medesime.

Il pagamento è subordinato alla presentazione da parte dell'OEA di un'autocertificazione attestante l'adempimento degli obblighi previdenziali e assicurativi a favore del personale impiegato nelle attività, nominativamente individuato;

Non si potrà dare luogo al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche descritte.

Ai sensi dell'art. 30, c. 5-bis del D. Lgs n.50/2016 e s.m.i., a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni, nel certificato di pagamento è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.

Il Comune di Corsico è soggetto a quanto previsto dal D.L. 50/2017. Pertanto, a fronte di una fattura ricevuta, erogherà l'importo complessivo al netto di IVA, che verrà versata dal Comune di Corsico direttamente all'Erario. Le fatture soggette a split payment dovranno riportare la descrizione "Scissione dei pagamenti ex art. 17-ter DPR 633/72" o dicitura similare."

Art.30 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'OEA si obbliga a utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato alla gara.

L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente il Comune di Corsico e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art.31 - Revisione prezzi

L'OEA non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi salvo eventuali variazioni, in aumento o in diminuzione, in seguito alla pubblicazione degli indici pubblicati dall'ISTAT applicabili annualmente e comunque dopo 12 mesi dalla stipula del contratto.

Il parametro di riferimento sarà la variazione media dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto tabacchi (indice F.O.I.).

Art.32 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria presentata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre a intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Civica Amministrazione.

Art. 33 - Stipulazione del contratto

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti.

Sono a carico del concessionario le spese del contratto e i relativi oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'IVA.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa e in modalità elettronica presso la sede del Comune di Corsico.

Art. 34 - Garanzia definitiva

La garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'art.103 del D.Lgs 50/2016.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono i punti eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore del 20 per cento l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto eccedente il 20 per cento.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2015 richiesta come requisito di ammissione alla gara.

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

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

In particolare, si richiamano:

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

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

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

La mancata costituzione della suddetta garanzia e la sua mancata reintegrazione determinano la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 35 – Polizze Assicurative

L'OEA prima della stipula del contratto, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni

alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'OEA.

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

La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
- € 1.600.000,00 (unmilione e seicentomila/00) per danni a cose o animali.

La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 2.600.000,00 (duemilione e seicentomila/00) per sinistro
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona

L'OEA deve stipulare anche una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione appaltante, da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori di manutenzione straordinaria del Centro Cottura.

La polizza deve inoltre assicurare la stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori per le opere di manutenzione straordinaria del Centro Cottura Comunale. Tale polizza assicurativa dovrà essere stipulata per un massimale di:

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

I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.

Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante nelle more di stipula del contratto di inizio del servizio; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 36 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'OEA le difformità riscontrate e lo invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso

inutilmente il termine stabilito, senza che il Concessionario abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

Art. 37 - Stima degli ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto in corso d'opera

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

In base al piano di ammortamento presentato dall'OEA in sede di offerta ed in base ai pasti erogati sino a quel momento, si quantificherà l'ammortamento non realizzato da parte dell'OEA. L'importo così desunto sarà quello che la Stazione appaltante dovrà rimborsare all'OEA fatto salvo il rimborso da parte dell'OEA alla Stazione appaltante per eventuali danni subiti.

Art. 38 - Disdetta del contratto da parte dell'OEA

Qualora l'OEA intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, la garanzia definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'OEA per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 39 - Subappalto e cessione del contratto

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente) l'affidamento in subappalto è consentito entro il limite del 30% dell'importo del contratto.

Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art. 105, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori.

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

Per quanto riguarda i sub-contratti che non costituiscono subappalto (servizi di manutenzione, trasporto dei pasti ecc.) L'OEA deve comunicare alla Stazione appaltante l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

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

Art. 40 - Controversie

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

Art. 41 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale l'OEA si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

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

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

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'OEA;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'OEA;
- c) impiego di personale non dipendente dell'OEA;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura affidato all'OEA.;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'OEA.;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore Operativo;

- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inadempienze reiterate dell'OEA dopo la comminazione di n. 7 penalità gravi (come individuate al livello 4 dell'art. 142 del presente Capitolato) per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- n) destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- o) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- p) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- q) reiterata mancata esibizione ai tecnici incaricati dei controlli di conformità dei documenti inerenti il piano di autocontrollo;
- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
- t) mancata ultimazione dei lavori di manutenzione straordinaria del Centro Cottura Comunale o non conformità delle opere eseguite al progetto esecutivo.

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

Art. 42 - Disposizioni generali relative al personale

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

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

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

Art. 43 - Informazione ai dipendenti dell'OEA

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.

Art. 44 - Rapporto di lavoro

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

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula 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 Città Metropolitana di Milano.

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

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 posta in regola.

44.1 – clausola sociale - 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'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 45 – Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel

corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

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

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, e all'inizio di ogni anno scolastico, l'OEA dovrà comunicare, per mezzo posta elettronica certificata (PEC), al Comune di Corsico i nominativi del personale, suddiviso per centro refezionale presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato per ogni singolo giorno.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale 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 con personale di pari qualifica. Detto personale deve essere debitamente formato, in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

Art. 46 – Direttore Operativo del Servizio

L'OEA deve nominare un Direttore Operativo del Servizio, già indicato in sede di gara, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività. Il Direttore Operativo del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore Operativo del Servizio deve essere in possesso di esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta di gestione di servizi analoghi.

Il Direttore Operativo 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 Direttore Operativo può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Operativo del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dalla dietista/dietologo, come da progetto tecnico presentato in sede di offerta.

Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante l'avvenuta sostituzione temporanea.

Art. 47 - Norme comportamentali comuni del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprezibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- non trattarsi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
- consegnare immediatamente al direttore 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 due giorni dalla richiesta scritta.

L'OEA è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della Stazione appaltante e gli addetti dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità.

TITOLO IV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 48 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'OEA entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

Art. 49 – Misure per eliminare i rischi interferenti

L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle *"Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti - Standard"* (Allegato n. 7).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 50 - Impiego di energia

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

Art.51 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

Art. 52 - 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.

TITOLO V

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 53 – Attività che costituiscono il servizio di ristorazione

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- b) la prenotazione dei pasti mediante l'utilizzo di strumenti informatici o altre modalità;
- c) la preparazione dei pasti destinati agli alunni e al personale scolastico avente diritto, in base al numero di presenze giornaliere;
- d) il confezionamento dei pasti per il trasporto;
- e) il trasporto, la consegna presso i locali di consumo e la somministrazione dei pasti agli utenti;
- f) la fornitura, il trasporto e la consegna dello spuntino di metà mattina;
- g) la fornitura, il trasporto e la consegna della merenda pomeridiana per gli alunni che frequentano il post scuola;
- h) la fornitura, il trasporto e la consegna della merenda pomeridiana per gli utenti dei Centri Estivi;
- i) l'allestimento dei tavoli presso i locali di consumo dei pasti;
- j) lo sgombero, la pulizia e il riordino dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- k) il lavaggio e la sanificazione dei macchinari delle attrezzature di cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- l) la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- m) pulizia e sanificazione dei contenitori per la raccolta dell'umido;
- n) la partecipazione del Direttore Operativo o suo incaricato alle riunioni della Commissione mensa.

La prestazione prevede inoltre:

- 1) Le opere di manutenzione straordinaria del Centro Cottura Comunale;
- 2) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, degli impianti e arredi presenti presso il Centri Cottura e presso i locali di consumo dei pasti;
- 3) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutti i locali concessi in uso all'OEA;
- 4) l'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione appaltante dei contenitori isotermeici per il confezionamento e il trasporto dei pasti;
- 5) l'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione appaltante, dello stoviglie e utensileria di cucina e dei refettori e dei contenitori termici per la conservazione dei pasti durante la fase di trasporto;
- 6) La collaborazione con la Stazione appaltante per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla Legge n.166/16.

Art. 54 - Tipologia dell'utenza

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

- alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola primaria, la Scuola secondaria di 1° grado e il personale scolastico avente diritto;
- bambini frequentanti l'asilo nido;
- alunni frequentanti i Centri Ricreativi Estivi;
- Dipendenti comunali;
- Anziani con servizio a domicilio.

Art. 55 – Dimensione presunta dell'utenza

I numeri teorici dei pasti giornalieri che potrebbero essere prodotti in base agli iscritti relativi alle diverse categorie di utenti sono i seguenti:

Scuole dell'infanzia statali e comunali							
	sez.	sez.	sez.	sez.	sez.	sez.	Tot. Giorn.
ISTITUTO COMPRENSIVO GALILEI							
Scuola Infanzia Parini	23	24	24	25	23	24	143
ISTITUTO COMPRENSIVO SALMA							
Scuola Infanzia Munari	24	21	25	23	22	24	139
ISTITUTO COMPRENSIVO COPERNICO							
Scuola Infanzia Giovanni 23°	23	23	20	21	22		109
Scuola Infanzia Malakoff.	22	21	19	21	22		105
Scuola Infanzia Cabassina.	24	25	21				70
Sub totale							566
Scuola Infanzia Comunale Dante	22	22	20	22	22	22	130
Scuola Infanzia Comunale Battisti	24	21					45
Sub totale							175
Totale generale							741

Scuole primarie statali																								
	1 A	1 B	1 C	1 D	1 E	2 A	2 B	2 C	2 D	3 A	3 B	3 C	3 D	3 E	4 A	4 B	4 C	4 D	5 A	5 B	5 C	5 D	Tot	
Scuola Primaria Galilei	23	24	24	23		1 7	2 4	2 4	2 3	2 3	2 3	2 5			23	23	20	22	24	2	2	22	23	457
Scuola Primaria Salma	20	22				2 4	2 3	2 3		2 3	2 6				19	21	17		25	2				268

N.B.:

- A) Il numero reale dei pasti (riferito al consuntivo 2017) per le diverse utenze è da considerarsi solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.
- B) La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti di erogazione del servizio di ristorazione a seguito di sopravvenute esigenze organizzative.
- C) 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 possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di somministrazione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Art. 56 - Giorni di erogazione del servizio

I giorni nei quali viene effettuato il servizio per le diverse categorie di utenti sono i seguenti:

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Asilo Nido	SI	SI	SI	SI	SI
Scuole Infanzia	SI	SI	SI	SI	SI
Scuole Primarie	SI	SI	SI	SI	SI
Scuole Secondarie di primo grado	NO	NO	SI	NO	NO
Centri estivi	SI	SI	SI	SI	SI
Anziani assistiti a domicilio	SI	SI	SI	SI	SI
Dipendenti Comunali	SI	SI	SI	SI	NO

Art. 57 - Calendario di erogazione del servizio

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

	Inizio	Termine	Giorni di servizio annuo
Asilo Nido	28.08	27.07	220
Scuole dell'infanzia	05.09	30.06	195
Scuole primarie di primo grado	12.09	08.06	175
Scuole primarie di secondo grado	12.09	08.06	35

Centri estivi:			
Scuola Infanzia	03.07	28.07	20
Scuola primaria	03.07	08.09	30
Scuola secondaria 1° grado	03.07	08.09	30
Anziani assistiti a domicilio	02.01	31.12	253
Dipendenti Comunali	02.01	31.12	200

- a) La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione appaltante di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole;
- b) Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente; la stazione appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi;
- c) La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione appaltante, non dà diritto all'OEA di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 58 - Interruzione del servizio

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

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'OEA

In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA, la Stazione appaltante deve essere avvisata con congruo anticipo; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'OEA e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto;

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche o per motivi dipendenti dal Comune di Corsico

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, il Comune di Corsico provvederà a darne comunicazione all'OEA con un preavviso di 24 ore. In tal caso l'OEA non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta;

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'OEA e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto;

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

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

Art. 59 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

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

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

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

Art. 60 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'OEA, non fossero state da questa accolte, l'OEA deve mettere in atto le eventuali soluzioni alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle soluzioni offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione appaltante. In alternativa, su richiesta della Stazione appaltante, l'OEA deve corrispondere l'importo corrispondente alle soluzioni non accolte.

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

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

Art. 61 – Obblighi normativi

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

L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti 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 o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art. 62 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

- **Asilo Nido**

Il servizio prevede la fornitura e il trasporto presso la cucina dell'Asilo Nido di pasti crudi semilavorati (colazioni, pranzi e merende). I pasti crudi semilavorati saranno cucinati e distribuiti a cura del personale della Stazione appaltante.

- **Scuole dell'infanzia**

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento dei pasti e la somministrazione al tavolo agli utenti presso le rispettive aule.

Il servizio prevede altresì la consegna della merenda presso ciascuna scuola ove si effettua il post scuola, il lavaggio e la consegna (ove prevista), a metà mattina, della frutta presso le rispettive scuole.

- **Scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado**

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento dei pasti e la somministrazione agli utenti mediante self service, ad eccezione della scuola Primaria Battisti presso la quale il servizio di somministrazione deve essere effettuato al tavolo, presso il refettorio.

Il servizio prevede altresì la consegna della merenda presso ciascuna scuola Primaria ove si effettua il post scuola, il lavaggio e la consegna (ove prevista), a metà mattina, della frutta presso le rispettive scuole.

- **Centri estivi delle scuole d'Infanzia, delle scuole Primarie e delle scuole secondarie di 1° grado**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti (colazione, pranzo e merenda) e il trasporto, in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione, presso i luoghi ove si svolgeranno i Centri estivi. Il servizio prevede inoltre l'assemblaggio, il condimento e la somministrazione dei pasti al tavolo.

- **Anziani con servizio a domicilio**

Il servizio prevede la preparazione e la conservazione dei pasti in contenitori isotermeici mono pasto individuali, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente, Il trasporto e la consegna agli utenti e il ritiro dei contenitori.

Il lavaggio e la sanificazione dei contenitori utilizzati deve essere effettuato dall'OEA.

- **Dipendenti comunali**

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio, il condimento e la somministrazione dei pasti mediante sistema self service.

Art. 63 - Specifiche tecniche relative al servizio di ristorazione

Ai sensi dell art. 68 del D.Lgs 50/2016, sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

Allegato n. 1 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;*

Allegato n. 2 *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti;*

Allegato n. 3 *Specifiche tecniche relative ai menu;*

Allegato n. 4 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti;*

Allegato n. 5 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative;*

Allegato n. 6 *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso il Centro Cottura e presso i refettori;*

Allegato n. 7 *DUVRI standard;*

Allegato n.8 *Progetto esecutivo per le opere di manutenzione straordinaria del centro cottura comunale di Corsico di via Copernico, 83-20094 Corsico*

Art. 64 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti

L'OEA con personale opportunamente incaricato, ogni mattina entro le ore 9,30 provvederà alla rilevazione delle presenze, alla registrazione delle presenze, compreso il personale scolastico avente diritto, indicando gli utenti presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete leggere e/o alternative o diete speciali.

Per l'espletamento del servizio di prenotazione dei pasti, l'OEA deve individuare nell'ambito del proprio organico un addetto, per ciascun plesso scolastico, per la rilevazione giornaliera dei pasti da erogare presso ciascun luogo di consumo dei pasti.

Entro le 9,30 di ogni giorno, tale addetto deve rilevare direttamente il numero degli utenti cui erogare il pasto nella medesima giornata.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 65 - Criteri Ambientali Minimi (CAM)

La Stazione appaltante richiede il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del D.lgs n.50/2016 e s.m.i. Pertanto, l'OEA ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali del citato decreto:

Art. 66 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti, devono rispettare gli standard minimi previsti nelle specifiche tecniche ed in particolare:

- 1) Le derrate alimentari previste nella "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*" (Allegato n.1);
- 2) Le derrate alimentari indicate al paragrafo 5.3 dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione ai sensi degli artt. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;
- 3) Le derrate alimentari offerte in fase di gara come "Soluzioni migliorative alle derrate alimentari".

Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dall'OEA in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici non superiori ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 2

(“Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti”).

I prodotti PAT, essendo in deroga, sono esclusi dal rispetto dei limiti stabiliti dall'allegato 2.

Per quanto concerne le STG, i prodotti DOP e i prodotti IGP, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%.

Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale e dovrà essere concordata con la Stazione appaltante.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'OEA dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

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

Art. 67 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali/tipici/tradizionali, previsti dal presente capitolato, non fossero disponibili sul mercato ovvero non fossero forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso l'OEA dovrà comunicare alla Stazione appaltante e documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

Nel caso in cui non sia possibile all'OEA recuperare la fornitura per giustificati motivi, l'OEA rimborserà alla Stazione appaltante la differenza del valore economico dei prodotti non erogati. La differenza sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA (Consip, Intercenter) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti offerti dall'OEA in sede di gara non fossero disponibili sul mercato ovvero non forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menu del giorno. Al verificarsi di tale ipotesi verrà stimata la differenza di prezzo tra prodotto offerto e prodotto sostitutivo. Per effettuare la stima saranno presi a riferimento i prezzi delle Convenzioni per la fornitura di derrate alimentari alla pubblica amministrazione (Consip, Intercenter ecc.) o in subordine, per i

prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato. L'OEA è tenuto a rimborsare l'importo così determinato aumentato del 30% a titolo di penale.

Nel caso in cui l'OEA non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verrà comminata la penale prevista dal presente capitolato.

Art. 68 - Iniziative a sostegno della biodiversità

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menu in sostituzione di altri prodotti.

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

L'OEA dovrà organizzare per le proprie maestranze a corsi informativi e formativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art. 69 - Iniziative a carattere sociale

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

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menu in sostituzione di prodotti omologhi.

Parimenti la Stazione appaltante si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menu in sostituzione di prodotti omologhi. Gli alimenti individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

L'OEA dovrà organizzare per le proprie maestranze a corsi informativi e formativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art. 70 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

L'OEA dovrà rendersi disponibile alla messa in atto della Legge n. 166/2016, in quanto la Stazione appaltante intende contribuire alla riduzione dello spreco di cibo, destinandolo ad organizzazioni no-profit.

TITOLO VII

MENU PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art. 71 - Struttura dei menu e relativa articolazione

La struttura dei menu giornalmente proposti per ogni utenza deve essere conforme a quanto previsto nell'allegato n.3.

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

I menu sono articolati su cinque settimane e suddivisi in menu *"autunno-inverno"* e in menu *"primavera-estate"* seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo.

Il menu *"autunno -inverno"* entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine aprile.

Il menu *"primavera-estate"* entra in vigore dall'inizio del mese di maggio e termina indicativamente a metà ottobre.

Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Per quanto riguarda il menu per i Centri Estivi Ricreativi si precisa che il menu ordinario è lo stesso di quello in vigore durante l'anno scolastico. In caso di gite il pasto ordinario sarà sostituito con cestini alimentari e qualora richiesto comprensivi della merenda e di un succo di frutta. Il prezzo di questi cestini alimentari ammonta al 50% del prezzo del pasto.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nella Specifica tecnica (allegato n. 3). La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menu, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Art. 72 - Variazione del menu

I menu sono fissi ed imm modificabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu, previa autorizzazione del Comune di Corsico nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

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

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

Art. 73 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.

Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente.

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

TITOLO VIII

PREPARAZIONE DELLE DIETE

Art. 74 - Diete speciali

L'OEA, su richiesta della Stazione appaltante, deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione.

La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto servito agli altri utenti.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La dietista deve essere adibita alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue

diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La dietista ha anche il compito di ricevere direttamente dalla Stazione appaltante la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

La dieta speciale potrà essere approntata solo su prescrizione del medico (pediatra o medico specialista). Tale documentazione deve indicare in modo preciso la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc. ...)

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

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

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

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

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

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

La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.

Art. 75 - Diete leggere

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menu, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menu ordinario.

Art. 76 - Diete a carattere diete etico-religioso

Nei casi di diete a carattere etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici) l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto giornaliero previsto, menu alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.

Art. 77 - Menu in occasione di festività

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo

Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti all'OEA, e questi si impegna a fornire senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per la Stazione appaltante, menu speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menu esistente. A titolo esemplificativo si indicano: panettone/pandoro da 100g, torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante.

In occasione delle feste di inizio o di fine anno scolastico, oltre al menu normale, potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per la Stazione appaltante.

Art. 78 – Giornate alimentari a tema

L'OEA su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo:

- giornata della frutta,
- giornata a menu regionale (o altro tema su indicazione da definirsi con la Stazione appaltante) una giornata con menu nord europeo (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante) una giornata con menu etnico (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante). Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

TITOLO IX

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Art. 79 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelli previsti nelle *“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature e degli ingredienti”* (Allegato n. 4). I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali peso dovuti allo scongelamento.

Art.80 - Pasto Test

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

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

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art.81 - Divieto di riciclo

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

TITOLO X

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 82 - Manipolazione e cottura

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

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dalla Stazione appaltante purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 4° centigradi.

In linea generale gli alimenti per i quali è consentita, previa l'autorizzazione della Stazione Appaltante, la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, ragù.

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

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

Art. 83 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0 e 4° centigradi.

Art. 84 - Modalità di utilizzo dei condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite poco prima della somministrazione; se i pasti sono trasportati vanno condite nei terminali di consumo sempre prima della somministrazione. Se previsto, il formaggio deve essere aggiunto al momento della somministrazione o, se richiesto dalla Stazione appaltante, deve essere collocato sui tavoli.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio e.v. di oliva in confezione originaria, sale iodato, aceto. L'OEA deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art. 85 - Norme per una corretta igiene della produzione

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

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

Art. 86 - 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.

TITOLO XI

NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO DEI PASTI E DEI PASTI CRUDI

Art. 87 - Modalità di confezionamento dei pasti

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto deve "*conservare*" i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti destinati alle utenze con menu ordinario devono essere riposti in Gastronorm con coperchi a tenuta e conservati in contenitori distinti per tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Il pane e la frutta devono essere consegnati presso i terminali di distribuzione in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della scuola e il peso contenuto.

Art. 88 - Modalità di confezionamento delle diete speciali

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

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il plesso scolastico, l'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici, nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali.

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

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

Nel caso in cui dette attrezzature dovessero risultare insufficienti nel numero e nella funzionalità, l'OEA ha l'obbligo di reintegro, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 89 - Modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti destinati agli utenti con servizio a domicilio

Il servizio consiste nella preparazione, nel confezionamento e nella consegna dei pasti destinati agli utenti con servizio a domicilio.

L'OEA deve provvedere a porzionare i pasti, unitamente a pane e frutta confezionati separatamente in sacchetti per alimenti, ponendoli negli appositi contenitori isotermitici monopasto in polipropilene non espanso rigidi forniti in doppia serie a cura e spese dell'OEA, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

L'OEA deve garantire la consegna delle preparazioni gastronomiche previste dal menu del giorno, nelle quantità previste dalle tabelle delle grammature e nei giorni e negli orari prestabiliti.

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

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

Art. 90 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve utilizzare contenitori e bacinelle gastronomiche.

Quando necessario, per il confezionamento di piatti freddi, per il trasporto deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore.

Il Comune di Corsico metterà a disposizione dell'OEA i contenitori isotermitici attualmente in uso, nello stato manutentivo di fatto. L'OEA potrà decidere se utilizzare o meno tali attrezzature che in tal caso verranno cedute in comodato d'uso gratuito allo stesso.

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

Art. 91 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d'orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermitica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

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

Art. 92 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

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

Pertanto, L'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

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

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'OEA emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, suddivisi tra alunni e adulti, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal Centro Cottura e di consegna presso il refettorio.

Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di distribuzione e settimanalmente inoltrati, a cura dell'OEA, al Comune di Corsico, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Si precisa che, solo per il primo mese di attività, ovvero nel periodo di messa in funzione del sistema informatico, le bolle di consegna dovranno essere corredate dai moduli di rilevazione.

Infine, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dal dirigente scolastico o coordinatore.

Art. 94 - Tempistica per il trasporto degli spuntini/merende e la consegna presso i luoghi di consumo

Gli spuntini di metà mattina e del pomeriggio dovranno essere consegnati, senza oneri aggiuntivi, a cura dell'OEA nelle singole classi.

Gli spuntini di metà mattina e le merende del pomeriggio dovranno essere consegnati secondo gli orari indicati dalla Stazione appaltante. A tal fine si precisano le fasce orarie da rispettare:

Spuntino di metà mattina	tra le ore 10,00 e le ore 10,30
Merenda del pomeriggio	tra le ore 15,00 e le ore 15,30

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, la Stazione appaltante comunicherà all'OEA eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per gli spuntini e le merende recapitati presso ciascun refettorio, l'OEA emetterà un Documento di Trasporto con l'indicazione del numero di spuntini/merende consegnate.

Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di consumo e mensilmente inoltrati, a cura dell'OEA, alla Stazione appaltante per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 95 - Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori

I contenitori degli alimenti devono, di norma, essere consegnati direttamente presso i locali ove viene effettuato lo smistamento dei pasti e/o il porzionamento.

Le consegne dovranno avvenire prestando attenzione ad una corretta collocazione delle portate contenute nelle vaschette e/o delle derrate alimentari rispetto all'ordine di utilizzo e rispetto ai pesi coinvolti. Indicativamente gli operatori dell'OEA dovranno depositare sui carrelli portapesi i contenitori che, se accatastati, devono essere appoggiati in ordine inverso alla distribuzione interna dei

pasti, in modo tale da non costringere gli operatori interni a movimentare pesi eccedenti i limiti di peso validi per il personale femminile (15 Kg).

Situazioni non riconducibili a tali limiti (ad esempio quando la pietanza è il riso, il passato di verdure o la polenta) dovranno essere espressamente segnalate con anticipo in modo da consentire al personale interno di effettuare in coppia la necessaria movimentazione.

Art. 96 - Struttura del menu per il servizio di pasti crudi semilavorati

La struttura del menu per l'Asilo Nido con servizio di pasti crudi, dovrà essere conforme all'Allegato n. 3. La colazione e la merenda in termini economici sono comprese nel costo del pasto.

Art. 97 - Quantità di pasti crudi da consegnare

Il numero di pasti crudi che vengono consegnati deve corrispondere alle quantità calcolate dall'OEA in base alle specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (Allegato n.4). Nel conteggio delle grammature dovranno essere considerati 150 gr. in più per i prodotti per i quali è prevista la campionatura presso l'asilo nido (es. carne, pesce, formaggio, ecc.).

Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori rispetto al numero di presenze giornaliera comunicato giornalmente dalla Stazione appaltante al Direttore del servizio.

Le quantità di ingredienti per la realizzazione dei pasti crudi, sono quelle previste nel fascicolo Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (allegato n. 4) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Art. 98 - Ordinativi dei pasti crudi

Il numero di pasti crudi da consegnare, sia per gli alunni sia per il personale scolastico, verrà comunicato all'OEA dall'ufficio preposto della Stazione appaltante entro le ore 12,30 del pomeriggio precedente alla consegna (ore 12,30 del venerdì per i pasti del lunedì).

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

Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Stazione appaltante.

Art. 99 - Programmazione e orari di consegna dei pasti crudi

L'OEA ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore indicate dalla Stazione appaltante. I pasti crudi devono essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'OEA nei locali adibiti a cucina.

Il ritiro dei contenitori utilizzati per la conservazione dei pasti crudi semilavorati, deve avvenire in giornata in orari in cui l'accesso del mezzo di trasporto sia compatibile con l'attività del Nido negli spazi aperti.

Art. 100 - Scorte alimentari presso le cucine dell'Asilo Nido

L'OEA presso la cucina dell'Asilo nido deve provvedere a costituire scorte alimentari a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui il numero di pasti consegnati dall'OEA risultasse insufficiente o non accettabile dagli incaricati al ricevimento dei pasti.

Oltre ai prodotti a lunga conservazione le scorte alimentari devono comprendere anche altre tipologie di prodotti. A titolo esemplificativo le scorte di questi prodotti devono essere costituite da confezioni di latte a lunga conservazione, sale, zucchero, olio extra-vergine di oliva, aceto e altri prodotti che verranno richiesti settimanalmente dalla Stazione Appaltante.

Le scorte alimentari devono inoltre prevedere prodotti idonei alla preparazione di diete in bianco e speciali.

Nel caso in cui vengano utilizzate le scorte di cui al presente articolo, l'OEA ha l'obbligo di reintegrarle immediatamente. Nel caso in cui alcuni prodotti fossero scaduti o prossimi a scadenza, questi devono essere subito sostituiti. In entrambi i casi la Stazione appaltante resterà indenne da oneri economici aggiuntivi.

TITOLO XII

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 101 - Norme e modalità per la somministrazione

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

Si precisa che, in accordo con la Stazione appaltante, sarà possibile invertire l'ordine di somministrazione delle componenti del pasto (es. anticipo del contorno, servire il secondo piatto prima del primo piatto ecc.).

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

In tali casi è a carico dell'OEA la comunicazione tempestiva ai plessi interessati e l'adeguamento delle diete speciali.

La somministrazione dei pasti sarà effettuata in modalità self service assistito o al tavolo, secondo le modalità vigenti presso ciascun plesso scolastico. Si precisa che, nel caso di servizio al tavolo, la somministrazione deve avvenire consegnando il piatto al tavolo dell'alunno. La distribuzione deve essere tassativamente eseguita al tavolo dal personale dell'OEA, senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta dell'OEA la Stazione appaltante può derogare a tale regola.

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

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile, per causa guasti o altre eventualità, utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'OEA deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'OEA.

Art. 102 –Personale addetto alla somministrazione

L'OEA deve garantire un numero di personale adeguato al numero di utenti tale da garantire un elevata qualità del servizio e comunque conforme a quello presentato nella relazione tecnica. Qualora il personale non dovesse essere sufficiente a garantire l'efficienza del servizio l'OEA dovrà integrare il suddetto personale senza nulla richiedere alla Stazione Appaltante.

Art. 103 - Vasellame, utensileria e materiale a perdere per il servizio di ristorazione

Ad ogni utente dovrà essere fornito per ogni pasto quanto di seguito descritto:

- Scuola dell'infanzia: n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in melamina, n.1 bicchiere in melamina, n.1 cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti);

- Scuole primarie, scuole secondarie di primo grado e centri estivi: n. 1 vassoio, n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in melamina, n.1 bicchiere in melamina, n.1 cucchiaio, n.1 cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox;
- Dipendenti: n.1 tovaglietta coprivassoio, n.2 tovaglioli monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in ceramica, n.1 bicchiere di vetro, n.1 cucchiaio, n.1 cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox.

Art. 104 - Quantità in volumi e in numero

Il personale dell'OEA preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare apposite tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le quantità somministrate agli utenti.

Art. 105 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire con la supervisione di un dietologo o di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti e con esperienza professionale almeno quinquennale in servizi analoghi. Presso ciascun Centro Cottura deve operare una dietista e/o il dietologo per almeno 20 ore settimanali. In tale monte ore è compresa l'assistenza presso le cucine.

La dietista e/o il dietologo è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:

- Alla somministrazione delle diete speciali;
- Alla messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- Alla compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- A interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- A formare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.

La dietista e/o il dietologo oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Art. 106 – Capo Cuoco e cuochi

L'OEA per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente) ed in possesso di esperienza professionale almeno quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento.

Art. 107 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

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

Art. 108 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale, nelle proporzioni minime precedentemente indicate, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Art. 109 - 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. 110 - Informazione ai dipendenti dell'OEA

L'OEA, all'inizio di ogni anno scolastico, é 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.

TITOLO XIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 111 - Regolamenti

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

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

È tassativamente vietato procedere alla sparcchiatura dei tavoli quando gli utenti sono presenti in mensa, in situazioni particolari (doppi turni o situazioni anomale) su richiesta in forma scritta della OEA la Stazione Appaltante può derogare tale regola.

In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i terminali di distribuzione, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale dell'OEA deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione.

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

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

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

Ove presenti, le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie.

Art. 112 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'OEA.

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;

- capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
- spazzatura e detersione dei pavimenti;
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
- pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'OEA dovrà provvedere a:

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

Art. 113 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono in posizione OFF.

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

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

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

Art. 114 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono essere conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (di seguito, "PANGPP"), allegato al DM 24 maggio 2012, pubblicato nella G.U. n. 142 del 20 giugno 2012.

I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

- a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n ...;
- b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n ...;

L'OEA deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e, per ragioni di sicurezza, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 115 - Pulizie esterne al Centro di Cottura

L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza del Cento di Cottura, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta e/o di imballaggi, con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

Art. 116 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

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.

In particolare, l'OEA deve effettuare presso il Centro Cottura, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con le modalità e la periodicità previste dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, 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.)

L'OEA è tenuta anche ad effettuare, su richiesta della Stazione Appaltante, ulteriori interventi di disinfestazione delle aree esterne al Centro Cottura.

Art. 117 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta

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

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

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

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

È tassativamente vietato utilizzare carrelli portavivande per effettuare il trasporto dei rifiuti presso i cassonetti di raccolta. I rifiuti devono essere trasportati presso i cassonetti di raccolta in momenti diversi dall'uscita degli utenti da scuola o dalla presenza dei genitori fuori dai cancelli delle scuole.

TITOLO XIV

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art. 118 – Capitolato Speciale e Specifiche Tecniche

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato Tecnico e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, presso ciascuna struttura ad esso affidata; tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricati che ne facciano richiesta.

Art. 119 – Manuale della Qualità

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 120 – Manuale di Autocontrollo e Registro delle Manutenzioni

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche allegate al presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 121 – Documento di Valutazione dei Rischi

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art. 122 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L'OEA dovrà mantenere sempre aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art. 123 – Rispetto delle norme di certificazione

L'OEA è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione per i sistemi di gestione previsti dai requisiti di partecipazione alla gara per tutta la durata dell'Appalto.

Qualora l'OEA dovesse disattendere tale previsione, la Stazione appaltante può fissare un adeguato termine entro il quale l'OEA dovrà conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e all'eventuale risoluzione del contratto.

TITOLO XV

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 124 – Locali per la produzione dei pasti

Ultimati i lavori di manutenzione straordinaria, di installazione dei macchinari e di quanto necessario per la produzione e la conservazione dei pasti, la Stazione Appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA, a titolo di comodato gratuito, il Centro Cottura Comunale sito in Via Nicolò Copernico, 83 – 20094 Corsico.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'OEA s'impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

I locali messi a disposizione dell'OEA sono da adibire esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato. Sono quindi impediti riunioni, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo specifica autorizzazione della Stazione appaltante.

Art. 125 – Verbale di consegna dei locali

La Stazione appaltante, affida all' OEA, previa stesura di verbale ed inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti, compresi quelli forniti dall'OEA. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 126 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'OEA

Saranno a carico dell'OEA oltre a quelli indicati nei precedenti articoli, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo e agli articoli seguenti. In particolare:

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;
- il rilascio della dichiarazione di conformità degli impianti, così come prescritto dal DM n. 37 del 22 gennaio 2008 art. 7 ed s.m.i.;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

Art. 127 - Tempo utile per il completamento dei lavori

L'OEA deve ultimare i lavori, comprensivi dei lavori di installazione dei macchinari con esito positivo del collaudo, delle verifiche e prove preliminari secondo il cronoprogramma di cui al Progetto Esecutivo (allegato n.8). Comunque, i lavori dovranno iniziare tassativamente il giorno seguente la firma del contratto, fatta salva la riserva della Stazione appaltante di richiedere l'esecuzione anticipata ai sensi della normativa vigente.

Art. 128 - Direzione lavori

La Stazione appaltante nominerà per la D.L. un proprio Direttore Lavori per controllare l'esatta esecuzione dei lavori e la rispondenza degli stessi ai sensi delle normative vigenti in materia, che s'intendono tutte qui richiamate alle regole di buona realizzazione e in conformità al Progetto Esecutivo.

Art. 129 - Penalità in caso di ritardi nell'ultimazione dell'opera

Per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione delle opere di manutenzione straordinaria, ivi compresa l'installazione degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature, oltre i 10 giorni, sarà dovuta dall'OEA una penale giornaliera di € 1.000,00 (mille/00) sino ad un massimo del 10% del valore dell'appalto riferito ai lavori per ogni giorno naturale successivo e consecutivo, salvo casi di forza maggiore, nell'intesa che ritardi maggiori a quanto sopra previsto, previa diffida ad eseguire, potranno comportare la risoluzione del contratto.

Art. 130 – Verbale di fine lavori e inventario

A ultimazione dei lavori di manutenzione straordinaria e di installazione di tutti i beni (impianti, macchine, arredi ecc.) e dei beni messi a disposizione dalla Stazione appaltante, alla data da questa fissata verrà redatto e sottoscritto il verbale di fine lavori. In tale data verrà effettuato anche l'inventario dei beni installati, da stilare in contraddittorio tra le Parti.

Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 131 - Documenti finali

L'OEA a termine dei lavori dovrà consegnare alla Stazione appaltante, in duplice copia, la documentazione che segue:

- Certificati che abilitino la struttura e gli impianti all'esercizio a cui sono destinati;
- Certificati di conformità degli impianti e delle macchine secondo le normative vigenti;
- Certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- Disegni al costruito di tutti gli impianti;
- Manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate.

Art. 132 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'OEA devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art.133 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell'O.E.A.

Sono a carico dell'OEA gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti del Centro Cottura Comunale e l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi in esso presenti.

Sono altresì a carico dell'OEA gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi presso i locali di consumo, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria.

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

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo "*Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie* " (allegato n. 6) annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

La Stazione appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'OEA intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Art. 134 - Verifica periodica dei locali di produzione

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

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

Art. 135 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'OEA si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'OEA.

TITOLO XVI

UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA

Art. 136 - Utilizzo del Centro Cottura per pasti destinati a utenti esterni

L'OEA presso il Centro Cottura Comunale potrà produrre pasti, previa autorizzazione della Stazione appaltante, per utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato. Per i pasti destinati a tali utenti esterni, l'OEA, per l'uso della struttura, corrisponderà alla Stazione appaltante l'importo di € 0,25 per ogni pasto prodotto presso il Centro Cottura Comunale. L'Importo dovuto sarà corrisposto alla Stazione appaltante con cadenza mensile. All'intero valore predetto si applicherà annualmente lo stesso meccanismo di revisione prezzi previsto nel presente capitolato.

Art. 137 - Controlli di conformità

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

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

Art. 138 - Organismi preposti al controllo

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i locali di consumo, apposito camice e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze dell'OEA, escluso il Direttore del Servizio. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art. 139 - Metodologia e contenuti dei controlli

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

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

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

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate": i tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi.

Art.140 - Diritto di controllo da parte dei componenti del circolo di qualità

Il Comune di Corsico al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità, istituisce un organismo denominato Circolo di qualità con i seguenti compiti:

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

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

I componenti del circolo di qualità durante i sopralluoghi, indosseranno, apposito camice e copricapo monouso fornito dall'OEA.

Non è consentito ai componenti del Circolo di Qualità, qualsiasi contatto diretto o indiretto con alimenti cotti pronti per il consumo o alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.

I membri del Circolo di Qualità riferiranno unicamente agli uffici preposti del Comune di Corsico, che prenderà i provvedimenti che riterrà opportuni.

TITOLO XVII

PENALITA' PER INADEMPIENZE RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 141 - Penali

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente capitolato.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti 4 (quattro) livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare, presso ogni singola struttura di produzione o di somministrazione dei pasti, sono le seguenti:

1° livello	Euro 100,00
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
2	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Operativo ecc.);
3	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme;
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornalieri;
7	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
8	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
9	Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti al personale della Stazione appaltante nel caso di solo servizio di trasporto pasti;
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste.
2° livello	Euro 250,00

11	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti
12	Per assenza del Direttore Operativo del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
13	Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante
14	Per ogni derrata non conforme alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari” rinvenuta nel magazzino
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
17	Per la mancata redazione della documentazione relativa all’igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
22	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione appaltante
3° livello	Euro 500,00
23	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
24	Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP)
25	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
26	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”, nel caso si siano

	riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni
27	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
28	Ogniqualevolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
29	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico o di altre tipologie di prodotti richiesti dal capitolato o offerti dall'OEA in sede di offerta e la loro sostituzione con altro prodotto.
30	Per ogni violazione al divieto di riciclo
31	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso i centri di produzione dei pasti, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o i refettori, in relazione al piano di sanificazione;
32	Per ogni caso di mancata comunicazione alla Stazione appaltante del mancato utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara;
33	Per ogni caso di mancata comunicazione alla Stazione appaltante del mancato utilizzo di uno o più prodotti previsti dai CAM;
34	Per mancato rispetto delle norme e procedure previste dai CAM
35	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso all'OEA
4° livello	Euro 1.500,00
36	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari</i> , nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
37	Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici o comunque certificati (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura)
38	Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
39	Ogniqualevolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro Cottura e/o presso le cucine, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
40	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle " <i>Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria</i> " (allegato n.6);

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 7 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, la Stazione appaltante si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art.142 - Applicazione delle penali

Il personale del Comune di Corsico incaricato comunicherà a mezzo PEC all'OEA la non conformità riscontrata;

- l'OEA potrà contro dedurre a quanto contestato entro il termine di 8 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della segnalazione a mezzo PEC;
- se entro la suddetta data l'OEA non provvederà alle suddette controdeduzioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute giustificative dell'accaduto, il Comune applicherà le penali previste. Le penalità di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui pagamenti più immediati.

L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che il Comune di Corsico intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.

Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dall'OEA o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

TITOLO XVIII

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 143 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti

L'OEA prima dell'inizio del servizio di ristorazione e prima dell'inizio di ogni anno scolastico deve far stampare a proprie cure e spese l'opuscolo informativo, in conformità al progetto grafico presentato in sede di gara.

Le copie da produrre annualmente devono essere pari al numero di alunni iscritti al servizio.

L'opuscolo informativo, in conformità a quanto previsto dai CAM per la ristorazione collettiva, deve trattare almeno i seguenti temi:

- Alimentazione, salute 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 di animali;
- Menu in vigore;
- Prodotti certificati impiegati per la produzione dei pasti;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

TITOLO XIX

SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 144- Definizioni specifiche per servizi di pulizia

Nell'ambito del presente Titolo si intende per:

sanificazione	Attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o disinfezione e/o disinfestazione
disinfezione	Attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni.
disinfestazione	Attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate
derattizzazione	Attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni di disinfestazione atti a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione dei ratti o dei topi al di sotto di una certa soglia.
Area Omogenea	Parti dell'immobile che, ai fini del servizio di pulizia, necessitano delle medesime attività e frequenze (es. aule e laboratori, bagni, ecc.).
Attività Ordinarie	Attività di base, relative ai servizi operativi, programmabili ed eseguibili con una determinata periodicità e frequenza.
Attività di ripristino	Interventi atti a riportare le condizioni igieniche agli standard richiesti

	contrattualmente.
Attività Integrative	Attività specifiche, relative ai servizi operativi, non comprese tra le attività Ordinarie ma programmabili ed eseguibili con una determinata periodicità e frequenza (es. pulitura moquette, tappeti, vetrate esterne continue, ecc.).
Attività straordinarie	Attività a richiesta, relative ai servizi operativi, non rientranti né nelle Attività Ordinarie, né nelle Attività Integrative
Canone mensile	Corrispettivo economico con cui sono compensate le Attività Ordinarie ed Integrative dei servizi. L'importo del canone mensile è determinato in funzione del prezzo complessivo offerto in sede di gara diviso per le mensilità della durata contrattuale e di quanto specificato nel presente Capitolato.
Corrispettivo Extra Canone	Corrispettivo economico con cui sono compensate le attività straordinarie e comunque tutte le attività non comprese tra le Attività Ordinarie o tra le Attività Integrative.
Ordine di Intervento	Documento con il quale il Committente richiede/autorizza una specifica attività straordinaria la cui esecuzione è remunerata con un corrispettivo extra-canone

Art. 145 - Indicazioni generali

La Stazione appaltante attribuisce rilevanza ad un uso efficiente e sostenibile delle risorse, considerando l'impatto sull'ambiente dei servizi erogati in relazione ai materiali, attrezzature e macchine utilizzati.

Considerata tale premessa il servizio richiesto punta all'utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti, carta tessuto e ammendanti con un impatto ambientale ridotto, allo scopo di limitare la quantità di sostanze nocive, prevenire i rischi per l'ambiente e per la salute umana connessi con l'uso di sostanze pericolose, ridurre il rilascio nelle acque di sostanze tossiche o eutrofizzanti incoraggiando, nel caso di prodotti in carta tessuto, l'uso di fibre sostenibili.

Art. 146 - Oggetto delle attività

Le attività richieste devono conseguire l'obiettivo di fornire agli utenti e al personale presente presso i locali e gli ambienti oggetto del servizio, un servizio di pulizia di qualità elevata, mediante un'opera costante di pulizia, prevenzione e bonifica, che consentano di ridurre e mantenere sotto stretto controllo tutti i vettori responsabili della trasmissione di agenti patogeni.

Le attività oggetto del presente Titolo saranno eseguite in funzione della natura dei locali stessi, delle esigenze connesse all'uso particolare di questi, a cicli giornalieri, settimanali, semestrali e annuali.

L'OEA unitamente ai servizi operativi sopra indicati dovrà svolgere delle attività gestionali volte alla corretta erogazione ed alla ottimizzazione dei servizi stessi.

In particolare, l'OEA dovrà svolgere le seguenti attività (in breve servizi di pulizia):

- Servizi gestionali
 - a) Programmazione, Controllo e Ottimizzazione delle attività
- Servizi operativi
 - a) Pulizia
 - b) Ripristino Funzionalità dell'immobile
 - c) Disinfestazione
 - d) Derattizzazione
 - e) Deblatizzazione

Per le attività gestionali non è previsto alcun corrispettivo in quanto si devono ritenere remunerati dai canoni dei servizi operativi.

I servizi operativi sono erogati a fronte del pagamento di un canone e/o di eventuali corrispettivi extra canone nell'ipotesi di richiesta di interventi integrativi e straordinari a richiesta straordinaria.

Per opportuna chiarezza si precisa che il servizio principale è costituito dal servizio di pulizia e sanificazione.

I servizi accessori sono costituiti da: servizi di Disinfestazione, Derattizzazione, Deblatizzazione.

Si precisa che i servizi di pulizia devono essere svolti dall'OEA, allorché gli orari di esecuzione del servizio coincidono, con la presenza del personale scolastico presente presso il plesso scolastico interessato.

Art. 147 – Specifiche tecniche relative al servizio di pulizia

Ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs 50/2016, sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- Allegato n. 9 *Ubicazione dei plessi, destinazione d'uso dei locali e relative metrature*
- Allegato n. 10 *Specifiche tecniche, tipologie delle aree e frequenza di esecuzione degli interventi*
- Allegato n.11 *Specifiche tecniche relative alle modalità di esecuzione degli interventi di pulizia*
- Allegato n.12 *Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri e indici di qualità del servizio di pulizia.*

Art. 148 - Ubicazione dei plessi ove espletare il servizio e consistenza degli ambienti

Gli ambienti ove effettuare il servizio di pulizia e le relative metrature sono riportati nell'allegato *"Ubicazione dei plessi e destinazione d'uso dei locali"* (Allegato n. 9).

Le metrature e la destinazione d'uso delle aree indicate nell'allegato e la loro ripartizione per tipologia di locali, sono da ritenersi, in special modo per le pareti vetrate, non strettamente determinanti al fine della formulazione dell'offerta per il servizio di cui trattasi. Pertanto, le indicazioni quantitative di cui sopra sono da intendersi presunte e l'offerta s'intende riferita complessivamente a tutte le superfici e a tutti i beni mobili e immobili da pulire.

Art. 149 - Oneri ed obblighi dell'OEA

L'OEA deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio e deve pertanto farsi carico della efficienza dei servizi richiesti.

È compito dell'OEA gestire nei tempi e nei modi di seguito definiti gli interventi presso gli immobili oggetto del servizio e verificare che siano rispettate integralmente le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

Il Fornitore è obbligato ad adottare, nell'esecuzione di tutte le attività, ogni procedimento e ogni cautela necessari a garantire l'incolumità degli operai, delle persone addette e dei terzi, nonché ad evitare qualsiasi danno agli impianti e ai beni della Stazione appaltante.

In conseguenza, l'OEA resta automaticamente impegnato a:

- ✓ liberare la Stazione appaltante ed i suoi incaricati da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi derivante dall'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto;
- ✓ attenersi alle disposizioni che saranno emanate dalla Stazione appaltante nell'intento di arrecare il minimo disturbo o intralcio al regolare funzionamento degli ambienti eventualmente interessati dai servizi appaltati, anche se ciò comporti l'esecuzione degli stessi a gradi, limitando l'attività lavorativa ad alcuni ambienti e con sospensione durante alcune ore della giornata, oppure obblighi il personale a percorsi più lunghi e disagiati;
- ✓ mantenere sui luoghi di svolgimento delle attività una severa disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni di volta in volta impartite e con facoltà, da parte della Stazione appaltante, di chiedere l'allontanamento di quegli operai o incaricati che non fossero – per qualsiasi motivo – graditi alla Stazione appaltante;
- ✓ utilizzare, per le attività oggetto dell'appalto, personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate. Lo stesso personale dovrà avere conoscenza delle norme antinfortunistiche e sarà tenuto all'osservanza delle norme in uso presso la Stazione appaltante e delle disposizioni che saranno da questi impartite.

Sono a carico dell'OEA gli oneri e gli obblighi e le relative spese derivanti dai Servizi appaltati, sia con corrispettivo a canone che extra-canone. Di tali oneri e obblighi, come degli altri indicati o richiamati nel testo del presente Capitolato, l'OEA ha tenuto debito conto nello stabilire i prezzi delle attività.

Art. 150 - Ulteriori oneri

La presenza nei locali oggetto del servizio del personale scolastico ovvero della Stazione appaltante non esonera minimamente l'OEA dalla responsabilità circa la perfetta esecuzione dei servizi ancorché i difetti che siano poi riscontrati, siano stati riconoscibili durante l'esecuzione ed ancora nel caso in cui tale esecuzione sia stata approvata. Si stabilisce infatti che l'onere dell'OEA è quello della perfetta esecuzione in relazione alle esigenze e nessuna circostanza può mai essere opposta a esonero o ad attenuazione di tale responsabilità.

La Stazione appaltante si riserva quindi la più ampia facoltà di indagine al fine di verificare le modalità e i tempi di esecuzione dei servizi, anche successivamente all'espletamento dei medesimi.

Art. 151 – Requisiti di rispondenza a norme, leggi, regolamenti

Le attività oggetto del presente Capitolato sono disciplinate dalla normativa vigente in materia, che deve intendersi integralmente richiamata ai fini del presente Capitolato.

In particolare, il Fornitore dovrà eseguire le attività oggetto del presente Capitolato nella piena osservanza di leggi e regolamenti anche locali vigenti in materia di:

- gestione ed esecuzione dei servizi affidati;
- sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- assunzioni obbligatorie e accordi sindacali;
- prevenzione della criminalità mafiosa.

Il Fornitore è obbligato ad adottare, nell'esecuzione di tutte le attività, ogni procedimento ed ogni cautela necessari a garantire l'incolumità del personale, delle persone addette e dei terzi, nonché a evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni immobili e mobili e ad utilizzare, per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate. Lo stesso personale dovrà avere conoscenza delle norme

TITOLO XX

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO DI PULIZIE

Art. 152 – Attività costituenti il servizio di pulizie

Il servizio consiste nella pulizia dei locali e degli arredi, da effettuarsi in conformità alle disposizioni di seguito riportate, agli accordi sindacali nazionali relativi al personale dipendente delle Imprese di Pulizia e nell'osservanza delle normative vigenti per l'utilizzo di attrezzature, macchinari e materiali previsti in ambito UE.

Le attività oggetto, da effettuarsi periodicamente secondo le frequenze riportate nella Specifica tecnica n.10 "*Specificazione tecnica, tipologia delle aree e frequenza di esecuzione degli interventi*", del servizio sono suddivise in:

- Attività ordinarie di Pulizia
- Interventi di ripristino
- Attività integrative
- Attività straordinarie a chiamata
- Interventi di disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione

Art. 153 - Caratteristiche e contenuti del servizio

I contenuti degli interventi di pulizia programmata sono costituiti da pulizie ordinarie e da pulizie periodiche ed in particolare:

a) Pulizie ordinarie e straordinarie presso l'Asilo nido, le scuole d'Infanzia Comunali Dante e Battisti

Il servizio prevede la pulizia ordinaria giornaliera e un intervento di pulizia straordinaria annuale prima dell'apertura dell'asilo nido e delle scuole d'infanzia.

Il servizio giornalmente prevede inoltre l'effettuazione di un "*giro di controllo*" presso gli spazi esterni al nido e alle scuole d'infanzia, prima dell'uscita degli alunni per l'intervallo, al fine di verificare e rimuovere eventuali oggetti estranei tipo siringhe, carte e altri materiali estranei.

b) Scuole d'Infanzia Statali, scuole Primarie e centri estivi

Il servizio prevede la pulizia ordinaria giornaliera.

Il servizio presso tutti i plessi interessati dovrà svolgersi in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante.

Al termine di ogni mese, l'OEA deve sottoporre alla firma dei responsabili della Stazione appaltante, un attestato di regolare esecuzione relativamente alle pulizie ordinarie effettuate, per il necessario visto di perfetta esecuzione del servizio. Tale documento deve essere allegato alla relativa fattura mensile. In mancanza di tale documento ovvero senza il visto di perfetta esecuzione, la Stazione appaltante non procederà al pagamento del corrispettivo.

Art. 154 - Modalità di esecuzione del servizio ordinario

Le prescrizioni contenute nel presente capitolato rivestono carattere di standard minimi qualitativi inderogabili. A tali prescrizioni si affiancano le modalità di svolgimento di ciascun servizio (comprese le eventuali soluzioni migliorative proposte dal Fornitore in sede di gara), che comunque rimangono tutte soggette alle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Nello svolgimento del servizio l'OEA deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale ordine delle attività e dei servizi svolti all'interno delle scuole; a questo scopo l'OEA deve concordare con la Direzione scolastica precisi orari nei quali dovranno essere espletati i servizi e gli addetti dovranno essere ben addestrati e specializzati in relazione alle particolari caratteristiche dei vari settori.

L'OEA deve provvedere, a proprie cure e spese, affinché tutti i servizi igienici e gli spogliatoi, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere, carta igienica ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 155 – Interventi di ripristino

Nel caso in cui la Stazione appaltante accertasse il precario stato di pulizia dei locali e degli arredi, derivante da uno scarso livello delle pulizie ordinarie eseguite dall'OEA, questi avrà la facoltà di richiedere all'OEA una serie di interventi di "ripristino" atti a riportare le condizioni igieniche agli standard richiesti contrattualmente. Tali prestazioni saranno richieste in forma scritta dalla Stazione appaltante e l'OEA ha l'obbligo di effettuare gli interventi di ripristino nel termine massimo di 1 giorno dalla notifica. Gli interventi di ripristino non danno luogo ad alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante, in quanto fornite a compensazione di servizio negligente di pulizia ordinaria.

L'esecuzione degli interventi di ripristino non esclude la possibilità per la Stazione appaltante di applicare le penali previste contrattualmente, né qualsiasi altra azione legale che la Stazione appaltante intenda eventualmente intraprendere, compreso l'incameramento della garanzia definitiva.

Art. 156 – Interventi di disinfestazione, deblatizzazione e derattizzazione

Per l'esecuzione del servizio l'OEA deve essere in possesso della necessaria idoneità tecnica professionale e in possesso di certificazione riconosciuta. In caso contrario gli interventi potranno essere effettuati da ditta esterna specializzata nel settore, con oneri a carico dell'OEA.

Il servizio comprende la fornitura e l'installazione di tutti gli apparecchi necessari, quali esche, trappole, lampade UV contro gli insetti, ecc., e sono comprensivi di manutenzione programmata e correttiva ed eventuali sostituzioni secondo necessità.

Art. 157 – Giorni e orari di espletamento delle attività

Di norma l'OEA deve effettuare il servizio di pulizia ordinaria dal lunedì al venerdì e nelle fasce orarie di seguito riportate:

a) **Asilo Nido**

Presso l'asilo nido gli interventi di pulizia devono essere svolti dalle ore 9 alle ore 17,00 così articolati:

- 9.00 -11.45
- 12.00-12.45
- 13.00-15.30
- 16.30-17,00

Gli interventi di pulizia avverranno in coordinamento con il personale comunale presente presso l'asilo. Gli orari di svolgimento delle singole attività possono variare di settimana in settimana e saranno comunicati all'O.E.A. alla data di inizio delle attività contrattuali previste dal presente capitolato.

b) **Scuole d'Infanzia Comunali**

Il servizio prevede intervento giornaliero di pulizia da effettuarsi dalle ore 16,00 alle ore 19,00.

Gli interventi devono essere effettuati a rotazione in base all'utilizzo degli spazi e alle esigenze della sezione.

c) **Scuole d'Infanzia Statali, scuole Primarie e centri estivi**

Presso le scuole d'Infanzia statali gli interventi integrati di pulizia e portierato devono essere svolti dalle ore 16.00 alle ore 19.00.

d) **Scuole primarie e centri estivi**

Presso le scuole primarie e i centri estivi gli interventi di pulizia devono essere svolti dalle ore 17 alle ore 18.30.

Le modalità di esecuzione e gli indici di qualità delle prestazioni di pulizia sono indicate in dettaglio nell'Allegato n.11 *“Specifiche tecniche relative alle modalità di esecuzione degli interventi di pulizia”* e Allegato 12 *“Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri e indici di qualità del servizio di pulizia”*.

È facoltà della Stazione appaltante variare il cronoprogramma degli interventi dando comunicazione scritta all'OEA che dovrà accettare senza presentare eccezioni o richieste di ulteriori compensi.

TITOLO XXI

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AI PRODOTTI, MACCHINARI E ATTREZZATURE PER IL SERVIZIO DI PULIZIA

Art. 158 – Caratteristiche tecniche dei macchinari

L'OEA deve utilizzare propri mezzi ed attrezzature, adeguati al lavoro da svolgere nonché idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute degli utenti, degli operatori e anche dell'ambiente.

Tutte le macchine utilizzate per la pulizia dovranno essere nuove, certificate e conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti. Tutti gli aspiratori per polveri devono essere provvisti di meccanismo di filtraggio dell'aria in uscita secondo le disposizioni di legge.

Le macchine utilizzate per la pulizia devono essere perfettamente compatibili con l'attività oggetto d'appalto, non devono essere rumorose, devono essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato igienico e di manutenzione. L'OEA a tale riguardo deve poter dimostrare, con apposita documentazione, che i mezzi e le attrezzature utilizzati rispettino la normativa macchine e di aver provveduto ad eseguire la manutenzione ordinaria e programmata presso Officine Specializzate.

L'OEA dovrà in ogni caso operare con la massima diligenza affinché prodotti, attrezzature, mezzi e le modalità operative utilizzate per l'asportazione dello sporco, non comportino alterazioni o danni alle superfici trattate.

A tutte le attrezzature e macchine utilizzate dall'OEA dovrà essere applicata una targhetta o un adesivo indicante il nominativo o il marchio dell'OEA stesso.

Il collegamento di ogni macchina funzionante elettricamente dovrà obbligatoriamente avvenire con dispositivi tali da assicurare una perfetta messa a terra nell'osservanza delle norme in materia di sicurezza elettrica.

L'OEA sarà responsabile della custodia sia delle macchine e delle attrezzature, sia dei prodotti utilizzati e la Stazione appaltante non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti alle attrezzature e/o prodotti.

L'OEA è obbligato a non sostituire, nel corso del contratto, la tipologia di macchine indicate in sede di offerta. Nel caso in cui tale cambiamento si rendesse necessario, i nuovi macchinari devono presentare caratteristiche tecnologiche almeno pari a quelli sostituiti.

Prima dell'inizio dei lavori è fatto obbligo all'OEA di mettere a disposizione, qualora la Stazione appaltante lo richieda, copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata dei macchinari che saranno impiegati.

Restano a carico della Stazione appaltante le spese per l'energia elettrica e per l'acqua utilizzata per l'espletamento del servizio.

Art. 159 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

È richiesta la conformità alle specifiche tecniche di base, alle clausole contrattuali e alle condizioni di esecuzione definiti dai CAM (DM 24 maggio 2012 - G.U. n. 142 del 20 giugno 2012 "Criteri Ambientali Minimi" per Affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene e s.m.i.) laddove applicabili (<http://www.minambiente.it/pagina/criteri-vigore>).

Tutti i prodotti chimici utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono essere conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (allegato al DM 24 maggio

2012, pubblicato nella G.U. n. 142 del 20 giugno 2012 "Criteri Ambientali Minimi" per Affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene e s.m.i.) laddove applicabili (<http://www.minambiente.it/pagina/criteri-vigore>).

I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

- a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n ...;
- b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n ...;

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da scheda tecnica e scheda di sicurezza CE comprendenti:

- ✓ i simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento;
- ✓ i numeri di telefono dei centri antiveleno presso i quali sono depositate le schede di sicurezza.

A seguito dell'aggiudicazione a suo favore, l'OEA deve fornire i seguenti documenti:

- ✓ lista dei prodotti detergenti che verranno utilizzati nell'esecuzione delle pulizie ordinarie, indicando produttore e nome commerciale di ciascun prodotto;
- ✓ descrizione dell'impiego specifico di ogni prodotto;
- ✓ schede tecniche e schede dei dati di sicurezza dei prodotti, redatte secondo la normativa vigente (Regolamento REACH n. 1907/2006, Regolamento CLP 1272/2008 e s.m.i. e Globally Harmonised System of Classification and Labelling of Chemicals GHS).

Art. 160 – Modalità di utilizzo dei prodotti

L'OEA, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni e dosaggi fornite dalle case produttrici ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

È vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi ed in particolare di acido cloridrico e ammoniaca.

Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta certificazione.

I depositi delle sostanze chimiche devono essere realizzati e gestiti in modo da ridurre al minimo i rischi per l'ambiente, le persone e i beni della Stazione appaltante. A tale proposito tutti i prodotti utilizzati devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Una copia delle chiavi deve essere conservata dalla Direzione del plesso scolastico, un'altra copia deve essere conservata da un addetto individuato dal Direttore Operativo. L'eventuale smarrimento deve essere da questi comunicato tempestivamente al Direttore Operativo, affinché siano adottate le misure atte ad evitare ogni situazione di pericolo.

I prodotti devono essere conservati nelle confezioni di origine, munite delle relative etichette. Le confezioni o i contenitori di prodotti devono presentare tappo a vite o chiusura di sicurezza; non sono ammessi contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

Ogni contenitore presente, contenente sostanze chimiche, deve essere chiaramente identificato con le etichettature previste per legge.

Le schede dei dati di sicurezza delle sostanze pericolose stoccate ed utilizzate devono essere sempre presenti, aggiornate e disponibili presso i locali destinatari del servizio.

Come obbligo aggiuntivo, l'OEA deve esporre su ogni carrello delle pulizie le misure di sicurezza da adottare in caso di contatto accidentale senza protezioni/ingestione dei prodotti presenti nel carrello stesso.

Art. 161 – Produzione e gestione dei rifiuti

I rifiuti prodotti durante lo svolgimento del servizio di pulizia possono essere:

- rifiuti propri dell'attività, di cui è produttore l'OEA;
- rifiuti derivanti dalla raccolta degli stessi in sito (es. svuotamento cestini degli uffici, spazzamento aree interne ed esterne, ecc.) di cui il produttore è la Stazione appaltante.

Gestione dei rifiuti propri dell'attività

L'OEA deve garantire che i rifiuti propri del servizio di pulizie (es. contenitori vuoti, panni e stracci, ecc.):

- siano classificati assegnando ad essi il corretto codice CER (Catalogo Europeo dei Rifiuti) prima che il rifiuto sia allontanato dal luogo di produzione (attraverso caratterizzazione analitica da effettuarsi a cura di Laboratorio Accreditato Accredia);
- siano gestiti secondo la normativa vigente in materia di rifiuti (rif. D.Lgs. n. 152 del 03/04/2006 Parte Quarta e s.m.i.).

Attribuito il corretto codice CER, il Fornitore dovrà:

- se del caso, realizzare un deposito temporaneo dei propri rifiuti nel sito ove opera, assicurando la rimozione dei rifiuti depositati entro i termini e secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente e comunque a seguito di richiesta della Stazione appaltante;

- previa verifica del possesso e della validità di tutte le Autorizzazioni, Iscrizioni e Permessi previsti dalla vigente normativa in materia, provvedere/far provvedere al trasporto e al conferimento dei rifiuti al corretto impianto di destino.

L'OEA dovrà fornire, su richiesta della Stazione appaltante, la seguente documentazione comprovante la corretta gestione dei rifiuti:

- copia dei certificati di caratterizzazione analitica e codifica CER;
- copia dei formulari di identificazione e trasporto dei rifiuti (in particolare IV copia);
- copia della/e pagine del Registro di carico e scarico dei rifiuti ove questi sono stati registrati;
- copia delle Schede di Registrazione SISTRI, se applicabile;
- copia del Registro Cronologico ove questi sono stati registrati, se applicabile.

Gestione dei rifiuti derivanti dalla raccolta in sito

In funzione di quanto previsto nel presente capitolato e dal contratto di appalto, l'OEA del servizio di pulizia dovrà, alternativamente, conferire i rifiuti assimilabili agli urbani raccolti nel sito (es. provenienti dallo svuotamento dei cestini degli uffici), mantenendo le modalità di differenziazione adottate nel sito stesso, presso:

- i contenitori (es. cassonetti) predisposti dall'Impresa Assegnataria del Servizio di Smaltimento (IASS) municipale;
- le platee ecologiche dell'utilizzatore del sito, predisposte secondo le modalità di raccolta differenziata individuate dall'amministrazione comunale di riferimento.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare controlli a campione per verificare la coerenza di tali conferimenti.

I rifiuti derivanti dalle attività di spazzamento dei piazzali, ivi compreso il guano raccolto nei piazzali con le idropulitrici o nei tombini/caditoie, saranno gestiti dalla Stazione appaltante, secondo la vigente normativa (rif. D.Lgs. n. 152 del 03/04/2006 Parte Quarta e s.m.i.).

Art. 162– Misure per il risparmio idrico

L'OEA deve assicurare che l'utilizzo delle risorse idriche, necessarie per i lavaggi di pavimenti, servizi igienici, ecc., sia ottimizzato e vengano eliminati eventuali sprechi.

L'OEA deve segnalare prontamente ogni eventuale perdita o malfunzionamento dei sistemi di prelievo idrico e scarico delle acque reflue.

Art. 163 – Servizio di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione

L'OEA nell'ambito del Servizio di pulizia ordinaria dovrà progettare e istituire un sistema di Pest Control di massima efficacia in modo da assicurare l'assenza di agenti infestanti per tutta la durata del contratto.

Il Servizio di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e controllo delle colonie volatili deve considerare prioritariamente la sicurezza dei prodotti, del personale, nonché il rispetto per l'ambiente, privilegiando quando più possibile prodotti atossici (es. esche collanti) o a più bassa tossicità e di basso impatto ambientale.

In base ai cicli di intervento, al numero dei trattamenti effettuati, deve essere svolto il monitoraggio costante con lo scopo di tenere sotto controllo l'andamento della disinfestazione e della derattizzazione e ripetere il trattamento nel caso in cui si riscontrasse la persistenza dell'infestazione.

Gli interventi dovranno essere costantemente monitorati per evitare inutile spargimento nell'ambiente di sostanze chimiche eccedenti il necessario, per mantenere sotto controllo l'andamento della derattizzazione e deblattizzazione, per accertare le cause della presenza di topi, ratti e blatte ed infine per programmare il corretto utilizzo dei rodenticidi e blatticidi.

Pertanto, il Servizio include tutte le attività necessarie alla sorveglianza, all'esercizio e al mantenimento in perfetta efficienza di tutti gli apparecchi installati, al ripristino di tutti i prodotti, materiali di consumo e d'usura, pellicole adesive delle lampade insetticida e relativi tubi fluorescenti UV, riparazioni/revisioni/sostituzioni e quant'altro necessario per assicurare nel tempo la piena efficienza ed efficacia degli impianti e dei Servizi. Il tutto nel rispetto della normativa e legislazione vigente applicabile e dei regolamenti locali.

L'OEA, entro la data di inizio del servizio dovrà installare e mettere in funzione tutti gli apparecchi offerti in sede di gara e consegnare alla Stazione appaltante l'inventario di quanto installato con indicazione di quantità e tipologia (apparecchi di monitoraggio, esche, lampade cattura insetti, ecc.) e riportare la posizione degli stessi nelle planimetrie fornite dalla Stazione appaltante.

L'OEA, in caso di avvistamenti, ritrovamenti o tracce di animali infestanti, che dovesse riscontrare nel corso delle attività di monitoraggio, oppure segnalati dalla Stazione appaltante, dovrà attivarsi prontamente, mettendo in atto tutte le azioni necessarie alla rapida risoluzione dell'evento, con particolare priorità e urgenza nelle aree soggette a controllo HACCP (cucina).

L'OEA, alla scadenza del contratto di appalto e alla conclusione dei Servizi, si obbliga sin d'ora a smantellare e recuperare gli impianti e gli apparecchi installati concordando con la Stazione appaltante le date e le modalità. Nulla sarà dovuto all'OEA da parte della Stazione appaltante per lo svolgimento di tali attività (quali mano d'opera, trasporti, smaltimenti, ecc).

Servizio di Derattizzazione

L'OEA, sulla base del sopralluogo tecnico dovrà prevedere apparecchi, postazioni, adatti alle specie di topi e agli ambienti da trattare. Tali apparecchi saranno installati nei luoghi critici, che sono stati rilevati nel corso del sopralluogo tecnico da aggiornare nel tempo. Le postazioni saranno fissate in modo saldo, durevole, e saranno di tipo chiuso per garantire la massima sicurezza e conservazione delle esche. Le

postazioni saranno apribili solo con apposite chiavi e non manomettibili e non dovranno consentire l'accesso ad altre specie animali diverse dai topi di accedere all'interno.

Controllo e disinfestazione blatte e insetti striscianti

L'OEA, sulla base del sopralluogo tecnico, deve prevedere l'installazione di mezzi di lotta e monitoraggio diversi, adeguati e specifici, in funzione delle specie infestanti e degli ambienti da trattare.

Il Servizio dovrà tenere in massima considerazione le attività svolte dal Committente, con particolare cura e attenzione ai luoghi soggetti a controllo HACCP (cucina), presenza di persone e prevenire ogni possibile contaminazione.

Il Servizio si svolgerà mediante l'utilizzo di punti di controllo, trappole collanti, attivate con sostanze attrattive (es. feromoni) posizionate nei punti critici rilevati tramite un accurato sopralluogo.

Le postazioni di controllo, trappole e quant'altro utilizzato per il monitoraggio e la disinfestazione, saranno fissate in modo saldo, di tipo chiuso e resistenti al calore, al freddo, alle intemperie.

Tutte le postazioni saranno segnalate con un cartello plastificato, che sarà fissato saldamente in prossimità della postazione e dovrà riportare in modo indelebile: il numero identificativo, il tipo di impianto, il principio attivo, e quant'altro necessario richiesto dalle normative e dalla buona prassi.

Monitoraggio e cattura insetti volanti

L'OEA, sulla base del sopralluogo tecnico, dovrà prevedere l'installazione di lampade cattura insetti volanti, che siano di tipologia adeguata agli ambienti da trattare sia per destinazione d'uso che per dimensione degli stessi. Le lampade dovranno integrarsi col sistema HACCP della cucina e del refettorio.

L'OEA nell'ambito dei Servizi, dovrà monitorare regolarmente il grado di infestazione di insetti volanti, quali mosche, zanzare e altri insetti, e se necessario proporre alla Stazione appaltante eventuali interventi correttivi di disinfestazione straordinaria da svolgersi internamente e/o esternamente agli ambienti controllati.

Art. 164 – Divieti

L'OEA deve assicurare, anche attraverso proprie verifiche documentate, il pieno e costante rispetto del divieto di scarico di sostanze e prodotti chimici concentrati, di qualunque tipo e natura, nei servizi igienici (water, lavabi, docce), nei pozzetti di raccolta delle acque reflue, nei pozzetti di raccolta delle acque meteoriche, nel suolo e nel sottosuolo.

L'OEA non dovrà accumulare o depositare, a qualsiasi titolo, scorte di materiali, attrezzi ecc., presso i locali fruiti dagli utenti, vani antiscala, in prossimità delle porte di emergenza.

Nell'esecuzione delle attività è vietato l'uso di alcune attrezzature di lavoro capaci di veicolare i batteri, permettendo la loro diffusione negli ambienti. Per tale motivo è tassativamente vietato utilizzare i seguenti attrezzi:

- piumini *
- scope in setole di crine o nylon;
- panni di cotone per la spolveratura;
- segatura impregnata.

N.B. (*) tale strumento può essere impiegato esclusivamente per la spolveratura a secco delle opere artistiche presenti nella struttura (quadri, statue, ecc.).

Il Committente potrà proibire l'utilizzo di ulteriori materiali, detersivi, disinfettanti e quanto altro possa a suo giudizio essere ritenuto non idoneo.

Art. 165 – Indumenti di lavoro e DPI

L'OEA deve dotare tutto il personale impegnato nel servizio, 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'impresa ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

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.

TITOLO XXII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI PULIZIA

Art. 166 – Controlli da parte della Stazione appaltante

Alla Stazione appaltante spettano le funzioni di vigilanza e controllo sull'andamento dei servizi e del rispetto delle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Al fine di garantire un adeguato controllo la Stazione appaltante potrà effettuare audit eseguibili in qualsiasi momento nei locali oggetto dei servizi, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio.

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

Art. 167 – Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli

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

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

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito alcuna contro-deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 168 – Penali

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello	Euro 100,00
1	Per ogni non conformità riscontrata per ciascun tipo di servizio (prestazioni incomplete o non efficaci);
2	Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti utilizzati per le attività di pulizia
3	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
4	Non conformità delle caratteristiche dei macchinari utilizzate per le attività di pulizia
5	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro e dei DPI; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme alle prescrizioni di capitolato
6	Non conformità delle macchine e delle attrezzature utilizzate alle prescrizioni di capitolato
7	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta per le attività di pulizia
2° livello	Euro 250,00
10	Per mancata esecuzione degli interventi di ripristino nei tempi richiesti dalla Stazione appaltante. La penale sarà applicata per ciascuna inadempienza rilevata.
8	Non conformità alle modalità di utilizzo dei prodotti
9	Non conformità alla corretta gestione dei rifiuti prodotti dalle attività di pulizia
10	Mancato rispetto del divieto di scarico di sostanze chimiche nella rete fognaria
11	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa

	comunale in materia di raccolta differenziata
12	Mancato rispetto delle condizioni previste dai CAM

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

Le modalità di applicazione delle penalità sono quelle previste per il servizio di ristorazione.

TITOLO XXIII

SERVIZIO DI PORTIERATO, BIDEGLERIA E FATTORINAGGIO

Art. 168 – Definizioni specifiche per servizio di portierato, bidelleria e fattorinaggio

Nell'ambito del presente Titolo si intende per:

Portierato	le attività di accoglienza e di informazione agli utenti interni ed esterni
Bidelleria	le attività di accoglienza, di informazione, di assistenza e di comunicazione agli utenti interni ed esterni
Fattorinaggio	il servizio inerente le attività di ricevimento e smistamento della corrispondenza ai destinatari
Gestione chiamate	attività connesse alla gestione delle chiamate telefoniche in ingresso al centralino telefonico e attività complementari
Canone mensile	Corrispettivo economico con cui sono compensate le attività di cui al presente capitolato. L'importo del canone mensile è determinato in funzione del prezzo complessivo offerto in sede di gara diviso per le mensilità della durata contrattuale.

Art. 170 – Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di portierato, bidelleria e fattorinaggio, sono integrate con lo svolgimento del servizio di pulizia e sono così sintetizzabili:

- a) accoglienza degli alunni ed informazione al personale interno ed all'utenza esterna presso i vari plessi scolastici più avanti elencati; apertura e chiusura locali; vigilanza antincendio, controllo vie di fuga;
- b) distribuzione posta, fattorinaggio e piccolo facchinaggio;
- c) attività connesse alla gestione delle chiamate in ingresso al centralino telefonico.

Sono tassativamente esclusi tutti i servizi ricollegabili alle mansioni per le quali, ai sensi del T.U. di Pubblica Sicurezza 18/06/1931 n. 733, sia necessaria la licenza del Prefetto territorialmente competente. In particolare, sono esclusi i servizi di vigilanza di cui agli artt. 133, 134 e 138 del suddetto T.U.

Art. 171 – Contenuti della prestazione

I contenuti minimi della prestazione richiesta sono costituiti da:

- a) apertura e chiusura dei locali, nelle ore stabilite, dell'edificio presso il quale viene svolto il servizio;
- b) ispezione dei soli locali ove viene svolto il servizio di pulizia e portierato, dopo che gli utenti hanno abbandonato i locali. Nel corso dell'ispezione, gli addetti devono provvedere, salvo diverse disposizioni, a spegnere le luci, a chiudere le finestre di tutti i locali.
- c) controllo degli ingressi secondo le disposizioni impartite dalla Stazione appaltante;
- d) impedire la sosta nella guardiola di persone estranee al servizio od allo stabile;
- e) Smistamento della corrispondenza all'interno di ciascun plesso;
- f) rispondere alle chiamate in entrata al centralino telefonico di ciascun plesso e ad ogni contatto telefonico.

In caso vengano riscontrate eventuali anomalie, gli addetti dovranno comunicare per iscritto ai competenti uffici della Stazione appaltante, le irregolarità rilevate.

Per quanto concerne la formazione relativa alle attività in questione sarà cura della Stazione appaltante provvedere alla formazione iniziale del personale preposto. Nel caso in cui l'OEA dovesse provvedere a sostituire il personale formato, sarà cura dello stesso formare i neo assunti o il nuovo personale addetto alle attività.

Art. 172 – Ubicazione dei plessi scolastici ove espletare il servizio

I plessi scolastici e i relativi locali presso i quali i servizi integrati di pulizia e portierato devono essere prestati, sono ubicati ai seguenti indirizzi:

- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| - Asilo Nido Giorgella | Via Don Tornaghi 10 |
| - Scuola d'Infanzia comunale Dante | Via Dante ,5 |
| - Scuola d'Infanzia Cabassina | Passaggio Curiel 4 |
| - Scuola d'Infanzia Malakoff | Via Malakoff 23 |
| - Scuola d'Infanzia Papa Giovanni | Piazza Giovanni XXIII° |
| - Scuola d'Infanzia Munari | Via Salma 51 |
| - Scuola d'Infanzia Parini | Via Parini 20/A |

- Scuola Primaria Copernico	Via Don Tomaghi, 4
- Scuola Primaria Galilei	Via Galilei, 16
- Scuola Primaria Salma	Via Salma
- Scuola Primaria Curiel	Via Passaggio Curiel

Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'appalto di cui al presente Titolo, l'OEA avrà cura di coordinarsi, per quanto riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza, alla prevenzione e alla protezione, con le norme generali emanate dalla Stazione appaltante, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio Igiene e Sicurezza e del Servizio Prevenzione e Protezione della Stazione appaltante, in relazione alla specificità di ogni struttura.

Art. 173– Giorni e orari di effettuazione del servizio

a) Asilo Nido Giorgella

- 7.30 - 9.00
- 11.45 - 12.00
- 12.45 - 13.00
- 15.30 - 16.30
- 17.00 - 18.00

b) Scuole dell'Infanzia statale

Le attività integrate di pulizia e portierato devono essere prestate:

dalle ore 16,00 alle ore 18,30

c) Scuole Primarie

Le attività integrate di pulizia e portierato devono essere prestate nelle fasce orarie:

dalle ore 7,30 alle ore 8,30

dalle ore 16,30 alle ore 18,00

Gli addetti preposti dall'O.E.A. a svolgere le suddette attività avranno lo specifico compito di rappresentare un elemento di riferimento per il personale della Stazione appaltante e per l'utenza esterna e il compito di evitare intrusione di persone estranee ed atti sconsiderati.

Art. 174 – Qualifica e professionalità degli addetti

Per lo svolgimento del servizio di portierato, l'OEA deve impiegare personale qualificato e professionalmente competente. In particolare, comprendere e parlare perfettamente la lingua italiana.

Per quanto riguarda il personale addetto alle attività connesse alla gestione delle chiamate in ingresso al centralino telefonico deve possedere una buona capacità di relazione con utenze diversificate comprendere e parlare perfettamente la lingua italiana.

Il personale addetto durante l'espletamento del servizio, deve indossare idonea divisa di lavoro pulita e decorosa.

Art. 175 – Entità dei servizi

L'entità annua dei servizi di solo portierato da prestare, espressa in numero di ore, è di **n. 1.580** ore/anno per un totale complessivo nella intera durata contrattuale pari a **n. 14.220** ore.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto occorra un aumento o una diminuzione dell'entità dei servizi, l'O.E.A. è obbligato ad assoggettarvisi alle stesse condizioni fino a concorrenza del quinto del prezzo di appalto relativo al servizio specifico. Oltre questo limite ha diritto alla risoluzione del contratto qualora non venga raggiunto un soddisfacente accordo tra le Parti.

Art. 176 – Penalità

Come per le altre attività richieste dal presente Capitolato, ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

	Euro 250,00
1	Per ogni giorno, o frazione di giorno, in cui la Stazione appaltante constati che il servizio non è stato fornito. La penalità sarà applicata per ciascuna scuola in cui è stata riscontrata l'inadempienza
2	per mancato rispetto del tempo massimo richiesto dalla Stazione appaltante per l'effettuazione di interventi straordinari a chiamata; la penalità verrà applicata per ogni ora di ritardo
3	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro e dei DPI; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme alle prescrizioni di capitolato
4	Non conformità delle macchine e delle attrezzature utilizzate
5	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta per le attività di pulizia
2° livello	Euro 1.000,00
6	Nel caso in cui il servizio non venga prestato per più di 3 giorni consecutivi. La penalità sarà

applicata per ciascuna scuola in cui è stata riscontrata l'inadempienza.

Il totale delle penali, mensilmente, non potrà comunque superare il 40% dell'importo mensile, e inoltre non dovrà essere superata la soglia di n. 10 penali complessive nel corso di un anno, pena la facoltà della Stazione appaltante di risolvere il contratto.

Decorsi tre giorni dal ricevimento della contestazione, senza che la ditta abbia prodotto giustificazioni scritte, accolte favorevolmente dalla Stazione appaltante, le penalità si intendono accettate.

Le penalità di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui futuri pagamenti, previa contestazione scritta da parte della Stazione appaltante.

In caso di mancata esecuzione del servizio per più di tre giorni, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altro operatore economico, addebitando il maggior costo all'OEA inadempiente riservandosi di richiedere alla stessa i maggiori danni subiti.

Art. 177- Disposizioni finali

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

IL DIRIGENTE DI SETTORE
(Dott. Marco Papa)