

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE
UTENZE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI VERONA IN GESTIONE AD AGEV
PERIODO 2018 –2019**

CAPITOLATO SPECIALE

Sommario

TITOLO I.....	8
INDICAZIONI GENERALI.....	8
Art. 1 – Glossario e acronimi	8
Art. 2 - Oggetto dell'appalto	11
Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto	12
Art. 4 - Norme e obiettivi generali	12
Art. 7 - Tipologia del servizio.....	12
Art. 8 - Tipologia dell'utenza.....	13
Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza	13
Art. 10 - Inizio dell'erogazione del servizio	13
Art. 11 – Calendario di erogazione del servizio.....	14
Art. 12 - Interruzione del servizio	14
Art. 13 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	15
Art. 14 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte	16
Art. 15 – Obblighi normativi.....	16
TITOLO II.....	16
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO	16
Art. 16 - Attività costituenti il servizio	16
Art. 18 - Specifiche tecniche.....	18
Art. 19 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti.....	19
TITOLO III	19
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	19
Art. 20 - Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	19
Art. 21 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	19
Art. 22 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	21
Art. 23 - Iniziative a sostegno della biodiversità	21
Art. 24 - Iniziative a carattere sociale	22
Art. 25 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale	22
TITOLO IV	22
MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	22
Art. 26 - Articolazione dei Menù	22

Art. 27 - Struttura dei menù ordinari, dei cestini e delle merende	23
Art. 28 - Variazione del menù.....	24
Art. 29- Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	25
TITOLO V	25
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI.....	25
Art. 30 - Diete speciali	25
Art. 31 - Diete leggere.....	26
Art. 32 - Diete leggere a carattere diete etico-religioso	26
Art. 33 - Menù in occasione di festività.....	26
Art. 34 – Giornate alimentari a tema.....	27
TITOLO VI.....	27
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI.....	27
Art. 35 - Quantità degli ingredienti	27
TITOLO VII.....	27
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	27
Art. 36 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	27
Art. 37 - Norme per una corretta igiene della produzione	28
Art. 38 - Indumenti di lavoro e DPI	28
Art. 39 - Igiene del personale.....	28
Art. 40 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	28
Art. 41 - Divieto di riciclo.....	29
TITOLO VIII	29
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	29
Art. 42 - Manipolazione e cottura	29
Art. 43 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	29
Art. 44 - Modalità di utilizzo dei condimenti.....	30
TITOLO IX	30
NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO DEI PASTI.....	30
Art. 45 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati.....	30
Art. 46 - Modalità di confezionamento delle diete speciali durante il trasporto.....	30
Art. 47 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto	31
Art. 48 - Mezzi di trasporto.....	31

Art. 49 - Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo non provviste di cucina	31
Art. 50 - Tempistica per il trasporto degli spuntini/merende e la consegna presso i luoghi di consumo	32
TITOLO X	33
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	33
Art. 51 - Norme e modalità per la somministrazione.....	33
Art. 52 – Rapporto personale – utenti in fase di somministrazione.....	34
Art. 53 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere.....	34
Art. 54 - Quantità in volumi e in numero.....	34
Art. 55 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti	35
TITOLO XI.....	35
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....	35
Art. 56 - Regolamenti.....	35
Art. 57 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi	36
Art. 58 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina ..	36
Art. 59 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	37
Art. 60 - Pulizie esterne ai Centri Cottura e alle cucine.....	37
Art. 61 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	37
Art. 62 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta.....	38
TITOLO XII.....	38
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	38
Art. 63 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	39
Art. 64 – Misure per eliminare i rischi interferenti	39
Art. 65 - Impiego di energia.....	39
Art. 66- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	39
Art. 67- Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori	39
TITOLO XIII	40
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	40
Art. 68 – Capitolato Speciale e Specifiche Tecniche.....	40
Art. 69 – Manuale della Qualità.....	40
Art. 70 – Manuale di Autocontrollo e Registro delle Manutenzioni	40
Art. 71 – Documento di Valutazione dei Rischi	40

Art. 72 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	40
Art. 73 – Rispetto delle norme di certificazione	41
TITOLO XIV	41
CONTROLLI DI CONFORMITA’	41
Art. 74 - Disposizioni generali.....	41
Art. 75 - Controlli da parte del Comune di Verona	41
Art. 76 - Controlli da parte di AGECE.....	41
Art. 77 - Organismi preposti al controllo da parte di AGECE	42
Art. 78 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati da AGECE	42
Art. 79 - Blocco delle derrate.....	42
Art. 80 - Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli da parte di AGECE.....	43
Art. 81 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	43
Art. 82 - Customer Satisfaction.....	44
Art. 83 - Obbligo di partecipazione dell’OEA alle riunioni convocate dall’AGECE	44
TITOLO XV	44
PENALITA’ PER INADEMPIENZE.....	44
Art. 84 - Penali.....	44
Art. 85 - Applicazione delle penali	48
TITOLO XVI.....	48
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO... 48	
Art. 86 - Ubicazione dei Centri Cottura, delle cucine e dei refettori	48
Art. 87 - Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni	49
Art. 88 - Inventari di riconsegna	49
Art. 89 - Divieto di variazione della destinazione d’uso.....	49
Art. 90 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell’OEA.....	49
TITOLO XVII.....	50
SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO.....	50
Art. 91 – Tempistica per l’avvio del sistema del sistema	50
Art. 92 – Funzionalità del sistema	50
Art. 93 - Competenze della Stazione appaltante	53
TITOLO XVIII	53
PREZZO DEL PASTO, MODALITA’ DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA’ FINANZIARIA	
.....	53
Art. 94 - Prezzo del pasto e servizi connessi.....	53

Art. 95 - Fatturazione e pagamenti.....	54
Art. 96 – Tracciabilità finanziaria	55
Art. 97 – Adeguamenti dei prezzi	56
TITOLO XIX	56
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	56
Art. 98 - Disposizioni generali relative al personale.....	56
Art. 99 - Rapporto di lavoro.....	57
Art. 100 – Organico e reintegro personale mancante.....	57
Art. 101 – Direttore Tecnico del Servizio.....	58
Art. 102 – Dietiste o dietologi supervisione servizio di ristorazione e diete speciali	59
Art. 103 – Capi Cuochi	59
Art. 104 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	59
Art. 105 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	60
Art. 106 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	60
Art. 107 - Informazione ai dipendenti dell'OEA	60
Art. 108 – Personale addetto all'Ufficio Servizio Ristorazione.....	60
Art. 109 - Norme comportamentali comuni del personale.....	60
TITOLO XX	61
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	61
Art. 110 - Oneri economici a carico dell'OEA	61
Art. 111 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti.....	62
Art. 112- Garanzia definitiva	62
Art. 113 – Polizze Assicurative.....	63
Art. 114 – Spese a carico della Stazione appaltante	64
TITOLO XXI	64
ASPETTI CONTRATTUALI.....	64
Art. 115 - Durata del contratto	64
Art. 116 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto	65
Art. 117 - Stipula del contratto.....	65
Art. 118 - Risoluzione di diritto del contratto	65
Art. 119 - Ipotesi di risoluzione del contratto	66
Art. 120 - Licenze e autorizzazioni.....	67
Art. 121 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	67
Art. 122 - Domicilio e recapito dell'OEA.....	67

Art. 123 - Controversie	68
Art. 124- Disposizioni finali	68

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 artt. 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

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

a) Stazione appaltante	AGEC , soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA):	l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura;
c) Servizio di Ristorazione	il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole ed al personale avente diritto e ad altri utenti del Comune di Verona, reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine e presso i Centri Cottura messi a disposizione dalla Stazione appaltante;
d) Capitolato Speciale o capitolato	il presente atto comprese le Specifiche Tecniche
e) Specifiche Tecniche	insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
f) 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;
g) Inventario	l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
h) Menu	la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
i) Preparazione gastronomica	la pietanza, il cd. Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso

	un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
j) Pasto	le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
k) 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;
l) Dieta a carattere etico o religioso	pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
m) Portata:	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
n) Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
o) 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;
p) 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;
q) CAM	Decreti del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'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;
r) 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.	Documento in cui vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'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;
s) Prodotto locale o a filiera corta	derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio

	definito nel Disciplinare di gara;
t) Filiera corta	una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori;
u) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
v) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
w) 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;
x) Produzione dei pasti	l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
y) Trasporto dei pasti	il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
z) Locali di consumo dei pasti o Terminali di Distribuzione o refettorio	ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
aa) Distribuzione dei pasti	l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
bb) Stoviglie	piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
cc) Utensileria	coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
dd) Tegameria	pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
ee) Macchine da cucina	strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
ff) Impianti	attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
gg) Arredi	complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;

hh) Rischi interferenti	tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI
ii) Linee Guida	"Linee Guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica". Edizione 2017
jj) Ulteriori definizioni	Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende AGECS, 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 l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio, deve essere espletato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica presentata in sede di gara e dalle soluzioni migliorative qualora proposte dall'OEA.

I beni eventualmente forniti dall'OEA in sede di gara o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le cucine, i Centri Cottura e presso i luoghi di consumo dei pasti, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà della Stazione appaltante.

Le disposizioni contenute nel presente documento s'intendono riferite a ciascuna struttura affidata all'OEA, anche nel caso in cui non sia espressamente specificato.

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

DESCRIZIONE PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione scolastica, trasporto e somministrazione pasti	55524000-9

DESCRIZIONE PRESTAZIONI SECONDARIE
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti
Servizi di derattizzazione e disinfestazione
Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti speciali
Manutenzione ordinaria dei locali 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
Servizio di trasporto dei pasti prodotti presso le strutture gestite direttamente da AGECS

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 ed 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 ed 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

E 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 di AGECS.

Art. 7 - Tipologia del servizio

Il servizio prevede la produzione dei pasti presso le cucine concesse in comodato gratuito dalla Stazione appaltante all'OEA, il trasporto dei pasti, la somministrazione e il riassetto dei refettori.

La Stazione appaltante si riserva di richiedere all'OEA il servizio di trasporto e distribuzione dei pasti. In questa ipotesi pasti saranno preparati presso la cucina di AGECS e trasportati e/o distribuiti dall'OEA.

Art. 8 - 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;
- alunni frequentanti i Centri Ricreativi Estivi (CER).

Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza

Il numero di pasti destinati, delle merende e dei cestini, determinati in base al dato storico 2017, è riportato nella tabella seguente.

Tipologia utenti	n. medio pasti annui	n. medio merende annue	n. medio di cestini	n. medio diete
Alunni scuola infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, adulti aventi diritto	1.219.920	54.107 (compresi i CER)	10.764	923
Centri Ricreativi Estivi	57.753			
TOTALI ANNUI	1.277.673	54.107	10.764	923
	Diete comprese			

Maggiori dettagli sono contenuti nell'allegato n. 8 "Specifiche tecniche relative al dettaglio del numero di pasti". Il numero di pasti ivi indicati è suscettibile di successivi adeguamenti in base alle effettive iscrizioni annuali al servizio di refezione scolastica.

N.B. =

- a) Il numero di pasti, di merende, diete speciali e diete leggere per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs n. 50/2016, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.
- b) La Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

Art. 10 - Inizio dell'erogazione del servizio

L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso le cucine, i Centri Cottura e presso i luoghi di consumo dei pasti. In

caso di particolare necessità e urgenza, l'OEA, su richiesta della Stazione appaltante, inizierà il servizio 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. 11 – Calendario di erogazione del servizio

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

	Inizio *	Termine *
Scuole dell'infanzia	05.09	30.06
Scuola primaria	12.09	08.06
Scuola secondaria di 1° grado	12.09	08.06
Personale scolastico avente diritto	12.09	30.06
Centri Ricreativi Estivi	09.06	30.08

(*)

- 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 nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 12 - 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.

c) Sciopero del personale AGECS

In caso di sciopero del personale AGECS operante presso i plessi scolastici Alessandri, San Nicolò e Orti di Spagna, l'OEA deve fornire cestini freddi la cui composizione e le modalità di consegna saranno preventivamente concordate con AGECS. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

c) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche o per motivi dipendenti da AGECS

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

d) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'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.

e) 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. 13 - 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. 14 - 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 varianti alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà l'importo previsto per 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. 15 – Obblighi normativi

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

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

Art. 16 - Attività costituenti il servizio

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;
- c) la preparazione dei pasti, presso le cucine e presso i Centri Cottura, 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 Tecnico o suo incaricato alle riunioni della Commissione mensa.

La prestazione prevede inoltre :

- 1) L'esecuzione di servizi supplementari, qualora richiesti da AGECS, quali il servizio di trasporto e/o il servizio di somministrazione di pasti, prodotti presso le cucine gestite direttamente da AGECS;
- 2) La fornitura di pasti, su richiesta della Stazione appaltante, per altre tipologie di utenti quali Centri Sociali, Centri Anziani, Centri Estivi Ricreativi privati ecc.
- 3) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, degli impianti e arredi presenti presso le cucine e i Centri Cottura e presso i locali di consumo dei pasti;
- 4) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutti i locali concessi in uso all'OEA;
- 5) l'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione appaltante dei contenitori isotermitici per il confezionamento e il trasporto dei pasti;
- 6) l'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione appaltante, dello stoviglie e utensileria di cucina e dei refettori;
- 7) 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 exLegge 155/2003.

Art. 17 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

17.1 - Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola secondaria di 1° grado, personale scolastico avente diritto

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica.

Per quanto riguarda la somministrazione dei pasti agli utenti della Scuola dell'Infanzia, il personale dell'OEA

deve procedere a sbucciare e tagliare la frutta in quantitativi adeguati, salvo i casi concordati di volta in volta con la Direzione scolastica di competenza.

La frutta, pulita e porzionata, anziché al termine del pasto potrà, su richiesta della Stazione appaltante, essere distribuita a cura dell'OEA nel corso della mattinata, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

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

I tavoli saranno apparecchiati con tovaglie monouso.

17.2 Centri Estivi Ricreativi

Il servizio di ristorazione per i Centri Estivi Ricreativi, da erogare dal lunedì al venerdì, prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico. Per tutti gli utenti è previsto il consumo della merenda al pomeriggio, la quale sarà consegnata e distribuita a cura del personale dell'OEA presso i Centri che saranno indicati da AGECS. Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

Art. 18 - Specifiche tecniche

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 menù;*
- 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 le cucine e presso i Terminali di Distribuzione;*
- Allegato n. 7 *Specifiche tecniche relative al dettaglio del numero di pasti e all'ubicazione delle strutture.*
- Allegato n. 8 *Documento unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti*

Art. 19 - 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.

I dati raccolti devono essere trasmessi per via informatica, a cura del personale incaricato, alla cucina di competenza e ad AGECS.

Si precisa che il sistema informatico deve essere attivo e funzionante entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di inizio delle attività-

In questo arco di tempo, per l'espletamento del servizio di prenotazione dei pasti, l'OEA deve individuare nell'ambito del proprio organico un addetto, per ciascun Terminale di Distribuzione, per la rilevazione giornaliera dei pasti da erogare nel terminale di distribuzione.

Entro le 9,30 di ogni giorno, tale addetto deve rilevare direttamente il numero degli utenti cui erogare il pasto nella medesima giornata. Tale numero deve essere annotato sul "Foglio di prenotazione pasti" controfirmato dall'insegnante e/o dal Dirigente Scolastico o suo delegato – presente al momento della rilevazione – con l'indicazione dei pasti prenotati e Diete Speciali personalizzate.

Dovrà essere, altresì, controfirmata dall'insegnante e/o dal Dirigente Scolastico o suo delegato ogni eventuale variazione successiva apportata al "Foglio di prenotazione pasti", a seguito di entrata posticipata o uscita anticipata di utenti.

I Fogli di prenotazione pasti dovranno essere consegnati settimanalmente ad AGECS, ai fini della liquidazione delle competenze del mese di attività.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 20 - 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. 21 - 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 *“Specifica tecnica relativa 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 tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere freschi di stagione. Qualora per giustificati motivi e previa autorizzazione della Stazione appaltante fosse necessario utilizzare prodotti surgelati, conservati ecc. si farà riferimento alle prescrizioni contenute nell’allegato 1 e nell’allegato 2.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.

E’ tassativamente vietato l’utilizzo di prodotti OGM.

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. 22 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

22.1- 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.

22.2 – 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.

22.3 - 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. 23 - Iniziative a sostegno della biodiversità

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

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

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

Art. 24 - 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 menù 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 menù in sostituzione di prodotti omologhi.

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

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

Art. 25 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

In conformità a quanto previsto dalle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* della Regione Veneto e della Legge n. 166/2016, la Stazione appaltante intende contribuire alla riduzione dello spreco di cibo, destinandolo ad organizzazioni no-profit.

TITOLO IV

MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art. 26 - Articolazione dei Menù

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

I menù sono articolati su cinque settimane e suddiviso in menù *“autunno-inverno”* ed in menù *“primavera-estate”* seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo.

Il menù *“autunno -inverno”* entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine aprile.

Il menù *“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.

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 menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Art. 27 - Struttura dei menù ordinari, dei cestini e delle merende

27.1 - Scuola dell'Infanzia, Scuola primaria, Scuola secondaria di 1° grado e personale adulto avente diritto

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

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione (**) - offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana – o yogurt o dessert.
- acqua da acquedotto comunale. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'OEA è tenuto a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl senza ulteriori oneri per l'AGEC

(*) = La struttura del menu potrà essere sostituita con un piatto unico con antipasto di verdure e contorno, concordato tra l'OEA e la Stazione appaltante.

(**) = su richiesta della Stazione appaltante la frutta potrà essere somministrata nel corso di metà mattina nell'arco temporale compreso tra le ore 10,15 e le ore 10,45. In tal caso non sarà somministrata a fine pasto.

L'OEA dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso le cucine o presso i terminali medesimi di consumo dei pasti.

27.2 – Spuntino di metà mattina per le scuole d'Infanzia e le scuole primarie

L'OEA deve anticipare la distribuzione della frutta prevista per il pranzo. Tale servizio deve essere erogato per gli utenti delle scuole dell'infanzia e ove richiesto dalla Stazione appaltante anche per le scuole primarie e per scuole secondarie di 1° grado.

Il costo dello spuntino si intende ricompreso nel prezzo del pasto.

27.3 – Merenda del pomeriggio

La merenda del pomeriggio, da erogare solo per le scuole dell'infanzia, è composta da: pane e marmellata o latte e cioccolato o the.

27.4 – Merenda del pomeriggio per i centri estivi

La merenda è composta da: dessert o yogurt o frutta o succhi di frutta

27.5- Cestini freddi

La Stazione Appaltante potrà richiedere all'OEA la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. Tali forniture potranno essere richieste in caso di uscite didattiche, scioperi o altre emergenze.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione di AGECS, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

A richiesta della Stazione appaltante gli alimenti dovranno essere inseriti in contenitori gastronomici.

I cestini freddi dovranno essere consegnati esclusivamente nei luoghi ed orari indicati da AGECS.

Il **cestino** deve essere composto da:

- N. 1 panino con prosciutto cotto
- N. 1 panino con formaggio
- N. 1 un frutto fresco di stagione
- N. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl in confezione PET

Le grammature dei cestini devono essere conformi a quelle previste nelle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (Allegato n.3).

Art. 28 - Variazione del menù

I menù sono fissi ed immutabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù, previa autorizzazione di AGECS, 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.

I menu potranno variare in base alle indicazioni di AGECS, del Comune di Verona: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente concordate con l'OEA, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente

sotto il profilo 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 *“Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti”* (Allegato n. 2).

Art. 29- 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 V

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI

Art. 30 - 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. 31 - Diete leggere

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù ordinario ed è di norma costituito da: riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, formaggio a pasta molle, frutta fresca di stagione.

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

Art. 32 - Diete leggere a carattere diete etico-religioso

Nei casi di diete a carattere etico-religiose l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto giornaliero previsto, menù 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. 33 - Menù 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, menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù 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. 34 – 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 menù regionale (o altro tema su indicazione da definirsi con la Stazione appaltante) una giornata con menù nord europeo (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante) una giornata con menù etnico (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante). Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

TITOLO VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Art. 35 - 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 grammature per ciascuna categoria di utenti”* (Allegato n. 4). I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali peso dovuti allo scongelamento.

I parametri per il calcolo del calo peso sono riportati in appendice alla citata Specifica Tecnica n. 4.

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 36 - 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.

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

L'OEA deve fornirne copia alla Stazione appaltante o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

Art. 37 - 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. 38 - Indumenti di lavoro e DPI

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

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

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

Art. 39 - 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 dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo..

Art. 40 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

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 riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

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

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

Art. 41 - 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 VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 42 - 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°centigrati.

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.

La preparazione dei pasti veicolati deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.

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

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. 43 - 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° °C.

Art. 44 - 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.

TITOLO IX

NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 45 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati

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 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, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Il pane deve essere consegnato 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, il peso contenuto differenziato tra le varie tipologie e il lotto di produzione.

Art. 46 - Modalità di confezionamento delle diete speciali durante il trasporto

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

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

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

Il trasporto presso terminali di distribuzione sarà effettuato con contenitori isotermici, forniti dall'OEA, 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. 47 – 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. E' escluso l'utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.

AGEC metterà a disposizione dell'OEA i contenitori isotermici caldi e freddi 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 nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero o nelle funzionalità, l'OEA è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Art. 48 - 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. E' 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 isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

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

Art. 49 - Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo non provviste di cucina

L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo, entro un tempo massimo di 40 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo. L'OEA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati risultasse insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre mezz'ora dal momento della segnalazione da parte del personale preposto alla somministrazione. Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA non potrà avanzare pretese di oneri aggiuntivi.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari:

Scuole dell'Infanzia	tra le ore 11:10 e le ore 11:40
Scuole primarie e secondarie	tra le ore 11:40 e le ore 12:10 per i turni unici o per i primi turni, tra le ore 12:30 e le ore 12:40 per i secondi turni e per le scuole secondarie
Centri Estivi Ricreativi	tra le ore 11:30 e le ore 12:00

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo di 20/30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione agli utenti. Tali orari dovranno essere rispettati dall'OEA in modo tassativo. Nessun ritardo o variazione, a qualsiasi motivo dovuto, è ammessa.

La Stazione appaltante si riserva di chiedere all'OEA la variazione dell'orario di consegna, all'interno della fascia oraria prevista, in caso di particolari esigenze legate all'attività didattica della scuola.

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 o dalla cucina 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, ad AGECS, 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. 50 - Tempistica per il trasporto degli spuntini/merende e la consegna presso i luoghi di consumo

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

Gli spuntini di metà mattina e le merende del pomeriggio dovranno essere consegnati secondo gli orari indicati da AGECS, avendo in ogni caso cura che tra il momento della somministrazione dello spuntino e il momento della somministrazione dei pasti intercorra un congruo intervallo che non potrà essere inferiore alle due ore. 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, AGECE 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 Distribuzione e mensilmente inoltrati, a cura dell'OEA, ad AGECE, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO X

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 51 - 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 menù, 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. 52 – Rapporto personale – utenti in fase di somministrazione

Per la somministrazione dei pasti la Stazione appaltante richiede il seguente rapporto personale – utenti:

- n. 1 addetto ogni 45 bambini della scuola dell'Infanzia
- n. 1 addetto ogni 55 alunni della scuola primaria
- n. 1 addetto ogni 65 alunni della scuola secondaria di 1° grado.

Il risultato dei suddetti rapporti è arrotondato per eccesso nel caso in cui il primo decimale risulti superiore o uguale a 5 e per difetto se risulti inferiore a 5.

La fase del servizio relativa alla somministrazione dei pasti dovrà avvenire in un tempo massimo di 20 minuti per ciascun turno, e comunque in base alle indicazioni relative ai turni ed ai tempi di somministrazione indicati dai dirigenti scolastici e dai coordinatori per ogni singola sede scolastica. L'arco temporale suindicato è da intendersi come intercorrente tra l'inizio della porzionatura del 1° piatto e l'inizio della porzionatura del secondo e del contorno, compreso il tempo necessario all'utenza per il consumo del primo piatto.

Art. 53 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere

Per il consumo del pasto ad ogni utente delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, nonché al personale adulto avente diritto, dovrà essere fornito quanto di seguito descritto.

Per gli utenti delle scuole primarie saranno impiegate tovagliette di carta; per gli utenti delle scuole dell'infanzia saranno utilizzate tovaglie in stoffa come da indicazione della Stazione Appaltante; per gli utenti delle scuole secondarie saranno impiegati vassoi, tovaglietta coprivassoio.

Per tutti gli utenti saranno utilizzati piatti piani e fondi in ceramica/melamina, ciotole per minestre in brodo in acciaio e bicchieri in vetro/melamina (a seconda delle indicazioni che fornirà la Stazione Appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima), posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti), tovaglietta monouso e tovagliolo di carta doppio velo.

Il tovagliato e il reintergo delle stoviglie sono a carico dell'OEA, il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.

Nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previo autorizzazione di AGECS, le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile. Per nessuna ragione potranno essere attribuiti ad AGECS maggiori oneri in ragione di tali ipotesi.

Art. 54 - 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. In tal senso si rimanda al punto 7.1.3 delle **“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”** della Regione Veneto.

Art. 55 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti

La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

Scuole d’Infanzia	- dalle ore 11:45 alle ore 12:30
Scuole primarie turno unico o I° turno	- dalle ore 12:00/12:30 alle ore 12:30/13:10
Scuole primarie II° turno/ Scuole secondarie	- dalle ore 13:00 alle ore 13:55
Centri Estivi Ricreativi	- ore 12.15

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con la Stazione appaltante.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 56 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso i Centri cottura, presso le cucine 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.

E’ tassativamente vietato procedere alla sparecchiatura 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. 57 - 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 e scopatura 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. 58 - 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. 59 - 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. 60 - Pulizie esterne ai Centri Cottura e alle cucine

L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza dei Centri Cottura e delle cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti 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. 61 - 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 i Centri Cottura e presso le cucine, 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 prevista 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, interventi di disinfestazione delle aree esterne ai Centri Cottura ed alle cucine.

Art. 62 - 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.

E' 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 XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 63 - 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. 64 – Misure per eliminare i rischi interferenti

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

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

Art. 65 - 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. 66- 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. 67- Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori

I contenitori degli alimenti devono, di norma, essere consegnati direttamente presso le cucine e /o 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 porta pesi i contenitori che, se accatastati, devono essere appoggiati in ordine inverso alla distribuzione interna dei pasti, in modo tale, cioè, 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.

TITOLO XIII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art. 68 – 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. 69 – Manuale della Qualità

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

Art. 70 – 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. 71 – 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. 72 – 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. 73 – 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, AGECEC può fissare un adeguato termine entro il quale l'OEA dovrà conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, l'AGECEC procederà all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e all'eventuale risoluzione del contratto.

TITOLO XIV

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 74 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, il Comune di Verona, AGECEC e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito presso i Centri Cottura, presso le cucine, presso i refettori o presso laboratori o aziende che producono per conto dell'OEA, accompagnati, su richiesta, da personale dell'OEA.

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 utilizzate per l'espletamento del servizio.

Art. 75 - Controlli da parte del Comune di Verona

Al Comune di Verona spettano le funzioni di vigilanza e controllo sull'andamento del servizio di refezione scolastica.

Al fine di garantire un adeguato controllo il Comune di Verona potrà effettuare audit eseguibili in qualsiasi momento nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio.

Resto inteso che i rapporti diretti con l'OEA e con i suoi dipendenti potranno essere tenuti solamente da AGECEC.

Art. 76 - Controlli da parte di AGECEC

E' facoltà di AGECEC 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 i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 77 - Organismi preposti al controllo da parte di AGECS

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. 78 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati da AGECS

La Stazione appaltante, anche mediante soggetti esterni specializzati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

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

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

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

Art. 79 - Blocco delle derrate

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. 80 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte di AGECE

AGECE, 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 dal ricevimento della comunicazione, 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. 81 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

AGECE e il Comune di Verona al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità, istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:

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

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

E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'OEA.

Non è consentito ai componenti della Commissione mensa, 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.

Al termine della somministrazione di ogni piatto, i componenti della Commissione mensa potranno procedere all'assaggio della pietanza. Il personale dell'OEA provvederà a mettere a disposizione quanto necessario.

I membri delle commissioni riferiranno unicamente agli uffici preposti del Comune di Verona, che prenderà i provvedimenti che riterrà opportuni.

Art. 82 - Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'OEA in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato mensilmente da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo bimestre contrattuale, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

E' espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

Art. 83 - Obbligo di partecipazione dell'OEA alle riunioni convocate dall'AGEC

E' fatto obbligo all'OEA, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio o suo incaricato, di partecipare alle riunioni convocate dall'AGEC, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XV

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art. 84 - 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. La penalità sarà preceduta da regolare

contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

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

Sono pertanto definiti 4 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 Tecnico 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 giornaliere
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 Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
13	Per ogni variazione del menù 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	Ogniqualvolta 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
33	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 utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso all'OEA
4° livello	Euro 1.500,00
35	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
36	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)
37	Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
38	Ogniqualvolta, 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
39	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 ordinarie"</i> (allegato n.6);
40	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

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 10 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. 85 - Applicazione delle penali

La conformità della resa dei servizi da parte dell'OEA rispetto alle previsioni del capitolato è verificata a cura ed onere di AGECE o da soggetti da questa incaricati.

Qualora venissero riscontrate non conformità:

- a) Il personale AGECE preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare all'OEA la non conformità riscontrata;
- b) AGECE provvederà altresì a comunicare all'OEA eventuali Azioni Preventive necessarie per evitare potenziali non conformità, nonché i tempi per la loro messa in opera.

Tale comunicazione potrà essere puntuale (per ogni singola non conformità) ovvero cumulativa (per tutte le non conformità di un certo periodo o di una certa sede) e verrà effettuata con le seguenti modalità:

- AGECE farà pervenire all'OEA, a mezzo PEC le non conformità rilevate dagli organi di controllo di AGECE e/o dai suoi incaricati e le eventuali azioni correttive e/o preventive;
- 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, AGECE applicherà le penali previste al precedente articolo dandone comunicazione scritta all'OEA a mezzo PEC.

AGECE adotterà inoltre gli eventuali provvedimenti sanzionatori sulla base:

- delle controdeduzioni espresse dall'OEA;
- della gravità dell'accaduto;
- del reiterarsi dell'accaduto.

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 AGECE 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 XVI

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 86 - Ubicazione dei Centri Cottura, delle cucine e dei refettori

L'elenco dei Centri Cottura, delle cucine e dei refettori è riportato nell'allegato n. 7 *"Specifiche tecniche relative al dettaglio del numero di pasti e all'ubicazione delle strutture"*.

Art. 87 - Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

La Stazione appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA i locali di produzione e consumo del pasto (Centri Cottura, cucine e Terminali di Distribuzione). L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della presa in consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, 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 si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Art. 88 - 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, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dei beni eventualmente 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, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'OEA.

Art. 89 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'OEA devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente 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. 90 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell'OEA

Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utensileria, presenti presso le cucine e presso i Terminali di Distribuzione.

Sono poste a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali cucina e dei Terminali di Distribuzione.

Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n. 6 *"Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso i Centri Cottura, le cucine e presso i Terminali di Distribuzione"* allegata al presente capitolato (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie,

rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

L'OEA 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 effettuati dovranno essere annotate 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 che inizi il 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.

TITOLO XVII

SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 91 – Tempistica per l'avvio del sistema

E' posto a carico dell'OEA la fornitura di un sistema informatico (strumentazione hardware e software presso ciascuna struttura ad esso affidata) finalizzato ad una più efficiente gestione del Servizio di ristorazione scolastica, dalla prenotazione dei pasti alla comunicazione con la Stazione appaltante e con gli utenti.

Il sistema deve essere attivo e funzionante entro il tempo massimo di 30 giorni dall'avvio del servizio.

Art. 92 – Funzionalità del sistema

Il sistema informatico deve essere accessibile attraverso la rete Internet e deve essere completo di tutte le funzionalità del processo gestionale del servizio di Ristorazione Scolastica specialmente per quanto attiene alla prenotazione e alla rendicontazione del numero di pasti somministrati.

Il Sistema deve prevedere inoltre apposito Sito internet, le cui funzionalità devono essere conformi a quelle descritte nel progetto tecnico presentato in fase di offerta.

92.1 - Prenotazione pasti e raccolta presenze

L'attività di prenotazione quotidiana dei pasti è interamente a cura dell'OEA che dovrà individuare una modalità atta a garantire il minimo impatto sugli alunni e sull'attività didattica, ed assicurare nella mattinata, entro le ore 9,30, la registrazione di tutte le assenze, evitando il coinvolgimento dei bambini e l'utilizzo di badges o smart cards per la prenotazione.

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

Le caratteristiche minimali di tale sistema informativo dovranno essere le seguenti:

- Rilevazione delle presenze degli aventi diritto al pasto e trasmissione telematica delle prenotazioni alla cucina di competenza;
- Rilevazione giornaliera delle diete speciali da produrre;
- Gestione e correzione di eventuali prenotazioni doppie;
- Gestione manuale delle prenotazioni nel caso di dispositivo di prenotazione non funzionante o di entrata successiva al momento della trasmissione delle prenotazioni alle cucine;
- Mantenimento della rilevazione delle prenotazioni anche in caso di mancanza di connessione telematica;
- Rendicontazione dei pasti prenotati, per singolo centro refezionale, per tipologia di utente, per periodo;
- Funzionalità di ricerca per singolo utente o per centro refezionale;
- Funzionalità di gestione degli aspetti contabili relativi alla corresponsione delle tariffe fissate dal Comune di Verona per il servizio di refezione.

92.2 - Caratteristiche del sistema operativo, sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso un server, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili, e garanzia di Continuità Operativa.

Tutti coloro che partecipano alla filiera di produzione, messa in opera e mantenimento del sistema devono essere certificati ISO 27001 e la certificazione dovrà essere allegata al progetto presentato in sede di gara.

Si precisa che:

- sono a carico dell'OEA l'assistenza, la manutenzione, la formazione/affiancamento personale, supporto tecnico, assistenza telefonica/via mail/on site se necessario soprattutto nelle fasi di avvio del nuovo anno scolastico;
- L'OEA deve predisporre un servizio di apertura ticket on-line per permettere di segnalare problemi, disservizi o anomalie del software;
- Al termine del contratto, la licenza d'utilizzo del software, resterà di proprietà della Stazione appaltante.

92.3 - Accesso ai dati

In ogni momento il sistema dovrà consentire alla Stazione appaltante **l'accesso informatizzato** a tutti i dati contenuti nel sistema, di redigere e fornire statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio,

lo storico, i costi, le presenze, il numero e i pasti forniti, totale e parziale, secondo le date ed i periodi richiesti, anche distinti per plessi per alunni e insegnanti, ecc.

92.4 - RISPETTO DELLE NORME SULLA PRIVACY

L'OEA opererà nel totale rispetto della riservatezza nel trattamento dei dati, ai sensi della vigente normativa in materia di privacy (D.Lgs. n. 196/03) e della vigente regolamentazione comunale in materia.

A tal fine dovrà essere posta particolare cura relativamente alla documentazione riservata.

La Stazione appaltante provvederà a nominare l'OEA responsabile del trattamento dei dati personali (ordinari, sensibili e giudiziari) con apposito atto che l'OEA sottoscriverà per accettazione.

L'OEA ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso, e di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dell'appalto.

L'obbligo di cui sopra non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio, nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che il soggetto aggiudicatario sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni dovute.

L'OEA è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

92.5 - ULTERIORI ADEMPIMENTI

Alla scadenza del contratto e/o in caso di risoluzione anticipata l'OEA dovrà trasferire alla Stazione appaltante, senza alcun onere economico:

- **le licenze d'uso del software;**
- **utilizzo degli applicativi;**
- **tutti i dati raccolti relativi alla popolazione delle tabelle per l'utilizzo del software;**
- **la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware fornito e in dotazione all'interno del sistema.**

L'OEA dovrà altresì segnalare alla Stazione appaltante le eventuali forniture di servizi a corredo e fornire tutte le indicazioni necessarie a garantire la continuità del servizio e il buon funzionamento del sistema.

Inoltre compete all'OEA:

- a) **l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e manutenzione hardware, hosting e software e di ogni linea o apparato atti a garantire il funzionamento corretto del sistema informatico proposto dall'OEA e del sistema informatico in uso presso la Stazione appaltante per la parte di competenza del servizio di ristorazione;**

- b) **la formazione all'utilizzo del Sistema informativo** di tutto il personale coinvolto nella gestione (operatori Stazione Appaltante e Operatori OEA), con adeguati corsi che non prevedano per AGECS alcun onere o costo aggiuntivo;
- c) **eventuali giornate dedicate all'inserimento dati/assistenza** con personale incaricato dall'azienda informatica, in particolari periodi, a richiesta dell'Ente;
- d) **il trasferimento alla Stazione appaltante senza alcun onere o costo aggiuntivo delle licenze d'uso** del software e dei dati raccolti all'interno del Sistema, alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata dello stesso;
- e) **la fornitura di una postazione PC e di una stampante** presso ciascun Centro Cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- f) **connessione ADSL intestata all'OEA;**
- g) **la risoluzione di ogni eventuale problematica** connessa alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di **procedure alternative di emergenza** in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Art. 93 - Competenze della Stazione appaltante

Del sistema sopradescritto restano a carico della Stazione appaltante le seguenti Fasi gestionali:

- a) gestione anagrafica e iscrizione ai Servizi. L'OEA deve garantire l'efficienza del software e l'adeguata assistenza al personale comunale incaricato all'immissione dei dati;
- b) la definizione e gestione delle tariffe annuali del servizio ristorazione e relative riduzioni/esoneri;
- c) la comunicazione all'OEA delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, variazioni anagrafiche);
- d) la comunicazione all'OEA dei nominativi del personale scolastico avente diritto al pasto per ogni plesso scolastico.

TITOLO XVIII

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

Art. 94 - Prezzo del pasto e servizi connessi

Il prezzo unitario del pasto comprensivo degli spuntini di metà mattina 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 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.

In considerazione del fatto che AGECE potrà richiedere sia l'insieme del servizio (produzione/trasporto/somministrazione) ovvero solo una componente dello stesso, come previsto ai precedenti articoli, il prezzo unitario del pasto è suddiviso nelle seguenti componenti e percentuali:

- Costo pasto prodotto: 70%
- Costo pasto trasportato: 10%
- Costo pasto distribuito: 20%

Nel caso in cui AGECE presso alcuni plessi scolastici richieda la consegna e somministrazione del solo spuntino di metà mattina il prezzo è fissato nella percentuale del 8% del prezzo del pasto completo.

Nel caso in cui, in presenza di cucine dotate di Terminali di Distribuzione, l'OEA non intenda produrre in loco ma trasportare da un proprio Centro Cottura, non verrà compensata la componente prezzo relativa al trasporto in quanto lo stesso è dovuto ad una scelta organizzativa dell'OEA.

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 di AGECE, 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 da AGECE, 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.

Art. 95 - Fatturazione e pagamenti

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 da AGECE in favore dell'OEA a mezzo bonifico bancario.

In considerazione del fatto che possono essere richiesti sia l'insieme del servizio ovvero solo una componente dello stesso, come previsto ai precedenti articoli, il prezzo unitario è applicato per il pasto complessivamente prodotto-trasportato e distribuito, mentre sarà suddiviso nelle componenti di cui al precedente articolo solo al fine di poter, in fase di esecuzione e contabilizzazione, remunerare i servizi effettivamente richiesti e svolti.

Le fatture emesse mensilmente devono dettagliare i costi per la ristorazione scolastica, separati per ciascun plesso, salvo ulteriori dettagli che AGECE si riserva di richiedere.

Le fatture devono essere intestate e inviate ad AGECE all'indirizzo PEC comunicato successivamente alla stipula 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.

Il pagamento avverrà a 60 gg. dalla data della fattura, a seguito dell'emissione di relativa attestazione di regolarità da parte di AGECE, previa verifica di conformità delle prestazioni fornite.

Pertanto entro i primi 5 giorni di ogni mese l'OEA è tenuta a predisporre un rendiconto analitico delle prestazioni realizzate nel mese precedente ed inviarlo ad AGECE per consentirne la verifica: tali dati dovranno, a richiesta di AGECE, essere forniti su supporto informatico o con flusso dati avente le caratteristiche richieste da AGECE stessa.

Successivamente e previa verifica della documentazione succitata, verrà redatta una attestazione di regolarità da AGECE, all'interno della quale saranno conteggiate tutte le prestazioni effettuate nel mese di riferimento e ove AGECE opererà l'intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore e del subappaltatore.

AGECE è compresa nell'elenco delle aziende soggette a quanto previsto dal D.L. 50/2017. AGECE, pertanto, a fronte di una fattura ricevuta, erogherà l'importo complessivo al netto di IVA, che verrà versata da AGECE 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."

Le prestazioni fatturate dall'OEA dovranno essere conformi ai contenuti della relativa attestazione di regolarità. Eventuali differenze tra le prestazioni fatturate e quelle riconosciute a seguito di verifica di AGECE dovranno essere adeguatamente e tempestivamente rettificate dall'OEA.

La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo, da parte di AGECE, del versamento dei contributi assicurativi e previdenziali da parte dell'appaltatore.

AGECE non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'OEA non potrà opporre eccezione ad AGECE, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

AGECE potrà rivalersi, per il recupero delle penali comminate, il rimborso di spese e il risarcimento di eventuali danni contestati all'OEA, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della garanzia definitiva.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'OEA può sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente capitolato.

Art. 96 – 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 all'ufficio preposto della Stazione appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato da AGECS.

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 ad esibire, a semplice richiesta di AGECS, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente AGECS 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. 97 – Adeguamenti dei prezzi

In considerazione della durata annua del contratto non si applica la clausola di adeguamento dei prezzi.

TITOLO XIX

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 98 - 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. 99 - 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 Provincia di Verona.

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.

99.1 – 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. 100 – 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 posti 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), ad AGECS l'elenco nominativo 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. 101 – Direttore Tecnico del Servizio

L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico 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 Tecnico 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 Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea magistrale o triennale) ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.

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

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

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

Art. 102 – 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:

- somministrazione delle diete speciali;
- messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- Interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali.
- addestrare 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. 103 – Capi 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. 104 - 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. 105 - 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. 106 - 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. 107 - 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. 108 – Personale addetto all'Ufficio Servizio Ristorazione

L'OEA per la gestione dell'Ufficio Servizio Ristorazione deve impiegare proprio personale adeguatamente formato, che abbia maturato competenze specifiche in servizi analoghi e che sia esclusivamente dedicato allo svolgimento delle funzioni in carico all'Ufficio medesimo.

Il servizio deve essere aperto al pubblico dal lunedì al venerdì. L'orario minimo di apertura è dalle ore 9:00 alle ore 12:00.

Art. 109 - Norme comportamentali comuni del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;

- non trattenersi 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.

AGEC 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 AGECE. 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 di AGECE e gli addetti dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità.

TITOLO XX

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 110 - Oneri economici a carico dell'OEA

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

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del Contratto di Appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'OEA.

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 e alle cucine.
3. Spese per la fornitura e gestione del sistema informatico per prenotazione pasti;
4. Spese per le manutenzioni ordinarie presso i Centri Cottura, le cucine e i Terminali di Distribuzione;
5. Spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, vassoi ecc.;
6. 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.

7. 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 dell'AGEC, assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea.

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

Art. 111 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti

L'OEA prima dell'inizio del servizio di ristorazione 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

Art. 112- 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 determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 113 – Polizze Assicurative

L'OEA al momento 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 (unmilionesecientomila/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 (duemilionesecientomila/00) per sinistro
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona

I massimali devono essere rideterminato 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 prima della 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. 114 – Spese a carico della Stazione appaltante

AGEC si farà carico esclusivamente delle spese per fornitura di energia elettrica, acqua potabile e manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti e delle attrezzature,

La Stazione Appaltante si farà carico esclusivamente delle spese per:

- a) manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti e dei macchinari delle cucine e dei Terminali di Distribuzione;
Sono fatte salve le manutenzioni straordinarie dei macchinari eventualmente offerti dall'OEA, le quali restano interamente a carico di questo ultimo.
- b) spese per fornitura di energia elettrica, acqua potabile.

TITOLO XXI

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 115 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 1 anno, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione ovvero presumibilmente dal 17/08/2018 al 16/08/2019.

Alla scadenza naturale del contratto la Stazione appaltante, ai sensi del d.lgs 50/2016 e s.m.i. si riserva di richiedere all'OEA il rinnovo del contratto per un altro ulteriore anno alle medesime condizioni operative e contrattuali. La stazione appaltante eserciterà tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario

L'OEA è tenuto a continuare l'esecuzione di tutti i servizi di cui al presente capitolato anche dopo la scadenza 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 tratterrà 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. 116 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

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

La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione 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. 117 - Stipula del contratto

L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che verranno richieste da AGECE.

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 verrà 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. 118 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, AGECE 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, AGECE 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 da AGECE.

Art. 119 - 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. E' fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'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) impiego di personale non dipendente dell'OEA fatta eccezione per il personale interinale, o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'OEA;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio senza autorizzazione da parte di AGECS o non indicato in sede di offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'OEA dopo la comminazione di n° 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;

- r) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
- s) inosservanza e violazione dell'art. 53 comma 16ter del D. Lgs n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento di AGECS.

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. 120 - 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 ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 121 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art.105 del D.lgs n.50/2016.

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 30% dell'importo del contratto.

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori fatto salvo quanto previsto dal comma 13 dell'art.105 del D.lgs n.50/2016.

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, servizi di derattizzazione e deblattizzazione 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. 122 - 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 Verona.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate brevimanu, 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 di AGECS 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 conseguente alla variazione del 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. 123 - Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Verona 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. 124- Disposizioni finali

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