

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI VERONA
IN GESTIONE AD AGECE DAL 2022 AL 2025**

CSDP - CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

TITOLO I.....	5
INDICAZIONI GENERALI.....	5
Art. 1 – Glossario e acronimi.....	5
Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....	7
Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto.....	7
Art. 4 - Norme e obiettivi generali.....	7
Art. 5 - Lingua Ufficiale.....	8
Art.6 - Obblighi di riservatezza e di segretezza.....	8
Art. 7 - Tipologia del servizio.....	8
Art. 8 - Tipologia dell'utenza.....	8
Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza.....	8
Art. 10 - Inizio dell'erogazione del servizio.....	9
Art. 11 – Calendario di erogazione del servizio.....	9
Art. 12 - Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi.....	9
Art. 13 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	100
Art. 14 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte.....	10
Art. 15 – Obblighi normativi.....	10
TITOLO II.....	10
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	10
Art. 16 - Attività costituenti il servizio.....	10
Art. 17 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	11
Art. 18 - Specifiche tecniche.....	12
Art. 19 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti.....	12
TITOLO III.....	12
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	12
Art. 20 - Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	12
Art. 21 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	13
Art. 22 - Mancata fornitura di derrate prescrittive.....	13
Art. 23 - Mancata fornitura delle migliori su derrate offerte in fase di gara.....	13
Art. 24 - Iniziative a sostegno della biodiversità.....	14
Art. 25 - Iniziative a carattere sociale.....	14
Art. 26 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale.....	14
TITOLO IV.....	14
MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI.....	14
Art. 27 - Articolazione dei Menù.....	14
Art. 28 - Struttura dei menù ordinari, dei cestini e delle merende.....	15
Art. 29 - Variazione del menù.....	16
Art. 30- Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	16
TITOLO V.....	16
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI.....	16
Art. 31 - Diete speciali.....	16
Art. 32 - Diete leggere.....	17
Art. 33 - Diete a carattere etico-religioso.....	17
Art. 34 – Tipologie e numero utenti con dieta.....	17
Art. 35 - Menù in occasione di festività.....	18
Art. 36 – Giornate alimentari a tema.....	18
TITOLO VI.....	18
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI.....	18
Art. 37 - Quantità degli ingredienti.....	18
TITOLO VII.....	18
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	18
Art. 38 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	18
Art. 39 - Norme per una corretta igiene della produzione.....	19
Art. 40 - Indumenti di lavoro e DPI.....	19
Art. 41 - Igiene del personale.....	19

Art. 42 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	19
Art. 43 - Divieto di riciclo.....	19
TITOLO VIII.....	19
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	19
Art. 44 - Manipolazione e cottura.....	19
Art. 45 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	20
Art. 46 - Modalità di utilizzo dei condimenti.....	20
TITOLO IX.....	20
NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO DEI PASTI.....	20
Art. 47 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati	20
Art. 48 - Modalità di confezionamento delle diete.....	20
Art. 49 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto.....	21
Art. 50 - Mezzi di trasporto.....	21
Art. 51 - Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo non provviste di cucina.....	21
Art. 52 - Tempistica per il trasporto degli spuntini/merende e la consegna presso i luoghi di consumo.....	22
TITOLO X.....	22
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	22
Art. 53 - Norme e modalità per la somministrazione.....	22
Art. 54 - Rapporto personale - utenti in fase di somministrazione.....	22
Art. 55 - Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere.....	23
Art. 56 - Quantità in volumi e in numero.....	23
Art. 57 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti.....	23
TITOLO XI.....	23
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....	23
Art. 58 - Regolamenti.....	23
Art. 59 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi.....	24
Art. 60 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina.....	24
Art. 61 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	24
Art. 62 - Pulizie esterne ai Centri Cottura e alle cucine.....	25
Art. 63 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	25
Art. 64 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta.....	25
TITOLO XII.....	26
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	26
Art. 65 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	26
Art. 66 - Misure per eliminare i rischi interferenti.....	26
Art. 67 - Impiego di energia.....	26
Art. 68- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	26
Art. 69- Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori.....	26
TITOLO XIII.....	26
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	26
Art. 70 - Capitolato Speciale e Specifiche Tecniche.....	26
Art. 71 - Manuale della Qualità.....	26
Art. 72 - Manuale di Autocontrollo e Registro delle Manutenzioni.....	27
Art. 73 - Documento di Valutazione dei Rischi.....	27
Art. 74 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	27
Art. 75 - Rispetto delle norme di certificazione.....	27
TITOLO XIV.....	27
CONTROLLI DI CONFORMITA'.....	27
Art. 76 - Disposizioni generali.....	27
Art. 77 - Controlli da parte del Comune di Verona.....	27
Art. 78 - Controlli da parte di AGECS.....	27
Art. 79 - Organismi preposti al controllo da parte di AGECS.....	27
Art. 80 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati da AGECS.....	28
Art. 81 - Blocco delle derrate.....	28
Art. 82 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte di AGECS.....	28
Art. 83 - Diritto di controllo da parte del Comitato di Ristorazione Cittadino e di Plesso.....	28
Art. 84 - Customer Satisfaction.....	29
Art. 85 - Partecipazione dell'OEA alle riunioni convocate dall'AGECS.....	29
TITOLO XV.....	29

PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	29
Art. 86 – Penali.....	29
Art. 87 – Applicazione delle penali.....	31
TITOLO XVI.....	32
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	32
Art. 88 - Ubicazione dei Centri Cottura, delle cucine e dei refettori.....	32
Art. 89 - Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni.....	32
Art. 90 - Inventari di riconsegna.....	32
Art. 91 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	32
Art. 92 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell'OEA e migliorie.....	33
TITOLO XVII.....	34
SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO.....	34
Art. 93 – Tempistica per l'avvio del sistema.....	34
Art. 94 – Informazioni all'Utenza, sistema operativo e protezione dei dati personali (c.d. privacy).....	34
Art. 95 - Competenze della Stazione Appaltante.....	36
TITOLO XVIII.....	36
PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA.....	36
Art. 96 - Prezzo del pasto e servizi connessi.....	36
Art. 97 - Fatturazione e pagamenti.....	37
Art. 98 – Tracciabilità finanziaria.....	38
Art. 99 – Adeguamenti dei prezzi.....	38
TITOLO XIX.....	38
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	38
Art. 100 - Disposizioni generali relative al personale.....	38
Art. 101 - Rapporto di lavoro.....	38
Art. 102 – Clausola sociale - Organico e reintegro personale mancante.....	39
Art. 103 –Reintegro personale mancante della Stazione appaltante.....	39
Art. 104 – Direttore Tecnico del Servizio.....	39
Art. 105 – Dietologi per supervisione servizio di ristorazione e diete speciali.....	40
Art. 106 – Capi Cuochi.....	40
Art. 107 - Personale addetto alla preparazione pasti.....	40
Art. 108 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna pasti.....	40
Art. 109 - Personale addetto alla somministrazione pasti.....	40
Art. 110 – Formazione ed Informazione ai dipendenti dell'OEA.....	41
Art. 111 - Norme comportamentali comuni del personale.....	41
TITOLO XX.....	41
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	41
Art. 112 - Oneri economici a carico dell'OEA.....	41
Art. 113 – Comunicazione agli utenti.....	42
Art. 114- Garanzia definitiva.....	42
Art. 115 – Polizze Assicurative.....	42
Art. 116– Spese a carico della Stazione appaltante.....	43
TITOLO XXI.....	43
ASPETTI CONTRATTUALI.....	43
Art. 117 - Durata e importo del contratto.....	43
Art. 118 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto.....	44
Art. 119 - Stipula del contratto.....	44
Art. 120 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto – esecuzione in danno.....	44
Art. 121 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	44
Art. 122 - Licenze e autorizzazioni.....	45
Art. 123 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	45
Art. 124 - Ultimazione della fornitura e verifica della conformità.....	45
Art. 125 - Domicilio e recapito dell'OEA.....	46
Art. 126 – Codice etico Agec.....	46
Art. 127 – Controversie.....	46
Art. 128- Disposizioni finali.....	46

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
b) OEA	Operatore Economico Affidatario
c) Servizio di Ristorazione	tutti i servizi descritti nel presente CSDP
d) Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale o CSDP o capitolato	il presente documento comprensivo delle Specifiche Tecniche
e) Parti	Stazione appaltante e OEA
f) 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
g) 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
h) Emergenze	qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio
i) Inventario	l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
j) Menu	la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti
k) 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)
l) Pasto	le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio
m) 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
n) Dieta a carattere etico o religioso	pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture
o) Portata:	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)
p) Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta)
q) 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
r) 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

s) 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 al link https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam
t) 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
u) Prodotto locale	derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel CSDP o nei documenti gara
v) 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
w) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	alimenti o prodotti trasformati ottenuti in conformità delle vigenti norme
x) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	alimenti o prodotti trasformati contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG)
y) Prodotti Agricoli Tradizionali	alimenti o prodotti trasformati 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
z) Produzione dei pasti	l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti
aa) Trasporto dei pasti	il trasporto dei pasti dai centri cottura presso i locali di consumo
bb) Locali di consumo dei pasti o Terminali di Distribuzione o refettorio	ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione
cc) Distribuzione dei pasti	l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti
dd) Stoviglie	piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti
ee) Utensileria	coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti
ff) Tegameria	pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura
gg) Macchine da cucina	strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia
hh) Impianti	attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc)
ii) Arredi	complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione
jj) Rischi interferenti	tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI
kk) Linee Guida	"Linee Guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica" - Edizione 2017 aggiornata al 2020
ll) 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

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte, da erogare presso i locali concessi in comodato d'uso gratuito dalla Stazione Appaltante all'OEA.
2. L'uso dei locali è subordinato e inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.
3. Il servizio deve essere erogato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall'OEA in sede di offerta.
4. I beni eventualmente forniti dall'OEA in sede di gara o nel corso della durata contrattuale, derivanti da migliorie offerte e/o 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 senza il riconoscimento di alcun indennizzo o quota di ammortamento.
5. Le disposizioni contenute nel presente documento s'intendono riferite a ciascuna struttura affidata all'OEA, anche nel caso in cui non sia espressamente specificato.
6. Si precisa infine che il servizio richiesto si compone delle seguenti prestazioni:

DESCRIZIONE PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9

DESCRIZIONE PRESTAZIONI SECONDARIE
Servizi di pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato, compresi i refettori, 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 prodotti a seguito dell'esecuzione del servizio
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 comune dei pasti (refettori), fatta eccezione per le aule didattiche se destinate alla consumazione dei pasti
Servizio di trasporto e/o distribuzione dei pasti prodotti dalle cucine nelle quali opera personale dell'OEA o di AGECS, presso le strutture ubicate sul territorio comunale rientranti in tutto o in parte nell'elenco delle assegnazioni fatte dal Comune di Verona ad AGECS

Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

1. 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.
2. Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'OEA, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza.
3. 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 all'oggetto dell'appalto.

Art. 4 - Norme e obiettivi generali

1. 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.

2. Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/ o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Art. 5 - Lingua ufficiale

1. 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.
2. 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

1. 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

1. Il servizio prevede la produzione dei pasti presso i Centri Cottura e le cucine concesse in comodato d'uso gratuito dalla Stazione Appaltante all'OEA, il trasporto dei pasti, la somministrazione presso la scuola di produzione del pasto e/o presso altra scuola sul territorio comunale e il riassetto dei refettori.
2. La Stazione Appaltante si riserva di richiedere all'OEA anche il solo servizio di trasporto e/o distribuzione dei pasti. In questa ipotesi i pasti saranno preparati da AGECS e trasportati e/o distribuiti dall'OEA presso altre strutture in diretta gestione di AGECS.

Art. 8 - Tipologia dell'utenza

1. 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 altre analoghe strutture e il personale scolastico avente diritto e altro personale avente diritto;
 - alunni frequentanti i Centri Ricreativi Estivi (CER) e gli adulti aventi diritto.

Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza

1. Di seguito si riportano in tabella il numero presunto di pasti, merende e cestini – annuale e triennale - stimati sulla base di un anno solare standard.

Tipologia utenti	Numero strutture	n. medio pasti annui	n. medio merende annue	n. medio di cestini	n. medio pasti triennio	n. medio merende triennio	n. medio di cestini triennio
Centri cottura con trasporto dei pasti	4	856.457	97.679	12.340	2.569.370	293.037	37.020
Cucine con produzione e somministrazione interna dei pasti	11	338.186	18.659		1.014.559	55.978	
Centri Ricreativi Estivi	31	46.884	35.542		140.653	106.626	
TOTALE		1.241.527	151.880	12.340	3.724.581	455.641	37.020

Numero utenti con dieta attiva al 31/12/2021	828
---	------------

Maggiori dettagli sono contenuti nell'allegato n. 7 *“Specifiche tecniche relative al dettaglio del numero di pasti e all'ubicazione delle strutture”* 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) Trattandosi di appalto a misura, 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, senza che questo comporti il diritto da parte dell'OEA di richiedere la variazione del prezzo offerto.

- 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

1. 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 (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.
2. 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

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

	Inizio (*)	Termine (*)
Scuole dell'infanzia	01/09	30/06
Scuola primaria	12/09	08/06
Scuola secondaria di 1° grado	12/09	08/06
Centri Ricreativi Estivi	20/06	31/08

(*)

- a) La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di inizio e 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 - Divieto di interruzione del servizio, emergenze e altri eventi

1. 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 autorizzate dalla Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti alternativi semplificati, la cui composizione deve essere proposta in via preventiva alla Stazione Appaltante che ne deve dare autorizzazione. In tal caso il prezzo del pasto sarà quello relativo offerto dall'OEA per la fornitura di cestini

b) **Sciopero del personale AGECS**

In caso di sciopero del personale AGECS operante presso i plessi scolastici nei quali il personale AGECS provvede alla distribuzione dei pasti prodotti e trasportati da un centro cottura, l'OEA deve provvedere alla fornitura di cestini la cui composizione e le modalità di consegna saranno preventivamente concordate con AGECS. In tal caso il prezzo del pasto sarà quello relativo offerto dall'OEA per la fornitura di cestini.

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

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

d) **Interruzione temporanea del servizio per guasti**

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 che

comunque dovrà essere autorizzata dalla Stazione Appaltante. In tal caso il prezzo del pasto sarà quello relativo offerto dall'OEA per la fornitura di cestini.

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 e/o della Stazione Appaltante, 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

1. 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.
2. 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.
3. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituiscono 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 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

1. L'OEA entro il tempo massimo indicato nell'offerta tecnica o, in mancanza, entro il termine indicato dalla Stazione Appaltante deve mettere in atto le soluzioni innovative-migliorative-aggiuntive proposte e aggiuntive rispetto a quelle previste dal presente CSDP.
2. Dette soluzioni si intendono offerte, mantenute e ripetute per tutta la durata contrattuale, comprese le opzioni di rinnovo e proroga previste.
3. Qualora si ravvisassero difficoltà oggettive nella realizzazione delle proposte indicate nell'offerta tecnica l'OEA, in accordo con AGECS dovrà proporre e attuare nel corso dell'appalto soluzioni tecniche alternative di pari valore. In tal caso verrà redatto apposito verbale tra le Parti.
4. Diversamente, l'OEA sarà tenuto a rimborsare alla Stazione Appaltante il valore delle opere non attuate previa valutazione che la stessa si riserverà di fare e l'OEA sarà tenuto al pagamento di una penale come disciplinato al successivo art. 86.
5. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione Appaltante e devono essere ripetute integralmente per ogni periodo contrattuale successivo.

Art. 15 – Obblighi normativi

1. 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.
2. 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.
3. 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

1. 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 (anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici, se richiesto);
 - 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 mediante il sistema del legame misto in multirazione e in monoporzione, le diete leggere, le diete speciali, le diete a carattere etico religioso e vegetariane;

- 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 dopo scuola e/o le scuole dell'infanzia assegnate;
- h) la fornitura, il trasporto e la consegna dei pasti e della merenda pomeridiana per gli utenti dei Centri Estivi;
- i) l'allestimento, previa sanificazione, 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) il lavaggio delle stoviglie utilizzate per il servizio;
- m) 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;
- n) pulizia e sanificazione dei contenitori per la raccolta dell'umido;
- o) laddove richiesto dalla Stazione Appaltante la partecipazione del Direttore Tecnico o suo incaricato alle riunioni della Commissione mensa.

2. Il servizio prevede inoltre:

- a) L'esecuzione di servizi supplementari, qualora richiesti da AGECS, quali il servizio di produzione e/o trasporto e/o somministrazione di pasti/merende/spuntini e/o cestini presso le cucine gestite direttamente da AGECS;
- b) L'assunzione in proprio del servizio di preparazione, cottura e somministrazione pasti in cucine con servizio rivolto esclusivamente agli utenti fruitori delle medesime strutture scolastiche nelle quali sono inserite dette cucine;
- c) La fornitura di pasti, su richiesta della Stazione Appaltante, per altre tipologie di utenti quali Centri Sociali, Centri Anziani, Centri Estivi Ricreativi privati ecc.
- d) 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 concessi in comodato d'uso all'OEA;
- e) L'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di tutti i locali concessi in comodato d'uso all'OEA;
- f) L'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione Appaltante e/o nel caso di riscontrata necessità da parte dell'OEA, dei contenitori isotermini per il confezionamento e il trasporto dei pasti;
- g) L'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione appaltante, dello stoviglie e utensileria di cucina e dei refettori, che rimarranno di proprietà di AGECS;
- h) La collaborazione con la Stazione Appaltante per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni a istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla Legge 166/2016.

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, altre strutture analoghe

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, presso i refettori, e/o le aule e/o altri spazi idonei identificati dai dirigenti scolastici, dall'amministrazione comunale e/o dalla stazione appaltante.

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, prevista per lo spuntino di metà mattina, in quantitativi adeguati, salvo i casi concordati di volta in volta con la Direzione scolastica di competenza. Nelle scuole primarie o nelle scuole secondarie di primo grado, la frutta di norma viene distribuita al termine del pasto ma, in caso di espressa richiesta delle direzioni scolastiche, potrà essere distribuita sempre a cura dell'OEA, nel corso della mattinata senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. Al personale dell'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.

Di norma i tavoli saranno apparecchiati con tovaglie monouso. Nelle scuole dell'Infanzia è invece previsto l'utilizzo di tovagliato di stoffa.

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 AGECE. Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino, 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 *caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*
- Allegato n. 2 *limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti*
- Allegato n. 3 *menù*
- Allegato n. 4 *ricettario*
- Allegato n. 5 *procedure operative*
- Allegato n. 6 *manutenzione ordinaria presso cucine e locali di somministrazione*
- Allegato n. 7 *dettaglio del numero di pasti ed ubicazione delle strutture*
- Allegato n. 8 *D.U.V.R.I.*

Art. 19 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti

1. 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.
2. I dati raccolti devono essere trasmessi per via informatica, a cura del personale incaricato, alla cucina e centro cottura di competenza e ad AGECE.
3. Il sistema informatico - con le caratteristiche e le modalità meglio descritte al successivo art. 94 - deve essere attivo e funzionante entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di inizio delle attività.
4. 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, che entro le ore 9,30 rilevi giornalmente i pasti da erogare nel terminale di distribuzione.
5. Tale numero deve essere annotato sul "Foglio di prenotazione pasti", controfirmato dall'insegnante e/o dal Dirigente Scolastico o suo delegato quale richiesta di produzione da parte della struttura scolastica.
6. 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.
7. Al momento della consegna dei pasti ordinati, l'autista dell'OEA, dovrà controfirmare il modulo di cui sopra.
8. I Fogli di prenotazione pasti dovranno essere consegnati settimanalmente ad AGECE, accompagnati dai documenti di trasporto dei pasti, per permettere le attività di verifica necessarie 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)

1. 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. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche allegate.
2. Relativamente a tale prescrizione, prima della sottoscrizione del contratto e nei tempi indicati dalla Stazione Appaltante, l'OEA dovrà indicare quanto segue, pena la revoca dell'aggiudicazione:
 - a. Elenco dettagliato delle tipologie di prodotti per ottemperare alle prescrizioni CAM suddiviso per categoria;
 - b. Stima dei quantitativi di prodotti necessari ad ottemperare alle prescrizioni CAM per ogni tipologia di prodotto indicato e per ogni 12 mesi di contratto;
 - c. Valorizzazione dei prodotti di cui ai punti precedenti (valore unitario e valore complessivo)
 - d. Ulteriore valorizzazione dei medesimi prodotti di tipologia base/convenzionale (valore unitario e valore complessivo).

3. La verifica del rispetto delle prescrizioni previste dalla normativa sui CAM verrà effettuata, in contraddittorio, ogni 12 mesi di servizio tenendo conto di quanto dettagliato al punto 2, che farà parte integrante del contratto di appalto. A tal fine dovranno essere rese disponibili per tutto il periodo soggetto a valutazione tutti i DDT con l'indicazione della data di consegna, specifiche del prodotto (biologico o DOP, ecc.), consultabili in apposito archivio informatico.

Art. 21 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. 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:
 - a) Le derrate alimentari previste nella *"Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"* (Allegato n.1);
 - b) Le derrate alimentari nelle tipologie e percentuali indicate nel DM 65 del 10/03/2020 sui "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.
2. Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 2 "Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti".
3. Per quanto concerne i prodotti DOP, i prodotti IGP e le STG, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%.
4. 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.
5. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.
6. E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.
7. 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.
8. 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 derrate prescrittive

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite per cause motivate da forza maggiore, con riferimento ai vincoli normativi sui CAM, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno (es: mancanza del cavolo cappuccio biologico con sostituzione di cavolo cappuccio convenzionale).
2. In ogni caso l'OEA deve comunicare preventivamente alla Stazione Appaltante quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.
3. In tal caso l'OEA rimborserà alla Stazione Appaltante la differenza del valore economico tra la derrata prescrittiva non fornita e la medesima derrata, di tipo convenzionale, con la valorizzazione dichiarata in se di stipula del contratto di appalto.
4. Qualora la differenza dei prezzi, di cui al punto precedente, risulti pari a zero o non sia reperibile/valutabile, l'OEA rimborserà alla Stazione Appaltante a titolo di ristoro un importo pari al 20% del prezzo della derrata prescrittiva in questione, per i quantitativi non forniti.
5. La verifica del rispetto delle forniture previste dai Cam verrà effettuata e condivisa fra le parti ogni 12 mesi di contratto.
6. Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dalla Stazione Appaltante o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dall'OEA, oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata la penale pari a € 500,00.

Art. 23 - Mancata fornitura delle migliori su derrate offerte in fase di gara

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più delle migliori su derrate offerte dall'OEA in

sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato o nelle modalità/quantitativi previsti dall'offerta dovrà esserne data preventiva, motivata e documentata comunicazione alla Stazione Appaltante con preavviso di almeno 24 ore. Qualora la criticità riguardasse la fornitura di derrate, esse dovranno essere momentaneamente sostituite previa approvazione di AGECON con altre derrate equivalenti, presenti nella specifica tecnica relativa alle Tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menu del giorno.

2. Al verificarsi di tale ipotesi per mancata comunicazione o per fornitura difforme l'OEA sarà soggetta alle penali previste all'art. 86.
3. Nel caso in cui il mancato rispetto di quanto offerto fosse rilevata dalla Stazione Appaltante o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dall'OEA, oltre alle penali sopra citate, sarà applicata una penale pari a € 500,00.
4. Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dall'OEA che questa non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) la Stazione Appaltante si riserva di non applicare la penale.

Art. 24 - Iniziative a sostegno della biodiversità

1. 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.
2. 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.
3. 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 - Iniziative a carattere sociale

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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. 26 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

1. In conformità a quanto previsto dalle **“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”** della Regione Veneto e della Legge 19 agosto n. 166/2016, la Stazione Appaltante intende contribuire alla riduzione dello spreco di cibo, destinandolo ad organizzazioni no-profit.
2. A tal fine l'OEA deve collaborare con la Stazione Appaltante e dare concreta attuazione ai progetti concordati con le Onlus per il recupero dei pasti non consumati.

TITOLO IV

MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art. 27 - Articolazione dei Menù

1. 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).
2. I menù sono articolati su 5 settimane e suddivisi in menù *“autunno-inverno”* e 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 indicativamente all'inizio del mese di maggio e termina indicativamente a metà ottobre.

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

3. Per quanto riguarda il menù per i Centri Estivi Ricreativi si precisa che il menù 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 pomeridiana e di un succo di frutta.
4. 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. 28 - Struttura dei menù ordinari, dei cestini e delle merende

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

La struttura del menù giornaliero (*) per tutte le utenze/strutture scolastiche e/o assegnate, è composta da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione (**) - offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana – o yogurt
- 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 su richiesta della 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.

Si precisa che l'OEA dovrà provvedere al lavaggio di tutte le tipologie di frutta fornite prima della somministrazione.

28.2 – Spuntino di metà mattina per le scuole d'Infanzia e scuole primarie e/o secondarie

Nelle scuole dell'infanzia è richiesto all'OEA di anticipare la distribuzione della frutta prevista per il pranzo. La frutta dovrà essere quotidianamente consegnata lavata, sbucciata e porzionata.

L'anticipo di tale servizio deve essere erogato anche per gli utenti delle scuole primarie e per scuole secondarie di 1° grado ove richiesto dalla Stazione Appaltante. In queste due tipologie di scuola la frutta dovrà essere consegnata solo lavata.

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

28.3 – Merenda del pomeriggio

La merenda del pomeriggio, da erogare solo per le scuole dell'infanzia, è composta da: pane e marmellata o latte fresco (non UHT) e cioccolato o tè o frutta.

28.4 – Merenda del pomeriggio per i centri estivi

La merenda è composta da: dessert o yogurt o frutta o succhi di frutta. La Stazione Appaltante si riserva di valutare una diversa composizione della merenda (es: merende confezionate) in caso di particolari necessità.

28.5- Cestini

La Stazione Appaltante potrà richiedere all'OEA la fornitura di 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 relative a strutture nelle quali opera l'OEA o personale di AGECE.

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

A richiesta della Stazione Appaltante le preparazioni dovranno essere consegnate in contenitori gastronomici.

I cestini dovranno essere consegnati esclusivamente in luoghi e orari indicati da AGECE.

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 naturale da 50 cl in confezione PET
- ✓ n. 1 tovagliolo di carta

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).

Nel caso in cui il cestino non sia fornito nella sua completezza, dal valore offerto verrà detratto il valore dei prodotti non forniti.

Art. 29 - Variazione del menù

1. 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;
 - casi motivati finalizzati all'evitare lo spreco di alcune derrate alimentari.
2. I menù potranno variare in base alle indicazioni di AGECS, del Comune di Verona o in base a quanto definito dal Comitato di Ristorazione Cittadina.
3. Tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente comunicare all'OEA apportando conseguentemente modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.
4. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti.
5. In casi particolari l'OEA può proporre variazioni che potranno in ogni caso essere effettuate, previa 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 nell'Allegato n. 4

Art. 30- Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

1. 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.
2. 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.
3. 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. 31 - Diete speciali

1. 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.
2. 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.
3. La dietista ha anche il compito di ricevere direttamente dalla Stazione Appaltante la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici.
4. La dieta speciale potrà essere approntata solo a seguito dell'invio della richiesta e delle conseguenti prescrizioni mediche o indicazioni specifiche da parte della Stazione Appaltante. L'OEA non può trattenere

documentazione in originale e qualora le fosse consegnata erroneamente dovrà tempestivamente recapitarla alla Stazione Appaltante.

5. 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.
6. La Stazione Appaltante metterà a disposizione della dietista tutti i certificati medici presentati dall'utenza per approntare correttamente le diete speciali.
7. Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.
8. La stazione Appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.
9. Nella gestione delle diete – in generale – l'OEA dovrà adottare il progetto offerto in sede di gara.

Art. 32 - Diete leggere

1. L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere qualora le venga fatta richiesta, anche in modo diretto, 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 dalle seguenti alternative: riso o pasta in bianco, patate lesse, tacchino o pollo in bianco, formaggio a pasta molle, frutta fresca di stagione.
2. La stazione Appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari aventi le medesime caratteristiche.
3. La stazione Appaltante deve essere informata delle diete leggere giornaliere somministrate.

Art. 33 - Diete a carattere etico-religioso

1. Nei casi di diete a carattere etico-religioso l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto giornaliero previsto, i menù alternativi, previsti dalla Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari aventi le medesime caratteristiche.
2. La dieta potrà essere approntata solo a seguito dell'invio della richiesta da parte della Stazione Appaltante. L'OEA non può trattenere documentazione in originale e qualora le fosse consegnata erroneamente dovrà tempestivamente recapitarla alla Stazione Appaltante.

Art. 34 – Tipologie e numero utenti con dieta

Alla data del 31/12/2021 risultano nr. 828 utenti attivi con dieta, suddivisi nelle tipologie sotto elencate:

MOTIVO DIETA	TIPOLOGIA	N.
SALUTE	allergia/intolleranza	195
	celiachia	38
	diabete	6
	favismo	32
	ipercolesterolemia	1
	ipolipidica	1
	iposodica	1
	reflusso	2
	bianca	1
	semiliquida	1
	personalizzata	30
	tot	308
ETICO/RELIGIOSE	etico/religiose	465
	latto-ovo-vegetariano	45
	vegano	10
	Tot.	520

	Totale complessivo	828
--	---------------------------	------------

Nel corso dell'anno 2021 il numero di cui sopra risulta aver subito variazioni minime, intorno 5 %.

Art. 35 - Menù in occasione di festività

1. 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 ad esempio gnocchi o castagne in base al calendario comunicato dalla Stazione Appaltante.
2. In occasione delle feste di inizio o di fine anno scolastico, oltre al menu normale, potranno essere richiesti menu specifici es: pizza senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per la Stazione Appaltante.

Art. 36 – Giornate alimentari a tema

1. 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.
2. L'OEA, dovrà inoltre, organizzare le giornate a tema "prodotti locali" come indicato in sede di offerta tecnica e, quindi, assicurare l'approvvigionamento dei prodotti offerti presso i produttori locali ivi indicati.

TITOLO VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Art. 37 - Quantità degli ingredienti

1. 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 al ricettario"* (Allegato n. 4).

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 38 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

1. 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.
2. Pertanto l'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso i Centri Cottura, 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.
3. Presso i Centri Cottura, 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.
4. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e somministrazione, anche in formato elettronico, e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.
5. L'OEA deve fornirne copia alla Stazione Appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati dei Piani di Autocontrollo applicati e degli eventuali verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

Art. 39 - Norme per una corretta igiene della produzione

1. 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.
2. 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. 40 - Indumenti di lavoro e DPI

1. 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.
2. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed eventualmente essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti fra preparazione e la distribuzione dei pasti ed i lavori di pulizia. Per questi ultimi è consentito l'uso di sovracamici monouso da indossare sulla divisa prevista per le operazioni di produzione e somministrazione.
3. 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.
4. L'OEA deve fornire DPI monouso quali sovrascarpe, camici, cuffie, al personale della stazione appaltante, o dalla stessa incaricata, che abbia necessità di accedere alle strutture oggetto del servizio per effettuare controlli relativi all'attività di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti.

Art. 41 - Igiene del personale

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

Art. 42 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. 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.
2. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0°- 4° per le 72 ore successive.
3. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione Appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 43 - Divieto di riciclo

1. 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.

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 44 - Manipolazione e cottura

1. Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti devono essere effettuate secondo quanto previsto dall'Allegato n. 5 "*Specifiche tecniche relativa alle procedure operative*".
2. I pasti devono essere preparati nella giornata di consumo ed idoneamente conservati fino al momento della somministrazione.
3. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, in casi eccezionali, di concedere deroghe specifiche purché dopo la cottura le preparazioni vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.
4. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, brasati, ragù.
5. La preparazione dei pasti veicolati deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.
6. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

7. 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.
8. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi o materiale di pulizia di qualsiasi genere e tipo.

Art. 45 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

1. 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. 46 - Modalità di utilizzo dei condimenti

1. Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.
2. 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 aggiunto al momento della somministrazione concordando la metodologia di somministrazione più adatta al caso specifico.
3. I condimenti in contenitori multidose destinati agli adulti, 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.o. in confezione originaria, sale iodato, aceto. L'OEA deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.
4. La Stazione Appaltante si riserva in specifiche e motivate occasioni di richiedere condimenti in formato monodose senza ulteriori aggravii economici.

TITOLO IX

NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 47 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati

1. L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto deve "conservare" i pasti nelle apposite attrezzature.
2. 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.
3. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il peso, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.
4. 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. 48 - Modalità di confezionamento delle diete

1. Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o pietanzieri con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.
2. Le diete leggere e per motivi etico religiosi potranno essere confezionate in pluriporzione separate dai pasti standard e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.
3. Ogni dieta deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico/il cognome e nome dell'utente/ la classe e sezione/ descrizione pietanza cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.
4. L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso le cucine, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.
5. Il trasporto presso terminali di distribuzione sarà effettuato con contenitori isotermitici, atti a mantenere la temperatura delle diete in essi contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo.
6. 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.
7. In ogni caso l'OEA deve operare in conformità a quanto proposto in tema di gestione delle diete in sede di offerta tecnica.

Art. 49 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

1. Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve utilizzare contenitori e bacinelle gastronorm.
2. 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.
3. AGECEC metterà a disposizione dell'OEA i contenitori isotermitici 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.
4. Nel caso in cui nella fase di avvio o 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, nel qual caso l'OEA, al termine dell'appalto, potrà rientrarne in possesso senza corrispondere oneri alla Stazione Appaltante.

Art. 50 - Mezzi di trasporto

1. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d'orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermitica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.
2. 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. 51 - Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo non provviste di cucina

1. 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.
2. 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.
3. La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari:

Scuole dell'Infanzia	tra le ore 11,30 e le ore 11,55
Scuole primarie e secondarie	- tra le ore 12,00 e le ore 12,25 per i turni unici - tra le ore 11,30 e le ore 11,55 per i primi turni - tra le ore 12,30 e le ore 12,55 per i secondi turni e per le scuole secondarie
Centri Estivi Ricreativi	tra le ore 11,50 e le ore 12,00

4. La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo non superiore a 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 ammesso.
5. 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.
6. 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.
7. Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di distribuzione e settimanalmente inoltrati, a cura dell'OEA, ad AGECEC, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.
8. Si precisa che, solo per il primo mese di attività, ovvero nel periodo di messa in funzione del sistema informatico, di cui al successivo art. 94, le bolle di consegna dovranno essere corredate dai moduli di rilevazione.
9. 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. 52 - Tempistica per il trasporto degli spuntini/merende e la consegna presso i luoghi di consumo

1. Gli spuntini/merende di metà mattina e del pomeriggio dovranno essere consegnati, senza oneri aggiuntivi per AGECS, a cura dell'OEA nelle singole classi.
2. Gli spuntini di metà mattina e le merende del pomeriggio dovranno essere consegnate presso i luoghi di consumo 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 di somministrazione da rispettare:

Spuntino di metà mattina scuole primarie che lo richiedono separato dal pasto	tra le ore 10:00 e le ore 10:30
Spuntino di metà mattina scuole dell'infanzia	tra le ore 9:15 e le ore 9:45
Merenda del pomeriggio	tra le ore 15:00 e le ore 15:30

3. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, AGECS comunicherà all'OEA eventuali modifiche degli orari prefissati.
4. 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.
5. Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di Distribuzione e mensilmente inoltrati, a cura dell'OEA, ad AGECS, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO X SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 53 - Norme e modalità per la somministrazione

1. 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.
2. 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.).
3. 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.
4. La somministrazione dei pasti sarà effettuata in modalità self service assistito o al tavolo, in refettorio 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.
5. 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.
6. Nel caso di somministrazione su più turni, al termine di ogni turno l'OEA deve provvedere allo sgombero dei tavoli, alla loro pulizia e sanificazione.
7. 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. 54 – Rapporto personale – utenti in fase di somministrazione

1. Per la somministrazione dei pasti la Stazione appaltante richiede il seguente rapporto minimo 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° gradoEssendo la situazione dei vari siti scolastici ove viene erogato il servizio mensa molto eterogenea, il rapporto di cui sopra sarà valutato complessivamente per ogni ordine di scuola: infanzia, primaria, secondaria.

2. L'OEA ha l'obbligo di mantenere il più possibile invariato il personale addetto alla somministrazione presso ciascun plesso scolastico, in modo da creare un rapporto stabile e di confidenza con gli utenti.
3. 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. 55 – Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere

1. 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 dell'infanzia saranno impiegate tovagliato di stoffa (a meno di diverse disposizioni di natura igienico sanitario) e per gli utenti delle primarie saranno impiegate tovaglette di carta; per gli utenti delle scuole secondarie saranno impiegati vassoi, con tovaglietta coprivassoio in carta.
 - ✓ Per tutti gli utenti saranno utilizzati piatti piani e fondi in ceramica/melamina, ciotole per minestre in brodo in ceramica/melamina e bicchieri in melamina, 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.
2. Il tovagliato e il reintegro 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.
3. Nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile. Per nessuna ragione potranno essere attribuiti alla stazione Appaltante maggiori oneri in ragione di tali ipotesi.

Art. 56 - Quantità in volumi e in numero

1. 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. 57 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti

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

Scuole d'Infanzia	dalle ore 12:00 alle ore 12:40
Scuole primarie turno unico	dalle ore 12:30 alle ore 13:15
Scuole primarie I turno	dalle ore 12:00 alle ore 12:40
Scuole primarie II turno/ Scuole secondarie	dalle ore 13:00 alle ore 13:45
Centri Estivi Ricreativi	dalle ore 12:15 alle ore 13:00

2. Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con la Stazione Appaltante.
3. In caso di situazioni straordinarie che potrebbero protrarsi anche per l'intero anno scolastico, riguardanti fino ad un massimo del 10% dei plessi scolastici oggetto del servizio, l'OEA dovrà garantire il servizio su 3 turni, senza ulteriori oneri a carico della Stazione Appaltante. In tal caso l'orario di effettuazione del servizio sarà concordato con la Stazione Appaltante.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 58 - Regolamenti

1. 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.
2. 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.

3. 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.
4. 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. L'OEA, in caso di necessità, dovrà integrare la dotazione di armadietti presente in loco a propria cura e spesa.
5. 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.

Art. 59 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

1. 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.
2. Le attività da eseguire presso i refettori prima del servizio consistono in pulizia, sanificazione ed apparecchiamento dei tavoli.
3. 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 (solo refettorio);
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
 - spazzatura e detersione dei pavimenti (solo refettorio);
 - pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici adiacenti al refettorio;
 - pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.
4. Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.
5. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'OEA dovrà provvedere a:
 - sparecchiare e sanificare i tavoli;
 - effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
 - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art. 60 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

1. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono in posizione OFF.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.
4. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 61 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. 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 e successive modificazioni.
2. 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 ...;
3. 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.

4. 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.
5. Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
6. 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. 62 - Pulizie esterne ai Centri Cottura e alle cucine

1. 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.
2. Dare comunicazione alla Stazione Appaltante, entro 2 giorni dall'accadimento, del numero di matricola di eventuale attrezzatura provvisoriamente depositata da parte dell'OEA nelle aree esterne di pertinenza dei Centri Cottura e delle cucine in attesa di recupero e/o smaltimento da parte del Comune di Verona, proprietario della stessa.

Art. 63 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

1. 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.
2. In particolare l'OEA deve effettuare presso i Centri Cottura e presso le cucine, nonché presso i locali di sporzionamento dei refettori, 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.
3. 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.
4. 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.)
5. L'OEA è tenuta anche ad effettuare, su richiesta della Stazione Appaltante, interventi di disinfestazione delle aree esterne di pertinenza dei Centri Cottura e delle cucine.

Art. 64 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta

1. 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. Resta in capo all'OEA l'onere per il conferimento presso i cassonetti di raccolta dei materiali monouso impiegati a seguito dell'interruzione temporanea, anche se prolungata, del servizio ordinario di somministrazione dei pasti che comporti l'impossibilità di utilizzo di stoviglie lavabile, dovuta a qualsiasi motivazione (lavori alla struttura e/o agli impianti e/o guasti all'attrezzatura).
2. 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.
3. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.
4. 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.
5. È tassativamente vietato utilizzare carrelli portavivande per effettuare il trasporto dei rifiuti presso i cassonetti di raccolta. I rifiuti devono essere trasportati presso i cassonetti di raccolta in momenti diversi dall'uscita degli utenti da scuola o dalla presenza dei genitori fuori dai cancelli delle scuole.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 65 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

1. 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.
2. Dovranno inoltre essere sempre forniti ed utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
3. 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. 66 – Misure per eliminare i rischi interferenti

1. 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).
2. 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. 67 - Impiego di energia

1. 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. 68- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. 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. 69- Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori

1. 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.
2. 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).
3. 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. 70 – Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale e Specifiche Tecniche

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

Art. 71 – Manuale della Qualità

1. L'OEA deve depositare in copia anche in formato elettronico, presso i Centri Cottura e Cucine, il Manuale della Qualità e mantenerlo aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 72 – Manuale di Autocontrollo e Registro delle Manutenzioni

- 4- L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere e trasmettere alla Stazione Appaltante il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche allegate al presente Capitolato, nonché redigere, sempre entro la medesima tempistica, il Registro delle Manutenzioni, sul quale dovranno essere annotati in tempo reale gli interventi effettuati dalle ditte abilitate. Al Registro delle Manutenzioni dovranno essere allegati e quindi conservati i rapportini di intervento. Tale registro deve essere messo a disposizione della Stazione Appaltante quando ne faccia richiesta.

Art. 73 – Documento di Valutazione dei Rischi

1. 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. 74 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

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

Art. 75 – Rispetto delle norme di certificazione

1. 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.
2. Qualora l'OEA dovesse disattendere tale previsione, AGECE può fissare un adeguato termine entro il quale l'OEA dovrà conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, l'AGECE procederà all'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e/o all'eventuale risoluzione del contratto.

TITOLO XIV

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 76 - Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, il Comune di Verona, AGECE e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito presso i Centri Cottura, presso le cucine, presso i refettori o presso laboratori e/o aziende che producono per conto dell'OEA, accompagnati, su richiesta, da personale dell'OEA.
2. 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. 77 - Controlli da parte del Comune di Verona

1. Al Comune di Verona spettano le funzioni di vigilanza e controllo sull'andamento del servizio di refezione scolastica.
2. 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.
3. Resta inteso che i rapporti diretti con l'OEA e con i suoi dipendenti potranno essere tenuti solamente da AGECE.

Art. 78 - Controlli da parte di AGECE

1. E' facoltà di AGECE effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.
2. 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. 79 - Organismi preposti al controllo da parte di AGECE

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

2. 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.
3. 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 la cui fornitura è posta in capo all'OEA.
4. 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. 80 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati da AGECE

1. 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.
2. Gli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
3. 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.
4. 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. 81 - Blocco delle derrate

1. 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".
2. 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. 82 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte di AGECE

1. AGECE, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni, alle quali quest'ultimo 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.
2. L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.
3. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito alcuna controdeduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 83 - Diritto di controllo da parte del Comitato di Ristorazione Cittadina e di Plesso

1. AGECE e il Comune di Verona al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità, istituisce gli organismi sopra citati 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 CSA, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
 - ✓ consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico
 - ✓ pulizia degli ambienti.
2. 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 a CRC e CRP.
3. I componenti di CRC/CRP, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice e copricapo monouso fornito dall'OEA.

4. E' fatto assoluto divieto ai componenti di CRC/CRP di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'OEA.
5. Non è consentito ai componenti di CRC/CRP, 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.
6. Al termine della somministrazione di ogni piatto, i componenti di CRC/CRP potranno procedere all'assaggio della pietanza. Il personale dell'OEA provvederà a mettere a disposizione quanto necessario.
7. I membri di CRC/CRP riferiranno unicamente agli uffici preposti del Comune di Verona, che prenderà i provvedimenti che riterrà opportuni.

Art. 84 - Customer Satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'OEA, 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 dovrà essere proposto alla Stazione Appaltante che si riserva di accettarne contenuti, i tempi e modalità di somministrazione.
2. L'OEA deve relazionare almeno una volta l'anno la Stazione Appaltante sull'esito del sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio, che potrà essere effettuato previa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante.
3. 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. 85 - Partecipazione dell'OEA alle riunioni convocate dall'AGEC

1. Su richiesta della Stazione Appaltante, l'OEA, nella persona del Direttore Tecnico del servizio o suo incaricato, dovrà 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. 86 - Penali

1. 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, come meglio specificato nel successivo articolo. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
2. 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.
3. 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	Da Euro 100,00 a Euro 500,00
1	Per ogni attrezzatura non indicata nel Registro di Manutenzione € 100
2	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 € 100
3	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione Appaltante € 100
4	Per ogni mancata comunicazione alla stazione Appaltante di criticità/non conformità rilevate/comunicate dagli/agli operatori OEA, durante il servizio di somministrazione dei pasti € 100
5	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste € 100
6	Per ogni persona mancante e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta € 200
7	Per ogni attrezzatura spostata senza il preventivo formale nulla osta da parte della Stazione Appaltante € 200
8	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo € 200

9	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in comodato d'uso all'OEA € 200
10	Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti € 300
11	Per ogni persona mancante e per ogni giorno delle figure professionali previste in sede di offerta: cuochi € 300 , dietista € 400 , Direttore Tecnico € 500
12	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta € 500
13	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere € 500
14	Per ogni caso di mancato rispetto di quanto offerto o previsto dalla normativa CAM e dichiarato in sede di sottoscrizione del contratto di appalto e che sia rilevato dalla Stazione appaltante o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità e/o non preventivamente comunicata dall'OEA (es: sostituzione di fornitore, sostituzione di derrata ecc.) € 500
2° livello	Da Euro 600,00 a Euro 800,00
15	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante € 600
16	Per ogni mancata trasmissione del Registro di Manutenzione attrezzatura alla Stazione Appaltante € 600
17	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta € 600
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato € 600
19	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione Appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP € 600
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti € 700
21	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari, al piano di autocontrollo e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative € 800
22	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata € 800
3° livello	Euro 900,00
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 grammature previste dalle <i>Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature</i> per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
25	Per ogni derrata non conforme alle <i>"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"</i> rinvenuta nel magazzino o utilizzata per le preparazioni
26	Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP)
27	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>"Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti"</i> , nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni
28	Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
29	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso il Centro Cottura e/o presso le cucine, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o i refettori, in relazione al piano di sanificazione;
4° livello	Euro 1.200,00
30	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti</i> , nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
31	Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
32	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
33	Ogniquale volta, 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
34	Per ogni mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle “ <i>Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria</i> ” (allegato n.6);

4. Sono inoltre definite altre penali da applicarsi in occasione del mancato rispetto, da parte dell'OEA, di quanto offerto in fase di gara:

35	Per ogni materia prima principale utilizzata per la produzione delle pietanze previste nelle giornate a tema “Prodotti Locali” che non rispetti le caratteristiche offerte in sede di gara € 2.000,00
36	Per ogni giornata a tema “Prodotti Locali” offerta in fase di gara e non realizzata € 10.000,00
37	Nel caso in cui per un dato produttore locale indicato nell'offerta tecnica, dopo ogni 12 mesi di servizio, non risulti una fornitura di prodotto almeno pari alle quantità offerte: Rimborso del quantitativo mancante valorizzato al prezzo indicato in fase di gara aumentato del 50%
38	Qualora offerto, per ogni giorno di interruzione di fornitura di pane prodotto con grani interamente di origine italiana € 1.000,00
39	Qualora offerto, per ogni giorno di interruzione di fornitura di pasta prodotta con grani interamente di origine italiana € 1.000,00
40	Qualora il progetto di comunicazione e/o le migliorie relative ad attrezzature/macchinari e immobili offerti in sede di gara non vengano messe in atto nei tempi e nei modi previsti e concordati, il 10% del valore economico delle suddette migliorie/progetto informativo determinato/sostenuto dalla Stazione Appaltante

5. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali.
6. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.
7. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello, con applicazione della relativa penale, nel corso dello stesso anno scolastico, la Stazione Appaltante si riserva di risolvere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 87 - 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:
 - Il personale AGECE preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare all'OEA la non conformità riscontrata;
 - 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/o comunicate;
 - ✓ 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.

5. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che AGECE intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.
6. Le somme eventualmente fatturate da AGECE a titolo di penale verranno trattenute e compensate 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. 88 - Ubicazione dei Centri Cottura, delle cucine e dei refettori

1. 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. 89 - Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. 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 farà parte integrante dei documenti contrattuali e potrà essere stilato in contraddittorio tra le Parti oppure redatto da AGECE. In questo secondo caso verrà indicato all'OEA un congruo tempo tecnico per la verifica e l'eventuale contestazione dello stesso.
2. E' posta in capo all'OEA l'esecuzione, prima dell'avvio del servizio, degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali, compresi infissi ed impianti, destinati alla preparazione degli alimenti, alla loro sporzionatura e degli spazi accessori, necessaria per avviare il servizio in luoghi conformi alle regole igienico-sanitarie e di sicurezza.
3. E' posta in capo all'OEA l'esecuzione, prima dell'avvio del servizio, degli interventi di manutenzione ordinaria dell'attrezzatura destinata alla preparazione degli alimenti presente negli spazi oggetto del servizio.
4. Tutti i macchinari e le attrezzature presenti presso i locali di produzione e consumo sono di proprietà della Stazione appaltante.
5. Tutte le attrezzature e macchinari offerti in sede di gara, per ogni periodo contrattuale ed accettate dalla stazione appaltante, dovranno essere fornite per ogni periodo contrattuale e dovranno intendersi di proprietà della stazione appaltante, senza, quindi, alcun onere economico a carico della stessa.
6. E' fatto divieto all'OEA di spostare qualsiasi attrezzatura, anche temporaneamente, tra i vari siti nei quali effettua il servizio senza preventiva formale autorizzazione da parte della Stazione Appaltante. Eventuali richieste di spostamento dovranno essere accompagnate dal numero di inventario dell'attrezzatura in questione.
7. 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.
8. Al termine del contratto, tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utenzieria presenti presso i locali, dovranno risultare a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Art. 90 - Inventari di riconsegna

1. 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 e comprendere quelli forniti a seguito di offerta accettata in sede di gara, al netto dei beni eventualmente dismessi. 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.
2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'OEA.

Art. 91 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. 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 sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art. 92 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell'OEA e migliorie

1. 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 i Centri Cottura, le cucine e presso i Terminali di Distribuzione. In tale ambito rientrano tutti gli interventi atti a garantire il regolare funzionamento delle macchine e dell'attrezzatura anche comportanti la sostituzione di parti significative delle stesse, in quanto derivanti dall'uso che ne viene fatto dall'OEA. Saranno oggetto di verifica in contraddittorio con la Stazione Appaltante solamente le manutenzioni necessarie a macchine ed attrezzature a seguito di guasti che dovessero verificarsi nel corso dei primi 15 giorni dall'avvio del servizio e comportanti la necessità di sostituzione di parti economicamente significative.
2. Sono poste a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali cucina e dei Terminali di Distribuzione e relativi locali di servizio, compresi i refettori facenti capo sia alle cucine con produzione interna dei pasti sia ai terminali di distribuzione.
3. Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n. 6 "*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso 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). Restano in capo all'OEA anche tutti gli interventi manutentivi interni agli spazi in uso necessari a garantire condizioni igienico-sanitarie sufficienti all'utilizzo di detti spazi, da attuarsi in attesa o a seguito dell'esecuzione di interventi da parte dell'Amministrazione Comunale e/o di AGECS su zone interferenti con quelle nelle quali l'OEA svolge la propria attività. A titolo puramente esemplificativo, ma non esaustivo, rientrano in tale casistica l'occlusione e/o la rottura di tubazioni fognarie e/o di scarico di acque meteoriche, le infiltrazioni meteoriche dalla copertura, l'umidità delle pareti per problemi di capillarità e/o di risalita, ecc.
4. La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.
5. Gli interventi di manutenzione, sia sulle attrezzature che nei locali, effettuati dovranno essere annotati su apposito registro. Tale registro dovrà essere realizzato per sito e per attrezzatura in modo da poter individuare in modo elementare tutti gli interventi effettuati su ogni attrezzatura e su ogni locale e/o impianto annesso nel corso del periodo contrattuale e dovrà essere trasmesso, su richiesta, alla Stazione Appaltante in formato digitale idoneo ad acconsentire alla stessa di effettuare l'estrazione dei dati secondo le proprie necessità. Tutta l'attrezzatura data in dotazione da parte della Stazione Appaltante all'OEA dovrà essere riportata nel registro ed identificata quantomeno con nome del produttore, modello e numero di inventario. A seguito di interventi significativi sugli impianti, dovrà essere prodotta dichiarazione di conformità sulla parte di impianto modificato.
6. L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e ai locali. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima che inizi il servizio.
7. 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.
8. L'OEA è tenuto – a proprio onere esclusivo - a provvedere alla sostituzione e/o implementazione delle attrezzature e/o macchinari presso le Cucine e/o i Centri di Cottura come da offerta tecnica.
9. L'OEA è tenuto altresì ad eseguire – a proprio onere esclusivo - le manutenzioni straordinarie su immobili, per le quali abbia dichiarato apposito impegno nell'offerta tecnica. Relativamente alle manutenzioni straordinarie su immobili, si precisa quanto segue.
 - a) Prima di ogni intervento di manutenzione, l'OEA dovrà fornire ad AGECS il progetto a firma di un tecnico abilitato per ottenere l'autorizzazione all'esecuzione delle opere.
 - b) Gli interventi, infatti, dovranno essere concordati e realizzati in accordo e con la supervisione di AGECS, che si riserva di verificare e giudicare la qualità del progetto stesso nonché di affidare la direzione dei lavori a soggetti di propria fiducia e di addebitarne all'OEA i costi sostenuti.
 - c) Per l'esecuzione di tali manutenzioni straordinarie, l'OEA dovrà procedere nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia edilizia, impiantistica e di sicurezza sul lavoro.
 - d) Al termine di ogni intervento l'OEA dovrà rilasciare ad AGECS copia completa della dichiarazione di conformità degli impianti.
 - e) In caso di mancata realizzazione delle opere oggetto di offerta nei tempi e nei modi concordati, indipendentemente dalle motivazioni, l'OEA sarà tenuto a rifondere AGECS del valore delle opere offerte e non realizzate. In tal senso verrà disposta da AGECS apposita valutazione economica, che tenga conto del valore delle opere non realizzate e di ogni ulteriore onere che dovesse - in conseguenza del mancato realizzo delle opere - ricadere su AGECS.

TITOLO XVII

SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 93 – Tempistica per l'avvio del sistema

1. È posto a carico dell'OEA l'onere di adeguarsi al sistema informatico utilizzato dalla Stazione Appaltante per la gestione Web del servizio di ristorazione scolastica ovvero Piattaforma RistoCLOUD.
2. Al fine di garantire a tutta l'utenza (sia con vitto comune che con regime dietetico specifico) le medesime informazioni, l'OEA deve attivare la piattaforma Web, entro 15 giorni dall'avvio del servizio e per tutte le strutture ad essa affidate.
3. L'OEA avrà infine l'obbligo di implementare la piattaforma informatica Web, di cui sopra, con le stesse modalità e per gli stessi servizi, attivati eventualmente dalla Stazione Appaltante nel corso del periodo di contratto (es: teleprenotazione dei pasti).

Art. 94 – Informazioni all'Utenza, sistema operativo e protezione dei dati personali (c.d. privacy)

Con riferimento a tutti gli utenti delle strutture oggetto del presente appalto, l'OEA dovrà mantenere costantemente aggiornate tutte le informazioni pubblicate sul portale Web sopra citato, quali ad esempio pubblicazione dei menù (sia standard che per gli utenti con dieta speciale), schede tecniche dei prodotti utilizzati ecc. Il costante aggiornamento si riferisce anche alla pubblicazione tempestiva relativa ad eventuali cambi menù, concordati in via preventiva con la Stazione Appaltante, che si rendessero necessari nella stessa giornata di somministrazione.

94.1 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 e assicurare nella mattinata, entro le ore 9,30, la registrazione dei pasti da produrre per ogni struttura servita, evitando il coinvolgimento dei bambini e l'utilizzo di badge o smartcard per la prenotazione.

Il sistema informatico adottato dall'OEA può essere momentaneamente diverso da quello proposto dalla Piattaforma RistoCLOUD. Tuttavia, qualora AGECS andasse ad utilizzare tale modulo su Piattaforma RistoCLOUD anche l'OEA dovrà eventualmente sostituire il diverso programma informatico in uso e adeguarsi a quello offerto dalla Piattaforma RistoCLOUD.

In generale il programma informativo 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 delle prenotazioni alla cucina di competenza;
- Rilevazione giornaliera delle diete speciali da produrre;
- Gestione e correzione di eventuali prenotazioni doppie;
- Gestione manuale delle prenotazioni, ad esempio, in caso di entrata successiva al momento della trasmissione delle prenotazioni alle cucine;
- Rendicontazione giornaliera dei pasti prenotati, per singolo centro refezionale, per tipologia di utente, ed invio dei dati alla Stazione Appaltante entro le ore 10:30/11:00 di ogni giornata;
- Funzionalità di ricerca per singolo utente o per centro refezionale.

94.2 Caratteristiche del sistema operativo, 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 alle "*categorie particolari di dati personali*" (c.d. dati sensibili) e garanzia di Continuità Operativa. Pertanto, l'OEA dovrà garantire la capacità di assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento, nonché la capacità di ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico, ai sensi dell'art. 32 del RGPD.

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 di eventuali software dovesse attivare per la gestione dei dati.

94.3 Accesso ai dati

In ogni momento la Stazione appaltante potrà richiedere all'OEA 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.

94.4 Normativa sulla protezione dei dati personali (c.d. privacy) e obblighi di riservatezza.

1. L'OEA opererà nella piena e scrupolosa osservanza della normativa in materia di protezione dei dati personali (Regolamento UE 2016/679 - c.d. "RGPD", D.Lgs. n. 196/2003 come novellato dal D.Lgs. n. 101/2018, Provvedimenti e Linee Guida del Garante privacy italiano, Linee guida dei Garanti Europei - EDPB, ecc.) e delle prescrizioni impartite in materia dal Comune di Verona. Particolare attenzione dovrà essere prestata al trattamento delle "categorie particolari di dati personali" (dati relativi alla salute, dati che rivelano le convinzioni religiose o filosofiche, ecc.).
2. La Stazione Appaltante, in quanto " Titolare del trattamento", dovrà designare l'OEA quale "Responsabile del trattamento" mediante apposito atto giuridico ai sensi dell'art. 28 del RGPD, che l'OEA dovrà sottoscrivere per accettazione. A tal fine l'OEA dovrà essere in possesso dei requisiti tecnici e organizzativi prescritti dal RGPD, in particolare dagli articoli 28 e 32. L'atto giuridico ex art. 28 del RGPD sarà pienamente conforme alle " Clausole contrattuali tipo" approvate dalla Commissione Europea con Decisione di Esecuzione (UE) 2021/915 del 4 giugno 2021, e formerà parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto.
3. L'OEA, quale Responsabile del trattamento, dovrà in particolare:
 - adottare tutte le misure richieste ai sensi dell'art. 32 del RGPD (trasmissione dei dati in modalità cifrata, previsione di politiche e procedure per la sicurezza dei dati, ripristino tempestivo della disponibilità dei dati in caso di incidente fisico o tecnico, ecc.);
 - mettere a disposizione del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al citato art. 28, inclusi gli attestati di formazione privacy del personale autorizzato al trattamento dei dati;
 - consentire e collaborare alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare del trattamento, provvedendo a tal fine alla compilazione del "Questionario di adeguatezza" che gli sarà sottoposto dal Titolare;
 - assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del RGPD;
 - su scelta del Titolare del trattamento, cancellare o restituire tutti i dati personali alla conclusione del rapporto contrattuale, eliminando ogni eventuale copia;
 - qualora intenda ricorrere a un altro Responsabile del trattamento (c.d. "sub-responsabile"), chiedere preventivamente una autorizzazione scritta, specifica o generale, al Titolare, in conformità all'art. 28, paragrafo 2 del RGPD, curando che il sub-responsabile abbia i requisiti necessari per effettuare il trattamento in conformità al RGPD e fermo restando che il Responsabile resterà interamente responsabile nei confronti del Titolare in caso di inadempimento agli obblighi in materia di protezione dei dati da parte del sub-responsabile;
 - nel caso specifico in cui svolga anche servizi di cloud computing (IaaS/PaaS/SaaS), direttamente o tramite un sub-responsabile autorizzato, mettere a disposizione del Titolare, su richiesta, le certificazioni possedute o le relazioni di audit condotte da terze parti indipendenti.
4. L'OEA è vincolato alla riservatezza per tutto ciò di cui venga a conoscenza nell'esecuzione dell'appalto e pertanto garantisce, con piena assunzione di responsabilità, che tutte le persone coinvolte nell'esecuzione dell'appalto (propri dipendenti, consulenti e ausiliari; dipendenti, consulenti e ausiliari dei subappaltatori o sub-responsabili del trattamento) si attengano ai medesimi obblighi di riservatezza.
5. Gli obblighi di riservatezza non concernono i dati che siano o divengano di pubblico dominio, nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'OEA eventualmente sviluppi o realizzi nell'esecuzione delle prestazioni dovute.

94.5 Ulteriori adempimenti

1. Alla scadenza del contratto e/o in caso di risoluzione anticipata l'OEA dovrà trasferire alla Stazione Appaltante, senza alcun onere economico:
 - ✓ tutti i dati raccolti relativi alla popolazione delle tabelle per l'utilizzo del software;
 - ✓ la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware fornito alle strutture assegnate in gestione.
2. L'OEA, in caso di necessità, dovrà sostituire a proprio carico eventuali dotazioni hardware che la Stazione appaltante dovesse aver messo a disposizione in comodato d'uso gratuito presso le strutture concesse in gestione.

3. 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 utilizzato dall'OEA relativamente al servizio oggetto di appalto;
- 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 rilascio alla Stazione appaltante, senza alcun onere o costo aggiuntivo,** dei dati raccolti all'interno della Piattaforma informatica Web imposta dalla Stazione Appaltante, 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 e/o cucina 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**

Art. 95 - 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/formazione al personale incaricato all'immissione dei dati;
- b) la comunicazione all'OEA delle variazioni in corso d'anno dei dati relativi all'utenza;
- c) la comunicazione all'OEA dei dati relativi all'avente diritto al pasto per ogni plesso scolastico.

TITOLO XVIII

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

Art. 96 - Prezzi del pasto e servizi connessi

1. Di seguito si riportano i prezzi unitari e le quantità di pasti stimati per la durata del contratto e posti a base di gara suddivisi per le varie tipologie di pasto e servizi connessi.

Pr.	Descrizione servizio	Prezzo Unitario	Quantità medie di pasti triennale
1	Pasti prodotti – trasportati e distribuiti	€ 5,98	2.357.328
2	Pasti prodotti e trasportati	€ 4,43	123.186
3	Pasti prodotti e distribuiti nei centri di cottura con più di 300 pasti/giorno	€ 5,62	229.509
4	Pasti prodotti e distribuiti nei centri di cottura con meno di 300 pasti/giorno	€ 6,13	1.014.558
5	Merende	€ 0,35	455.640
6	Cestini	€ 2,99	37.020

2. Il contratto di appalto è a misura in base ai servizi effettivamente svolti. I prezzi applicati saranno quelli offerti in sede di gara. I prezzi e le quantità sopra esposti si intendono riferiti ad un servizio ordinario, in assenza quindi di una situazione di emergenza quale quella epidemiologica da Covid che necessiti di modifiche organizzative
3. Nei prezzi unitari offerti 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.
4. Per eventuali situazioni di emergenza, connesse ad esempio alla pandemia Covid, qualora si dovessero verificare le condizioni che impongano standard speciali di sicurezza, con particolare riferimento al distanziamento tra le posizioni dei posti a sedere in refettorio e conseguente necessità di aumentare il numero di turni o ricorrere alla somministrazione del pasto in aula, anche utilizzando vassoi monopasto a

perdere, il prezzo del pasto potrà essere maggiorato di un importo massimo pari al **7%** rispetto al prezzo offerto per il pasto.

5. In tale servizio potranno essere ricompresi:

- i trasporti per ognuno dei turni indicati superiori a quelli ordinari previsti all'art.51;
- la fornitura di vassoi monouso e monopasto, qualora richiesti dal servizio;
- i servizi di somministrazione in turni maggiori a quelli già indicati all'art.51 presso i refettori e/o presso le aule in base alle richieste da parte dei singoli plessi, pur nel rispetto delle tempistiche previste per la somministrazione ordinaria
- la pulizia, sanificazione ed apparecchiamento dei banchi prima del servizio, in caso di servizio in aula;
- sbarazzo, pulizia e sanificazione dei banchi al termine del servizio di refezione presso le aule
- la raccolta, lo smaltimento dei rifiuti risultanti dal servizio presso le aule

Nel caso di servizio in aula, l'OEA dovrà dotarsi di un numero congruo di personale affinché la somministrazione avvenga entro termini compatibili con le necessità scolastiche.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di attivare anche parzialmente i servizi sopra indicati e in ogni caso di procedere preventivamente ad apposita valutazione economica per la determinazione della eventuale effettiva percentuale di incidenza in aumento al prezzo pasto da applicare. Tale percentuale non potrà essere superiore al 7%.

Art. 97 - Fatturazione e pagamenti

1. 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.
2. 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 e sarà accompagnato da tutta la documentazione cartacea necessaria a comprovare le prestazioni richieste a pagamento.
3. Successivamente e previa verifica della documentazione succitata, verrà redatto da AGECE certificato di pagamento, 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. Solo a seguito della sottoscrizione di detta certificazione da parte della Stazione Appaltante e dell'Appaltatore, quest'ultimo potrà dar corso alla fatturazione delle prestazioni effettuate.
4. 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
5. Eventuali fatture emesse dall'OEA prima dell'avvenuta sottoscrizione della certificazione di cui sopra verranno respinte o comunque pagate a 60 giorni dalla data della sottoscrizione.
6. 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.
7. L'OEA emetterà fattura elettronica nel formato XLM stabilito dall'Agenzia delle Entrate inserendo all'interno il codice SDI di identificazione: T04ZHR3 (zero il secondo carattere). Le fatture devono essere intestate e inviate ad AGECE all'indirizzo PEC comunicato successivamente alla stipula del contratto.
8. Il pagamento avverrà a 30 gg. dalla data della fattura fine mese, previa acquisizione e verifica di regolarità del DURC e di sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 17-bis, comma 5, D.Lgs 9 luglio 1997, N. 241 (DURF).
9. 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 fatture sulle quali non sarà apposta la suddetta annotazione saranno considerate irregolari e non pagate.
10. Le prestazioni fatturate dall'OEA dovranno essere conformi ai contenuti del certificato di pagamento. Eventuali differenze dovranno essere adeguatamente e tempestivamente rettificate dall'OEA.
11. AGECE non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.
12. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti o inosservanza delle procedure espone, l'OEA non potrà opporre eccezione ad AGECE, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

13. 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 per compensazione in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della garanzia definitiva.
14. 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. 98 – Tracciabilità finanziaria

1. 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.
2. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente Capitolato, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato da AGECE.
3. 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 AGECE, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.
4. 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 AGECE e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente Capitolato.
5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la risoluzione del contratto.

Art. 99 – Adeguamenti dei prezzi

1. A partire dalla seconda annualità i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, come previsto dall'art. 106, primo comma, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.
2. Nel caso di esercizio di opzione di rinnovo contrattuale, nel primo anno si applicheranno i medesimi prezzi corrisposti nell'ultimo mese di efficacia del contratto originario. L'eventuale adeguamento prezzi si applicherà a decorrere dall'avvio del secondo anno del rinnovo.
3. La procedura di adeguamento dei prezzi è attuata dalla Stazione Appaltante con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del Procedimento assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi FOI (famiglie, operai e impiegati) riferito al medesimo mese dell'anno precedente a quello per cui l'adeguamento è richiesto.

4. TITOLO XIX

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 100 - Disposizioni generali relative al personale

1. 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.
2. 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.
3. 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. 101 - Rapporto di lavoro

1. 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.

2. 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.
3. L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
4. 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.
5. 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.

Art. 102 – Clausola sociale - Organico e reintegro personale mancante

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'OEA è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Appaltatore uscente, come previsto dall'articolo 50 del D.Lgs 50/2016.
2. 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, fermo restando quanto specificato nel presente CSDP e fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.
3. 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.
4. 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 AGECE 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.
5. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante ogni qualvolta lo richieda e comunque entro il 15 ottobre di ogni anno ed inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).
6. 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 tecnica.

Art. 103 –Reintegro personale mancante della Stazione appaltante

1. Nel caso di estrema urgenza, per garantire la continuità del servizioe per un periodo limitato di massimo 5 giorni continuativi, la Stazione appaltante può richiedere all'OEA la sostituzione di proprio personale impiegato nel servizio a gestione diretta di AGECE. L'OEA dovrà mettere a disposizione proprio personale dipendente entro un massimo di 4 unità contemporaneamente. E'escluso l'impiego di personale interinale.
2. Il costo orario che AGECE corrisponderà all'OEA è forfettariamente fissato in € 25,00 orarie per ogni unità lavorativa richiesta oltre IVA per un massimo di monte ore annue pari a n. 280 e, pertanto, per un importo complessivo stimato in € 7.000,00 oltre IVA annuali.
3. AGECE inoltrerà la richiesta a mezzo PEC con 24 ore di anticipo, specificando la/e cucina/e ove il personale dell'OEA sarà impiegato. L'OEA ha l'obbligo di fornire il personale entro 24 ore dalla richiesta.

Art. 104 – Direttore Tecnico del Servizio

1. 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.

2. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.
3. 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.
4. 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.
5. In ogni caso l'OEA dovrà attenersi a quanto indicato anche nella propria offerta tecnica.

Art. 105 – Dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

1. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire con la supervisione di un dietologo 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 ciascuno dei tre Centri Cottura maggiori (C.C. Simeoni, C.C. Americana e C.C. Guarino) deve operare il dietologo per almeno 20 ore settimanali. In tale monte ore è compresa l'assistenza presso i rispettivi refettori forniti. E' inoltre richieste una ulteriore figura di dietologo, sempre per almeno 20 ore settimanali, che sovrintenda la produzione delle diete per i centri di produzione diretta (cucine con pasto espresso gestite dall'OEA)
2. Il dietologo è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali o etico religiose ed in particolare modo:
 - somministrazione delle diete;
 - 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.
1. Il dietologo oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Art. 106 – Capi Cuochi

1. L'OEA per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente) e in possesso di esperienza professionale almeno quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica.
2. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento.
3. In ogni caso l'OEA dovrà attenersi a quanto indicato anche nella propria offerta tecnica.

Art. 107 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

1. 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 propria offerta tecnica.

Art. 108 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

1. 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. 109 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

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

2. 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.
3. In ogni caso l'OEA dovrà attenersi a quanto indicato anche nella propria offerta tecnica.

Art. 110 – Formazione e 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.

L'OEA dovrà attenersi – nei tempi e nelle modalità - al piano della formazione indicato nella propria offerta tecnica.

Art. 111 - Norme comportamentali comuni del personale

1. 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.
2. La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.
3. AGECE 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.
4. 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. 112 - Oneri economici a carico dell'OEA

1. L'OEA deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio e deve pertanto farsi carico dell'efficienza dei servizi richiesti.
2. 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.
3. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'OEA, e quindi s'intendono compresi e remunerati nell'Offerta dello stesso:
 - a) spese necessarie per la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente capitolato;
 - b) spese per la fornitura e gestione del sistema di cui al precedente art. 94;
 - c) spese per le manutenzioni ordinarie presso i Centri Cottura, le cucine e i Terminali di Distribuzione, intendendosi per ordinarie anche le riparazioni comportanti sostituzione di parti, anche rilevanti, delle attrezzature;
 - d) spese per la fornitura e il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, vassoi ecc.;
 - e) Spese per la stipulazione del contratto. L'OEA 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.
4. 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 di AGECS, assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea di rischio.

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

Art. 113 – Comunicazione agli utenti

1. L'OEA entro 30 giorni dalla data di avvio del servizio di ristorazione dovrà - previa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante - predisporre e distribuire a propria cura e spese, tutto il materiale informativo offerto come progetto di comunicazione all'utenza presentato in sede di gara.
2. Il materiale, destinato alla distribuzione agli utenti con cadenza annuale, deve essere pari almeno al numero di alunni iscritti al servizio.

Il progetto di informazione offerto dovrà trattare - in modo efficace e adatto all'utenza - almeno i seguenti temi:

- ✓ Alimentazione, salute ed ambiente;
- ✓ Provenienza territoriale, stagionalità, caratteristiche qualitative delle materie prime utilizzate
- ✓ Valorizzazione ed informazione relativa ai produttori locali entro i 50Km e relative derrate da essi fornite;
- ✓ Corretta gestione della raccolta alimentare;
- ✓ Gestione delle eccedenze alimentari ed azioni per la riduzione dello spreco alimentare.

Nel caso l'OEA non provveda nei tempi e nei modi a fornire il materiale di informazione offerto in sede di gara, la Stazione Appaltante provvederà in tal senso, addebitando all'OEA gli eventuali sostenuti direttamente per dare attuazione al progetto e inoltre la penale così come previsto dall'art. 86 del presente CSDP.

Art. 114- Garanzia definitiva

1. L'Appaltatore, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi e con le modalità previste dall'art. 103, comma 1 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., è tenuto a presentare garanzia definitiva.
2. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.
3. La cauzione definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. L'ammontare residuo del 20% è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di regolare esecuzione.

Art. 115 – Polizze Assicurative

1. 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 "terzo" 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.
2. 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.
3. La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro
 - € 2.000.000,00 (unmilione/00) per persona
 - € 1.600.000,00 (unmilioneisicentomila/00) per danni a cose o animali.
4. La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 2.600.000,00 (duemilioneisicentomila/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
5. Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto. 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.
6. La Stazione Appaltante, inoltre, è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'impresa, prima, durante o dopo l'esecuzione del servizio.

Art. 116– Spese a carico della Stazione Appaltante

1. La Stazione Appaltante si farà carico esclusivamente delle seguenti spese presso tutte le strutture messe a disposizione dell'OEA (Cucine e Terminali di distribuzione):
 - a) fornitura di energia elettrica, gas, acqua potabile
 - b) manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari di sua proprietà ad esclusione delle migliori offerte dall'OEA in sede di gara, che rimarranno a suo esclusivo onere.

TITOLO XXI ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 117 - Durata e importo del contratto

1. Il contratto avrà durata di 3 anni, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione.
2. Alla scadenza naturale del contratto AGECS si riserva di richiedere all'OEA il rinnovo del contratto per ulteriori 2 anni alle medesime condizioni operative, economiche e contrattuali. AGECS eserciterà tale facoltà comunicandola all'OEA almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.
3. L'OEA è tenuto a continuare l'esecuzione di tutti i servizi di cui al presente capitolato anche dopo la scadenza del contratto alle medesime condizioni per ulteriori sei mesi di proroga tecnica necessari per il per procedere a termini di legge al nuovo affidamento del servizio.
4. AGECS potrà comunque disporre di variazioni in aumento o diminuzione nel limite del quinto dell'importo del contratto di Appalto Specifico, ai sensi dell'articolo 106, comma 12, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. In tal caso l'Appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
6. 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 AGECS, 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.
7. Di seguito si riporta tabella contenente i valori economici complessivi stimati per l'appalto e per le opzioni sopra indicate.

DESCZIONE	IMPORTO ANNI 3 oltre IVA	RINNOVO ANNI 2 oltre IVA	PROROGA TECNICA 6 MESI oltre IVA	Art. 106 co. 12 D.Lgs 50/2016 oltre IVA (+20%)	TOTALE COMPLESSIVO oltre IVA
Servizio Ristorazione - Importo a base d'asta soggetto a ribasso	22.421.780,34	14.947.853,56	3.736.963,39	8.221.319,46	49.327.916,75
Costo manodopera opzionale per attività di AGECS - non soggetto a ribasso	21.000,00	14.000,00	3.500,00	0,00	38.500,00
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	20.000,00	10.000,00	2.500,00	0,00	32.500,00
TOTALI	22.462.780,34	14.971.853,56	3.742.963,39	8.221.319,46	49.398.916,75

8. La stima di spesa è desunta dal Computo Metrico Estimativo, sulla base delle quantità ricavate dall'archivio aziendale. Resta inteso che gli importi potranno inevitabilmente subire oscillazioni in corso di esecuzione del contratto a seconda delle esigenze gestionali che si delineeranno nell'arco della durata contrattuale. Pertanto, si evidenzia come gli importi possano costituire solo una previsione statistica e non un calcolo quantitativamente e qualitativamente preciso delle operazioni che verranno effettivamente eseguite con il presente appalto. Conseguentemente eventuali variazioni, in aumento o in diminuzione, delle prestazioni richieste non costituiscono motivo per l'OEA di risolvere anticipatamente il contratto e lo impegnano ad applicare le stesse condizioni.
9. Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, i costi della manodopera, riferiti al valore del contratto principale, vengono complessivamente stimati in € 10.861.682,70 corrispondenti al 48,44% del corrispettivo

dell'appalto per la durata pari a 3 (tre) anni. Si precisa che i costi della manodopera stimati, così come il valore dell'appalto stimato sono stati determinati ipotizzando un'organizzazione del servizio e del personale ordinaria (no Covid).

Art. 118 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

1. Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia versata.
2. 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. 119 - Stipula del contratto

1. L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che verranno richieste da AGECS.
2. Qualora l'OEA, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi o recedere unilateralmente dal contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.
3. 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.
4. 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. 120 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto – esecuzione in danno

1. Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, AGECS ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il quale il l'OEA si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.
2. Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, AGECS ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo 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 AGECS, oltre all'incameramento della cauzione definitiva.

Art. 121 - Ipotesi di risoluzione del contratto

1. 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.
2. 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 alla 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 in riferimento al livello 4 dell'art. 83 del presente capitolato e che siano considerate gravi da AGECS;
 - 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 al 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) inosservanza e violazione dell'art. 53 comma 16ter del D. Lgs n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento di AGECS;
 - r) importo delle penali superiore al 10% del valore del contratto di appalto;
 - s) applicazione di di 10 penalità del IV° livello di cui al precedente art. 86 nel corso dello stesso anno scolastico;
 - t) sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA.
3. Per tutta la durata del contratto, anche nel caso di rinnovo e/o attivazione di altre forme di opzioni previste, l'OEA dovrà assicurare la disponibilità e il mantenimento di tutte le migliorie e di tutti gli elementi proposti e dichiarati nell'ambito dell'offerta tecnica, il cui possesso dovrà essere dimostrabile a richiesta di AGECS. Sarà facoltà della Stazione Appaltante considerare come grave inadempienza ai fini della risoluzione contrattuale il mancato rispetto anche di uno solo dei punti dichiarati nell'offerta tecnica.
4. Nel caso in cui il DEC accerti un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'OEA, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, invia al RUP una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei lavori eseguiti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'OEA. Il DEC formula, altresì, la contestazione degli addebiti all'OEA, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al RUP. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'OEA abbia risposto, la Stazione Appaltante su proposta del RUP potrà dichiarare risolto il contratto.

Art. 122 - Licenze e autorizzazioni

1. 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. 123 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

1. Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art.105 del Dlgs n.50/2016 e s.m.i.
2. 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 nei limiti di legge.
3. 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 Dlgs n.50/2016.
4. 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.
5. 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.
6. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

124 – Ultimazione della fornitura e verifica di conformità

1. A termine del servizio, a fronte della comunicazione dell'esecutore di intervenuta ultimazione delle prestazioni, il DEC effettua entro cinque giorni i necessari accertamenti in contraddittorio con lo stesso e nei successivi cinque giorni elabora il certificato di ultimazione delle prestazioni e lo invia al RUP, il quale ne rilascia copia conforme all'esecutore.
2. La verifica di conformità ha luogo non oltre sei mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni oggetto del contratto, quando risulti che l'Appaltatore abbia regolarmente e completamente eseguito le prestazioni oggetto del contratto stesso. La verifica di conformità ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo

decorsi due anni dalla sua emissione. Trascorso tale termine, la verifica di conformità si intende tacitamente approvata ancorché l'atto formale di approvazione non sia stato emesso entro due mesi dalla scadenza del medesimo termine.

3. Il RUP rilascia il certificato di pagamento ai fini dell'emissione della fattura da parte dell'Appaltatore e procede allo svincolo della cauzione definitiva.

Art. 125 - Domicilio e recapito dell'OEA

4. L'OEA deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio del Comune di Verona.
5. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate mediante PEC presso il suddetto domicilio eletto.
6. Qualsiasi comunicazione fatta all'OEA dal responsabile preposto di AGECE 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.
7. 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. 126 – Codice etico AGECE - Privacy – Mog 231 – PPCT

1. L'OEA dichiara espressamente di essere a conoscenza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 231/2001 e alla L. 190/2012, nonché dei principi, delle norme e degli standard previsti dal Modello di organizzazione, gestione e controllo (di seguito, il "Modello"), dal Codice Etico (di seguito, il "Codice") e dal Piano di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (di seguito P.P.C.T.) di Agece, copia dei quali è disponibile on line sul sito internet di AGECE all'indirizzo www.agece.it menù "Amministrazione Trasparente".
2. Tanto premesso l'OEA, promettendo anche il fatto dei propri dipendenti e/o collaboratori, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 c.c., si impegna a:
 - 1 - rispettare i principi e i valori contenuti nel Codice e tenere una condotta in linea con il Modello e con il P.P.C.T. e comunque tale da non esporre AGECE al rischio dell'applicazione di sanzioni previste dal predetto D.Lgs. n. 231/2001 e dalla L. 190/2012;
 - non tenere comportamenti e/o compiere od omettere atti in modo tale da indurre dipendenti e/o collaboratori di AGECE a violare i principi del Codice o a tenere una condotta non conforme al Modello e al P.P.C.T.
3. L'inosservanza di tali impegni da parte dell'OEA costituisce grave inadempimento contrattuale e legittima AGECE a risolvere il Contratto con effetto immediato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., salvo il diritto al risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento.

Art. 127 - Controversie

1. 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. 128- Disposizioni finali

1. 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.