

ALLEGATO 1



ELABORATO	DESCRIZIONE
CSA	CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
Oggetto	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DI PARTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI VERONA GESTITO DA AGECE PERIODO 1.7.2013 / 30.06.2016

CIG - 491597895F

SOMMARIO

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	7
Articolo 1 Oggetto dell'appalto.....	7
Articolo 2 Definizioni	9
Articolo 3 Durata dell'appalto.....	10
Articolo 4 Attività costituenti il servizio	10
Articolo 5 Modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio ed adempimenti normativi - Autocontrollo e HACCP	11
Articolo 6 Dotazione standard	12
Articolo 7 Inizio e termine del servizio annuale.....	12
Articolo 8 Allegati tecnici.....	13
Articolo 9 Dimensione dell'utenza	13
TITOLO II - PERSONALE	14
Articolo 10 Disposizioni generali relative al personale.....	14
Articolo 11 Rapporto di lavoro	14
Articolo 12 Organico e reintegro del personale	15
PUNTO a. FASE DI PRODUZIONE	15
PUNTO b. FASE DI DISTRIBUZIONE	15
PUNTO c. COMUNICAZIONI E REGISTRAZIONI RELATIVE ALL'ORGANICO	16
Articolo 13 Direttore Tecnico del Servizio (DTS)	17
Articolo 14 Responsabile Operativo del Servizio (ROS).....	17
Articolo 15 Personale Dietista	18
Articolo 16 Informazioni ai dipendenti dell'OEA.....	18
Articolo 17 Norme comportamentali del personale.....	18
Articolo 18 Formazione e aggiornamento del personale	19
Articolo 19 Vestiario.....	19
Articolo 20 Igiene del personale	20
TITOLO III - ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI	20
Articolo 21 Specifiche tecniche relative al menu	20
Articolo 22 Spuntino di metà mattina e metà pomeriggio per le utenze scolastiche.....	21
Articolo 23 Struttura del menu per le utenze scolastiche.....	21
Articolo 24 Pasti sostitutivi per uscite didattiche/culturali	21

Articolo 25	Diete speciali	22
PUNTO a.	Diete speciali per motivi di salute.....	22
PUNTO b.	Diete speciali leggere.....	23
PUNTO c.	Diete speciali a carattere etico-religioso	23
Articolo 26	Menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico- educativo	24
Articolo 27	Variazione del menu	24
Articolo 28	Caratteristiche delle derrate alimentari	25
Articolo 29	Tabelle dietetiche	25
TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE		25
Articolo 30	Igiene della produzione	25
Articolo 31	Conservazione delle derrate.....	25
TITOLO V - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA		26
Articolo 32	Approntamento delle preparazioni gastronomiche	26
Articolo 33	Manipolazione e cottura	26
Articolo 34	Linea refrigerata	26
Articolo 35	Pentolame per la cottura e utensili	26
Articolo 36	Condimenti	26
TITOLO VI - NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI		27
Articolo 37	Informazione agli utenti del servizio.....	27
Articolo 38	Prenotazione dei pasti	27
Articolo 39	Servizio di trasporto dei pasti / derrate ai terminali di consumo e modalità di conservazione	28
Articolo 40	Piano dei trasporti	29
Articolo 41	Mezzi per il trasporto dei pasti.....	29
Articolo 42	Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti e degli spuntini/merende di metà mattina e pomeriggio ai Terminali di Distribuzione	30
TITOLO VII -DISTRIBUZIONE DEI PASTI		30
Articolo 43	Orari di distribuzione degli spuntini di metà mattina/pomeriggio e dei pasti	30
Articolo 44	Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti agli utenti	31
Articolo 45	Personale addetto alla distribuzione dei pasti	31
Articolo 46	Quantità in volume, in peso e in numero	31
Articolo 47	Somministrazione	31
Articolo 48	Disposizioni igienico sanitarie.....	32

Articolo 49	Materiali e stoviglie monouso	32
TITOLO VIII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO		32
Articolo 50	Regolamenti	32
Articolo 51	Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature	32
Articolo 52	Pulizie esterne ai locali cucina	32
Articolo 53	Modalità di pulizia dei refettori	32
Articolo 54	Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio	33
Articolo 55	Interventi di derattizzazione e disinfestazione	33
Articolo 56	Divieti	33
Articolo 57	Personale addetto al lavaggio e alla pulizia	33
Articolo 58	Servizi igienici	34
Articolo 59	Rifiuti	34
TITOLO IX - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO		34
Articolo 60	Disposizioni in materia di sicurezza	34
Articolo 61	Impiego di energia	35
Articolo 62	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	35
Articolo 63	Piano di evacuazione	35
Articolo 64	Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti	35
TITOLO X - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO		36
Articolo 65	Diritto di controllo del Comune di Verona e dell'AGEC	36
PUNTO a.	DA PARTE DEL COMUNE DI VERONA	36
PUNTO b.	DA PARTE DI AGECE E DEI SUOI INCARICATI	36
Articolo 66	Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze	36
Articolo 67	Diritto di controllo da parte delle Commissioni Mensa	37
Articolo 68	Tipologia dei controlli dell'AGEC	37
Articolo 69	Derrate non conformi	38
Articolo 70	Metodologia del controllo di conformità	38
Articolo 71	Documenti relativi alle derrate alimentari	38
Articolo 72	Documenti e certificazioni	38
Articolo 73	Conservazione controcampioni	39
Articolo 74	Rilievi dei tecnici incaricati dall'AGECE	39
Articolo 75	Obbligo di partecipazione dell'OEA	39

Articolo 76	Mancato rispetto delle norme di certificazione	39
TITOLO XI - TITOLO XI – INADEMPIENZE E PENALI		40
Articolo 77	Inadempienze e penali	40
Articolo 78	Applicazione delle penali	43
Articolo 79	Risoluzione del contratto per inadempimento dell'appaltatore	44
Articolo 80	Risoluzione di diritto del contratto	45
Articolo 81	Verifica soddisfazione dell'utenza	45
TITOLO XII -PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO DEI PASTI		46
Articolo 82	Prezzo del pasto	46
Articolo 83	Fatturazione e pagamenti	46
Articolo 84	Modalità di pagamento	47
Articolo 85	Tracciabilità finanziaria	47
Articolo 86	Cessione del Credito	48
Articolo 87	Revisione dei prezzi	48
TITOLO XIII - IMMOBILI ED ATTREZZATURE		48
Articolo 88	Cessione in uso dei centri cottura e terminali di distribuzione	48
Articolo 89	Verbale di consegna dei locali refezionali ed inventario	49
Articolo 90	Attrezzature di cucina	49
Articolo 91	Divieto di variazione della destinazione d'uso	49
Articolo 92	Manutenzione ordinaria e straordinaria	50
PUNTO a.	PREMESSA	50
i.	Impianti meccanici:	50
ii.	Impianti elettrici	50
iii.	Strutture	51
iv.	Attrezzature, arredi e tendaggi	51
PUNTO b.	LIMITE DI FORNITURA	51
i.	Per gli impianti elettrici:	51
ii.	Per gli impianti meccanici:	51
iii.	Per le strutture:	51
iv.	Per le attrezzature, arredi e tendaggi:	51
PUNTO c.	PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE MANUTENZIONI	51
PUNTO d.	INTERVENTI MURARI ED AFFINI	52
PUNTO e.	INTERVENTI DA FABBRO - SERRAMENTISTA	53
PUNTO f.	INTERVENTI DA FALEGNAME	53

PUNTO g.	INTERVENTI DA VETRAIO	54
PUNTO h.	INTERVENTI DA ELETTRICISTA	54
PUNTO i.	INTERVENTI DA IDRAULICO	54
PUNTO j.	SGOMBERO NEVE	55
PUNTO k.	PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI	55
PUNTO l.	IMPIANTI ED ATTREZZATURE ANTINCENDIO	55
Articolo 93	Verifica periodica dello stato dei locali refezionali e degli impianti, delle attrezzature e degli arredi	56
Articolo 94	Verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto	56
Articolo 95	Utenze – Tassa rifiuti	56
Articolo 96	Riorganizzazione dei terminali di distribuzione	56
TITOLO XIV -	ASPETTI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO	57
Articolo 97	Norme regolatrici e disciplina applicabile	57
Articolo 98	Oneri economici a carico dell'OEA	57
Articolo 99	Obblighi normativi	58
Articolo 100	Danni, responsabilità, assicurazioni e garanzie	58
Articolo 101	Riservatezza	59
Articolo 102	Recesso da parte dell'AGEC	59
Articolo 103	Rinuncia all'aggiudicazione	59
Articolo 104	Domicilio	59
Articolo 105	Cessione del contratto e subappalto del servizio	60
Articolo 106	Fornitura documentazione per contributi CE	60
Articolo 107	Sciopero e/o interruzione del servizio	60
PUNTO a.	Scioperi del personale dell'OEA	61
PUNTO b.	Guasti agli impianti	61
PUNTO c.	Cause di forza maggiore	61
TITOLO XV -	DISPOSIZIONI FINALI	61
Articolo 108	Contenzioso	61
Articolo 109	Foro competente	61
Articolo 110	Rinvio	61

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto principale l'affidamento di parte del servizio di ristorazione scolastica (Cat. 17 – CPC 64 – CPV 55524000–9) del Comune di Verona gestito da AGECE ed in particolare:

- a) la produzione;
- b) il trasporto;
- c) la distribuzione

dei pasti veicolati destinati agli alunni, agli insegnanti ed al personale ausiliario aventi diritto al pasto relativo alle scuole indicate in NELL'[ALLEGATO TECNICO N. 1](#) con tutti gli oneri connessi e necessari all'espletamento di tali attività.

I servizi oggetto dell'appalto potranno essere richiesti nella loro unitarietà (produzione + trasporto + distribuzione) ovvero singolarmente, sia per quanto concerne l'aspetto numerico (numero di pasti) sia per quello temporale (date di svolgimento del servizio) o come combinazione degli stessi (a titolo esemplificativo potrebbe essere richiesta la sola produzione, produzione e trasporto, la sola distribuzione, ecc... e solo per alcuni periodi dell'anno o per un numero limitato).

Saranno inoltre richieste forniture di pasti relativi ai servizi dei Centri Ricreativi Estivi (CER) del Comune di Verona ed a richiesta anche per altri servizi diversi dalla ristorazione scolastica quali a titolo esemplificativo Centri Sociali, Centri Anziani, CER Privati ecc...

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di:

- ✚ manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) come previsto [DALL'ART. 92](#) del presente CSA;
- ✚ manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture come previsto [DALL'ART. 92](#) del presente CSA;
- ✚ integrazione della dotazione previste, laddove necessario, come previsto [DALL'ART. 6](#) del presente CSA;
- ✚ adeguamento a nuove normative che dovesse rendersi necessario nel corso dell'appalto, sia per quanto riguarda i locali e gli impianti connessi, sia per quanto riguarda i macchinari, le attrezzature e gli arredi.

In fase di gara l'offerente potrà presentare, come riportato nel disciplinare di gara, progetti tecnici migliorativi relativamente alle procedure, ai materiali, alle attrezzature, all'organico, ecc... richiesti da AGECE nel presente CSA e pertanto nei successivi articoli quando si farà riferimento a procedure, a materiali, ad attrezzature, all'organico, minime inserite in documenti o allegati si dovrà intendere che in fase di espletamento del servizio oggetto dell'appalto si dovrà fare riferimento a quelle eventualmente indicate nei progetti migliorativi presentati e successivamente approvati ed autorizzati da AGECE.

Le specifiche del CSA e di conseguenza quelle di eventuali progetti migliorativi dovranno avere sempre come riferimento le "Linee Guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica".

Il servizio di produzione dei pasti potrà essere svolto presso i centri di cottura messi a disposizione da AGECE di proprietà del Comune di Verona, che saranno concessi in comodato d'uso per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione, anch'esse di proprietà del Comune di Verona, ovvero presso centri di cottura di proprietà od a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario(OEA).

Si da chiara informativa relativamente al fatto che il numero complessivo dei pasti richiesti veniva, negli anni precedenti, prodotto parzialmente nei 3 centri cottura centralizzati messi a disposizione da AGECE e parzialmente in altre cucine di scuole primarie che producevano una quota parte per il proprio refettorio ed una quota parte invece destinato alla veicolazione ai terminali di distribuzione di altre scuole primarie, secondarie o dell'infanzia.

Risulta pertanto evidente che il numero dei pasti veicolati oggetto dell'appalto è numericamente maggiore del numero di pasti che venivano prodotti, nei soli 3 centri cottura messi a disposizione da AGECE, negli anni precedenti sia nel numero complessivo di pasti prodotti sia per ogni singolo centro cottura.

Si riporta nella tabella seguente la produzione standard dei 3 centri cottura dell'anno 2012/2013 rispetto al complessivo dei pasti prodotti.

CENTRO COTTURA	NUMERO PASTI PRODOTTI – anno 2012/2013				
	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
MENSA CENTRALE GUARINO DA VERONA	1778	1079	1720	1650	748
MENSA CENTRALE MENSA AMERICANA	1824	1418	1640	1938	1056
MENSA CENTRALE MENSA SIMEONI	1922	1528	1851	1902	1083
altro centro cottura	2049	1440	1984	1638	1009
Totale complessivo	7573	5465	7195	7128	3896

L'OEA deve pertanto, con propria autonoma organizzazione, provvedere alla fornitura del maggior numero di pasti richiesti o provvedendo ad una riorganizzazione tecnico-gestionale dei suddetti CC ovvero provvedendo alla produzione dei pasti in esubero in altro CC di proprietà od a disposizione dell'OEA stesso nel rispetto di quanto previsto dal CSA e allegati tecnici.

Si comunica che gli edifici ove sono installati i CC sono di proprietà comunale.

Nel caso in cui l'OEA non intenda avvalersi dei CC di AGECE gli stessi rientreranno nella disponibilità di AGECE stessa, sia prima del concreto avvio dell'appalto che in corso d'opera.

Il servizio di distribuzione sarà invece svolto presso i terminali di distribuzione messi a disposizione da AGECE, che saranno concessi in uso per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la distribuzione in loco dei pasti.

Si comunica che gli edifici ove sono installati i TD sono di proprietà comunale.

L'elenco dei centri di cottura e dei terminali di distribuzione è incluso [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 1](#) al presente CSA

Il numero dei pasti previsti, indicati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 1](#) al presente CSA, è riferito all'anno scolastico 2012/2013 ed è pertanto suscettibili di successivi adeguamenti in base alle effettive iscrizioni annuali al servizio di refezione scolastica.

Si ribadisce che il punto focale dell'appalto è che il servizio deve essere espletato dall'OEA a totale proprio rischio imprenditoriale e con totale propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente CSA, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'OEA medesimo in sede di offerta nel rispetto di tutte le normative vigenti

ed applicabili: ove non fosse espressamente indicato risulterà sempre evidente che tutte le attività necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio negli standard prefissati dal CSA e dagli eventuali progetti migliorativi saranno sempre e solo a totale cura ed onere dell'OEA ed AGECE non dovrà mai intervenire direttamente ne sotto il profilo operativo che economico ma eventualmente solo per gli aspetti puramente autorizzativi e di verifica e controllo.

Articolo 2 Definizioni

AGEC provvederà ad individuare il Responsabile del Procedimento (RUP) ed uno o più Direttori dell'Esecuzione del contratto (DE) secondo quanto previsto dall'art. 119 del d.lgs. n. 163/2006, nonché provvederà a comunicarne il nominativo ed i recapiti all'OEA, prima del concreto avvio dell'appalto.

Il DE provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato da AGECE in relazione al presente appalto.

Il DE assicura la regolare esecuzione del contratto da parte dell'OEA, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.

A tale fine, il DE svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal codice o regolamento, nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Il RUP svolge, in base all'articolo 10, comma 2, del d.lgs. n. 163/2006, i seguenti compiti ed attività relativi al presente appalto:

- a) svolgimento, in coordinamento con il DE delle attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione, fornendo all'organo competente dell'amministrazione aggiudicatrice dati, informazioni ed elementi utili anche ai fini dell'applicazione delle penali, della risoluzione contrattuale e del ricorso agli strumenti di risoluzione delle controversie, secondo quanto stabilito dal codice, nonché ai fini dello svolgimento delle attività di collaudo e verifica della conformità delle prestazioni eseguite con riferimento alle prescrizioni contrattuali;
- b) raccolta, verifica e trasmissione all'Osservatorio degli elementi relativi agli interventi di sua competenza.

Nell'ambito del presente CSA si intende per:

- a) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Capitolato Speciale di Appalto (CSA): il presente atto, compresi tutti i suoi Allegati tecnici;
- d) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste da AGECE;
- e) Servizio di Ristorazione: il servizio complessivo di ristorazione per gli utenti di cui all'art. 1 del CSA;
- f) Produzione dei pasti: il servizio di approvvigionamento delle derrate e successiva trasformazione degli alimenti;
- g) Trasporto dei pasti: il servizio di trasporto degli alimenti dal luogo di trasformazione al luogo di distribuzione compreso il sistema di mantenimento delle temperature;
- h) Distribuzione dei pasti: il servizio di somministrazione degli alimenti agli utenti;
- i) Centri refezionali dotati di Cucina o Centri Cottura (CC): strutture presso le quali vengono obbligatoriamente prodotti i pasti e dove possono anche essere distribuiti se in presenza di refettorio;
- j) Centri refezionali non dotati di Cucina o Terminali di Distribuzione (TD): strutture presso le quali vengono trasportati e successivamente distribuiti i pasti prodotti dal più vicino/adequato centro cottura;
- k) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'AGECE consegna all'OEA i locali refezionali, comprendente l'Inventario dei beni presenti al momento della consegna;
- l) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili presi in consegna dall'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- m) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche / alimenti proposte all'utenza;

- n) Dieta speciale per motivi di salute: pasto destinato a utenti affetti da patologie, di tipo cronico o transitorio, o portatori di allergie o di intolleranze alimentari;
- o) Dieta speciale leggera: pasto a basso residuo, approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- p) Dieta speciale a carattere etico religioso: pasto che si differenzia dallo standard ordinariamente servito per motivi etico - religiosi;
- q) Preparazione gastronomica: il piatto, composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro).
- r) Linee Guida: "Linee Guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica". Edizione 2008 e s.m.i..

Articolo 3 Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata di tre anni, con decorrenza dal 1 luglio 2013 e comunque dalla data di affidamento del servizio e terminerà il 30 giugno 2016, in base al calendario scolastico e comunque in base alle indicazioni impartite da AGECE.

AGECE si riserva la facoltà di ordinare all'OEA l'inizio di esecuzione del contratto nelle more della stipula dello stesso ai sensi dell'art. 11 commi 9 e 12 del D.lgs 163/2006. In tal caso l'OEA è tenuto a darne immediata esecuzione.

Il servizio inizierà presumibilmente con il servizio ai CER estivi 2013 garantendo pertanto un avvio graduale e permettendo all'OEA una semplificazione dell'avviamento del servizio oltre al tempo eventualmente necessario all'adeguamento di strutture ed attrezzature che si rendesse necessario.

E' facoltà di AGECE rinnovare il servizio per altri 2 anni, riservandosi comunque la possibilità di non procedere al rinnovo. Il rinnovo del contratto è disposto da AGECE senza che l'OEA possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione inviata allo stesso con un preavviso di almeno 3 (tre) mesi rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo.

Resta inteso che se l'Amministrazione non procederà al rinnovo, l'appalto si dovrà considerare concluso allo scadere di tre anni.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto e/o dell'eventuale rinnovo AGECE non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'OEA sarà tenuto a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo, per un periodo massimo di mesi 6 (sei).

Articolo 4 Attività costituenti il servizio

Le attività principali costituenti il servizio di refezione consistono:

- 1) NEI CENTRI COTTURA: preparazione e cottura dei pasti;
- 2) NEI CENTRI COTTURA CON PRESENZA DI TERMINALE DI DISTRIBUZIONE: preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- 3) NEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE:
 - a. trasporto e distribuzione dei pasti. I pasti saranno preparati presso i centri cottura, trasferiti al terminale di distribuzione e distribuiti secondo le modalità di cui al successivo Titolo VII.
 - b. sola distribuzione dei pasti. I pasti saranno preparati presso il centro cottura e trasportati da AGECE e distribuiti dall'OEA secondo le modalità di cui al successivo Titolo VII.

- 4) la preparazione e fornitura di diete speciali nonché di menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico - educativo;
- 5) la fornitura, la preparazione e la distribuzione di uno spuntino a metà mattina e/o a metà pomeriggio per gli utenti iscritti al servizio di ristorazione delle scuole primarie e delle scuole dell'infanzia come indicato nel presente CSA e nei suoi allegati. Tale attività si intende compensata nel costo/pasto unitario offerto dall'OEA in sede di gara.

Il servizio prevede inoltre l'esecuzione di tutte le attività complementari connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente CSA e nei suoi allegati che si intendono completamente compensate nel costo/pasto unitario offerto dall'OEA in sede di gara.

In particolare il servizio, per ciascuna categoria di utenti, prevede lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- ✗ reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- ✗ preparazione e consegna ove previsto – presso le classi – dello spuntino di metà mattina e/o di metà pomeriggio;
- ✗ preparazione dei pasti e relativo assemblaggio;
- ✗ confezionamento, trasporto e distribuzione nei TD - Terminali di Distribuzione;
- ✗ apparecchiatura dei tavoli;
- ✗ porzionatura nei piatti;
- ✗ distribuzione dei pasti a tavola o presso i self-service;
- ✗ sbucciamento della frutta per i bambini delle scuole dell'infanzia ed il primo ciclo della scuola Primaria, ove richiesto da AGECE o dai Dirigenti Scolastici, dai Funzionari dei Servizi Educativi e Scolastici e/o dal SIAN;
- ✗ sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, anche nel caso di distribuzione articolata su più turni;
- ✗ lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati, secondo il Piano di sanificazione allegato nel Manuale di Autocontrollo dell'OEA redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- ✗ pulizia cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- ✗ ritiro dei contenitori e dei gastronorm impiegati per il trasporto ai terminali di Distribuzione e il loro successivo lavaggio che avverrà o presso i terminali di Distribuzione o presso i centri di cottura;
- ✗ raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- ✗ ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.
- ✗ manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- ✗ quant'altro previsto dagli eventuali progetti presentati ed approvati in sede di gara.

Articolo 5 Modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio ed adempimenti normativi - Autocontrollo e HACCP

Le modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio devono essere corrispondenti alle specifiche tecniche minimali contenute [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA nel quale sono inseriti i manuali HACCP attualmente adottati da AGECE per lo svolgimento del servizio (relativi a centri cottura, cucine interne con trasportato e refettorio) che dovranno essere presi come riferimento dall'OEA per la redazione dei propri manuali e saranno considerati come standard minimi da adottare.

In conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, l'OEA è tenuto a predisporre, attuare e mantenere per ogni stabilimento servito e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e se ne assume la totale responsabilità nell'applicazione. In particolare dovranno essere documentate dall'OEA le procedure operative del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente e la relativa documentazione deve essere resa disponibile ad AGECE. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'OEA non fosse ritenuto adeguato da AGECE, l'OEA dovrà provvedere alle modifiche concordate con AGECE, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

L'OEA sarà incaricato della produzione dei pasti, del loro trasporto e distribuzione e di conseguenza sarà considerato OSA (operatore del settore alimentare) per tali attività dovendo conseguentemente adottare il manuale sulla scorta di quello adottato da AGECE e procedere ad attuare tutte le necessarie ed obbligatorie procedure previste dalla normativa vigente ed in particolare a quanto previsto dal SIAN del ULSS20 del Comune di Verona.

Nei casi in cui per alcune scuole l'OEA sia incaricato solo di alcune fasi del servizio sarà considerato OSA solo per tali attività dovendo conseguentemente adottare il manuale sulla scorta di quello adottato da AGECE e procedere ad attuare tutte le necessarie ed obbligatorie procedure previste dalla normativa vigente, confrontandosi con AGECE per le attività interferenti.

Articolo 6 Dotazione standard

I CC ed i TD di norma sono dotati delle attrezzature e degli impianti per lo svolgimento del servizio nonché di piatti e stoviglie per la distribuzione.

Alla conclusione dell'appalto l'OEA dovrà rendere ad AGECE i luoghi e le rispettive dotazioni, in numero e qualità equivalenti a quelle ricevute in comodato d'uso all'inizio dell'appalto stesso.

Qualora presso talune strutture le attrezzature e gli impianti in dotazione risultassero non rispondenti agli standard previsti dall'OEA in fase di offerta ed in base al proprio progetto tecnico, è obbligo dell'OEA stessa procedere con il conseguente adeguamento al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio in base agli standard previsti dal presente CSA e nei suoi allegati.

Restano a carico dell'OEA gli eventuali oneri per gli adeguamenti – anche a nuove normative emanate nel corso dell'appalto - delle strutture e degli impianti finalizzati all'installazione delle attrezzature che si rendessero necessarie. Quanto realizzato e installato per effetto di tali interventi, ivi comprese le attrezzature e gli impianti eventualmente installati, al termine del contratto rimarrà di proprietà di AGECE senza alcun onere aggiuntivo per AGECE stessa.

Le attrezzature e gli impianti che l'OEA dovrà integrare dovranno essere di capacità produttiva tale da garantire un corretto ciclo di produzione/distribuzione nei tempi previsti dal CSA e dagli allegati tecnici.

AGECE si riserva il diritto, qualora una o più attrezzature risultassero inadeguate alla capacità produttiva, di ordinarne la sostituzione che l'OEA sarà tenuto ad attuare, nei tempi fissati da AGECE medesimo, senza aggravii per l'AGECE.

Articolo 7 Inizio e termine del servizio annuale

L'OEA si impegna – in relazione a ciascuna annualità del contratto – a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario regionale. Sarà cura dell'OEA prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

Per quanto riguarda i CER, il servizio dovrà essere garantito secondo le date, le modalità e i luoghi comunicati anno per anno da AGECE.

La data finale del servizio – per ciascuna annualità – coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi ordini di scuola e con le date di termine dei CER che verranno comunicate da AGECE.

Nel corso dell'anno scolastico, AGECE, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di prevedere sospensioni delle attività diverse da quelle fissate dal calendario scolastico regionale. In tale caso sarà cura di AGECE comunicare all'OEA eventuali modifiche apportate al calendario, con almeno 7 giorni di anticipo naturali e consecutivi.

Resta ferma la possibilità per AGECE di disporre l'interruzione del servizio per ragioni non contingentabili ed urgenti, anche senza preventivo avviso.

Articolo 8 Allegati tecnici

Sono allegati al presente CSA, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

Allegato AT01	ELENCO CENTRI REFEZIONALI E PASTI PREVISTI
Allegato AT02	SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI
Allegato AT03	SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
Allegato AT04	INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE
Allegato AT05	INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO
Allegato AT06	MANUALI HACCP ADOTTATI DA AGECE
Allegato AT07	DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE D'ATTIVITÀ (DUVRI)
Allegato AT08	STANDARD DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO/FISICI DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEGLI AMBIENTI
Allegato AT09	RILIEVO PLANIMETRICO STATO DI FATTO DEI CENTRI COTTURA DI AGECE

Articolo 9 Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti complessivo per il periodo dell'appalto, suddiviso per tipologia di servizio, è stimato come segue:

periodo		tipologia servizio	PRODUZIONE	TRASPORTO	DISTRIBUZIONE
01/07/2013	30/06/2014	C.E.R. 2013+ REFEZIONE SCOLASTICA 2013/14	1.152.413	1.154.411	1.164.162
01/07/2014	30/06/2015	C.E.R. 2014 + REFEZIONE SCOLASTICA 2014/15	1.152.413	1.154.411	1.164.162
01/07/2015	30/06/2016	C.E.R. 2015 + REFEZIONE SCOLASTICA 2015/16	1.152.413	1.154.411	1.164.162
DIMENSIONE COMPLESSIVA DELL'APPALTO		C.E.R. + REFEZIONE SCOLASTICA	3.457.239	3.463.233	3.492.486

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo in quanto dipendente dal numero di alunni iscritti alla refezione scolastica ed ai CER estivi per ogni anno scolastico e dalle eventuali ulteriori cucine interne che AGECE potrebbe

chiudere negli anni successivi con conseguente affidamento all'OEA dei servizi di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti: non si darà luogo a modifiche del prezzo del pasto per eventuali variazioni annuali rispetto agli effettivi alunni iscritti al servizio, sia per quanto concerne il quantitativo sia per la tipologia servizio.

AGEC si riserva la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri refezionali con preavviso scritto di almeno 7 gg, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario.

Come suddetto il numero dei pasti o la suddivisione per servizio potrebbe subire modifiche in ordine alla possibilità di AGECE di chiudere ulteriori cucine di scuole primarie e di trasformare il servizio localizzato in veicolato, affidando quindi lo stesso all'OEA.

TITOLO II - PERSONALE

Articolo 10 Disposizioni generali relative al personale

L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti da AGECE. 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 C.C.N.L. e dalle normative di riferimento.

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'OEA deve in ogni momento, a semplice richiesta di AGECE, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Articolo 11 Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L., deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo.

L'OEA dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti un CCNL sottoscritto dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale per il settore di attività oggetto dell'appalto.

In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Nel segno della continuità e per la buona riuscita del servizio oggetto del presente appalto, l'OEA potrà assumere tutto o parte del personale svolgenti il servizio di produzione, distribuzione dei pasti o servizi ausiliari relativamente al servizio di refezione scolastica di AGECE, dipendenti di altre imprese ovvero assunte con contratto di somministrazione lavoro.

Il personale dovrà essere assunto con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, anche a part-time, sottoscritto dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale per il settore di attività oggetto dell'appalto. Tale personale potrà essere impiegato sia per i servizi oggetto del presente appalto che per altri servizi purché svolgenti nel territorio della provincia di Verona.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente CSA, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro del settore, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo o integrativo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Verona.

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

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penali, AGECE segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

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

I suddetti obblighi vincolano l'OEA anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto.

L'OEA dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

L'OEA si impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 del c.c. a far rispettare gli obblighi di cui al presente articolo anche agli eventuali esecutori di parti delle attività del presente CSA.

L'OEA dovrà tenere indenne l'AGECE da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando AGECE estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Articolo 12 Organico e reintegro del personale

PUNTO a. FASE DI PRODUZIONE

Presso ogni centro cottura deve essere assicurata la presenza di un numero adeguato di personale e di ore giornaliere dedicate alla produzione dei pasti necessario per garantire l'erogazione del servizio nel rispetto dei principi organizzativi stabiliti nel presente CSA e nei suoi allegati, nonché nelle eventuali proposte migliorative presentate in sede di gara.

L'attività di coordinamento della preparazione dei pasti nella fase di produzione dovrà essere affidata ad un operatore con la qualifica di cuoco formato e specializzato operante per tutta la durata della fase di produzione dei pasti. Non sarà necessaria la presenza di un operatore con qualifica di cuoco durante le fasi di pulizia e riassetto dei centri cottura.

Durante la fase di produzione di pasti contenenti diete speciali dovrà essere garantita la presenza di un operatore con qualifica di cuoco formato e specializzato nella produzione e somministrazione di diete speciali.

Per ciascun CC l'OEA dovrà individuare un responsabile (RCC).

Il RCC è il responsabile di tutte le attività che vengono svolte all'interno della struttura ed in particolare modo:

- coordinamento di tutto il personale addetto al CC;
- messa in atto delle procedure previste dal manuale di autocontrollo HACCP adottato;
- compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal manuale di autocontrollo HACCP;
- rapportazione con gli incaricati degli audit, verifiche ispettive e di controllo;

Potranno essere valutati altri eventuali modelli organizzativi e di coordinamento migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

PUNTO b. FASE DI DISTRIBUZIONE

Per quanto attiene alla distribuzione dei pasti deve essere garantito un rapporto minimo:

- di 1 a 55 tra personale addetto a tale attività e numero di pasti erogati per ogni turno di distribuzione per le scuole primarie e secondarie;
- di 1 a 40 tra personale addetto a tale attività e numero di pasti erogati per ogni turno di distribuzione per le scuole dell'infanzia.

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

Atteso che tale rapporto è riferito esclusivamente alla distribuzione dei pasti, resta inteso che l'OEA deve assicurare altresì un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le attività connesse, comprese quelle di distribuzione degli spuntini/merende di metà mattina e metà pomeriggio, di rigoverno dei refettori infraturno e di fine servizio, ecc...

In ogni caso, indipendentemente dal numero di operatori addetti, la fase del servizio relativa alla distribuzione dei pasti dovrà avvenire in un tempo massimo di 20 minuti per ogni turno, e comunque in base alle indicazioni relative ai turni ed ai tempi di somministrazione indicati dai dirigenti scolastici ed ai 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. Qualora il rispetto di tali tempistiche lo richiedesse, è onere dell'OEA individuare le idonee azioni correttive, senza alcun onere aggiuntivo per AGECE.

In ogni caso, qualora il personale dovesse risultare insufficiente in fase di esecuzione del servizio, l'OEA è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per AGECE.

Per ciascun TD l'OEA dovrà individuare un responsabile (RTD) e un responsabile per la distribuzione delle diete speciali (RDS).

Il RTD è il responsabile di tutte le attività che vengono svolte all'interno della struttura ed in particolare modo:

- coordinamento di tutto il personale addetto al TD;
- messa in atto delle procedure previste dal manuale di autocontrollo HACCP adottato;
- compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal manuale di autocontrollo HACCP;
- rapportazione con gli incaricati degli audit, verifiche ispettive e di controllo;

Il RDS del TD è invece il responsabile di tutte le attività collegate alla somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:

- somministrazione delle diete speciali;
- messa in atto delle procedure previste dal manuale di autocontrollo HACCP adottato relativamente alla gestione delle diete speciali;
- compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal manuale di autocontrollo HACCP adottato relativamente alla gestione delle diete speciali;
- rapportazione con gli incaricati degli audit, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali;

Le due funzioni possono anche coincidere.

Potranno essere valutati altri eventuali modelli organizzativi e di coordinamento migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

PUNTO c. COMUNICAZIONI E REGISTRAZIONI RELATIVE ALL'ORGANICO

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, e all'inizio di ogni anno scolastico, l'OEA dovrà comunicare per iscritto 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.

Successivamente all'avvio dell'anno scolastico, ed entro 7 giorni dalla comunicazione delle successive modifiche in ordine al numero dei pasti o al calendario settimanale, l'OEA deve comunicare per iscritto, ad AGECE, gli adeguamenti effettuati in ordine all'organico.

Fatte salve soluzioni migliorative proposte in sede di gara, l'OEA deve tenere un foglio firma giornaliero del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Ciascun foglio firma deve essere mantenuto presso il centro refezionale per 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di compilazione, ed esibito ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate ad AGECE, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e risultare debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico.

In caso di assenza del personale l'OEA è tenuto a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

Tutte le succitate comunicazioni o tenute dei registri cartacei potranno essere sostituite con idonea trasmissione di un flusso informatico di dati con le caratteristiche che saranno indicate da AGECE in fase di esecuzione ovvero con altro sistema migliorativo che potrà essere indicato dall'OEA in fase di presentazione dell'offerta.

Articolo 13 Direttore Tecnico del Servizio (DTS)

L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio (successivamente detto anche DTS), a cui affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità.

Il DTS sarà il referente responsabile nei confronti dell'AGECE, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il DTS deve essere in possesso di un'esperienza almeno quinquennale nella direzione di servizi di ristorazione scolastica o similari, e dello stesso – prima della concreta attivazione del servizio – dovranno essere forniti il curriculum vitae e le qualificazioni professionali possedute, anche in funzione dei contenuti del progetto presentato dall'OEA in sede di gara.

Il DTS deve garantire un rapporto costante con gli uffici di AGECE per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dall'AGECE al DTS, si intendono come presentate direttamente all'OEA.

In caso di assenza o impedimento del DTS, l'OEA deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità e requisiti, dandone immediata comunicazione scritta ad AGECE.

Articolo 14 Responsabile Operativo del Servizio (ROS)

L'OEA dovrà indicare il nominativo dei Responsabili Operativi del Servizio (successivamente detto anche ROS), sul territorio.

L'OEA deve determinare il numero di ROS che dovranno essere assegnati ad un numero specifico ed ottimale di TD appartenenti preferibilmente al medesimo centro cottura in modo da permetterne il corretto controllo e la gestione. Il numero di TD attribuiti ad un singolo ROS non potrà essere superiore a 20 e dovrà essere indicato nel progetto tecnico da presentare in fase di gara.

Non è ammessa alcuna deroga al rapporto quantitativo dei TD assegnati.

Il ROS dovrà essere in possesso del diploma di istruzione secondaria e di un'esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione collettiva, fatte salve le eventuali qualificazioni professionali necessarie o intervenute nel corso dell'appalto.

I ROS devono garantire la corretta attuazione del contratto.

In particolare essi devono garantire un rapporto costante con il DE per agevolare il controllo dell'andamento del servizio e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con AGECE, qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

In caso di assenza o impedimento del ROS, l'OEA deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta ad AGECE.

Potranno essere valutati altri eventuali modelli organizzativi e di coordinamento migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

Articolo 15 Personale Dietista

L'OEA deve assicurare la presenza di un numero adeguato di figure professionali con qualifica di dietista, nutrizionista o equivalente.

Il Personale Dietista deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione e dovrà garantire la predisposizione delle Diete Speciali di cui al successivo art. 25, al coordinamento nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione e distribuzione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

In caso di assenza o impedimento del Personale Dietista, l'OEA deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta ad AGECE.

Potranno essere valutati altri eventuali modelli organizzativi e di coordinamento migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

Articolo 16 Informazioni ai dipendenti dell'OEA

L'OEA è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio dell'anno scolastico 2013/2014 uno o più incontri, diretti a tutti i dipendenti impiegati nel servizio, nel corso del quale deve illustrare i principi che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti dell'AGECE.

Articolo 17 Norme comportamentali del personale

L'OEA deve assicurare che il proprio personale:

- ✗ tenga un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- ✗ osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'AGECE;
- ✗ mantenga riservato ciò di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione ed all'attività dell'AGECE o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'AGEC potrà richiedere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'AGEC si riserva il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'AGEC. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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 dell'AGEC e gli addetti delle Società incaricate del controllo di conformità.

Articolo 18 Formazione e aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'OEA deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in oggetto in materia di igiene alimentare. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla normativa della Regione Veneto e avere come riferimento le Linee Guida della regione.

L'OEA ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri di refezione.

L'OEA deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i centri refezionali nel corso dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente CSA.

Per ogni anno scolastico dovranno essere predisposti Piani di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere ad AGECE.

Per l'anno scolastico 2013/2014, il piano di formazione e aggiornamento dovrà essere trasmesso ad AGECE entro il mese di agosto 2013 e i corsi potranno avere inizio dal mese di settembre 2013.

Per i successivi anni scolastici, i piani di formazione e aggiornamento dovranno essere trasmessi ad AGECE entro il mese di giugno del precedente anno scolastico ed avere inizio dal mese di settembre.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., Normativa Regionale del Veneto e Regolamento CE 852/2004).

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere le modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, ad AGECE che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Al termine di ogni corso, AGECE potrà richiedere all'OEA una relazione concernente i corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze.

L'OEA deve inoltre garantire lo svolgimento di eventuali corsi di formazione aggiuntiva da concordare con AGECE che si dovessero rendere necessari in base ad eventuali modifiche della normativa vigente ovvero per esigenze di servizio che si dovessero verificare nel corso dello svolgimento dell'appalto.

Tutti i corsi di formazione previsti saranno a totale cura ed onere dell'OEA.

Articolo 19 Vestiario

L'OEA, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, fornirà a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, un'adeguata dotazione di divise complete da lavoro.

L'OEA fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso e qualunque altro DPI emergente dalla propria valutazione dei rischi ovvero da norme cogenti.

L'OEA dovrà fornire, inoltre, un'adeguata dotazione di divise complete per il servizio di pulizia, per tutta la durata dell'appalto. Tali divise dovranno avere colorazione visibilmente diversa da quelle utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità di quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i.

L'OEA è responsabile del mantenimento in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro delle divise da parte del personale.

L'OEA, senza alcun onere aggiuntivo per l'AGEC, dovrà in ogni caso garantire le perfette condizioni del vestiario da lavoro.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dall'OEA, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'OEA dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo o altro sistema equivalente di identificazione, riportante la qualifica oltre ai dati previsti dalla normativa vigente in materia.

Tale cartellino identificativo non deve essere causa di contaminazione degli alimenti e delle pietanze.

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

Il DTS, i ROS e il Personale Dietista dell'OEA sono tenuti ad indossare camice e copricapo durante la loro presenza presso i centri refezionali.

L'OEA, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza, deve altresì fornire camici monouso, mascherine, copricapo e soprascarpe in occasione dei sopralluoghi presso i centri refezionali al personale incaricato dall'AGEC ed agli eventuali visitatori autorizzati all'ingresso come ai successivi articoli.

Potranno essere valutati altri eventuali progetti legati al vestiario migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

Articolo 20 Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

In ogni caso il personale deve rispettare le indicazioni previste dalle linee guida della Regione Veneto.

TITOLO III - ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI

Articolo 21 Specifiche tecniche relative al menu

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenti" ([ALLEGATO TECNICO N. 2](#)).

I menu sono diversificati per ordini di Scuola:

- ✘ Scuole dell'Infanzia comunale e statale;
- ✘ Scuole Primarie
- ✘ Scuole Secondarie di I grado.

I menu sono articolati in cicli di cinque settimane e distinti in menu estivo e menu invernale.

Il menu invernale inizia indicativamente il 01/11 e termina il 31/03.

Il menu estivo inizia indicativamente il 01/04 e termina al 31/10.

Tali date possono subire variazioni a causa delle condizioni climatiche.

AGEC comunicherà il giorno di partenza dei cicli in cui sono articolati i menu, almeno 15 giorni prima dell'avvio effettivo, al fine di facilitare l'approvvigionamento delle derrate alimentari.

I menu potranno variare in base alle indicazioni di AGECE, del Comune e del SIAN: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente verificate con l'OEA, che potrà eventualmente presentare le proprie osservazioni, non vincolanti per AGECE, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico. In ogni caso è escluso qualsiasi onere a carico di AGECE in ragione di modifiche e/o integrazioni delle "Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenti" ([ALLEGATO TECNICO N. 2](#)) derivanti da tali indicazioni.

Articolo 22 Spuntino di metà mattina e metà pomeriggio per le utenze scolastiche

L'OEA deve preparare e distribuire in classe uno spuntino di metà mattina per le scuole primarie, e mattina e pomeriggio nelle scuole dell'infanzia, la cui composizione è indicata [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 02](#) al presente CSA. Nel suddetto Allegato è specificata anche l'alternanza degli spuntini nel corso dell'anno scolastico e nell'ambito dell'intera durata dell'appalto.

Nel caso di visite di istruzione lo spuntino di metà mattina/pomeriggio sarà compreso nel cestino freddo di cui al successivo art. 24. Se la partenza per la visita di istruzione è prevista successivamente alle ore 10.30, lo spuntino deve essere regolarmente distribuito in classe secondo quanto previsto nel successivo art. 43.

L'orario di distribuzione dello spuntino di metà mattina/pomeriggio è indicato nel successivo art. 43.

Tale attività si intende compensata nel costo/pasto unitario offerto dall'OEA in sede di gara.

Articolo 23 Struttura del menu per le utenze scolastiche

La struttura del menu per tutte le utenze scolastiche è normalmente la seguente:

- ✘ un primo;
- ✘ un secondo;
- ✘ contorno;
- ✘ pane;
- ✘ frutta di stagione (offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana) o dessert. Per le scuole dell'infanzia e primarie, nelle quali è prevista la distribuzione della frutta come spuntino di metà mattina, non è prevista la somministrazione a fine pasto.
- ✘ 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'AGECE.

In taluni casi viene applicato un menù contenente un piatto unico con antipasto di verdure e contorno, in sostituzione della doppia portata.

Articolo 24 Pasti sostitutivi per uscite didattiche/culturali

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di eccezionalità, AGECE potrà richiedere all'OEA la fornitura di cestini da viaggio o cestini freddi.

Mediamente negli ultimi 3 anni sono stati forniti circa 3000 cestini freddi per ogni anno scolastico.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione di AGECE, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere composti e confezionati secondo le indicazioni fornite negli allegati tecnici del presente CSA.

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

Il cestino freddo verrà pagato il 50% del costo pasto complessivo.

Articolo 25 Diete speciali

L'OEA è tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- ✘ Diete speciali per motivi di salute;
- ✘ Diete speciali leggere;
- ✘ Diete speciali a carattere etico – religioso.

La prenotazione delle Diete speciali deve essere effettuata con le stesse modalità previste per i menu ordinari.

L'attività di produzione, trasporto e distribuzione di tali diete speciali, si intende compensata dal costo/pasto unitario offerto dall'OEA in sede di gara e pertanto nessun onere aggiuntivo graverà su AGECE per tutta la durata dell'appalto, indipendentemente dal numero e tipologia di richieste.

I menu per diete speciali potranno variare in base alle indicazioni di AGECE, del Comune e del SIAN: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente verificate con l'OEA, che potrà eventualmente presentare le proprie osservazioni non vincolanti per AGECE, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico. In ogni caso è escluso qualsiasi onere a carico di AGECE in ragione di modifiche e/o integrazioni delle Specifiche tecniche contenute negli ALLEGATI TECNICI N. 4 E N. 5 derivanti da tali indicazioni.

PUNTO a. Diete speciali per motivi di salute

L'OEA deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

AGECE verifica la completezza e la conformità del certificato medico e lo trasmette all'OEA il quale provvederà a predisporre i pasti personalizzati adottando i menù alternativi già predisposti, ovvero, nel caso non esista un menù già predisposto, allestendo un menù personalizzato sulla base della certificazione medica e in base alle indicazioni fornite NELL'ALLEGATO TECNICO N. 4 al presente CSA.

I menu previsti dalle Diete speciali per motivi di salute dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

Potranno eventualmente essere elaborati menu alternativi per le Diete speciali per motivi di salute dal Personale Dietista dell'OEA, che dovranno essere trasmessi ad AGECE la quale si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni e successivamente di approvarli.

L'OEA è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti.

L'OEA, su richiesta di AGECE, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle Diete speciali per motivi di salute.

Ogni Dieta speciale per motivi di salute deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di tutela della privacy.

Le Diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali piatti devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Possono essere fornite dall'OEA soluzioni alternative in fase di gara purché migliorative di quanto precedentemente indicato e previa approvazione di AGECE.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Il numero medio annuo di diete speciali per motivi di salute, dell'ultimo triennio, è stato pari a circa 450, ripartite nella seguente proporzione:

TIPO DIETA	%
Celiachia	15,81%
Favismo	7,44%
Legumi	11,63%
Uova e derivati	8,60%
LatteDerivati	23,02%
Altro	33,50%
TOTALE DIETE PER MOTIVI DI SALUTE	100,00%

PUNTO b. Diete speciali leggere

L'OEA deve approntare diete leggere qualora ne venga fatta richiesta motivata entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Le Diete speciali leggere possono avere la durata massima di 8 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.

Le Diete speciali leggere sono costituite da:

- ✘ pasta o riso in bianco,
- ✘ carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri,
- ✘ patata/carota lessata,
- ✘ mela.

Nel caso in cui la Dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 8 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la Dieta stessa sarà trattata come Dieta speciale per motivi di salute.

PUNTO c. Diete speciali a carattere etico-religioso

L'OEA deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta ad AGECE, diete determinate da motivazioni etiche o religiose. All'interno di tale categoria rientrano le diete speciali per vegetariani.

In tal caso l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, i menu alternativi, presenti [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 2](#) e in base alle indicazioni fornite [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 5](#) al presente CSA.

Potranno eventualmente essere elaborati menu alternativi per le Diete a carattere etico - religioso dal Personale Dietista dell'OEA che dovranno essere trasmessi ad AGECE che si riserva il diritto, di richiedere eventuali modifiche o integrazioni e successivamente di approvarli.

I menu dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

Il numero medio annuo di diete speciali a carattere etico religioso dell'ultimo triennio è stato pari a 300 diete, ripartite come di seguito riportato:

TIPO DIETA	%
Esclusione di carne di maiale	65,28%
Esclusione di tutti i tipi di carne	29,90%
Vegana	0,96%
LattoOvoVegetariana	3,86%
TOTALE DIETE ETICO/RELIGIOSE	100,00%

Articolo 26 Menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico- educativo

L'OEA è tenuto, su richiesta e senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'AGEC, a realizzare, in tutti centri refezionali, menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico - educativo.

A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio veronese, menu vegetariano, menu d'integrazione culturale, menu per insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

Per tali menu, che potranno essere richiesti per non più di una volta per ciascun mese, AGEC si riserva di far conoscere all'OEA con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.

Articolo 27 Variazione del menu

I menu di norma non sono modificabili. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- ✘ interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- ✘ interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- ✘ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ✘ allerta alimentare.

Tali variazioni dovranno essere richieste per iscritto dall'OEA, esclusivamente via pec, ad AGEC per la previa autorizzazione formale.

Dell'eventuale autorizzazione ovvero del suo diniego AGEC informerà l'OEA.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari.

L'AGEC si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuovi preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.

Al rientro dalle festività natalizie, pasquali o in ogni caso di periodo di chiusura delle scuole, escluso l'avvio dell'anno scolastico, AGEC può disporre una variazione del menu al riavvio del servizio di ristorazione.

Articolo 28 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle specifiche tecniche merceologiche minime di cui [ALL'ALLEGATO TECNICO N. 3](#) al presente CSA e agli standard chimici/fisici e microbiologici di cui [ALL'ALLEGATO TECNICO N. 8](#) al presente CSA.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

L'AGEC, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP e IGP, prodotti tradizionali e prodotti provenienti da agricoltura sociale.

I menu promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

La consegna delle derrate necessarie alla preparazione dello spuntino di metà mattina e del pranzo per il plesso scolastico e per l'eventuale TD deve avvenire nella cucina entro le ore 9.00 in modo tassativo.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

L'OEА dovrà inviare ad AGEС ad inizio appalto le schede tecniche dei prodotti che intende utilizzare per l'allestimento dei pasti, e a fornire tempestivamente gli aggiornamenti ogniqualvolta si renda necessaria una variazione di marchio/prodotto. AGEС si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sostituzione di un particolare prodotto qualora, in seguito a verifica, non risulti conforme alle caratteristiche richieste, e di applicare in seguito le penali previste dall'Articolo 77.

Articolo 29 Tabelle dietetiche

L'OEА deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche di cui [ALL'ALLEGATO TECNICO N. 2](#), nella quantità prevista, differenziata per Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuole Secondarie di primo grado.

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, sono riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 2](#) al presente CSA.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti e sfridi di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 30 Igiene della produzione

La fase di produzione deve rispettare gli standard previsti dai propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGEС e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA.

Articolo 31 Conservazione delle derrate

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità agli standard previsti dai propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le

prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA.

TITOLO V - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Articolo 32 Approntamento delle preparazioni gastronomiche

Tutte le preparazioni gastronomiche servite dovranno essere approntate in giornata. È vietata la somministrazione di cibi, prodotti trasformati o preparazioni approntati nei giorni antecedenti al consumo. Eventuali deroghe dovranno essere preventivamente e formalmente autorizzate da AGECE in forma scritta.

Articolo 33 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva e devono seguire le prescrizioni contenute nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA.

Articolo 34 Linea refrigerata

Per quanto attiene alle procedure relative alla linea refrigerata, l'OEA è tenuto ad ottemperare a quanto disposto nelle prescrizioni tecniche contenute nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA.

Articolo 35 Pentolame per la cottura e utensili

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti devono essere impiegati solo pentolame e utensili in acciaio inox. Eventuali deroghe dovranno essere preventivamente e formalmente autorizzate da AGECE in forma scritta.

Articolo 36 Condimenti

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione. Se è previsto nella ricetta, il grana padano/parmigiano reggiano deve essere distribuito al momento della somministrazione. Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili i condimenti necessari previsti dal presente CSA ed a titolo esemplificativo olio extravergine di oliva, aceto di vino, ecc..

TITOLO VI - NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 37 Informazione agli utenti del servizio

L'OEA è tenuto ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile, il menu settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente CSA. L'OEA deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menu del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire.

In tutti i centri di refezione, compresi i terminali di Distribuzione, deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione, e di altro personale incaricato del controllo.

Articolo 38 Prenotazione dei pasti

In fase di gara e come previsto dal disciplinare di gara stesso, l'OEA potrà presentare un sistema informativo finalizzato alla gestione del processo di rilevazione presenze, prenotazione dei pasti e rendicontazione, basato su interfaccia web.

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

- ✘ Rilevazione delle presenze degli aventi diritto al pasto e trasmissione telematica delle prenotazioni al corrispondente CC;
- ✘ Rilevazione giornaliera delle diete speciali da produrre;
- ✘ Gestione e correzione delle eventuali timbrature multiple
- ✘ Gestione manuale delle prenotazioni nel caso di dispositivo identificativo dimenticato o di entrata successiva al momento della trasmissione delle prenotazioni al CC
- ✘ Mantenimento della rilevazione delle prenotazioni anche in caso di mancanza di connessione telematica
- ✘ Rendicontazione dei pasti prenotati, per singolo centro refezionale, per tipologia di utente, per periodo;
- ✘ Funzionalità di ricerca per singolo utente o per centro refezionale;
- ✘ Utilizzo di dispositivi individuali di prenotazione, preferibilmente basati su tecnologie "contactless"
- ✘ Funzionalità di gestione degli aspetti contabili relativi alla corresponsione delle tariffe fissate dal Comune di Verona per il servizio di refezione, anche mediante modalità prepagate multicanale e/o l'attivazione di agenti contabili esterni per il pagamento delle tariffe stesse;

In caso di proposta di tale tipologia di sistema informativo in sede di gara, rimarranno a completa cura ed onere dell'OEA l'eventuale acquisto e installazione di tutte le attrezzature hardware e di consumo necessarie, l'acquisto e la gestione dei software e di tutti gli eventuali sistemi di rilevamento e identificazione da fornire se necessario agli utenti del servizio, nonché tutti i costi di gestione per tutta la durata dell'appalto.

Parimenti, per tutta la durata dell'appalto, rimarranno a carico di OEA i costi per le telecomunicazioni dai luoghi di rilevazione delle presenze e delle prenotazioni, al sistema centrale e ai CC, nonché tutti i costi per l'attivazione dei dispositivi di identificazione sulla base degli utenti abilitati alla fruizione del servizio.

Al termine dell'appalto l'hardware, il software, i dati e le licenze rimarranno di proprietà di AGECE.

Qualora AGECE intendesse allargare l'utilizzo del sistema informativo alla parte del servizio e dell'utenza del servizio di refezione scolastica esclusa dal presente appalto, in capo alla stessa ricadranno unicamente gli oneri per l'acquisizione dei dispositivi di identificazione, per la loro attivazione, per i dispositivi hardware di rilevazione delle presenze, per i costi di connessione; pertanto si intende che la componente software del sistema informativo dovrà già essere prevista per un numero potenziale di utenti complessivi pari a 15.000/anno scolastico senza ulteriori oneri per AGECE.

Nel caso in cui l'OEA non intenda prevedere un sistema di rilevazione come sopracitato o fintanto tale sistema non sia attivato e funzionante, l'OEA deve individuare nell'ambito del proprio organico un addetto per la rilevazione giornaliera dei pasti da erogare nel terminale di distribuzione.

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

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

I Fogli di prenotazione pasti dovranno essere allegati mensilmente alla fattura presentata ad AGECE, per la liquidazione delle competenze.

Tutte le succitate comunicazioni o tenute dei registri cartacei potranno essere sostituite con idonea trasmissione di un flusso informatico di dati con le caratteristiche che saranno indicate da AGECE in fase di esecuzione ovvero con altro sistema migliorativo che potrà essere indicato dall'OEA in fase di presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui, in sede di gara l'OEA abbia espresso l'intenzione di non attivare alcun sistema finalizzato alla gestione del processo di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti o che tale sistema sia stato reputato non idoneo da AGECE e pertanto valutato "non conforme" in fase di gara, AGECE potrà implementare un sistema proprietario per lo svolgimento di tale funzione. Dal momento in cui tale sistema sarà attivato nei singoli TD, l'OEA sarà obbligata ad utilizzarlo e pertanto l'indicazione del numero dei pasti da fornire, perverrà al centro cottura attraverso il sistema di AGECE e l'OEA dovrà farsi carico di una parte delle spese per la gestione del servizio di prenotazione pasti stesso ammontante ad € 0,05 a pasto.

Articolo 39 Servizio di trasporto dei pasti / derrate ai terminali di consumo e modalità di conservazione

È onere completo a carico dell'OEA di provvedere al trasferimento dei pasti/derrate ai TD nel rispetto della normativa vigente e garantendo l'ottimale stato di conservazione sia sotto l'aspetto igienico sanitario che di gradibilità delle pietanze mettendo in atto tutte le azioni necessarie e dotandosi di tutti mezzi ed attrezzature necessarie all'espletamento di quanto sopracitato.

Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto degli stessi ai terminali di Distribuzione, l'OEA dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

La fornitura dei suddetti contenitori fa parte degli oneri collegati al servizio di trasporto dei pasti.

Al riguardo dovranno essere seguite le prescrizioni previste nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6 al presente CSA. L'OEA dovrà fornire i contenitori isotermici destinati esclusivamente al trasporto dei pasti relativi alle Diete Speciali. Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico (TD) cui il contenitore è destinato.

AGECE metterà a disposizione dell'OEA i contenitori isotermici caldi e freddi attualmente in uso nello stato manutentivo di fatto: l'OEA potrà decidere se utilizzare o meno tali attrezzature che in tal caso verranno cedute in comodato d'uso gratuito alla stessa come previsto ai successivi articoli.

L'OEA dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso le cucine o presso i terminali medesimi. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Potranno essere valutati altri eventuali progetti legati al trasporto dei pasti migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

Articolo 40 Piano dei trasporti

L'OEA, deve predisporre e attuare il Piano dei trasporti relativo alla distribuzione dei pasti ai TD, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e preferibilmente a basso impatto ambientale [euro 5 / euro 6 – gas naturali (gpl – metano) – elettrica – ibrida/elettrica];
- b) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- c) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati.

Il Piano dei trasporti dovrà contenere chiara indicazione dei centri refezionali dotati di cucina dai quali partiranno i pasti destinati ai TD. Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri cottura CC e la consegna dei pasti presso i TD, siano ridotti al minimo (massimo 30 minuti).

Il Piano dei trasporti dovrà essere presentato entro entro i 15 giorni precedenti l'avvio di ogni anno scolastico ad AGECE per la relativa autorizzazione. Eventuali variazioni del Piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente ad AGECE specificandone le motivazioni per la relativa autorizzazione.

Qualora il Piano dei trasporti proposto dovesse evidenziare problematiche nella sua concreta attuazione, è facoltà di AGECE richiedere all'OEA idonee azioni correttive, senza alcun onere aggiuntivo per AGECE stessa.

Potranno essere valutati altri eventuali progetti legati piano del trasporto dei pasti migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

Articolo 41 Mezzi per il trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

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

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale per l'Autocontrollo Igienico dell'OEA e alle vigenti normative.

Su richiesta di AGECE, OEA si obbliga a fornire evidenza oggettiva in ordine alle procedure di sanificazione attuate.

Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dalle vigenti normative, con diritto alla verifica delle stesse da parte di AGECE o degli organismi eventualmente incaricati dalla stessa.

Articolo 42 Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti e degli spuntini/merende di metà mattina e pomeriggio ai Terminali di Distribuzione

Gli spuntini/merende di metà mattina e metà pomeriggio dovranno essere consegnati, senza oneri aggiuntivi per l'AGEC, a cura dell'OEA, nelle singole classi od in base alle indicazioni del dirigente scolastico o coordinatore.

I pasti dovranno essere consegnati, senza oneri aggiuntivi per l'AGEC, a cura dell'OEA, nei locali adibiti a refettorio.

All'interno degli edifici scolastici, gli spuntini di metà mattina e i pasti dovranno essere trasportati secondo gli orari indicati da AGECE, sentiti i Dirigenti Scolastici e/o i Funzionari dei Servizi Educativi e Scolastici, 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. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, AGECE comunicherà all'OEA eventuali modifiche degli orari prefissati.

Dalla cottura dei primi piatti alla loro somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo non superiore a quello previsto dalle linee guida della Regione Veneto. Tali orari dovranno essere rispettati dall'OEA in modo tassativo.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'OEA emetterà un Documento di Trasporto con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

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

Tutte le succitate comunicazioni o tenute dei registri cartacei potranno essere sostituite con idonea trasmissione di un flusso informatico di dati con le caratteristiche che saranno indicate da AGECE in fase di esecuzione ovvero con altro sistema migliorativo che potrà essere indicato dall'OEA in fase di presentazione dell'offerta.

Potranno essere valutati altri eventuali progetti migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

TITOLO VII - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 43 Orari di distribuzione degli spuntini di metà mattina/pomeriggio e dei pasti

La distribuzione degli spuntini di metà mattina/pomeriggio e dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati con AGECE, sentiti i Dirigenti Scolastici e/o i Funzionari dei Servizi Educativi e Scolastici, avendo cura che tra il momento della somministrazione dello spuntino e il momento della somministrazione dei pasti intercorra un congruo intervallo che non potrà essere normalmente inferiore alle due ore.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate da AGECE.

Articolo 44 Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti agli utenti

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti agli utenti dovrà osservare le norme previste nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili che l'OEA provvederà a integrare qualora i TD non ne fossero dotati. In particolare l'OEA dovrà implementare le attrezzature per la distribuzione dei pasti agli utenti dotandosi di mestoli graduati.

Al termine del servizio, l'OEA deve provvedere alla rigovernatura dei locali refezionali nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata attivate dal soggetto gestore del servizio di igiene urbana, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio, lasciando i locali refezionali stessi sanificati e in perfetto ordine.

Articolo 45 Personale addetto alla distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti sarà effettuata normalmente al tavolo ovvero come previsto nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA, a cura del personale dell'O.E.A, secondo il rapporto con il numero pasti erogati indicato nell'art. 12.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA

Articolo 46 Quantità in volume, in peso e in numero

Il personale dell'OEA preposto alla porzionatura dei pasti deve utilizzare le tabelle di conversione delle tabelle dietetiche relative al peso, al volume o al numero delle pietanze crude che sono definite in base alle Linee Guida della Regione Veneto.

Articolo 47 Somministrazione

L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 1 del presente CSA, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'OEA deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu ([ALLEGATO TECNICO N. 2](#)) e secondo le modalità previste nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA.

Qualora il refettorio sia organizzato in più turni, l'OEA dovrà garantire per gli alunni della scuola dell'infanzia almeno 45 minuti di tempo per il consumo del pasto. A tutti gli altri utenti dovrà essere garantito un tempo congruo al regolare consumo del pasto come previsto agli articoli precedenti.

L'OEA dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre similari nel caso in cui venga attivata da AGECE o dall'Amministrazione Comunale: l'OEA dovrà garantire l'assistenza del proprio personale che dovrà provvedere alla pesatura e fornitura del materiale in eccedenza come da indicazioni fornite da AGECE all'inizio di ogni anno scolastico.

Articolo 48 Disposizioni igienico sanitarie

Si intendono qui richiamate tutte le norme vigenti in materia nonché il rispetto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo Igienico dell'OEA, ovvero da altri sistemi di gestione su base volontaria attuati dall'OEA.

Articolo 49 Materiali e stoviglie monouso

Nel caso di utilizzo di materiali e stoviglie monouso le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile come previsto dalle indicazioni in materia pro-tempore emanate del Comune di Verona. Per nessuna ragione potranno essere attribuiti ad AGECE maggiori oneri in ragione di tali modifiche normative.

TITOLO VIII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Articolo 50 Regolamenti

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali refezionali devono essere conformi a quanto previsto nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6 al presente CSA. I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti e il materiale d'uso che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Articolo 51 Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, tendaggi, attrezzature e utensili dovranno essere sostituiti all'inizio di ogni settimana. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli stessi dovranno essere scollegati dalla rete elettrica.

Articolo 52 Pulizie esterne ai locali cucina

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei CC e dei TD è a carico dell'OEA che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro. Sono altresì a carico dell'OEA le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate dei CC e dei TD e delle eventuali bocche di lupo attinenti i TD o CC.

Articolo 53 Modalità di pulizia dei refettori

Le principali operazioni di pulizia da eseguire presso i TD consistono in:

- ✘ sparcchiatura;
- ✘ lavaggio dei tavoli;

- ✘ pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- ✘ pulizia degli arredi;
- ✘ capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- ✘ spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- ✘ pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- ✘ lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

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

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

destinando a tali operazioni un numero adeguato di unità di personale.

Articolo 54 Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere posizionato, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Articolo 55 Interventi di derattizzazione e disinfestazione

L'OEA deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza almeno quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta il monitoraggio ne evidenzia l'esigenza.

L'OEA dovrà conservare presso il centro refezionale e presso il TD tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni. Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

Potranno essere valutati altri eventuali progetti migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

Articolo 56 Divieti

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

Articolo 57 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti, come indicato nell'art. 19 e dovrà attenersi alle modalità operative indicate nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6 al presente CSA al presente CSA.

Articolo 58 Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina o al TD, ad uso del personale addetto o degli utenti, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'OEA. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti e utenti dovranno essere impiegati distributore di sapone disinfettante, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'OEA provvederà a propria cura ed onere a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Potranno essere valutati altri eventuali progetti migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

Articolo 59 Rifiuti

L'OEA deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'AGEC, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

L'OEA deve garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dal Comune di Verona.

L'OEA è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

E' vietato conferire le frazioni per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato per la frazione secca residua.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

L'OEA, per correttamente adempiere alla raccolta differenziata dei rifiuti in cucina e in refettorio, individuerà per ogni centro refezionale un proprio dipendente quale Responsabile della Gestione Rifiuti (R.G.R.).

Potranno essere valutati altri eventuali progetti migliorativi a quanto sopra esposto proposti in sede di gara dall'offerente.

TITOLO IX - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 60 Disposizioni in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'OEA di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

L'OEA, dall'inizio del servizio, dovrà disporre del Documento sulla valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008. Poiché ricorre inoltre il caso di cui all'art. 26 "Obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione", comma 3-ter, del D. Lgs. 81/2008, in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, AGECE ha redatto il Documento Unico Valutazione dei Rischi da Interferenze – di cui [ALL'ALLEGATO TECNICO N° 7](#) al CSA – recante

una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Pertanto, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, l'OEA operante presso i singoli centri refezionali e terminali di Distribuzione dovrà formulare proposte integrative a predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza dallo stesso introdotti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica.

In particolare l'OEA dovrà, per ogni singolo luogo di lavoro, in base alla propria organizzazione operativa, redigere una integrazione al DUVRI che evidenzia rischi interferenziali specifici nel sito e le misure che vengono adottate per eliminarli o ridurli al massimo. Per ogni sito sono richieste anche azioni di informazione, cooperazione e coordinamento con Agec, Dirigenti scolastici e con tutte le possibili presenze sui luoghi di lavoro.

il DUVRI, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dall'OEA e da AGECE, integra gli atti contrattuali.

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra AGECE e OEA, a seguito dei quali si procederà alla redazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Particolare attenzione deve essere posta durante l'intervento, nei diversi luoghi di lavoro, di ditte subappaltatrici per manutenzione dei locali e/o delle attrezzature, che possono creare pericolose situazioni interferenziali.

Resta a carico dell'OEA la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Articolo 61 Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'OEA deve essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

Articolo 62 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'OEA deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal proprio DVR.

Articolo 63 Piano di evacuazione

All'avvio del servizio l'OEA dovrà essere dotato del Piano per l'evacuazione in caso di emergenza ai sensi del D. Lgs. 81/08.

Le modalità per l'attuazione del Piano di evacuazione dovranno essere concordate con le strutture scolastiche ed eventualmente con AGECE per il coordinamento delle eventuali operazioni di emergenza.

Articolo 64 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei DPI, quando l'utilizzo di tali dispositivi è previsto dalle schede di sicurezza ovvero dal proprio DVR.

TITOLO X - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 65 Diritto di controllo del Comune di Verona e dell'AGEC

PUNTO a. DA PARTE DEL COMUNE DI VERONA

Al Comune di Verona spettano le funzioni di vigilanza e controllo sull'andamento del servizio di refezione scolastica. Al fine di garantire un adeguato controllo il Comune di Verona potrà effettuare audit eseguibili in qualsiasi momento nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio. Resto inteso che i rapporti diretti con l'OEA e con i suoi dipendenti potranno essere tenuti solamente da AGECE.

PUNTO b. DA PARTE DI AGECE E DEI SUOI INCARICATI

E' facoltà dell'AGECE effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'AGECE disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso i centri di produzione pasti di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente CSA così come integrato dai contenuti dell'offerta tecnica.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'AGECE in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Al fine di garantire un adeguato controllo sui processi oggetto dell'Appalto, AGECE potrà effettuare audit su tutti gli aspetti previsti in capo all'OEA.

In particolare, gli audit potranno essere utilizzati da AGECE per:

- a) Monitorare l'attuazione e l'efficacia del presente CSA;
- b) Monitorare e verificare la conformità ai requisiti specificati nel CSA e in tutta la documentazione contrattuale.

Gli audit potranno riguardare sia il personale impegnato per la resa dei servizi oggetto dell'Appalto presso le varie sedi refezionali sia l'organizzazione complessiva dell'OEA presso la propria sede.

Gli audit potranno essere eseguiti sia da personale AGECE adeguatamente formato (c.d. audit di seconda parte), sia da incaricati esterni (c.d. audit di terza parte).

E' preciso obbligo contrattuale dell'OEA accettare l'effettuazione di tali audit, nonché di fornire tutte le informazioni ed evidenze oggettive richieste dagli auditor per il positivo completamento della verifica.

Gli audit possono essere pianificati da AGECE secondo un programma comunicato formalmente all'OEA, ovvero essere effettuati in funzione dello stato di conformità nell'erogazione dei servizi oggetto dell'Appalto.

Resta inteso che qualsiasi difformità riscontrata sarà esposta/contestata direttamente al ROS e/o al DTS.

Articolo 66 Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- ✘ gli organismi istituzionali legittimati al controllo (ad es. NAS);

- ✗ i competenti Servizi della A.U.L.S.S.;
- ✗ il personale incaricato dal Comune di Verona;
- ✗ il personale incaricato di AGECE;
- ✗ le strutture specializzate incaricate dall'AGECE;
- ✗ le Commissioni mensa.

Articolo 67 Diritto di controllo da parte delle Commissioni Mensa

I componenti della Commissione mensa dovranno essere accompagnati da personale di AGECE o del Comune di Verona e si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti.

Articolo 68 Tipologia dei controlli dell'AGECE

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'AGECE e/o dal personale dalla stessa incaricato. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti il servizio.

I controlli sono:

- a. a vista, anche mediante assaggio delle preparazioni alimentari;
- b. analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- ✗ controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- ✗ modalità di stoccaggio nelle celle;
- ✗ temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- ✗ controllo data scadenza prodotti;
- ✗ modalità lavorazione derrate;
- ✗ modalità cottura;
- ✗ modalità distribuzione;
- ✗ lavaggio e impiego sanificanti;
- ✗ caratteristiche sanificanti;
- ✗ modalità sanificazione;
- ✗ verifica corretto uso impianti;
- ✗ stato igienico attrezzature e ambiente;
- ✗ stato igienico sanitario personale;
- ✗ stato igienico servizi;
- ✗ organizzazione del personale;
- ✗ controllo organico;
- ✗ professionalità addetti;
- ✗ controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- ✗ verifica della gradibilità dei pasti distribuiti da parte dell'utenza
- ✗ controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per lo spuntino di metà mattina e per il pranzo;

- ✘ controllo della qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale di Appalto e suoi allegati tecnici;
- ✘ modalità manipolazione;
- ✘ controllo funzionamento impianti tecnologici;
- ✘ controllo funzionamento attrezzature;
- ✘ controllo abbigliamento di servizio del personale;
- ✘ controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- ✘ controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- ✘ controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'AGEC si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'AGEC si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza degli derrate impiegate, con particolare riferimento alle carni e all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM.

Articolo 69 Derrate non conformi

I tecnici incaricati dall'AGEC in caso di presenza di derrate non conformi provvederanno a segnalare le stesse all'OEA che dovrà trattarle secondo le modalità previste nei propri manuali HACCP che dovranno essere redatti in base alle Linee Guida Regionali e prendere come riferimento le prescrizioni minimali previste nei manuali HACCP attualmente adottati da AGECE e riportati [NELL'ALLEGATO TECNICO N. 6](#) al presente CSA

Articolo 70 Metodologia del controllo di conformità

I tecnici incaricati ovvero le strutture specializzate incaricate dall'AGEC effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti il servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'AGEC per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 71 Documenti relativi alle derrate alimentari

Presso ciascun centro refezionale dovranno essere conservati i Documenti di Trasporto delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'AGEC per l'effettuazione dei controlli. Una copia di detti Documenti, unitamente alle etichette dei prodotti, dovrà essere mantenuta presso il centro refezionale per almeno 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di consegna. I Documenti di Trasporto dovranno essere redatti in conformità alle norme vigenti e dovranno evidenziare la tracciabilità dei prodotti trasportati.

Articolo 72 Documenti e certificazioni

Presso ciascun centro refezionale, l'OEA dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:

- ✘ presente Capitolato e suoi Allegati tecnici così come integrati dai contenuti dell'offerta tecnica;

- ✘ Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP: tale manuale dovrà essere redatto entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE 852/2004;
- ✘ Eventuali procedure operative estratte dalla documentazione di sistemi di gestione adottati dall'OEA (ad es. qualità), in corso di validità
- ✘ Eventuali procedure operative di sicurezza estratte dalla documentazione del sistema di gestione per la sicurezza dell'OEA;
- ✘ Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza di cui [ALL'ALLEGATO TECNICO N. 8.](#)

Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'AGEC preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta.

Articolo 73 Conservazione controcampioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'OEA deve prelevare almeno gr. 150 di tutte le preparazioni alimentari (vengono mantenuti, inoltre i controcampioni delle diete speciali con piatti a base di carne bianca e delle diete speciali per celiaci) allestite giornalmente. I controcampioni vengono inseriti nel Centro Cottura in appositi vasetti di vetro e/o sacchetti di plastica monouso opportunamente etichettati (con data e tipo di preparazione) e conservati in frigorifero, a temperature comprese tra i 0°C e i 4°C, per 72 ore (tre giorni) collocati a loro volta all'interno di un contenitore (es. gastronom) riportante la denominazione "CONTROCAMPIONI". I controcampioni di ogni giorno vengono gettati alle ore 14 del quarto giorno. I controcampioni sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria in caso di tossinfezione alimentare.

Articolo 74 Rilievi dei tecnici incaricati dall'AGEC

I tecnici incaricati dall'AGEC per l'esecuzione dei controlli sono tenuti a segnalare al personale dell'OEA eventuali comportamenti difformi da quanto previsto nel CSA ed a suggerire le eventuali immediate azioni correttive da porre in essere.

I rilievi dei tecnici incaricati dall'AGEC potranno essere verbalizzati su appositi moduli o check-list che dovranno, a richiesta, essere controfirmate dal personale dell'OEA.

Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo poste in essere dagli organismi incaricati dall'AGEC.

Articolo 75 Obbligo di partecipazione dell'OEA

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

Articolo 76 Mancato rispetto delle norme di certificazione

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

Qualora l'OEA dovesse disattendere tale previsione, 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 di cui all'art. 77 e all'eventuale risoluzione del contratto.

TITOLO XI - TITOLO XI – INADEMPIENZE E PENALI

Articolo 77 Inadempienze e penali

Qualora si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate da AGECE penali in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente CSA.

Le penali minime che l'AGECE ha titolo di applicare sono le seguenti:

COD	TIPOLOGIA	Riferimento CSA art.	PENALE IN EURO
1	Per mancato rispetto dell'organico minimo, monte ore, addetto alla produzione previsto nell'art. 12 del CSA.	12 Punto a.	500
2	In caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti rispetto a quelli comunicati per ciascun TD.		1000
3	Per assenza dell'operatore con qualifica di cuoco formato e specializzato durante le attività di preparazione dei pasti secondo quanto previsto nell'art. 12 del presente CSA.	12 Punto a.	3000
4	Per assenza dell'operatore con qualifica di cuoco formato e specializzato nelle produzione e somministrazione di diete speciali durante le attività di preparazione dei pasti secondo quanto previsto nell'art. 12 del presente CSA.	12 Punto a.	3000
5	Per mancato rispetto dell'organico minimo, numero di risorse, addetto previsto per la produzione dei pasti come previsto indicato nell'art. 12 del CSA o eventualmente dichiarato nella relazione di gara e successive comunicazioni..	12 Punto a-c	1000
6	Per mancato rispetto del rapporto 1/55 o 1/40 tra operatori addetti alla distribuzione dei pasti e numero di pasti distribuiti secondo quanto previsto nell'art. 12 del CSA o eventualmente dichiarato nella relazione di gara e successive comunicazioni..	12 Punto b-c.	1000
7	Per mancato rispetto del tempo massimo di 20 minuti per ogni turno di distribuzione, 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 1° piatto.	12 Punto b.	3000
8	Per mancata consegna, entro 30 giorni dall'inizio del servizio (e all'avvio di ogni anno scolastico) dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario giornaliero – anche in funzione dei moduli pomeridiani – per ogni centro refezionale.	12 Punto b-c	3000
9	Per non corretta tenuta dei fogli firma giornalieri del personale in servizio come stabilito nell'art. 12 del CSA.	12 Punto b-c	1000
10	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale.	12	300

COD	TIPOLOGIA	Riferimento CSA art.	PENALE IN EURO
		Punto b-c	
11	Per mancata nomina del Direttore Tecnico del Servizio prima dell'inizio del servizio	13	3000
12	Per mancata sostituzione del Direttore Tecnico del Servizio e/o del Responsabile Operativo del Servizio e/o del Personale Dietista.	13 14 15	1000
13	Per mancata nomina dei Responsabili Operativi del Servizio prima dell'inizio del servizio	14	3000
14	Per mancata nomina del Personale Dietista.	15	3000
15	Per mancata effettuazione dell'incontro di informazione di cui all'art. 16	16	3000
16	Per mancato rispetto delle norme comportamentali da parte del personale dell'OEA, rispetto a quanto previsto dall'art. 17	17	3000
17	Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei fogli firma giornalieri del personale in servizio ovvero per mancata sottoscrizione degli stessi	17	1000
18	Per mancata sostituzione – entro 2 giorni – del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su richiesta di AGECE	17	1000
19	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione di cui all'art. 18 del presente CSA.	18	3000
20	Per mancata presenza della copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso di centri refezionali	18	1000
21	Per la mancata trasmissione ad AGECE dei Piani di Formazione e Aggiornamento	18	1000
22	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale di cui all'art. 19.	19	1000
23	Per ogni mancata osservanza di quanto disposto dall'art. 19 in ordine al cartellino identificativo del personale.	19	1000
24	Per ogni mancata osservanza di quanto disposto dall'art. 20 in ordine all'igiene del personale	20	3000
25	Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero non autorizzata da AGECE.	21	3000
26	Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza rispetto a quanto previsto negli Allegati tecnici al presente CSA.	21	1000
27	Per ogni mancata osservanza di quanto previsto dall'art. 24 in ordine ai pasti sostitutivi per uscite didattiche/culturali	24	1000
28	Per ogni difformità nella preparazione delle Diete speciali per motivi di salute, di cui al precedente art. 25, rispetto alle prescrizioni contenute nel certificato medico.	25 Punto a.	5000
29	Per ogni errata identificazione dell'utente destinatario della Dieta speciale per motivi di salute o errata somministrazione della stessa.	25 Punto a.	5000
30	Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete leggere, diete etico-religiose, di cui all'art. 25 del CSA.	25 Punto b. Punto c.	3000
31	Per ogni mancata osservanza relativa all'art. 26	26	1000

COD	TIPOLOGIA	Riferimento CSA art.	PENALE IN EURO
32	Per ogni variazione introdotta al menu del giorno senza previa autorizzazione da parte di AGECE	27	3000
33	In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. 3 al presente CSA	28	3000
34	Per ogni parametro microbiologico del prodotto pronto al consumo risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei di cui all'Allegato tecnico n. 08 nel caso siano rilevati microrganismi patogeni.	28	5000
35	Per ogni parametro microbiologico delle derrate alimentari risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 08, nel caso non fossero rilevati microrganismi patogeni.	28	3000
36	Per mancata presenza entro le ore 9,00 dei quantitativi necessari delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti e degli spuntini del giorno stesso.	28	3000
37	Per mancata trasmissione ad AGECE di tutte le schede tecniche dei prodotti che l'OEA intende utilizzare per l'allestimento dei pasti, ovvero per mancato aggiornamento di ciascuna di esse.	28	3000
38	Per ogni mancato rispetto delle grammature previste dall'Allegato tecnico n. 2 al presente CSA, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.	29	1000
39	Per ogni mancanza rispetto agli standard di autocontrollo adottati dall'OEA	30	3000
40	Per ogni mancanza rispetto agli standard di conservazione delle derrate adottati dall'OEA	31	5000
41	Per ogni mancanza rispetto alle modalità di approntamento delle preparazioni gastronomiche	32	3000
42	Per ogni mancanza rispetto alle modalità di manipolazione e cottura	33	3000
43	Per ogni mancanza rispetto alle modalità di gestione delle procedure attinenti la linea refrigerata	34	3000
44	Per ogni mancanza rispetto alle modalità di condimento dei piatti	35	1000
45	In caso di assenza o mancato funzionamento delle bilance presenti in cucina e nel luogo di distribuzione del terminale di Distribuzione.	37	1000
46	Per ogni errore o mancanza nel processo di prenotazione dei pasti	38	3000
47	Per ogni mancanza o errore commessi nel processo di trasporto dei pasti o delle derrate ai terminali di consumo distribuzione	39	3000
48	Per mancata o ritardata presentazione del Piano dei Trasporti, ovvero per mancata modifica dello stesso a seguito di richiesta di AGECE	40	3000
49	Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione – supportata da riscontri analitici.	41	2000
50	Per non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione relativamente agli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.	41	1000
51	Per mancata consegna degli spuntini/merende di metà mattina e/o metà pomeriggio nelle singole classi o sezioni	42	1500
52	Per ogni mancanza rispetto agli orari di distribuzione degli spuntini/merende	43	1000

COD	TIPOLOGIA	Riferimento CSA art.	PENALE IN EURO
	di metà mattina o metà pomeriggio e dei pasti		
53	Per mancato rispetto della tempistica di fruizione dei pasti nel caso di refettori organizzati su più turni	47	3000
54	Per utilizzo di materiali e stoviglie monouso non conformi	49	1000
55	Per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di Distribuzione – supportata da riscontri analitici – in relazione al piano di pulizia e sanificazione.	50	3000
56	Per mancato rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 54 relativamente alle modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio.	54	3000
57	Per ogni mancata esecuzione degli interventi di derattizzazione e disinfestazione	55	3000
58	Per ogni mancanza relativa alla gestione dei rifiuti	59	3000
59	Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati di AGECE, di suoi incaricati o del Comune di Verona ad eseguire i controlli di conformità.	65	5000
60	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti e negli spuntini/merende di metà mattina.	68	5000
61	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.	69	5000
62	Per ogni tipologia di prodotto con Termine Minimo di Conservazione (TMC) superato rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.	69	5000
63	Per ogni etichettatura mancante o gravemente non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente CSA.	69	3000
64	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati da AGECE, della documentazione prevista dall'art. 71 e 72	71-72	1000
65	Per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 73 del presente Capitolato.	73	5000
66	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente Capitolato e negli Allegati tecnici.	92	1000
67	In caso di ritardo nell'effettuazione degli interventi di riorganizzazione di cui all'art. 96: per ogni mese di ritardo e per ogni TD.	96	1000

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

L'eventuale mancata realizzazione da parte dell'OEA delle proposte migliorative offerte in sede di gara comporterà l'obbligo per l'OEA del pagamento di una penale la cui entità sarà commisurata al valore dell'eventuale proposta non realizzata, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Articolo 78 Applicazione delle penali

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

Qualora venissero riscontrate non conformità:

- a) Il personale AGECE preposto alle attività di verifica e controllo provvederà ad aprire un rapporto di non conformità;
- b) AGECE provvederà a comunicare all'OEA tali non conformità, richiedendo o proponendo le adeguate Azioni Correttive, nonché i tempi per la loro messa in opera.
- c) AGECE provvederà altresì a comunicare all'OEA eventuali Azioni Preventive necessarie per evitare potenziali non conformità, nonché i tempi per la loro messa in opera.

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

- AGECE farà pervenire all'OEA, a mezzo PEC le non conformità rilevate dagli organi di controllo di AGECE e/o dai suoi incaricati e le eventuali azioni correttive e/o preventive;
- l'OEA potrà contro dedurre a quanto contestato entro il termine di 5 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 art. 77 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 penali di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui pagamenti più immediati.

L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che AGECE intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.

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

Articolo 79 Risoluzione del contratto per inadempimento dell'appaltatore

Quando nel corso del contratto AGECE accerta che la sua esecuzione comporta ripetute non conformità rispetto alle condizioni stabilite dal presente CSA, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale l'OEA si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni. Trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte, l'AGECE ha la facoltà di risolvere il contratto.

Fermo restando il termine di scadenza originario dell'appalto, qualora per l'AGECE si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'OEA in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive Imprese classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito all'OEA inadempiente di ogni conseguente maggior spesa o danno.

Qualora le Imprese interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'AGECE si riserva di procedere mediante procedura negoziata, con addebito all'OEA inadempiente di ogni conseguente maggior spesa o danno.

Articolo 80 Risoluzione di diritto del contratto

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

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

- a. Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'OEA;
- b. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'OEA;
- c. Abbandono dell'appalto;
- d. Interruzione non motivata del servizio;
- e. Motivi di pubblico interesse;
- f. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'OEA;
- g. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'OEA anche a seguito di diffide dell'AGEC;
- h. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- i. Impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- j. Subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- k. Cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- l. Violazione ripetuta delle norme di igiene e sicurezza dei lavoratori;
- m. Comminazione di dieci penali nel corso dei primi sei mesi di erogazione del servizio;
- n. Comminazione di quindici penali nel corso di un anno scolastico;
- o. Destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente CSA;
- p. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;
- q. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex. D.Lgs. 852/2004 e s.m.i.;
- r. Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'OEA non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'AGEC.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'OEA al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'AGEC avrà la facoltà di affidare il servizio secondo quanto stabilito nell'art. 79 attribuendo gli eventuali maggiori costi all'OEA con cui il contratto è stato risolto.

All'OEA verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penali, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'AGEC potrà rivalersi su eventuali crediti dell'OEA nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Articolo 81 Verifica soddisfazione dell'utenza

L'AGEC potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utenze e la realtà servita.

TITOLO XII - PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO DEI PASTI

Articolo 82 Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello offerto in sede di gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole.

In considerazione del fatto che possono essere richiesti sia l'insieme dei servizi ovvero solo una componente dello stesso, come previsto ai precedenti articoli, il prezzo unitario è suddiviso nelle seguenti componenti e percentuali:

- i. Costo pasto prodotto: 70%
- ii. Costo pasto trasportato: 10%
- iii. Costo pasto distribuito: 20%

e nelle medesime proporzioni verrà pagato in base all'effettivo servizio richiesto.

Gli oneri per la sicurezza interferenziale verranno computati quale componente del costo pasto unitario per un importo pari ad Euro 0,01 per ogni pasto complessivamente prodotto-trasportato-distribuito e nella quota di 1/3 (un terzo) di Euro 0,01 per ogni singolo servizio (produzione, trasporto e distribuzione) in caso di servizi richiesti solo parzialmente.

Nel caso in cui, in presenza di Centri Cucina dotati di TD l'OEA non intenda produrre in loco ma trasportare da un proprio CC, non verrà compensata la componente prezzo relativa al trasporto in quanto lo stesso è dovuto ad una scelta organizzativa dell'OEA.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente CSA, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'AGEC all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente CSA, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, ad esclusione dell'Iva dovuta a norma di legge.

Nei casi in cui è prevista la somministrazione di cestini freddi, il corrispettivo riconosciuto dall'AGEC all'OEA sarà pari al 50% del prezzo unitario del pasto prodotto-trasportato-distribuito.

Saranno comunque riconosciuti solo i pasti e i cestini effettivamente forniti alle scuole in conformità alle prescrizioni del presente CSA.

Articolo 83 Fatturazione e pagamenti

La fatturazione delle prestazioni rese in esecuzione del contratto sarà effettuata dal fornitore con cadenza mensile.

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

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

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

Le fatture devono essere corredate dai relativi "Fogli di prenotazione pasti" secondo quando previsto al precedente art. 38 Prenotazione dei pasti, e dai relativi Documenti di Trasporto di cui all'art. 42 del presente CSA; entrambi i documenti saranno forniti in formato PDF.

La fatturazione deve altresì essere conforme al disposto dell'art. 4, commi 2 e 3, DPR 207/2010.

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

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

Successivamente e previa verifica della documentazione succitata, verrà redatta una attestazione di regolarità da AGECE, all'interno della quale saranno conteggiate tutte le prestazioni effettuate nel mese di riferimento e ove AGECE opererà l'intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore e del subappaltatore previsto dal D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 all'art. 4 comma 3.

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

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

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

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

L' appaltatore si obbliga a comunicare ad AGECE gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui all'art. 3, comma 1, Legge n.136/2010 entro sette giorni dalla sua accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

AGECE dovrà rivalersi, per il recupero delle penali comminate, il rimborso di spese e il risarcimento di eventuali danni contestati all'OEA, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione così come meglio precisato nell'art. 78.

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 CSA.

L' OEA dovrà attenersi a quanto disposto dalla L. 231/2002 e s.m.i. in ordine ai pagamenti ai loro fornitori.

Articolo 84 Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato saranno effettuati da AGECE in favore dell'OEA a mezzo bonifico bancario nei termini e con le modalità di cui al precedente Articolo 83.

Articolo 85 Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, della Legge sopra indicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati ad AGECE, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dall'AGECE.

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.

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 contratto.

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

Articolo 86 Cessione del Credito

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i..

Articolo 87 Revisione dei prezzi

Il prezzo di aggiudicazione del servizio resterà fisso ed invariabile per la durata di 12 mesi dall'inizio del contratto. Successivamente, ai sensi dell'art. 115 del D.lgs 163/2006, il contratto potrà essere oggetto di revisione periodica del prezzo che verrà operata, sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, in base, se esistenti, alle percentuali di variazione sopravvenute nei periodi di riferimento dei costi standardizzati di cui all'articolo 7 comma 5 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

In mancanza di quanto previsto dall'art. 7, comma 5 del D.Lgs 163/2006 si procederà annualmente all'adeguamento prezzi, sempre sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, mediante il ricorso all'indice Istat - FOI considerato il limite massimo oltre il quale non può essere determinato il compenso revisionale.

TITOLO XIII - IMMOBILI ED ATTREZZATURE

Articolo 88 Cessione in uso dei centri cottura e terminali di distribuzione

AGECE mette a disposizione, a titolo di comodato d'uso gratuito, dell'OEA i centri cottura centralizzati attualmente utilizzati da AGECE per la produzione della maggior parte dei pasti veicolati ed i terminali di distribuzione unitamente alle attrezzature esistenti riportati in [ALLEGATO TECNICO 01](#) oltre a quelli che si potrebbero aggiungere nel corso dell'appalto.

In [ALLEGATO TECNICO 09](#) sono riportate le planimetrie con i rilievi di massima dello stato di fatto e delle attrezzature presenti nei 3 CC.

L'OEA può decidere se utilizzare, per il servizio di produzione dei pasti, i suddetti centri di cottura messi a disposizione da AGECE ovvero se effettuare la produzione presso centri di cottura di proprietà od a disposizione dell'aggiudicatario (OEA) purché gli stessi siano ubicati in località tali da permettere il trasporto ai TD nei tempi e con le modalità di cui al precedente TITOLO VI e garantendo pertanto il rispetto delle condizioni igienico sanitarie e le qualità organolettiche delle pietanze.

Il numero complessivo dei pasti veniva negli anni precedenti prodotto parte in 3 centri cottura e parte in cucine di scuole primarie che producevano un quota parte per il proprio refettorio ed una quota parte invece destinato alla veicolazione ai terminali di distribuzione di altre scuole primarie e secondarie come riportato all'art.1.

Risulta pertanto evidente che il numero dei pasti veicolati oggetto dell'appalto è numericamente maggiore del numero di pasti che, negli anni precedenti, venivano prodotti nei soli 3 centri cottura messi a disposizione da AGECE.

L'OEA può anche decidere di spostare temporaneamente la produzione presso centri di cottura alternativi a quelli ceduti in comodato, al fine di provvedere alla ristrutturazione e riorganizzazione degli stessi per poi riattivarne la produzione.

Nel caso in cui l'OEA decida di utilizzare i centri cottura ceduti in comodato dovrà provvedere alla voltura ed intestazione delle utenze entro 30gg dall'inizio del servizio. Si informa che i centri cottura ed i terminali di distribuzione sono installati in edifici di proprietà comunale.

Articolo 89 Verbale di consegna dei locali refezionali ed inventario

All'avvio del servizio AGECE redige, in contraddittorio con l'OEA, il Verbale di consegna dei locali refezionali descrittivo anche dei relativi impianti ed attrezzature che vengono consegnati all'OEA medesimo a titolo di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto.

AGECE rende noto che i suddetti locali vengono ceduti nello stato di fatto in cui si trovano e con la destinazione d'uso che ne viene fatta nella normale prassi per l'esecuzione del servizio di ristorazione: è onere dell'OEA verificare che i CC ed i TD rispettino le vigenti normative ed in caso negativo procedere a tutte le necessarie attività di messa a norma degli stessi, fermo restando che AGECE interverrà solamente per la parte autorizzativa svincolandosi totalmente da qualsiasi attività ed onere in tal senso.

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 di AGECE.

Articolo 90 Attrezzature di cucina

Nell'ambito dell'inventario, l'elencazione delle attrezzature di cucina deve riportare la marca, il modello, la data di installazione.

Sarà cura dell'OEA redigere apposito elenco con l'indicazione delle attrezzature, comprese pentole e stoviglie, via via sostituite/integrate nel corso dell'appalto. Tale elenco dovrà essere trasmesso ad AGECE al termine di ciascun anno scolastico.

Tutte le succitate comunicazioni o tenute dei registri cartacei potranno essere sostituite con idonea trasmissione di un flusso informatico di dati con le caratteristiche che saranno indicate da AGECE in fase di esecuzione ovvero con altro sistema migliorativo che potrà essere indicato dall'OEA in fase di presentazione dell'offerta.

Articolo 91 Divieto di variazione della destinazione d'uso

I CC consegnati da AGECE all'OEA devono essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente CSA, salvo diversa necessaria autorizzazione di AGECE, ovvero di altre autorizzazioni necessarie. 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 ai sensi del precedente art. 80, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

Articolo 92 Manutenzione ordinaria e straordinaria

PUNTO a. PREMESSA

L'OEA ha l'obbligo contrattuale di effettuare, a propria cura e spesa, le manutenzioni prescritte all'art. 1 del presente CSA in tutti i CC e TD, come di seguito specificato:

- ✘ manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- ✘ manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.
- ✘ adeguamento a nuove normative che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'appalto, sia per quanto riguarda i locali e gli impianti connessi, sia per quanto riguarda i macchinari, le attrezzature e gli arredi.

Ai sensi del D.P.R. 380/01, per manutenzione ordinaria si intendono tutti quegli interventi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti inclusi inoltre, ai sensi del presente C.S.A., tutte le attrezzature, macchinari e arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto.

Per manutenzione straordinaria si intendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria) oppure, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gli interventi aventi lo scopo di ridurre i problemi di deriva / avaria fra un periodo e l'altro di intervento ordinario, oppure di migliorare la gestione economica, aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle macchine, delle attrezzature e degli arredi.

In modo particolare, per le macchine, attrezzature ed arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio in riferimento agli standard previsti dal CSA e dal progetto migliorativo del OEA.

Le disposizioni contenute nel presente Articolo, in termini di operazioni, verifiche ed interventi da effettuare e periodicità degli stessi hanno carattere di individuazione del novero minimo di azioni richieste, senza pretesa di esaustività, fermo restando che l'OEA è tenuto a porre in essere ogni eventuale, ulteriore, azione ritenuta necessaria o opportuna per il regolare espletamento del servizio.

In generale rientrano nell'oggetto di manutenzione, quando presenti, i seguenti impianti, macchinari e strutture:

i. Impianti meccanici:

- impianti di climatizzazione e ventilazione;
- impianti di riscaldamento;
- impianti idrico sanitari;
- impianti di scarico;
- impianti gas.

ii. Impianti elettrici

- impianto di illuminazione;

- impianti e prese di forza motrice;
- impianti di rilevazione gas;
- impianti di rilevazione fumo ed antincendio;
- quadri elettrici.

iii. Strutture

- sistemi verticali - pareti, tinteggiature, intonaci;
- sistemi orizzontali – soffitti, intonaci tinteggiature, controsoffitti;
- pavimenti e rivestimenti;
- infissi e serramenti.

iv. Attrezzature, arredi e tendaggi

PUNTO b. LIMITE DI FORNITURA

In generale, il limite di fornitura della manutenzione deve essere inteso come segue:

i. Per gli impianti elettrici:

- le linee di alimentazione degli impianti a partire dai sezionatori esistenti nei quadri generali o di piano, questi esclusi.

ii. Per gli impianti meccanici:

- le tubazioni per gas, acqua calda, refrigerata e le linee idrico sanitarie a partire dalle valvole principali di sezionamento, queste escluse;
- l'innesto nella pubblica fognatura per gli impianti di scarico.

iii. Per le strutture:

- i volumi interni dei locali in uso all'OEA, inclusi infissi e serramenti;
- i volumi interni dei locali contenenti impianti e servizi di pertinenza dell'OEA, inclusi infissi e serramenti.

iv. Per le attrezzature, arredi e tendaggi:

- tutte le attrezzature nuove ed esistenti di pertinenza esclusivamente del servizio di ristorazione;
- tutti gli arredi e tendaggi presenti nei locali dedicati esclusivamente al servizio di ristorazione (TD e CC) .

PUNTO c. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE MANUTENZIONI

L'OEA è tenuto a fornire tutti i materiali necessari alle manutenzioni inclusa la fornitura in opera, le opere provvisoriale, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a discarica controllata dei prodotti di scarto delle lavorazioni – compreso il carico sul mezzo di trasporto, il trasporto e compenso alle discariche, a carico dell'OEA - e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto da AGECE; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione degli uffici tecnici di AGECE.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature fino ai limiti precisati. Sono compresi inoltre i ripristini degli impianti qualora interessati dalle lavorazioni, e la redazione dei nuovi certificati di conformità, che saranno consegnati ad AGECE..

Anche l'onere relativo alla ricerca del guasto è a carico dell'OEA.

PUNTO d. INTERVENTI MURARI ED AFFINI

Le prestazioni minime comprendono gli interventi necessari per:

- Riparazione e/o sistemazione di pavimenti instabili e/o fessurati/lesionati di qualsiasi natura e consistenza, compresa la fornitura di nuovo pavimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili sul mercato e ogni materiale necessario.
- Sistemazione/riparazione di rivestimento di pareti e controsoffitti di qualsiasi tipo, smossi, sbrecciati e lesionati, compresa la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente e di ogni materiale necessario.
- Rifacimento e/o ripresa di intonaci, su superfici piane o curve, compreso l'onere del ponteggio, su paramenti esterni e su pareti interne; l'intervento dovrà essere comprensivo anche degli oneri per eventuale utilizzo di prodotti idrorepellenti od aggrappanti.
- Ripresa di tinteggiature o verniciature di ogni tipo occorrenti, necessarie e conseguenti ad interventi di riparazione.
- Ripresa di tinteggiature o coloriture di qualunque tipo occorrenti per paramenti esterni, compreso eventuali cancellazioni di scritte o graffiti con qualunque materiali eseguiti.
- Rifacimento delle tinteggiature sulle parti di intonaco ripristinate, fino ad ottenere omogeneità di colore su tutta la parete di intervento.
- Rifissaggio di gradini, soglie, zoccoli di battiscopa, ecc., ovvero sostituzione delle parti di elementi non riparabili con altri di tipo simile, larghezza ed altezza come esistenti.
- Riparazioni di parti di pavimentazione esterna di qualsiasi natura (cortili, aree interne a parcheggio, strade di accesso, rampe, ecc).
- Sigillatura con mastici siliconici di apparecchi sanitari, compreso box doccia.
- Stuccatura di pavimenti e rivestimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.
- Fissaggio o sostituzione di paraspigoli di qualunque tipo esistenti (PVC, alluminio, acciaio, legno, marmo, ecc.) sbrecciati, divelti o smossi.
- Riparazione ed eventuale sostituzione di coprigiunti di dilatazione (sia orizzontali che verticali) di qualsiasi tipo.
- Riparazione ed eventuale sostituzione di caditoie, griglie di raccolta acqua, botole e tombini di qualunque tipo, prefabbricate e/o realizzate in opera, comprese quelle con superficie di calpestio pavimentata.
- Pulizia di canne di esalazione, aerazione e fumarie (escluso quelle delle centrali termiche), elementi di aerazione sulle coperture, grigliati e prese d'aria in qualunque luogo posizionati.
- Riparazione delle canne fumarie e di esalazione di qualsiasi materiale e dimensione, comprensivo della sostituzione, dei terminali esterni e di ogni altro onere per dare la piena funzionalità all'impianto.

- Riparazione, rifissaggio ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.
- Ricerca guasti di impianti e tubazioni di impianti tecnologici in genere posate sottotraccia, sottopavimento od interrate e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati.
- Ricerca guasti in impianti di scarico acque bianche e nere, posate sottotraccia o fuori traccia, sottopavimento od interrate, compresa la sostituzione delle tubazioni danneggiate, compresi tutti i pezzi speciali; compresa la eventuale deviazione provvisoria dello scarico, per consentire il funzionamento dell'impianto in fase di lavorazione e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati.
- Disotturazione di colonne di scarico (sia interne alle murature che esterne), di pozzetti e di condotti di fognature orizzontali, dagli apparecchi utilizzatori fino al pozzetto di innesto alle fognature comunali, compreso eventuale uso di apparecchiature speciali ed autospurghi.

PUNTO e. INTERVENTI DA FABBRO - SERRAMENTISTA

- Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in metallo, telai e controtelai, interni ed esterni, in ferro ed alluminio, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo, ecc..
- La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.
- È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile. Riparazione di ringhiere e corrimano, cancellate, inferriate, griglie, botole, pensiline metalliche, con sostituzione e/o riparazione di ferramenta e accessori; esclusa la sostituzione integrale dei manufatti.
- Riparazione di maniglioni antipanico e sostituzione se non più riparabili.

PUNTO f. INTERVENTI DA FALEGNAME

Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in legno, telai e controtelai, interni ed esterni, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide e rulli di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo, cremonesi e spagnolette, ecc. e comprese:

- Opere di tassellatura o rettifica dei contorni;
- Serraggio di telai anche con applicazione di squadrette, ove necessario per i casi di parziale rovina degli incastri, su sportelli di finestra o persiane;
- Sostituzione di gocciolatoi, di fascette copriasta, di mostre, di tavolette di persiane;
- Riparazione e/o sostituzione di copri fili ed imbotti delle porte.
- La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.

È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.

PUNTO g. INTERVENTI DA VETRAIO

- Sostituzione di vetri di qualsiasi tipologia, natura, spessore, forma e dimensione, montati su qualsivoglia infisso o struttura, rotti o incrinati per cause accidentali o atti vandalici.
- Ripristino o sostituzione dei mastici, degli stucchi, delle righette fermavetro e/o delle guarnizioni, di qualsiasi natura, occorrenti per la tenuta dei vetri.
- Ripristino delle condizioni di sicurezza con fornitura e posa di pellicola trasparente antinfortunistica per vetri normali (stratificazione).

PUNTO h. INTERVENTI DA ELETTRICISTA

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- quadri elettrici esclusi i materiali necessari per la sostituzione di interruttori scatolati;
- linee dorsali e secondarie esclusa la fornitura del cavo;
- impianti di sicurezza per l'illuminazione di emergenza, per la segnalazione delle vie di esodo e le uscite di sicurezza, compresa la riparazione ovvero sostituzione delle batterie statiche e delle componenti elettroniche di controllo;
- impianti citofonici, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
- impianti di chiamata, sonori e/o luminosi, compresa la sostituzione di componenti deteriorati sostituzione integrale se non più riparabili;
- impianti di amplificazione e diffusione sonora con verifica e riparazione dei microfoni, amplificatori ed altoparlanti e con sostituzione, ove occorra, di ogni accessorio di collegamento;
- impianti di terra con ripristino dei collegamenti deteriorati e sostituzione di componenti non più efficienti;
- impianti di oscuramento a teli, impianti persiane avvolgibili, mediante riparazione ovvero sostituzione - nel caso in cui le parti non risultino più riparabili - di tutti i componenti elettrici di controllo e comando.

PUNTO i. INTERVENTI DA IDRAULICO

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- Impianti di adduzione e distribuzione di gas mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di componente, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione .
- Impianti di adduzione e distribuzione di acqua mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannuce anche flessibili e tubi vaso-muro.
- Nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione di un componente di impianto non risultassero più in commercio separatamente, l'OEA dovrà provvedere alla integrale sostituzione delle apparecchiature con altra delle medesime caratteristiche, tra quelle in commercio, il più possibile somigliante a quella da sostituire.
- Impianti di scarico di acque bianche e nere mediante disostruzione di vasi igienici, orinatoi, lavabi, lavabi a canale, bidets, lavelli, scatole sifonate, compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili.
- Impianti di sollevamento acqua mediante la verifica delle elettropompe che prevede la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici.

Ed inoltre:

- Interventi di disotturazione e disincrostazione di rubinetterie sanitarie causa formazioni di calcare e impurità previo smontaggio di filtri rompigitto e rimozione cartucce di miscelatori;
- Rimozione di apparecchiature sanitarie, per eliminazione delle medesime, compreso la chiusura e tenuta delle tubazioni di adduzione e degli scarichi;
- Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione primaria e secondaria per sostituzione, con impianti in funzione, di componenti di vario genere o riparazioni.

PUNTO j. SGOMBERO NEVE

Lo sgombero neve negli spazi presidiati dall'OEA dovrà essere eseguito sulla scorta di un piano operativo che individui le aree da sgomberare, le priorità di intervento, le tipologie di lavorazione, i mezzi e le squadre di intervento.

PUNTO k. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI

Per quanto di pertinenza del servizio di ristorazione, sono compresi tutti i materiali necessari alle manutenzioni inclusa la fornitura in opera, le opere provvisorie, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a discarica controllata dei prodotti di scarto delle lavorazioni – compreso il carico sul mezzo di trasporto, il trasporto e compenso alle discariche, a carico dell'OEA - e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla AGECE; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione degli uffici tecnici di AGECE.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature fino ai limiti precisati. Sono compresi inoltre i ripristini degli impianti qualora interessati dalle lavorazioni, e la redazione dei nuovi certificati di conformità, che saranno consegnati ad AGECE. Anche l'onere della ricerca del guasto è a carico dell'OEA.

PUNTO l. IMPIANTI ED ATTREZZATURE ANTINCENDIO

Per quanto di pertinenza del servizio di ristorazione, sono compresi tutti gli interventi stabili da Leggi, Decreti e Circolari emanate in materia di manutenzione di impianti ed attrezzature antincendio, nonché dalle norme UNI ed UNI-EN.

In particolare è compresa la riparazione e/o sostituzione di apparecchiature e parti di impianto relative a:

- impianti fissi di estinzione (reti idranti, valvolame, manichette, lance, manometri, contenitori e componenti);
- mezzi portatili (ricarica o sostituzione cariche estinguenti, bombole, valvole, manometri, manichette ed accessori);
- impianti automatici di estinzione (reintegro agenti estinguenti, collaudo o sostituzione serbatoi, valvolame, automatismi, stazioni di controllo, reti, erogatori, segnalatori, componenti ed accessori).
- impianti di rivelazione incendi compresa riparazione o sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, ad esclusione delle centrali complete.

Articolo 93 Verifica periodica dello stato dei locali refezionali e degli impianti, delle attrezzature e degli arredi

In qualunque momento, su richiesta di AGECE ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato all'OEA, con l'intesa che, qualora emerga la necessità di interventi di ripristino dello stato iniziale e/o della funzionalità ai sensi del presente CSA, l'OEA dovrà provvedere entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'OEA, AGECE provvederà direttamente dandone comunicazione scritta all'OEA e addebitando alla stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorato del 25% a titolo di penale.

Articolo 94 Verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto l'OEA si impegna a riconsegnare ad AGECE i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate dall'OEA nel corso dell'Appalto. I locali ed i beni devono essere riconsegnati all'AGECE in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'AGECE gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti a seguito di rottura.

Qualora in tale sede emergessero mancanze e/o danneggiamenti rispetto a locali, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, compresi quelli sostituiti/integrati nel corso dell'Appalto, l'AGECE provvederà a quantificare il risarcimento dovuto dall'OEA, salvo il maggior danno, sulla base:

- ✘ del prezziario di AGECE in vigore al momento della riconsegna per i lavori edili e gli impianti;
- ✘ dei prezzi Consip o, in mancanza, dei prezzi rilevati dai principali listini di mercato in vigore al momento della riconsegna per le attrezzature, macchinari e arredi.

Articolo 95 Utenze – Tassa rifiuti

E' cura ed onere dell'OEA di provvedere alla voltura di tutti i contatori riferenti alle utenze (energia elettrica – acqua – gas) dei CC ed ad assumersene l'intestazione e di conseguenza l'onere per tutta la durata del contratto. La voltura deve essere realizzata entro 30gg dall'aggiudicazione. Rimane a carico dell'OEA anche la tassa rifiuti relativa al CC.

Articolo 96 Riorganizzazione dei terminali di distribuzione

L'OEA, in base a quanto dichiarato in fase di gara e di aggiudicazione, provvede all'adeguamento/miglioramento dei terminali di distribuzione dei pasti in uso all'OEA finalizzato al mantenimento dello stato manutentivo degli stessi, al miglioramento delle modalità di distribuzione dei pasti e di conseguenza della qualità percepita dall'utente finale.

Inoltre l'OEA, in caso di chiusura di cucine ed attivazione di nuovi terminali di distribuzione, dovrà affrontare la problematica di riorganizzazione dei terminali stessi implementando un sistema di pasto veicolato a seguito di chiusura di cucina interna: tali interventi sono da considerarsi ulteriori rispetto a quelli previsti dal disciplinare di gara.

Saranno valutati anche progetti che pur prevedendo un minor numero di personale addetto consentano un servizio di distribuzione migliore sotto il punto di vista qualitativo, tempistico e collegato alla sicurezza alimentare.

Sotto il punto di vista qualitativo l'OEA dovrà operare in base ai progetti presentati in fase di offerta come indicato nel disciplinare di gara .

Per quanto riguarda gli aspetti quantitativi, l'OEA si impegna ad effettuare gli interventi di adeguamento/miglioramento nei TD indicati nel Disciplinare di Gara , che devono essere intesi come numero minimo, seguendo il crono-programma di minima di seguito indicato:

1° anno (entro il 30/06/2014)	2° anno (entro il 30/03/2015)	3° anno (entro il 30/03/2016)
Completamento del 40% del numero minimo di interventi previsti (almeno 4 TD)	Completamento del 80% del numero minimo di interventi previsti (almeno 8 TD)	Completamento del 100% del numero minimo di interventi previsti (almeno 10 TD)

L'ordine di esecuzione degli interventi nei TD individuati dal Disciplinare di Gara sarà a totale discrezionalità di AGECC, senza che l'OEA possa sollevare obiezione alcuna.

Entro le date previste l'OEA dovrà presentare appositi verbali di effettuazione dei suddetti interventi che dovranno essere approvati da AGECC. In caso di mancata effettuazione degli interventi si applicheranno le penali previste dal CSA.

TITOLO XIV - ASPETTI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO

Articolo 97 Norme regolatrici e disciplina applicabile

Il servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto è regolato:

- dalle clausole del presente Capitolato e dai suoi Allegati tecnici che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con l'OEA relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
- dalle norme del codice civile.
- dall'offerta tecnica migliorativa presentata in sede di gara.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti – e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle norme richiamate – in materia di gare d'appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale e di sicurezza degli impianti.

Articolo 98 Oneri economici a carico dell'OEA

Sono a carico dell'OEA, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del presente CSA, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione dello stesso o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

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.

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

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

Articolo 99 Obblighi normativi

L'OEA deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente CSA secondo le normative vigenti. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'Appalto.

L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta di AGECE, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Articolo 100 Danni, responsabilità, assicurazioni e garanzie

L'OEA assume in proprio ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni o infortuni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'OEA e/o dell'AGEC o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

A tale scopo l'OEA deve stipulare, a beneficio dell'AGEC e dei terzi e per l'intera durata del contratto, una polizza d'assicurazione a copertura dei rischi da responsabilità civile – con una primaria Compagnia di Assicurazione – in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente CSA, nella quale venga indicato che l'AGEC è considerata "terza" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'AGEC, ivi compresi i suoi dirigenti, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno l'OEA possa loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al presente CSA.

L'AGEC è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere a personale dell'OEA, agli utenti, al personale docente e non docente, e terzi durante l'esecuzione del servizio.

L'OEA assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'AGEC da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa AGECE per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte dell'OEA, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali. La polizza deve prevedere la copertura dei 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. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente CSA ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte in sede di gara, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro e per anno assicurativo, senza sottolimita per danni a persone o cose.

L'AGEC è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'OEA durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'AGEC almeno 7 giorni prima della firma contratto in copia resa autentica. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'OEA si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati ad AGECE e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'AGEC è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'OEA durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'Appalto.

Le polizze devono prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione nei confronti dell'AGEC, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'art. 1902 c.c. e di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 c.c..

Articolo 101 Riservatezza

L'OEA ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

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

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'OEA sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'AGEC di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con l'OEA.

L'OEA può citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'OEA medesimo a gare e appalti, previa autorizzazione di AGECE in ordine alle modalità ed ai contenuti di detta citazione.

Articolo 102 Recesso da parte dell'AGEC

L'AGEC può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge.

Articolo 103 Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'OEA risultato aggiudicatario non intenda stipulare il contratto, il medesimo non potrà avanzare istanza per il recupero della cauzione, provvisoria e/o definitiva, versata.

L'AGEC in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 104 Domicilio

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

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate brevemente, ovvero mediante lettera raccomandata ovvero tramite PEC, fax o altro mezzo consentito dalla legge, presso il suddetto domicilio eletto.
Qualsiasi comunicazione fatta all'OEA dal responsabile preposto di 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.

Articolo 105 Cessione del contratto e subappalto del servizio

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

Il subappalto è ammesso limitatamente al limite economico del 30% ed è regolato dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di presentazione dell'offerta ai sensi del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dall'AGECE a pena di nullità.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico responsabile nei confronti dell'AGECE di quanto subappaltato.

L'affidamento di attività a terzi non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali dell'OEA, per l'esecuzione di tutte le attività contrattuali previste.

L'OEA è obbligato a trasmettere ad AGECE, entro 20 giorni dalla data dell'eventuale richiesta, copia delle fatture di quietanza relative ai pagamenti da essa corrisposti al/ai subappaltatore/i con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

L'OEA è responsabile dei danni che dovessero derivare all'AGECE o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.

I subappaltatori devono mantenere per tutta la durata del contratto i requisiti richiesti dagli atti di gara.

L'esecuzione del servizio in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Articolo 106 Fornitura documentazione per contributi CE

L'OEA è tenuta a fornire ad AGECE i documenti necessari per l'applicazione del Reg. (CE) 657/08, così come modificato dal Reg. (CE) 966/09, riguardante i contributi CE sui prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi nelle mense scolastiche. In particolare l'OEA deve trasmettere, a richiesta di AGECE:

- ✘ i registri di carico e scarico dei prodotti lattiero-caseari distribuiti esclusivamente agli allievi;
- ✘ le fatture di acquisto quietanzate dei prodotti lattiero-caseari destinati all'utenza scolastica;
- ✘ ogni altro documento su richiesta di AGECE.

I suddetti dati dovranno, a richiesta di AGECE, forniti su supporto informatico o con flusso dati avente le caratteristiche richieste da AGECE stessa.

Articolo 107 Sciopero e/o interruzione del servizio

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

PUNTO a. Scioperi del personale dell'OEA

L'OEA si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA, AGECE deve essere avvisata con anticipo di almeno 5 giorni lavorativi; laddove possibile, deve comunque essere garantita la continuità del servizio.

A tal fine potranno essere concordate con AGECE, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico. Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo – in alcun modo – a modifiche delle prestazioni dovute.

PUNTO b. Guasti agli impianti

In via straordinaria sono consentite brevi interruzioni temporanee dei servizi per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. A tal fine potranno essere concordate con AGECE, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

Laddove i guasti agli impianti richiedano tempi di ripristino superiori a giorni 2 (due), l'OEA dovrà provvedere alla produzione ed al trasporto dei pasti di competenza del CC di cui trattasi presso la/le struttura/e della quale è stata dichiarata la disponibilità come requisito di partecipazione (art. 3.1 lett.k) del Disciplinare di Gara.

PUNTO c. Cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore pubblico.

TITOLO XV - DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 108 Contenzioso

Il contenzioso viene regolato dalle vigenti norme di legge.

Articolo 109 Foro competente

Per le controversie riguardanti l'interpretazione e l'esecuzione del presente contratto è stabilita la competenza esclusiva dell'Autorità Giudiziaria del Foro di Verona.

Articolo 110 Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del

personale, di sicurezza degli impianti, della legge nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate, oltre ai Regolamenti comunali vigenti.