

CAPITOLATO D'ONERI



allegato al Bando di gara
per la concessione dei servizi
di ristorazione collettiva

Indice

Parte I - Definizioni.....	4
Parte II - Oggetto della concessione.....	7
Articolo 1 – Inquadramento generale.....	7
Articolo 2 - Tipologia dell'utenza.....	7
Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari.....	7
Articolo 4 - Utenze, calendario e numero pasti.....	8
Articolo 5 - Specifiche della fornitura.....	9
Articolo 6 - Specifiche del servizio.....	10
Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale.....	12
Articolo 7 - Aspetti generali.....	12
Articolo 8 - Personale addetto alla produzione dei pasti.....	13
Articolo 9 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	13
Articolo 10 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti.....	13
Articolo 11 - Variazione e reintegri del personale.....	13
Articolo 12 - Assunzione di personale.....	13
Articolo 13 - Personale referente.....	14
Articolo 14 - Formazione, addestramento e aggiornamento.....	14
Articolo 15 - Sicurezza.....	15
Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari.....	17
Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari.....	19
Parte VI - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti.....	21
Articolo 16 - Servizio scolastico.....	21
Articolo 17 - Servizio di pasti a domicilio.....	21
Parte VII - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame.....	22
Parte VIII - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione.....	23
Parte IX - Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi.....	24
Parte X - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto.....	25
Articolo 18 - <i>Pasti per l'asilo nido</i>	25
Articolo 19 - <i>Pasti scolastici</i>	26
Articolo 20 - <i>Pasti a domicilio</i>	27
Parte XI - Specifiche del servizio – Le diete speciali.....	29
Parte XII - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti.....	30
Articolo 21 - <i>Prenotazione dei pasti scolastici</i>	30
Articolo 22 - <i>Attivazione dei pasti a domicilio</i>	30
Parte XIII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario.....	31
Parte XIV - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione.....	32
Parte XV - Specifiche del servizio – Le manutenzioni.....	33
Articolo 23 - <i>Aspetti generali</i>	33
Articolo 24 - <i>Il centro cottura comunale</i>	33
Articolo 25 - <i>Le Utenze di servizio</i>	34



Articolo 26 – Il centro cottura di emergenza.....	34
Parte XVI - Beni mobili ed immobili.....	35
Articolo 27 - Disposizioni generali.....	35
Articolo 28 - Disponibilità del centro cottura comunale per pasti aggiuntivi.....	35
Parte XVII - Migliorie.....	36
Parte XVIII - Elementi economici, salvaguardia dell'equilibrio contrattuale, rinegoziazioni.....	37
Articolo 29 - Corrispettivo per la ristorazione.....	37
Articolo 30 - Modalità di pagamento.....	38
Articolo 31 - Revisione dei prezzi.....	38
Articolo 32 - Versamenti al <i>Committente</i>	38
Articolo 33 - Clausola di rinegoziazione e revisione.....	39
Parte XIX - Disciplina del subappalto e divieto di cessione del contratto.....	40
Parte XX - Verifiche di conformità, penalità, risoluzione del contratto e controversie.....	41
Articolo 34 - Verifiche di conformità.....	41
Articolo 35 - Monitoraggio "REVIEW".....	41
Articolo 36 - Penali.....	42
Articolo 37 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali.....	44
Articolo 38 - Risoluzione del contratto.....	44
Articolo 39 - Controversie.....	45
Parte XXI - Disposizioni generali amministrative.....	46
Articolo 40 - Garanzia per l'esecuzione del contratto.....	46
Articolo 41 - Stipulazione del contratto e spese contrattuali.....	46
Articolo 42 - Assicurazioni.....	47
Articolo 43 - Elezione di domicilio.....	49
Articolo 44 - <i>Revoca della concessione</i>	49
Articolo 45 - Trattamento dati personali.....	49
Articolo 46 - Privacy.....	50
Articolo 47 - Codice di comportamento.....	51
Articolo 48 - Norme finali.....	51



Parte I - Definizioni

1. **Anno:** l'anno solare, cioè un periodo di dodici mesi;
2. **Anno civile:** periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre;
3. **Arredi:** dotazioni presenti in centri cottura, cucine, terminali di distribuzione e refettori diverse dalla attrezzature come, ad esempio, armadi, pensili, tavoli, sedie;
4. **Attrezzature:** strumenti e macchinari necessari per elaborare, cuocere, immagazzinare, trasportare, distribuire alimenti;
5. **Bando:** documento di sintesi che costituisce l'insieme delle disposizioni riferite all'oggetto di un appalto o di una concessione ed alle regole della procedura di affidamento, per l'acquisizione del servizio di ristorazione collettiva. Tale documento ha lo scopo di rendere pubblica la volontà del Committente di affidare un servizio di ristorazione;
6. **Capitolato d'oneri:** Insieme dei requisiti e delle caratteristiche di natura amministrativa e tecnica del servizio di ristorazione fuori casa, definiti dal Committente. Per esempio: requisiti di prodotto, di sicurezza, merceologici, nutrizionali, sensoriali, del contesto produttivo, di modalità esecutive del servizio;
7. **Centro cottura:** cucina per produzione pasti, anche destinati al trasporto in legame, messa a disposizione del Concessionario dal Committente o dal Concessionario;
8. **Committente:** (quando non diversamente indicato nel bando) è la controparte contrattuale del Concessionario;
9. **Concessionario:** fornitore di servizi di ristorazione fuori casa;
10. **Confezionamento dei pasti (confezionamento secondario):** attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronom alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
11. **Contenitori termici:** contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
12. **Contratto:** accordo che vincola il servizio di ristorazione;
13. **CCP:** *Codice dei contratti pubblici* (Dlgs 18 aprile 2016, n. 50);
14. **Dieta:** regime alimentare adottato, vario ed equilibrato, quindi non restrittivo e monotono;
15. **Distribuzione:** vedere "somministrazione";
16. **Eccedenza:** piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
17. **Fornitore:** soggetto che fornisce un prodotto o eroga un servizio;
18. **Gara d'appalto:** procedimento amministrativo avente per oggetto l'affidamento di fornitura di prodotti e/o acquisto di servizi di ristorazione fuori casa. Si deve intendere riferito al procedimento di individuazione di un fornitore che assuma l'obbligo di effettuare la prestazione, a fronte di un corrispettivo, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione del proprio rischio;
19. **Gastronom (GN):** contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
20. **Grammatura:** massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
21. **Giornata alimentare:** l'insieme di tutti i momenti alimentari dell'ospite: colazione, pranzo, merenda e cena;
22. **Impianti:** dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia



elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;

23. **km zero**: valore attribuito a prodotto primario che, per arrivare dal luogo di produzione a quello di vendita e consumo, abbia percorso il minor numero possibile di chilometri con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale che il trasporto comporta;
24. **Legame fresco-caldo**: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
25. **Legame freddo**: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede l'abbattimento della temperatura dei pasti al di sotto dei 4 °C, fino alla consegna, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
26. **Locale ricezione pasti**: zona adibita a ricevimento e gestione dei pasti trasportati;
27. **Locali accessori**: nelle Utenze, locali di supporto ai locali di servizio (es. spogliatoi, magazzini, corridoi);
28. **Locali di servizio**: nelle Utenze, locali nei quali vengono svolte le attività produttive;
29. **Manutenzione**: complesso delle operazioni necessarie a conservare convenienti funzionalità ed efficienza in un sistema;
30. **Manutenzione ordinaria**: insieme di interventi di manutenzione, correttiva ("a guasto") o preventiva (prima che nel sistema oggetto di intervento si manifesti il guasto) o per contenere gli effetti dell'ordinaria usura ("mantenimento in efficienza"), che non concorrono ad aumentare il valore del sistema né a migliorarne le prestazioni, ma semplicemente ripristinano lo *status quo ante*;
31. **Manutenzione straordinaria**: insieme delle azioni migliorative, preventive rilevanti (che aumentano il valore dei sistemi e/o ne prolungano la longevità) ed in taluni casi anche correttive, che garantiscono miglioramento delle prestazioni e/o dell'affidabilità del sistema oggetto di manutenzione, al fine di aggiornarlo e di ridurre il grado di obsolescenza, anche per evitarne la sostituzione;
32. **Menù**: proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare;
33. **Non conformità**: mancato soddisfacimento di un requisito;
34. **Offerente**: soggetto che presenta un'offerta;
35. **Pasto**: composizione di uno o più piatti destinati al consumo;
36. **Piatto**: singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
37. **Porzionamento**: attività mediante la quale viene realizzata la porzione direttamente nella stoviglia utilizzata per la somministrazione al consumatore;
38. **Porzione**: quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto da somministrare al consumatore;
39. **Prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare**: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
40. **Prodotto biologico**: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
41. **Prodotto di origine locale**: prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata rispetti il dettato della *Parte IV -Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari*;
42. **Prodotto OGM**: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa



dalla transgenesi;

43. **Prodotto primario:** prodotto alimentare realizzato da imprese operanti nel settore primario (agricoltura, pesca, allevamento);
44. **Progettazione del menù:** formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;
45. **Progetto Organizzativo-Gestionale:** offerta tecnica;
46. **Reclamo:** comunicazione scritta o verbale, generata dagli utenti del servizio, che segnala un motivo di insoddisfazione sulla qualità (anche solo percepita) del servizio;
47. **Refettori di consumo (o sezioni di distribuzione o terminali di distribuzione):** punti di distribuzione dei pasti;
48. **Residuo:** piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato;
49. **Riassetto dei refettori di consumo:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto di locali, tavoli e sedie, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
50. **Ricettario:** documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
51. **Ristorazione collettiva:** servizi di ristorazione definiti da un contratto tra Committente e fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il Committente determina i requisiti del servizio di ristorazione;
52. **Somministrazione:** attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
53. **Stoviglie:** piatti, posate, bicchieri, brocche ed altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
54. **Subappaltatore:** soggetto che agisce in subappalto ossia con organizzazione, a proprio rischio, di mezzi e risorse che ritiene opportuni;
55. **Subappalto:** è il contratto con il quale il Concessionario affida a terzi l'esecuzione di parte delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto o concessione; costituisce comunque subappalto qualsiasi contratto avente ad oggetto attività del contratto di appalto/concessione ovunque espletate che richiedono l'impiego di manodopera (art. 105, comma 2 CCP);
56. **Tariffa agevolata:** tariffa, stabilita dal Committente (normalmente in base all'ISEE), non sufficiente a garantire l'equilibrio economico-finanziario del servizio;
57. **Terminale di distribuzione:** Utenza che riceve pasti trasportati in legame;
58. **Utente (o consumatore):** cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione fuori casa predeterminato dal Committente;
59. **Utenza:** qualunque unità (esempio: scuola, centro cottura) resa disponibile dal Committente in comodato d'uso e sede delle attività previste dal servizio oggetto di concessione;
60. **Verifiche:** Valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni e prove.



Parte II - Oggetto della concessione

Articolo 1 – Inquadramento generale

1. Oggetto della concessione è la gestione del servizio di ristorazione relativo:
 - a. ai servizi assunti dal *Comune di Castiglione delle Stiviere*;
 - b. al servizio di asilo nido comunale già affidato in concessione¹ alla *Azienda speciale consortile servizi alla persona Alto Mantovano – ASPAM*.
2. La concessione comprende:
 - a. produzione pasti presso un centro cottura ed una cucina messi a disposizione dal Committente;
 - b. trasporto e distribuzione di pasti per le sedi indicate nella *Parte II, Articolo 3*;
 - c. fornitura di merende nelle sedi indicate nella *Parte II, Articolo 3*;
 - d. gestione amministrativa della concessione.
3. La concessione è progettata ed eseguita in modo unitario, tuttavia il contratto è sottoscritto dal Concessionario separatamente con ciascun Committente.
4. I servizi hanno inizio il 1° luglio 2022 e terminano il 30 giugno 2027.
5. Il Committente si riserva la facoltà² di rinnovare la concessione dei servizi oggetto del presente Capitolato, agli stessi patti e condizioni, o di avvalersi dell'istituto della ripetizione di servizi analoghi ai sensi dell'art. 63 comma 5 del CCP, per un periodo non superiore ad anni due.

Concessione dei servizi di ristorazione collettiva



Articolo 2 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è composta da:
 - a. bambini frequentanti l'asilo nido comunale,
 - b. alunni frequentanti la scuola dell'infanzia,
 - c. alunni frequentanti la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado,
 - d. personale scolastico ed educativo asilo nido coinvolto nel servizio di ristorazione,
 - e. adulti utenti del servizio pasti a domicilio.
2. Per il principio di universalità della ristorazione nonché ai sensi dell'art. 175 CCP, comma 1, lettera a), il contratto è eseguito a favore di tutti gli utenti via via ammessi dal Committente.

Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari

1. Il presente Capitolato distingue, per i servizi scolastici, fra il servizio in emergenza epidemiologica (più oltre citato come servizio "in emergenza") ed il servizio ordinario (più oltre citato come "ordinario").
2. Cessata l'emergenza sanitaria, le parti concordano, attraverso un comportamento improntato a correttezza (art. 1175 Cod. civ.) e buona fede (art. 1375 Cod. civ.), la ripartizione del beneficio economico dovuto al venir meno delle misure organizzative di prevenzione dal contagio.

¹ Contratto di servizio del 2 agosto 2018 Rep. n. 988

² In considerazione della unitarietà della concessione, la facoltà può essere esercitata solo congiuntamente ossia da entrambi i Committenti

Città di Castiglione delle Stiviere

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Asilo nido "Il cucciolo"	via Montessori, 2	Produzione pasti e merende, distribuzione pasti al tavolo, riassetto e pulizia	8.30-9.30 10.40-12.15 14.30-15.45
Scuola dell'Infanzia "Collodi"	via Monti solivi, 4 - frazione Grole	Predisposizione <i>frutta per merenda</i> del mattino; ricevimento pasti e merende pomeridiane, distribuzione al tavolo nei plessi, riassetto e pulizia	10.00 ³ 12.00
Scuola dell'Infanzia "Rodari"	via Europa, 3	Predisposizione <i>frutta per merenda</i> del mattino; ricevimento pasti e merende pomeridiane, distribuzione al tavolo nei plessi, riassetto e pulizia	10.00 12.00
Scuola dell'Infanzia "Don Pegorari"	via Paiassi – frazione Gozzolina	Predisposizione <i>frutta per merenda</i> del mattino; ricevimento pasti e merende pomeridiane, distribuzione al tavolo nei plessi, riassetto e pulizia	10.00 12.00
Scuola dell'Infanzia "San Pietro"	via Botteghino	Predisposizione <i>frutta per merenda</i> del mattino; ricevimento pasti e merende pomeridiane, distribuzione al tavolo nei plessi, riassetto e pulizia	10.00 12.00
Scuola primaria "Dante Alighieri"	via Napoleone Bonaparte	Ricevimento pasti, distribuzione al tavolo in refettorio e aule, riassetto e pulizia	12.30
Scuola primaria "Cesare Battisti"	viale Maifreni, 5	Ricevimento pasti, distribuzione al tavolo in refettorio e aule, riassetto e pulizia	12.30
Scuola sec. di I grado "P.C. Beschi"			13.10
Scuola Primaria "Gozzolina"	via Dottorina, 103	Ricevimento pasti, distribuzione al tavolo in refettorio e aule, riassetto e pulizia	12.30
Scuola Primaria "San Pietro"	via Lonato	Ricevimento pasti, distribuzione al tavolo in refettorio e aule, riassetto e pulizia	12.25
Scuola sec. di I grado "Don Milani"			13.10
CRES mini Scuola dell'infanzia "San Pietro"	via Botteghino	Predisposizione <i>frutta per merenda</i> del mattino; ricevimento pasti e merende pomeridiane, distribuzione al tavolo nei plessi, riassetto e pulizia	10.00 12.00
CRES junior Scuola primaria "San Pietro"	via Lonato	Predisposizione <i>frutta per merenda</i> del mattino; ricevimento pasti e merende pomeridiane, distribuzione al tavolo nei plessi, riassetto e pulizia	10.00 12.00
Pasti a domicilio	--	Trasporto e consegna pasti a domicilio (in legume fresco-caldo)	dalle 10.30 alle 13.00

Articolo 4 - Utenze, calendario e numero pasti

1. Il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.
2. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti⁴, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche deliberate dagli Istituti Comprensivi o, comunque, di variazioni organizzative, concordando i possibili adeguamenti con il Concessionario.
3. Il numero totale annuo dei pasti presunti è indicativo, valido per la quantificazione dell'importo stimato della concessione e, conseguentemente, ai fini della formulazione dell'offerta.
4. Il valore "Pasti anno" presentato, nella tabella per ogni Utenza, non necessariamente coincide con il valore calcolabile dai pasti dettagliati nel calendario settimanale. Quest'ultimo è destinato

³ L'orario della merenda del mattino in tutte le scuole dell'infanzia può subire oscillazioni

⁴ Comprendendo anche l'eventuale azzeramento dei pasti nelle scuole primarie per introduzione del modulo orario scolastico antimeridiano



a favorire le imprese partecipanti nella strutturazione del progetto organizzativo del servizio.

5. I casi di forza maggiore, ad esempio sciopero o epidemia, che possono richiedere la temporanea sospensione della fornitura dei pasti:

- a. sono comunicati dal Committente al Concessionario entro l'orario di normale prenotazione (*Parte XII -Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti*);
- b. rientrano nel rischio di impresa tipico della ristorazione, sicché al Concessionario non è dovuto alcun pagamento a carico del Committente.

6. La data di termine del servizio di refezione scolastica coincide con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola; il Concessionario ha l'obbligo di uniformare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole, informandone il Committente.

7. Il Concessionario ha altresì l'obbligo di uniformare il termine del servizio presso l'asilo nido "Il cucciolo" in funzione dei programmi definiti da ASPAM, informandone il Committente.

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Calendario indicativo	Pasti anno
Asilo nido "Il cucciolo"	72	72	72	72	72	--	--	da settembre a luglio	12.457
Scuola dell'Infanzia "Collodi"	33	33	33	33	33	--	--	da settembre a giugno	6.270
Scuola dell'Infanzia "Rodari"	24	24	24	24	24	--	--	da settembre a giugno	4.560
Scuola dell'Infanzia "Don Pegorari"	63	63	63	63	63	--	--	da settembre a giugno	11.970
Scuola dell'Infanzia "San Pietro"	81	81	81	81	81	--	--	da settembre a giugno	15.390
Scuola primaria "Dante Alighieri"	--	159	--	--	--	--	--	da settembre a giugno	5.565
Scuola primaria "Cesare Battisti"	109	109	109	109	109	--	--	da settembre a giugno	19.075
Scuola sec. di I grado "P.C. Beschi"	--	17	--	17	--	--	--	da settembre a giugno	1.190
Scuola Primaria "Gozzolina"	--	92	--	92	--	--	--	da settembre a giugno	6.440
Scuola Primaria "San Pietro"	84	150	84	150	84	--	--	da settembre a giugno	19.320
Scuola sec. di I grado "Don Milani"	--	--	--	15	15	--	--	da settembre a giugno	1.050
CRES mini Scuola dell'infanzia "San Pietro"	45	45	45	45	45	--	--	luglio	1.125
CRES junior Scuola primaria "San Pietro"	85	85	85	85	85	--	--	dal 15 giugno al 7 agosto	3.400
Pasti a domicilio	35	35	35	35	35	35	--	tutto l'anno	10.920
Totale pasti annui									118.732

Articolo 5 - Specifiche della fornitura

1. Le forniture che devono essere garantite dal Concessionario, sono così sintetizzabili:

- a. personale per attività di cucina – presso il centro cottura, il Concessionario deve avvalersi delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi previsti della 3 - *Utenze, indirizzi, servizio ed orari* e in funzione dei requisiti previsti nella *Parte III -Specifiche della fornitura – Il personale*;
- b. personale e mezzi per attività di trasporto e consegna – deve esserne garantita disponibilità



tale da assicurare il rispetto dei requisiti indicati nell'*Articolo 10 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti* e nella *Parte VII -Specifiche del servizio - Il trasporto in legame*;

- c. personale per attività dei terminali di distribuzione – il Concessionario deve fornire personale addetto alla distribuzione pasti nelle Utenze scolastiche, in riferimento all'*Articolo 9 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti*, all'*Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari*;
- d. personale referente – come riportato all'*Articolo 13 - Personale referente*;
- e. materie prime alimentari – il Concessionario deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura, dalla selezione dei fornitori fino all'accettazione delle forniture (*Parte IV -Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari*) per tutte le materie prime necessarie ai servizi da erogare;
- f. beni non alimentari - il Concessionario deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari (*Parte V -Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*);
- g. fornitura di quanto necessario al confezionamento dei pasti destinati al trasporto (*Parte VI - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*);
- h. reintegrati per incremento di utenti, usura, perdita o rottura – il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni di servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria, brocche, attrezzature, dotazioni per il trasporto) deve essere regolarmente reintegrato con beni analoghi e nuovi, per ogni servizio;
- i. dotazioni per il personale - il Concessionario deve garantire la corretta disponibilità di idoneo vestiario e di DPI (dispositivi di protezione individuale) a tutto il personale operante, a qualunque titolo, nelle unità sedi di attività;
- j. energie ed acqua necessarie per il funzionamento del centro cottura comunale - il Concessionario garantisce, fin dal primo giorno di funzionamento della struttura, la volta dei contratti attualmente intestati al gestore uscente;
- k. sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti - il Concessionario garantisce la copertura economica per la fornitura del software necessario al servizio (*Parte XII - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti*), potendo scegliere se mantenere il prodotto attualmente utilizzato dal gestore uscente (acquisendone la licenza) oppure proponendone la sostituzione in conformità al dettato dell'*Allegato S5 - Il software per il pagamento e la prenotazione*;
- l. materie prime necessarie alle attività di manipolazione previste per i bimbi utenti dell'asilo nido.

Articolo 6 - Specifiche del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione che devono essere garantite dal Concessionario, sono così sintetizzabili:

- a. fornitura di materie prime alimentari⁵ e non, per la produzione di pasti e merende;
- b. produzione di pasti e diete speciali, in base alle prenotazioni;
- c. trasporto in legame fresco-caldo e consegna di pasti e diete speciali per la ristorazione scolastica e a domicilio (riferimenti *Parte VII -Specifiche del servizio - Il trasporto in legame* e *Parte VI -Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*) per tutte le Utenze e come precisato nella *Parte II, Articoli 3 e 4*);
- d. allestimento dei tavoli, porzionamento e distribuzione dei pasti come precisato nell'*Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari* e nella *Parte VIII -Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione*;
- e. preparazione e distribuzione di frutta per la merenda della mattina nelle sedi indicate nell'*Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari*;

5 Sono comprese le materie prime dedicate alle diete speciali terapeutiche e non



- f. riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione dei locali nelle sedi indicate nella *Parte II, Articolo 3*, comprendendo le attrezzature ivi presenti, nonché gli arredi e le dotazioni necessarie al servizio, comprese le stoviglie (riferimento *Parte XIV -Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione*);
- g. raccolta differenziata dei rifiuti nel centro cottura ed in tutti i terminali di distribuzione, con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nel territorio comunale;
- h. manutenzioni di attrezzature, arredi, locali ed impianti di tutte le Utenze come specificato alla *Parte XV -Specifiche del servizio – Le manutenzioni*;
- i. redazione di menù in riferimento alla *Parte X -Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*;
- j. campionamenti ed analisi in riferimento alla *Parte XIII -Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario*;
- k. SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno del Concessionario adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente contratto e per ogni variazione delle stesse che dovesse intervenire durante la concessione;
- l. è oggetto di valutazione la presentazione, che il Concessionario inserisce nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, del sistema di gestione delle emergenze che dovessero impedire il normale svolgimento delle attività nelle strutture produttive adibite al servizio. Solo al momento di eventuale necessità di un centro cottura alternativo, questo deve essere oggetto di verifica preliminare da parte del Committente (anche mediante figure professionali delegate) ed a spese del Concessionario.



Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale

Articolo 7 - Aspetti generali

1. Il Committente non dispone di risorse umane dedicate al servizio oggetto del contratto.
2. Dall'inizio del servizio, il Concessionario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente.
3. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, alle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato.
4. Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* deve essere contenuta una tabella, denominata Progetto organizzativo del personale, che nell'ordine riporti, secondo l'esempio di seguito proposto e per tutto il personale: sede di servizio, numero di addetti impiegati, qualifica, livello, mansioni, giorni di servizio, intervallo orario di lavoro e orario settimanali di servizio; la stessa tabella è completata dal totale delle ore settimanali per ogni sede di servizio e da totale generale.

sede di servizio	n°	qualifica	livello	mansione	giorni di servizio	intervallo di lavoro	orario settimanale
cucina	1	cuoco	3°	produzione, gestione ordini, autocontrollo	da lun a ven	8.00-15.00	35
	1	secondo cuoco	5°	produzione, allestimento pasti per trasporto	da lun a ven	9.00-14.00	25
	2	addetto servizi mensa	5°	produzione, trasporto, distribuzione, sbarco, controllo sanificatori	da lun a ven	11.30-14.00	25
	1	personale di pulizia	7°	pulizie, sverniciatura, sanificazione e lavaggio	da lun a ven	12.30-15.00	12,5
	1	trasportatore	5°	caricamento, trasporto e consegna pasti	da lun a ven	12.00-14.00	10
totale ore utenza							107,5
scuola "Xxxxxx"	1	addetto servizi mensa	5°	produzione, cottura, distribuzione	da lun a ven	12.00-14.00	8
	2	addetto servizi mensa	6°	distribuzione, sanificazione e lavaggio	da lun a ven	12.30-15.00	20
totale ore utenza							28
totale ore generale							135,5

5. Il Concessionario provvede a fornire al Committente almeno due volte per ogni anno (entro i mesi di maggio e dicembre) valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per Utenza comprensivo di orario giornaliero e settimanale, stato della formazione, valutazione della competenza, anche in tema igienico-sanitario, dei singoli addetti.

6. Il Committente si riserva di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle 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 può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

7. Il Concessionario applica ai lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai pertinenti contratti collettivi di lavoro nazionale e locale.

8. Ai fini dell'art. 30 CCP, comma 6, il Concessionario deve prontamente segnalare al Committente eventuali ritardi nel pagamento delle retribuzioni al personale dipendente, proprio o dei sub-contraenti.

9. Nell'*Allegato S3 - Prospetto del personale del gestore uscente* è indicato il personale⁶ nei cui confronti il Concessionario è tenuto ad applicare la clausola di salvaguardia dell'occupazione prevista anche dai contratti collettivi di lavoro.

⁶ Tale personale è riferito ad un servizio che risulta comunque non necessariamente sovrapponibile a quello previsto per la presente concessione



Articolo 8 - Personale addetto alla produzione dei pasti

1. Il Concessionario, per il servizio di produzione dei pasti, deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa.

Articolo 9 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. Il Concessionario, per la somministrazione dei pasti e per le attività accessorie nelle Utenze, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

2. Il valore di riferimento per il rapporto fra numero di addetti alla somministrazione e numero di utenti scolastici presenti contestualmente in distribuzione è pari a:

- a. 1/40 per i servizi alle scuole dell'infanzia;
- b. 1/50 per il servizio per le scuole primaria e secondaria di primo grado in refettorio.

3. È prevista una tolleranza pari al 10% prima di considerare obbligatoria l'integrazione di un ulteriore addetto in distribuzione.

Articolo 10 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti

1. Il Concessionario, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti nella *Parte VII -Specifiche del servizio - Il trasporto in legame* e nella *Parte VIII -Specifiche del servizio - Le tipologie di distribuzione*.

2. L'attività di trasporto e consegna dei pasti scolastici e domiciliari può essere oggetto di subappalto, come indicato nella *Parte XIX -Disciplina del subappalto e divieto di cessione del contratto*.

Articolo 11 - Variazione e reintegri del personale

1. L'organigramma dichiarato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, (inclusi i nominativi di quello referente) deve essere quello effettivamente operativo almeno per il primo anno di concessione; le difformità saranno oggetto di valutazione nell'ambito del monitoraggio "Review" (*Articolo 35 - Monitoraggio "REVIEW"*).

2. Eventuali integrazioni o riduzioni, in relazione all'andamento del servizio nel tempo, devono essere necessariamente comunicate motivandole al Committente allo scopo di ottenerne approvazione. In mancanza di formale approvazione del Committente non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

3. Entro 10 giorni dall'inizio di ogni servizio il Concessionario comunica per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche.

4. Per quanto attiene al reintegro del personale assente, il Concessionario è tenuto a sostituirlo entro 24 ore. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Committente prima della messa in servizio.

Articolo 12 - Assunzione di personale

1. Se vi fosse la necessità di assunzioni, ai sensi dell'art. 100 CCP, il Concessionario è obbligato ad impiegare (fino a) due persone svantaggiate idonee alla mansione - ancorché prive di esperienza professionale nel settore della ristorazione collettiva – segnalate dal Committente, alle seguenti condizioni:

- a. il contratto di lavoro può essere a tempo parziale, di norma non inferiore al 50%⁷;

⁷ È ammesso un tempo parziale inferiore al 50% se giustificato dalle esigenze organizzative del servizio



b. anche formazione ed addestramento sono a cura ed onere del Concessionario.

2. Per <<persone svantaggiate>> si intendono:

a. le persone indicate nell'art. 4, comma 1 della L. n. 381/91⁸;

b. coloro che non hanno un impiego da almeno sei mesi, con ulteriore priorità per gli adulti che vivono soli con almeno una persona a carico.

3. In caso di ulteriori assunzioni (rispetto alle due persone svantaggiate), il Concessionario ha il solo obbligo di rendere pubblica sul territorio comunale la volontà di assumere personale: a tal fine espone avvisi negli spazi dedicati alle affissioni istituzionali.

Articolo 13 - Personale referente

1. Il Concessionario rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le figure referenti più oltre descritte (più funzioni possono essere coperte da una stessa figura).

2. Il Committente, durante la concessione, si riserva di richiedere copia dei curricula relativi alle funzioni referenti.

3. Il Concessionario illustra nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, la politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione periodica destinata ad assicurare le competenze di seguito descritte delle figure referenti:

a. referente per i rapporti tra Committente e Concessionario – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione del Concessionario;

b. referente per gli acquisti – figura con autonomia decisionale in merito agli acquisti, sia di materie prime alimentari, sia di beni non alimentari e servizi, la cui formazione documentata testimoni anche la qualifica su temi di sostenibilità ambientale, acquisti locali e produzioni da agricoltura biologica;

c. referente per gli aspetti nutrizionali – dietista o nutrizionista che risponda sia per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, sia per la gestione delle diete speciali (riferimento *Parte XI - Specifiche del servizio – Le diete speciali*), sia per la redazione dei menù (riferimento *Parte X - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*) e per ogni altro aspetto inerente ai requisiti nutrizionali;

d. referente per l'autocontrollo igienico-sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare (riferimento *Parte XIII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario*) anche nei rapporti con il Committente o suoi delegati;

e. referente per l'applicazione del piano di gestione delle eccedenze alimentari – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e con autonomia decisionale relativamente alla gestione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari (riferimento *Parte IX - Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi*);

f. referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale (vedere *Allegato S4 – DUVRI*).

Articolo 14 - Formazione, addestramento e aggiornamento

1. Il Concessionario deve garantire che tutto il personale coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni Utenza (compreso personale non a carico del Concessionario eventualmente coinvolto⁹) sia opportunamente formato.

8 Invalidi fisici, psichici e sensoriali, ex degenti di istituti psichiatrici, soggetti in trattamento psichiatrico, tossicodipendenti, alcolisti, minori in età lavorativa in situazioni di difficoltà familiare, condannati ammessi alle misure alternative alla detenzione e altri eventuali soggetti individuati con Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri

9 Ad esempio il personale educativo/ausiliario in forza presso l'asilo nido



2. Pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* unitamente alla qualifica minima necessaria dei docenti.

3. Tale pianificazione deve rispettare i seguenti criteri minimi:

a. numero minimo di ore annue per funzione (riportate nella tabella seguente - non è oggetto di valutazione il monte ore complessivo);

	direzione del servizio	referente aspetti nutrizionali	cuoco	addetta mensa	addetto trasporto
totale ore per funzione	10	10	15	10	5

b. argomenti da trattare - dovranno almeno comprendere i seguenti temi: igiene e sicurezza alimentare*, conoscenza del Capitolato d'oneri*, diete speciali*, procedure e registrazioni di sistema*, rischi specifici per i lavoratori nelle attività di cucina e utilizzo dei DPI*, detergenza e sanificazione, riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua, rapporto con l'utenza, se pertinenti con il mansionario del singolo dipendente;

c. competenza negli argomenti con l'asterisco (*) deve essere garantita dal personale entro il primo mese di servizio per ogni addetto;

d. la pianificazione deve essere redatta secondo lo schema più oltre riportato;

ESEMPIO	inserire data e numero di ore previste				
	direzione del servizio	referente aspetti nutrizionali	cuoco	addetta mensa	addetto trasporto
argomento 1					
argomento 2					
[...]					
totale ore per funzione					

4. Sono oggetto di valutazione, da parte della commissione giudicatrice, completezza e articolazione degli argomenti previsti e la calendarizzazione degli interventi formativi proposti.

5. Per la formazione degli anni successivi al primo, il Concessionario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere. Dettaglio della procedura seguita deve essere riportato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, la cui completezza è oggetto di valutazione.

6. Pianificazione della formazione relativa agli anni successivi al primo deve essere resa in copia al Committente entro l'avvio di ogni nuovo anno.

7. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica del formatore (evidenza della competenza) è consegnato al Committente entro cinque giorni lavorativi dallo svolgimento del corso.

8. Unitamente alla documentazione di cui sopra, il Concessionario deve rendere disponibile copia della verifica di apprendimento dei corsi effettuati (che deve essere necessariamente in forma scritta). Tali documenti potranno essere utilizzati in sede di audit per la verifica dell'effettiva competenza del personale.

Articolo 15 - Sicurezza

1. Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nell'*Allegato S4 - DUVRI* che riporta i contenuti del Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dal Committente ai sensi del comma 3, articolo 26, del D. Lgs 81/2008.

2. Dopo l'assegnazione della concessione sono previsti sopralluoghi congiunti presso le Utenze, tra tutte le parti coinvolte nel servizio, anche volti ad integrare e rendere definitivo il DUVRI preliminare.



3. Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro deve essere dotato dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi del Concessionario, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento e correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.

4. Il Concessionario deve rendere disponibile al Committente il proprio Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

5. Per quanto riguarda la gestione delle emergenze, il Concessionario si deve coordinare con le altre parti coinvolte quali Enti gestori delle attività negli immobili di competenza.



Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari

1. Il Concessionario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente Capitolato.

2. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile a richiesta del Committente, corredato dal dettaglio della loro valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.

3. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici e dell'asilo nido devono avere le caratteristiche previste dalle "Linee di indirizzo ristorazione collettiva e scolastica" e dalle "Linee indirizzo ristorazione 0-3 anni" e dai loro allegati (scaricabili alla pagina: https://www.ats-valpadana.it/contenuto-web/-/asset_publisher/0DtvlvbG5Z49/content/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica) e dalle loro future versioni.

4. Tali documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente Capitolato.

5. Tutte le materie prime ed i semilavorati necessari alla realizzazione di tutti i servizi devono avere le caratteristiche previste dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (scaricabile alla pagina: https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2021/dm_65_ristorazione.pdf) e dai suoi futuri aggiornamenti.

6. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione che, se precedute da un asterisco(*), andranno dettagliate nel Progetto Organizzativo-Gestionale:

- a. *prodotti biologici – il Concessionario, conformemente a quanto indicato nella *Parte X - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*, deve proporre alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
- b. *prodotti locali - il Concessionario, conformemente a quanto indicato nella *Parte X - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*, può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della provincia di Mantova o – in assenza di prodotto di origine mantovana - delle province limitrofe di Brescia, Verona, Rovigo, Ferrara, Modena, Reggio, Parma e Cremona) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non può essere sottoposta a trasferimenti che vanifichino il principio della massima riduzione della distanza percorsa fra produzione primaria e consumo (come estensione del principio del "km zero").
- c. *prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali - il Concessionario, conformemente a quanto indicato nella *Parte X -Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*, deve proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali;
- d. tutte le precedenti proposte dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
- e. il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – *Marine Stewardship Council* o simili);
- f. il pesce somministrato non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- g. prodotti ortofrutticoli devono rispettare i principi della stagionalità ad esclusione delle seguenti referenze per le quali è riconosciuta, come pratica normale, la conservazione oltre il periodo di disponibilità del prodotto fresco, senza che ciò impatti sulle caratteristiche, sia nutrizionali, sia di impronta ecologica:
 - g.1 legumi secchi,
 - g.2 cipolle, patate, carote, aglio,
 - g.3 mele;



- h. Per la frutta di origine esotica non è prevista l'applicazione del principio di stagionalità;
- i. prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dell'approccio ambientale previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;
- j. è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma (congelate/surgelate) purché sia rispettata la stagionalità del prodotto e che la terza gamma sia un'alternativa imprescindibile, ma motivata, alla prima gamma;
- k. non è concesso l'utilizzo di verdure di quarta gamma (confezionate pronte per il consumo);
- l. deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni¹⁰ da 30 g di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni utente scolastico, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- m. la pizza eventualmente proposta in menù deve risultare realizzata integralmente in centro cottura a partire separatamente dalle seguenti materie prime base: basi per pizza, passata di pomodoro, mozzarella prodotta da latte (e non da cagliata), olio extravergine di oliva;
- n. è consentito l'uso di sale iodato per la preparazione dei pasti scolastici;
- o. non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- p. il formaggio da grattugia, grana padano o parmigiano reggiano, deve avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- q. l'olio è, per ogni uso, extravergine di oliva;
- r. nel solo menù scolastico, le carni conservate eventualmente previste deno risultare esenti da conservanti (anche di origine naturale) e aromi;
- s. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;
- t. gli agrumi non devono essere trattati con difenile;
- u. non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati per i quali non possa essere dimostrata l'origine da coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale;
- v. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- w. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

7. Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Committente.

8. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al Committente per riceverne preventiva autorizzazione.



¹⁰ Il Concessionario può proporre, sia nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, sia durante l'esecuzione del contratto, soluzioni alternative a quella indicata, purché rispondenti all'obiettivo di riduzione dello spreco alimentare

Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari

1. È a carico del Concessionario la fornitura dei seguenti beni non alimentari che, quando preceduti da asterisco (*) dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, essere presentati in dettaglio (precisandone la quantità proposta ed il tipo) e corredati da documentazione tecnica¹¹:

- a. prodotti in carta – come, ad esempio, tovaglioli e tovaglette per l'apparecchiatura dei tavoli, sacchetti per il confezionamento dei cestini, carta monouso in rotolo, dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dalla Decisione (UE) 2019/70 della Commissione dell'11 gennaio 2019 e che siano quindi in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti;
- b. *automezzi - necessari al servizio, devono risultare dedicati alla concessione, in riferimento alla *Parte VII -Specifiche del servizio - Il trasporto in legame*;
- c. *attrezzature e dotazioni¹², che allo scadere della concessione saranno gratuitamente devolute in proprietà al Committente:
- c.1 gastronom in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio;
 - c.2 contenitori termici, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di distribuzione e in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio;
 - c.3 contenitori termici mono utente ad alveoli con pietanziera in acciaio inox a chiusura ermetica in monoporzione per il confezionamento delle diete speciali di tutte le Utenze scolastiche soggette a servizio di trasporto;
 - c.4 contenitori termici mono utente ad alveoli con pietanziera riutilizzabili, a chiusura ermetica ed idonee all'utilizzo in forno a microonde, in monoporzione per il confezionamento dei pasti a domicilio;
 - c.5 almeno cinque carrelli termici per il servizio di distribuzione¹³;
- d. *ulteriori attrezzature e dotazioni:
- d.1 attrezzature idonee alle necessità del centro cottura da fornire, installare (anche per quanto riguarda gli interventi edili ed impiantistici eventualmente necessari) e mantenere, a cura del Concessionario:
 - d.1.1 affettatrice,
 - d.1.2 cuocipasta a due vasche,
 - d.1.3 due forni trivalenti almeno da 15 GN,
 - d.1.4 motorizzazione dell'intero sistema di aspirazione e canalizzazioni aggiuntive eventualmente necessarie;
 - d.2 attrezzature idonee alle necessità della cucina dell'asilo nido "Il cucciolo" da fornire, installare (anche per quanto riguarda gli interventi edili ed impiantistici eventualmente necessari) e mantenere, a cura del Concessionario:
 - d.2.1 affettatrice,
 - d.2.2 frigorifero bassa temperatura da 700 litri,
 - d.2.3 addolcitore generale per tutte le necessità idriche della struttura;
 - d.3 brocche con coperchio quando inizierà¹⁴, nelle utenze scolastiche e nell'asilo nido,

11 Quanto presentato è considerato vincolante per l'effettiva realizzazione del servizio e da rendersi disponibile già dall'avvio dello stesso

12 Il Concessionario deve verificare, in sede di sopralluogo, l'eventuale presenza di dotazioni, dello stesso genere, di proprietà del Committente; se presenti, queste dovranno essere sostituite con dotazioni delle caratteristiche previste dal Capitolato solo quando l'usura le renda inidonee

13 La corretta destinazione dei carrelli può essere valutata in occasione dei sopralluoghi obbligatori

14 Il servizio prende avvio con acqua in bottiglia come indicato all'Articolo 19 - *Pasti scolastici*



l'utilizzo di acqua di rete (da 1 litro per le scuole primarie e da ½ litro per le scuole dell'infanzia e l'asilo nido);

d.4 computer e stampante da mettere a disposizione presso il centro cottura;

- e. materiale monouso (posate, bicchieri, piatti ed eventualmente pellicole di termo-sigillatura) – deve essere compostabile da fornire in caso di necessità (rottura lavastoviglie, impossibilità di garantire operazioni di lavaggio);
- f. strumentazione – il Concessionario provvede a fornire ogni Utente di bilancia digitale (da destinarsi alle verifiche delle grammature in fase di distribuzione) e termometro digitale (sottoposto a taratura controllata); tali strumenti devono risultare idonei alle attività effettivamente svolte e da rendere disponibili anche al Committente e ai suoi incaricati durante le ispezioni al servizio;
- g. divise da lavoro e DPI – il Concessionario fornisce a tutto il personale coinvolto nel servizio (anche se non alle dirette dipendenze della stessa) e per tutta la durata del contratto, divise da lavoro complete come prescritto dalle vigenti norme, nonché guanti monouso (dichiaratamente idonei al contatto con alimenti, anche grassi), mascherine, calzature omologate ed altri DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi del Concessionario; ogni dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne continuative disponibilità ed idoneità all'uso;
- h. divise complete per il servizio di pulizia di colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione;
- i. tutto il vestiario deve risultare certificato da etichetta Ecolabel o OEKO-TEX standard 100;
- j. camici e cuffie sono resi sempre disponibili, presso tutte le Utenze per l'ingresso dei visitatori (compresi i coordinatori del Concessionario, i Responsabili del Committente, componenti della Commissione mensa e i fornitori che, per necessità, devono attraversare le zone di produzione);
- k. materiali per la pulizia - detergenti, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione devono risultare sempre congrui con la pianificazione delle stesse attività; i prodotti chimici devono essere certificati Ecolabel o simili, ad eventuale eccezione dei prodotti disinfettanti per i quali deve, residualmente, essere dimostrata "biodegradabilità" conforme al test OECD 301; tutti i prodotti chimici devono essere debitamente accompagnati dalla disponibilità di schede tecniche e di sicurezza sempre disponibili, sia agli addetti, sia durante le ispezioni;
- l. materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti – devono risultare dotati di "Dichiarazione di conformità" disponibile alla verifica del Committente;
- m. ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio atteso.



Parte VI - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti

Articolo 16 - Servizio scolastico

1. Per il confezionamento dei pasti il Concessionario deve tenere conto delle seguenti indicazioni:
 - a. i pasti scolastici devono essere confezionati in contenitori pluriporzione (riferimento *Parte V -Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*);
 - b. tutte le pietanze destinate ad utenti scolastici richiedenti diete speciali devono essere confezionate in monoporzione (riferimento *Parte V -Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*) e idoneamente identificati;
 - c. le diete etico-religiose che, per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in pluriporzione dedicati;
 - d. il pane deve, per il trasporto, essere confezionato in sacchi di carta opportunamente chiusi oppure in contenitori dedicati esclusivamente al trasporto di questo prodotto;
 - e. la frutta, eventualmente lavata, deve essere confezionata in modo da proteggerla da contaminazioni successive durante il trasporto.

Articolo 17 - Servizio di pasti a domicilio

1. I pasti a domicilio devono essere confezionati in contenitori monoporzione previsti alla *Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*) e correttamente identificati.



Parte VII - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame

1. Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:
 - a. i mezzi adibiti al trasporto pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE/852/2004 e devono risultare quotidianamente dedicati al servizio oggetto di concessione;
 - b. i contenitori isotermici utilizzati devono essere identificati per destinazione e specifico contenuto;
 - c. i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non permettere contaminazioni di qualunque natura durante il trasporto.
2. Il Concessionario deve presentare, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il *Piano Organizzativo dei Trasporti dei pasti scolastici* che dia evidenza:
 - a. del numero di automezzi e di viaggi che si intendono prevedere,
 - b. del rispetto degli orari previsti per i servizi oggetto della presente concessione,
 - c. della riduzione al minimo dei tempi intercorrenti fra produzione e consumo, al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti, qualitative in generale e sensoriali in particolare.
3. Il Concessionario assicura, per ogni Utenza scolastica, un tempo non superiore a:
 - a. 10 minuti, fra confezionamento secondario ed inizio trasporto,
 - b. 30 minuti, fra inizio trasporto e consegna,
 - c. 30 minuti, fra consegna ed avvio del consumo da parte degli utenti,
 non superando, in ogni caso, 60 minuti fra confezionamento secondario e consumo.

4. Il *Piano Organizzativo dei Trasporti dei pasti scolastici* deve quindi presentare dettaglio dei tempi teoricamente prevedibili per ognuna delle fasi riportate nella seguente tabella:

	Orario partenza dal centro cottura	Tempistiche (minuti)				//	Tempo di viaggio per l'ultima Utenza - Scuola _____
		Tempo di viaggio per la 1ª Utenza - Scuola _____	intervallo di scarico e consegna	Tempo di viaggio per la 2ª Utenza - Scuola _____	intervallo di scarico e consegna		
giro n° ____						//	

5. Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel *Piano Organizzativo dei Trasporti dei pasti scolastici* devono essere oggettivate utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>¹⁵ valutato nell'intervallo orario compreso fra le ore 11.00 e le 11.30.
6. La proposta degli automezzi necessari al trasporto dei pasti deve prevedere, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, evidenza¹⁶ dei limiti di emissione anidride carbonica (CO₂, espressa in g/km) misurati in omologazione.
7. Per i veicoli a doppia alimentazione, il livello di emissioni di CO₂ considerato è quello correlato all'alimentazione da carburante meno inquinante.
8. È oggetto di valutazione premiante la proposta a minor impatto ambientale inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

¹⁵ La commissione giudicatrice verifica, nel medesimo momento ed utilizzando lo stesso strumento, le dichiarazioni delle imprese concorrenti

¹⁶ Viene allo scopo allegata al *Progetto Organizzativo-Gestionale* documentazione tecnica ufficiale del costruttore o carta di circolazione se il mezzo fosse già nella disponibilità del concorrente



Parte VIII - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione

1. Gli orari, gli indirizzi e le modalità di distribuzione nelle diverse Utenze scolastiche sono riportati nell'*Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari*.
2. Per gli utenti della scuola dell'infanzia il servizio è sempre da prevedersi al tavolo senza variazioni fra gestione "ordinaria" e "di emergenza".
3. Il servizio per gli utenti della scuola primaria si realizza con le seguenti modalità:
 - a. in caso di servizio "ordinaria" in refettorio con distribuzione al tavolo su turno unico;
 - b. durante la gestione "di emergenza" la distribuzione avviene, ove necessario
 - b.1 in refettorio con distribuzione al tavolo su due turni,
 - b.2 in aula¹⁷ con distribuzione al tavolo, in turno unico, previa sanificazione dei tavoli da parte del personale del Concessionario (vedere anche *Parte XIV -Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione*).
4. Il servizio per gli utenti della scuola secondaria di primo grado è sempre da prevedersi al tavolo, in refettorio, senza variazioni fra gestione "ordinaria" e "di emergenza".
5. Per gli utenti dei CRES il servizio è realizzato con le stesse modalità previste per il servizio durante l'anno scolastico e senza variazioni fra gestione "ordinaria" e "di emergenza".
6. Per tutti i servizi deve essere utilizzato il carrello termico.
7. Nelle scuole dell'infanzia il Concessionario deve provvedere alla preparazione e distribuzione di frutta¹⁸ negli orari indicati all'*Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari*;
8. Con la consegna del pasto è prevista anche la consegna delle materie prime necessarie alla realizzazione delle merende¹⁹ pomeridiane per gli utenti dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia e dei CRES.
9. Il coperto per il servizio scolastico comprende tovaglietta in carta, tovagliolo a 2 veli, piatti (piano e fondo) in porcellana, bicchiere in vetro, posate in acciaio²⁰.
10. Durante il servizio "ordinario", il Concessionario deve concordare con il Committente l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nella successiva *Parte IX -Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi*.



17 Le imprese concorrenti verificano durante i sopralluoghi le modalità previste dalle Direzioni Didattiche

18 La frutta prevista per la composizione pasto di oggi viene servita nella mattina di domani

19 Alternando yogurt, biscotti, succo di frutta, cracker, pane e marmellata

20 Potranno essere utilizzate le attuali dotazioni di stoviglie in materiale diverso, da ricondurre, con i periodici reintegri, a quelle sopra indicate

Parte IX - Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi

1. Il Concessionario deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari.

2. Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il Concessionario presenta un progetto di fattibilità per concordare con il Committente le modalità di recupero:

- a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore delle persone assistite o segnalate dall'Ufficio Servizi Sociali o di Organizzazioni o Cooperative sociali operanti anche fuori dal territorio comunale;
- b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).

3. Tale piano, che viene valutato secondo quanto riportato nell'*Allegato S2 – Progetto Organizzativo-Gestionale - criteri di attribuzione del punteggio*, deve almeno prevedere:

- a. caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali il Concessionario si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema,
- b. metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente,
- c. personale referente e responsabilità (di cui all'*Articolo 13 - Personale referente*).



Parte X - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto

Articolo 18 - Pasti per l'asilo nido

1. Il Concessionario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio.
2. Devono essere garantiti i seguenti requisiti:
 - a. sono fondamentali i contenuti della *Parte IV -Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari*, delle citate linee di indirizzo di ATS Valpadana (in particolare l'allegato "Tabella grammature" quale riferimento per l'esecuzione del contratto) e del D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*";
 - b. la composizione del pasto per età compresa fra 0 e 13 mesi consiste in
 - b.1 pasto unico,
 - b.2 frutta fresca di stagione, grattugiata o frullata/omogeneizzata,
 - b.3 merenda;
 - c. la composizione del pasto per età superiore ai 13 mesi consiste in
 - c.1 primo piatto, secondo piatto e contorno
 - c.2 frutta fresca di stagione,
 - c.3 pane,
 - c.4 merenda;
 - d. deve essere prevista, almeno per la fase iniziale²¹ della concessione, la fornitura di acqua in bottiglia;
 - e. devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni ed ognuno di questi sviluppato su 4 settimane;
 - f. contestualmente alla presentazione dei menù definitivi, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari previsti nella *Parte XI - Specifiche del servizio – Le diete speciali*;
 - g. in occasione delle principali festività, il Concessionario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Committente dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
 - h. è a carico del Concessionario ogni elaborazione delle pietanze destinata a facilitarne il consumo da parte dei piccoli utenti;
 - i. entro l'avvio del servizio il Concessionario consegna al Committente copia del ricettario dedicato alle produzioni per l'asilo nido che preveda la grammatura di ogni categoria di materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto;
 - j. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente;
 - k. Il Concessionario garantisce, compresi nel valore del servizio, un massimo di 6 servizi straordinari per anno con produzione di torte e focacce dolci e salate destinate a momenti di accoglienza.

21 Quando le restrizioni preventive dovute all'emergenza epidemiologica dovessero venire meno, il Committente si riserva la possibilità di chiedere al Concessionario l'eliminazione della fornitura di acqua in bottiglia per sostituirla con la messa a disposizione di un numero adeguato di impianti di microfiltrazione da installare e mantenere, a carico dello stesso Concessionario, in ogni plesso scolastico, nonché di brocche con coperchio per la distribuzione (*Parte V -Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*); in caso di futura indisponibilità straordinaria della rete idrica dovrà essere fornita comunque acqua in bottiglia



Articolo 19 - Pasti scolastici

1. Il Concessionario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio.
2. Una proposta in linea con i requisiti più oltre identificati con asterisco (*) ed esemplificativa delle competenze del Concessionario deve essere presentata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
3. Devono essere garantiti i seguenti requisiti:
 - a. * sono fondamentali i contenuti della *Parte IV -Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari*, delle citate linee di indirizzo di ATS Valpadana e del D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" (*Parte IV -Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari*);
 - b. * la composizione del pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;
 - c. un dolce semplice, realizzato nel centro cottura comunale, può mensilmente sostituire la frutta;
 - d. deve essere prevista, almeno per la fase iniziale²² della concessione, la fornitura di acqua in bottiglia da 500 ml per ogni utente²³;
 - e. * devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni ed ognuno di questi sviluppato su 6 settimane;
 - f. * in particolare i menù prevedono prodotti biologici per i quali il Concessionario deve presentare la propria proposta (nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*) tenendo conto che dovranno risultare biologiche, non le singole materie prime, bensì la proposta di menù di un intero pasto per tutti gli ingredienti; la proposta deve essere espressa in numero di giornate biologiche/menù e viene valutata secondo i principi presenti nell'*Allegato S2 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio*. La proposta non può essere inferiore a 14 giornate/menù e superiore a 20 giornate/menù;
 - g. * inoltre, i menù possono prevedere la fornitura di prodotti locali. La proposta, che deve essere inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* può comprendere:
 - g.1 carne bovina e avicola,
 - g.2 uova,
 - g.3 verdura,
 - g.4 prodotti lattiero-caseari.

La valutazione, che è effettuata secondo i criteri riportati nell'*Allegato S2 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio*, tiene conto della qualità complessiva della proposta effettuata e della correttezza di quanto offerto;
 - h. * i menù devono comprendere prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG ed equo-solidali. La proposta, inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, deve rispettare il dettato del D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*".
La valutazione, che è effettuata secondo i criteri riportati nell'*Allegato S2 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio*, tiene conto della qualità complessiva della proposta effettuata e della correttezza di quanto offerto;
 - i. tutti i menù redatti devono essere prima condivisi con il Committente, poi sottoposti ad eventuale approvazione dell'Autorità competente in materia e quindi consegnati alle famiglie degli utenti almeno due settimane prima della loro effettiva attivazione;

22 Quando le restrizioni preventive dovute all'emergenza epidemiologica dovessero venire meno, il Committente si riserva la possibilità di chiedere al Concessionario l'eliminazione della fornitura di acqua in bottiglia per sostituirla con la messa a disposizione di un numero adeguato di impianti di microfiltrazione da installare e mantenere, a carico dello stesso Concessionario, in ogni plesso scolastico, nonché di brocche con coperchio per la distribuzione (*Parte V -Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*); in caso di futura indisponibilità straordinaria della rete idrica dovrà essere fornita comunque acqua in bottiglia

23 Per ogni utente dei CRES sono da fornire due bottiglie da 500 ml ogni giorno





- j. i menù devono risultare opportunamente differenziati²⁴ per le diverse utenze scolastiche;
 - k. la data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il Committente almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - l. contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari previsti nella *Parte XI -Specifiche del servizio – Le diete speciali*;
 - m. allo scopo di favorirne la diffusione, il Concessionario deve anche provvedere alla spedizione via email al Committente di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard, sia dedicato a diete speciali o a eventi straordinari;
 - n. * ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, DOP, IGP, STG ed equo-solidale delle materie prime;
 - o. * ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza). Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* deve essere inserita solo un'esemplificazione di tale ricettario relativa ad una giornata a scelta di uno dei menù proposti;
 - p. * in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di formati di pasta e specie ittiche previste;
 - q. * nel menù settimanale deve essere garantita la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta;
 - r. * per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti il riferimento sono le citate linee di indirizzo di ATS Valpadana;
 - s. almeno mensilmente il Concessionario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);
 - t. in occasione delle principali festività, il Concessionario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Committente dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
 - u. con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi potranno essere richiesti menù alternativi per uscite didattiche (pranzo al sacco), che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni delle citate linee di indirizzo di ATS Valpadana;
 - v. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente.
4. Il Concessionario, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") deve, a titolo di esempio, dettagliare:
- a. modalità di progettazione, in collaborazione con il Committente, delle ricette da proporre;
 - b. test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta;
 - c. sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù;
 - d. metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto;
 - e. figure di responsabilità interessate.

Articolo 20 - Pasti a domicilio

1. Il Concessionario deve garantire che i menù necessari al servizio a domicilio rispettino sempre i seguenti requisiti:

²⁴ Per gli utenti più giovani è considerata sufficiente differenziazione quella che preveda specifiche modalità di presentazione, facilità nella gestione autonoma degli utenti, formati di pasta di dimensione inferiore

- a. devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni: autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane;
- b. la data di attivazione del menù primavera-estate è da concordare con il Committente;
- c. devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- d. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte dei formati di pasta e delle specie ittiche previste;
- e. le voci indicate in menù devono permettere la facile comprensione del contenuto delle pietanze a cui si riferiscono;
- f. deve essere garantita settimanalmente la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta;
- g. nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* deve essere inserita una tabella con le grammature di ogni categoria di materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza); tali grammature sono di riferimento per l'esecuzione del contratto;
- h. la composizione del pasto comprende:
 - h.1 un primo piatto con possibilità di richiedere un'alternativa in bianco o in brodo,
 - h.2 un secondo piatto,
 - h.3 un contorno con la possibilità di richiedere alternativa cotta,
 - h.4 una bevanda tra acqua (500 ml), the (200 ml), succo di frutta (200 ml) e latte UHT monoporzione (200 ml),
 - h.5 un frutto tra fresco, cotto o mousse,
 - h.6 pane (con la possibilità di scelta tra comune, integrale o grissini),
 - h.7 dolce una volta a settimana (comunque a richiesta) ed in occasione di festività,
 - h.8 monoporzione di condimenti (olio, aceto, sale e pepe) e formaggio grattugiato;
- i. almeno settimanalmente, deve essere inserita una proposta di ricetta tradizionale della cucina mantovana;
- j. in occasione delle principali festività, il Concessionario, con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Committente dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate;
- k. entro l'avvio del servizio il Concessionario consegna al Committente copia del ricettario dedicato alle produzioni per i pasti a domicilio che preveda la grammatura di ogni categoria di materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto;
- l. ogni necessità di variazione ai menù approvati, per esigenze straordinarie ed imprevedibili, deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente.



Parte XI - Specifiche del servizio – Le diete speciali

1. Il Concessionario progetta ed eroga le diete speciali, necessarie ad utenti scolastici e dell'asilo nido ed alternative ai pasti quotidianamente previsti dai menù, con le seguenti modalità:

- a. devono essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le diete etico-religioso che nel tempo verranno richieste dagli utenti;
- b. nella realizzazione di tali menù, ad esclusione di quelli per l'asilo nido, il Concessionario, qualora la disponibilità delle materie prime non lo permetta, non è vincolato ai requisiti di provenienza previsti nei menù standard, dandone comunque preventiva comunicazione al Committente;
- c. le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, e ciò anche in occasione di menù a tema, festività e ricorrenze citate nella *Parte X -Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*;
- d. devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (attraverso un certificato specialistico per le diete di tipo terapeutico o una semplice richiesta nel caso di diete etico religiose), passi, attraverso l'ufficio competente del Committente per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale del Concessionario (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); deve risultare specificato anche il tempo massimo stimato fra ricevimento della richiesta e avvio della produzione; il Committente si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- e. le funzioni del Concessionario ad ogni livello coinvolte nella gestione delle diete speciali devono essere di competenza dimostrata entro l'effettivo inizio del servizio;
- f. le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola o all'asilo nido sono regolate secondo quanto previsto per gli utenti;
- g. il Concessionario progetta in modo coordinato con il Committente, quindi realizza e diffonde entro un mese dall'inizio del servizio e prima dell'inizio di ogni successivo anno scolastico, un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali con relativo modello di "richiesta dieta speciale";
- h. il Concessionario, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti scolastici entro le ore 9.30 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;
- i. il menù scolastico delle diete leggere conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce magri cotti a vapore o lessati o da altre pietanze che potranno essere concordate con il Committente comunque nel rispetto del dettato delle citate linee di indirizzo di ATS Valpadana;
- j. diete speciali devono essere confezionate conformemente a quanto indicato nella *Parte VI -Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*;
- k. ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy;
- l. le diete speciali per i pasti a domicilio sono gestite con modalità simili a quelle scolastiche (dalla formale richiesta dell'utente, alla messa a disposizione di menù dedicati).



Parte XII - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti

Articolo 21 - Prenotazione dei pasti scolastici

1. Il Concessionario raccoglie le prenotazioni dei pasti entro le ore 9.30 di ogni giorno utilizzando il sistema informatizzato previsto all'Articolo 5 - *Specifiche della fornitura* e nel rispetto di quanto è dettagliato nell'*Allegato S5 - Il software per il pagamento e la prenotazione*.
2. Il Concessionario deve prevedere, presso il centro cottura ed i refettori, la disponibilità di personale e di dotazioni strumentali dedicati alla gestione delle prenotazioni.
3. Dettaglio delle risorse hardware, software e di personale rese disponibili per la gestione del sistema deve essere opportunamente descritto nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
4. Rapporto mensile con il conteggio totale dei pasti prenotati per ogni singolo plesso suddiviso per docenti ed alunni deve essere reso al Committente per le eventuali verifiche.

Articolo 22 - Attivazione dei pasti a domicilio

1. La richiesta di attivazione del servizio viene raccolta dal Committente che provvede a comunicare i dati rilevanti al Concessionario con cinque giorni di anticipo rispetto a quella di effettivo servizio.
 2. Il Concessionario deve, allo scopo, rendere disponibile un modello di menù su 4 settimane predisposto per raccogliere in modo semplice e chiaro le scelte degli utenti.
 3. Rapporto mensile con il conteggio dei pasti erogati deve essere reso al Committente per le eventuali verifiche.
 4. Eventuali annullamenti del servizio (esempio: per ricoveri o decessi) verranno comunicati per iscritto dal Committente, entro le ore 9.30 del giorno del pasto.
1. L'annullamento del servizio per eventi programmati (vacanze, visite mediche, ecc.) viene comunicato con almeno 3 giorni di anticipo.



Parte XIII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario

1. Il Concessionario predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relative alle attività svolte in tutte le Utenze e rende disponibile al Committente la documentazione relativa, entro il giorno dell'inizio del servizio.

2. Il Concessionario deve includere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* un estratto delle procedure di autocontrollo per attività simili a quelle in oggetto di concessione. Tali procedure comprendono anche:

- l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, analisi probabilità/gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;
- procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte;
- procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempi, responsabilità).

3. Il Concessionario progetta ed attua le attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio.

4. Il piano di analisi deve essere presentato al Committente nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* e dopo ogni sua revisione.

5. Deve essere formalizzato secondo l'esemplificazione riportata nello schema seguente e necessariamente comprendere, per l'acqua di rete, indagini chimiche e microbiologiche annuali in ogni Utenza scolastica servita.

Luogo di campionamento	Matrice	Frequenza – ϕ (n° di matrici/anno)	n° parametri	$\phi \times n^\circ$ parametri	Parametri	Metodo analitico	Limite analitico O valore guida	Fonte bibliografica o rif. Normativo
Centro Cottura	Uova	2	1	2	Salmonella
	Prosciutto cotto	2	5	10	Coliformi t. Salmonella spp. St. aureus Cl. solfitid Cl. botulinum

	Primo a base carne	2	3	6
	Secondo a base pesce	3	2	6

Comune XXXXX Scuola dell'Infanzia	Tampone superficie	2	2	4
	Primo piatto	2	3	6
	Contorno	3	2	6

Scuola	Acqua di rete	1	5	5

Totale parametri previsti **45**

6. Il verbale di prelevamento campione è consegnato via email al Committente lo stesso giorno del prelievo.

7. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere inviati via PEC al Committente entro 1 giorno lavorativo dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

8. In caso di risultati positivi, le analisi di verifica sono realizzate, a carico del Concessionario, con le medesime modalità viste sopra per le indagini pianificate.



Parte XIV - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione

1. Presso il centro cottura e nei terminali di distribuzione è prevista, a carico del Concessionario, la completa gestione di pulizie e sanificazioni (locali di servizio ed accessori – compresi infissi, vetri interni ed esterni -, stoviglie, attrezzature, arredi ed impianti), ivi compresi gli interventi di ripristino dopo i momenti di interruzione del servizio (anche dovuti a emergenza sanitaria).

2. Durante la gestione "in emergenza" il Concessionario deve provvedere, prima del pasto, alla sanificazione dei banchi nelle aule nelle quali dovesse essere previsto il servizio di distribuzione. Al termine del servizio è altresì tenuto a pulire e sanificare tavoli, nonché a pulire i pavimenti.

3. Il Concessionario effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:

- a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
- b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.

4. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:

- a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
- b. i mezzi adibiti al trasporto;
- c. modalità d'uso dei detersivi e dei disinfettanti approvigionati,
- d. responsabilità.

5. Qualora non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie, il Concessionario deve fornire materiale monouso con caratteristiche riportate alla *Parte V -Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*.

6. È sempre responsabilità e onere del Concessionario il ripristino delle idonee condizioni igieniche di locali e arredi di servizio che, in sede di verifica pre-operativa, siano, anche per cause non addebitabili al Concessionario, rilevati di igiene compromessa.



Parte XV - Specifiche del servizio – Le manutenzioni

Articolo 23 - Aspetti generali

1. Sono oggetto di manutenzione i locali di servizio ed accessori, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nelle Utenze dedicate alla concessione.
2. Sono a carico del Concessionario gli interventi dettagliati nei successivi *Articoli 24 e 25*.
3. Ogni altra manutenzione è a carico del Committente.
4. Pianificazione delle manutenzioni ordinarie da realizzare a carico del Concessionario nel corso della concessione, con dettaglio per singola attrezzatura, degli interventi da svolgersi e la loro periodicità, deve essere consegnata al Committente nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
5. Il Concessionario deve rendere al Committente report semestrale delle attività manutentive svolte, esemplificazione del quale deve essere inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
6. Le parti congiuntamente effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali; l'inventario contiene anche informazioni sullo stato manutentivo degli stessi beni alla consegna.

Articolo 24 - Il centro cottura comunale

1. Locali e impianti del centro cottura comunale sono oggetto, a carico del Concessionario, di un intervento di manutenzione straordinaria, preliminare all'avvio della produzione in loco, che comprende:
 - a. interventi strutturali come previsti dall'*Allegato S6 – Intervento di manutenzione straordinario al centro cottura comunale*;
 - b. sostituzione/inserimento delle attrezzature previste alla *Parte V -Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*;
 - c. interventi di manutenzione straordinaria (ripristino delle migliori condizioni) da effettuare su attrezzature e arredi di tutte le aree del centro cottura comunale.
2. Le imprese concorrenti presentano nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* un cronoprogramma degli interventi sopra descritti che preveda la conclusione dei lavori entro il mese di ottobre 2022 e che dettagli opportunamente gli interventi da effettuare.
3. Durante il periodo necessario agli interventi sopra descritti il Concessionario può avvalersi del centro di cottura di emergenza previsto all'*Articolo 6 - Specifiche del servizio* e che deve rispettare i requisiti indicati nel successivo *Articolo 26 – Il centro cottura di emergenza*.
4. Entro un mese della comunicazione di aggiudicazione (definitiva) il Concessionario consegna al Committente, per la relativa approvazione, il progetto di intervento comprendente:
 - a. elaborati grafici²⁵ esecutivi che riportino dettaglio di tutti i punti di intervento previsti al comma 1;
 - b. per gli interventi strutturali, computo metrico estimativo di dettaglio basato sulla stima di cui all'*Allegato S6 – Intervento di manutenzione straordinario al centro cottura comunale*;
5. A lavori conclusi, il Concessionario presenta formale rendicontazione di dettaglio degli interventi effettuati e del rispetto del cronoprogramma.
6. Per tutta la durata della concessione sono a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria (programmata e preventiva) e straordinaria delle attrezzature e degli arredi del centro cottura comunale nonché la manutenzione ordinaria²⁶ di pavimentazioni, rivestimenti in gres, tinteggi e controsoffitti.

²⁵ Sono disponibili le planimetrie del fabbricato in formato dwg

²⁶ Manutenzione destinata a garantire il mantenimento della conformità igienico-edilizia raggiunta con l'intervento di cui al comma 1.a.



Articolo 25 - Le Utenze di servizio

1. Sono interventi a carico del Concessionario:

a. manutenzione straordinaria (ripristino delle migliori condizioni) preliminari all'avvio del servizio:

a.1 per il sistema di aspirazione della cucina dell'asilo nido "Il cucciolo", da realizzarsi non oltre il 24 agosto 2022²⁷,

a.2 per attrezzature e arredi di ogni terminale di distribuzione, da realizzarsi non oltre il mese di settembre 2022,

presentando, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, cronoprogramma con dettaglio degli interventi da effettuare; a lavori conclusi, il Concessionario presenta formale rendicontazione di dettaglio degli interventi effettuati e del rispetto del cronoprogramma;

b. per tutta la durata della concessione manutenzioni:

b.1 ordinaria (programmata e preventiva) e straordinaria di attrezzature e arredi della cucina dell'asilo nido "Il cucciolo"²⁸,

b.2 ordinaria (programmata e preventiva) e straordinaria di attrezzature e arredi nei terminali di distribuzione,

b.3 ordinaria per gli arredi nei refettori,

b.4 ordinaria dei locali della cucina dell'asilo nido e nei terminali di distribuzione.

Articolo 26 – Il centro cottura di emergenza

1. Il Concessionario rende disponibile un centro cottura di emergenza che risponda ai seguenti requisiti:

a. essere di proprietà del Concessionario o di sua esclusiva disponibilità per la durata del servizio;

b. essere debitamente autorizzato per le attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;

c. disporre di layout ed attrezzature idonei alle attività richieste;

2. Il Concessionario deve allegare al *Progetto Organizzativo-Gestionale*, quale presentazione del centro cottura, la seguente documentazione:

a. titolo di proprietà o formale dichiarazione della proprietà che il centro cottura è reso disponibile in esclusività al Concessionario per tutta la durata del servizio;

b. documenti autorizzativi (SCIA) con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;

c. planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;

d. potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili e loro giustificazione tecnologica e organizzativa;

e. dichiarazione sul tempo di percorrenza fino al Comune di Castiglione delle Stiviere (utilizzando il municipio come destinazione teorica) oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps> valutato nell'orario del primo turno del servizio scolastico²⁹.

27 Per la gestione dei tempi effettivi di intervento, il Concessionario si impegna al coordinamento con la direzione dell'asilo nido

28 Ogni accesso di personale esterno (manutentori) alla struttura dell'asilo nido deve essere ufficialmente comunicato con anticipo di almeno due giorni

29 La commissione giudicatrice verificherà, nel medesimo orario ed utilizzando lo stesso strumento, le dichiarazioni delle imprese concorrenti



Parte XVI - Beni mobili ed immobili

Articolo 27 - Disposizioni generali

1. Beni mobili ed immobili raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono assegnati in comodato dal Committente al Concessionario all'atto della firma del contratto di servizio in concessione. Alla conclusione della concessione, il Concessionario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.

2. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Committente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

3. Durante il periodo di comodato il Concessionario risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile alle attività svolte.

4. In qualsiasi momento, a richiesta del Committente ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvedono alla verifica del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dal Committente, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, il Concessionario sopperisce con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

5. Le strutture affidate in comodato devono essere utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione.

Articolo 28 - Disponibilità del centro cottura comunale per pasti aggiuntivi

1. Il Concessionario ha la disponibilità del centro cottura comunale anche per preparare pasti destinati a clienti diversi dal Committente ("pasti aggiuntivi"), osservando quanto segue:

- a. la fattibilità è legata alle potenzialità del centro cottura in termini di produttività dei macchinari, di spazi di stoccaggio delle materie prime e degli accessori necessari al trasporto, di spazi di lavoro per gli operatori;
- b. non devono generarsi cause di disservizio o il venir meno delle condizioni previste dal presente Capitolato.

2. Per la produzione dei pasti aggiuntivi il Concessionario può aumentare la potenzialità produttiva del centro cottura con dotazioni che, al termine del contratto, rimarranno al Concessionario.

3. Il Concessionario deve farsi carico di ottemperare a tutte le prescrizioni normative quali, ad esempio, l'adeguamento dell'analisi del rischio igienico sanitario, le comunicazioni previste all'Autorità preposta (SCIA o future procedure equivalenti).



Parte XVII - Migliorie

1. Il Concessionario può offrire migliorie rispetto ai requisiti indicati nel presente Capitolato, distinguendole nelle quattro categorie seguenti per le quali sono proposte alcune esemplificazioni non vincolanti:

- a. migliorie di natura strutturale e/o strumentale³⁰:
- a.1 per il centro cottura comunale, addolcitore generale per tutte le necessità idriche della struttura;
 - a.2 per il centro cottura comunale e/o la cucina dell'asilo nido, attrezzature nuove ulteriori rispetto a quelle previste alla *Parte V -Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*;
 - a.3 interventi migliorativi degli arredi nei terminali di distribuzione/refettori;
 - a.4 altre migliorie strutturali e/o strumentali;
- b. migliorie relative al servizio:
- b.1 proposta di giornate biologiche in quantità maggiore rispetto al massimo previsto dall'*Allegato S2 – Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio*;
 - b.2 realizzazione di alcuni piatti (come, ad esempio: polpette di pesce, hamburger di legumi) direttamente presso il centro cottura, a partire dalle specifiche materie prime, senza utilizzare prodotti finiti realizzati industrialmente;
 - b.3 proposta di giornate a “km zero” con materie prime acquistate direttamente da produttori del territorio comunale;
 - b.4 altre proposte non comprese nei punti precedenti;
- c. migliorie di natura sociale:
- c.1 pasti annui offerti gratuitamente per i casi sociali individuati dal Committente e con modalità e destinazione che devono essere preventivamente concordate con il Committente;
 - c.2 proposta di fornitura di “pacchi alimentari” contenenti una serie definita di beni alimentari non deperibili, offerti gratuitamente e da destinare a casi sociali individuati dal Committente;
 - c.3 altre proposte non comprese nei punti precedenti;
- d. migliorie relative a iniziative a favore del territorio:
- d.1 collaborazione, eventualmente economica, ad iniziative del Committente destinate alla promozione, verso la cittadinanza, dei requisiti del servizio;
 - d.2 copertura finanziaria annuale per un massimo di € 4.000,00 per iniziative del Committente finalizzate all'educazione alimentare sul territorio;
 - d.3 organizzazione annuale di un corso, tenuto da Dietista in collaborazione con la figura responsabile di cucina, destinato ai genitori degli utenti dell'asilo nido;
 - d.4 altri interventi non compresi nei punti precedenti.

2. Ogni miglioria proposta deve risultare opportunamente corredata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* da documentazione tecnica, pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta.

3. Salvo quanto specificatamente scadenzato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, le migliorie proposte devono essere effettivamente fornite (o deve esserne attivata la fornitura nel caso di consegne progressive) entro lo scadere del terzo mese di servizio.

³⁰ Al fine di effettuare proposta idonea e congrua, si consigliano le imprese concorrenti di effettuare il sopralluogo obbligatorio con cura e particolare attenzione rivolta alle attrezzature



Parte XVIII - Elementi economici, salvaguardia dell'equilibrio contrattuale, rinegoziazioni

Articolo 29 - Corrispettivo per la ristorazione

1. La controprestazione³¹ a favore del Concessionario consiste:

- nei proventi derivanti dalla riscossione volontaria delle tariffe e, se previste, delle quote di iscrizione, dovute dagli utenti del servizio di ristorazione scolastica e ristorazione a domicilio. Il servizio ristorazione scolastica e pasti domicilio sono ad accesso agevolato secondo le attuali tariffe come da *Allegato S7 – Tariffe*³²;
- nel corrispettivo versato dal Comune per i pasti forniti nelle scuole agli insegnanti, ad altri adulti autorizzati, agli utenti dell'asilo nido, agli utenti CRED, nonché per le esenzioni o gratuità: il corrispettivo è calcolato con un prezzo unitario del pasto pari a € 6,05 (di cui € 0,05 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) al netto dell'IVA;
- nel vantaggio economico derivante dalla disponibilità e utilizzo, da parte dello stesso Concessionario, del centro cottura comunale, sia per i servizi comunali, sia per terzi (*Articolo 28 - Disponibilità del centro cottura comunale per pasti aggiuntivi*).

2. L'importo stimato complessivo della concessione, compresi i due anni di eventuale rinnovo, è di € 3.955.280,00 (inclusi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso stimati in € 15.680,00) oltre IVA suddiviso come segue:

- per i servizi concessi dal Comune € 3.421.670,00 (di cui € 11.270,00 per oneri per la sicurezza);
- per i servizi concessi da ASPAM € 533.610,00 (di cui € 4.410,00 per oneri per la sicurezza).

3. L'importo di cui al comma precedente è esplicitato dalla seguente tabella:

ristorazione scolastica			oneri DUVRI
5 anni di contratto	tariffa riscossa dall'utenza	€ 1.300.000,00	€ 5.750,00
	quota di iscrizione riscossa dall'utenza	€ 70.000,00	
	utenti esentati riscossa dal Comune	€ 695.750,00	
2 anni di rinnovo	tariffa riscossa dall'utenza	€ 520.000,00	€ 2.300,00
	quota di iscrizione riscossa dall'utenza	€ 28.000,00	
	utenti esentati riscossa dal Comune	€ 278.300,00	
pasti a domicilio			oneri DUVRI
5 anni di contratto	tariffa riscossa dall'utenza	€ 100.000,00	€ 1.400,00
	utenti esentati riscossa dal Comune	€ 169.400,00	
2 anni di rinnovo	tariffa riscossa dall'utenza	€ 40.000,00	€ 560,00
	utenti esentati riscossa dal Comune	€ 67.760,00	
CRED			oneri DUVRI
5 anni di contratto	pasti prodotti riscossa dal Comune	€ 108.900,00	€ 900,00
2 anni di rinnovo	pasti prodotti riscossa dal Comune	€ 43.560,00	€ 360,00
totale servizi di competenza comunale		€ 3.421.670,00	
ASILO NIDO (ASPAM)			oneri DUVRI
5 anni di contratto	pasti prodotti presso cucina asilo nido	€ 381.150,00	€ 3.150,00
2 anni di rinnovo	pasti prodotti presso cucina asilo nido	€ 152.460,00	€ 1.260,00
totale servizi di competenza ASPAM		€ 533.610,00	
importo complessivo della concessione		€ 3.955.280,00	

31 La controprestazione remunera tutte le spese e gli oneri per l'esecuzione completa del contratto

32 Qualora il Committente, nell'ambito del perseguimento dell'interesse pubblico, stabilisca tariffe a carico dell'utenza inferiori a quelle attualmente in vigore (*Allegato S7*), lo stesso Committente assume l'onere della differenza



4. Eventuali insolvenze³³ rimangono a carico del Concessionario.

5. Il Concessionario è tenuto alla gestione delle morosità nel rispetto della dignità degli utenti minori, tenendo conto dell'importo del debito, con solleciti tempestivi per evitare accumuli debitori, consentendo rientri rateizzati, nel rispetto della normativa vigente in materia di riscossione dei crediti.

Articolo 30 - Modalità di pagamento

1. La cadenza del pagamento della tariffa da parte dell'utenza è stabilita dal Concessionario: indicativamente mensile e con sistemi del tipo "pre-pagato" (vedere *Parte XII -Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti*).

2. Ogni mese, il Concessionario comunica al Committente il numero di pasti, distinguendoli per utenza, nonché - per i pasti scolastici di ciascun plesso - quelli erogati agli alunni da quelli erogati agli adulti.

3. Relativamente al corrispettivo per la ristorazione scolastica (alunni esonerati e adulti), pasti domiciliari esenti e CRED, il Concessionario emette fattura al Committente con cadenza mensile (o altra periodicità eventualmente concordata in corso di concessione) con diritto al pagamento entro trenta giorni se la prestazione è stata accertata come regolare.

4. Il Committente si riserva di chiedere al Concessionario la copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti effettuati ai sub-contraenti (fornitori ed eventuali subappaltatori o cottimisti) e la copia dei loro DURC, in relazione alle singole fatture quietanzate.

Articolo 31 - Revisione dei prezzi

1. Con effetto dal mese di settembre, il Concessionario ha facoltà di adeguare il prezzo dei pasti³⁴ secondo l'indice ISTAT dei prezzi al consumo NIC (Nazionale Intera Collettività) per servizi ricettivi.

2. La revisione è definita rispetto a giugno: a titolo di esempio, il primo adeguamento ha effetto dal 1° settembre 2023 secondo l'indice NIC giugno 2023 su giugno 2022.

3. Qualora l'indice "giugno su giugno" non fosse ancora noto, per consentire comunque al Concessionario di determinare il prezzo dei pasti in tempo per il 1° settembre, si considera per convenzione che la variazione "giugno su giugno" sia determinata in modo figurativo (quindi senza conguagli successivi) in base al più recente indice disponibile (nel caso del primo aggiornamento, ad esempio: maggio 2023 su maggio 2022).

4. Il Concessionario comunica con congruo anticipo al Committente la revisione che intende applicare ai prezzi dei pasti.

Articolo 32 - Versamenti al Committente³⁵

1. Il Concessionario versa l'importo di € 37.000,00 a titolo di rimborso delle spese per la procedura di gara³⁶.

2. Il versamento è effettuato in quattro rate:

- a. € 6.000,00 entro settembre 2022;
- b. € 9.000,00 entro dicembre 2022;
- c. € 10.000,00 entro marzo 2023;
- d. € 12.000,00 entro giugno 2023.

3. Entro giugno di ciascun anno (cinque volte)³⁷ il Concessionario versa l'importo, non soggetto a revisione, di € 3.000,00 a titolo di rimborso di metano, elettricità ed acqua somministrati alla cucina dell'asilo nido "Il cucciolo"³⁸.

33 Importo indicativo pari ad € 6.000,00 annui

34 Non è ammessa la revisione della quota annuale di iscrizione

35 Gli importi sono al netto dell'IVA

36 Non sono previste spese di pubblicazione da rimborsare

37 Il primo versamento entro giugno 2023, l'ultimo entro giugno 2027

38 Con fattura emessa da ASPAM



Articolo 33 - Clausola di rinegoziazione e revisione

1. Ai sensi dell'art. 175 CCP, comma 1 lett. a) le parti possono modificare questo contratto alle seguenti contestuali condizioni:

- a. in caso³⁹ di:
 - a.1 necessità,
 - a.2 di adeguamento ad obblighi imposti da pubbliche autorità (ad esempio misure di prevenzione dai contagi in caso di emergenze epidemiologiche),
 - a.3 nuove esigenze,
 - a.4 rivalutazione delle opportunità o dell'interesse pubblico;
- b. secondo il criterio di attinenza oppure secondo il criterio di complementarietà rispetto alle prestazioni già affidate;
- c. sulla base di un'istruttoria che definisca il piano economico finanziario delle prestazioni oggetto della modifica da apportare al contratto ("PEF specifico").

2. Il Committente verifica che i prezzi generati dal "PEF specifico" tengano conto:

- a. di eventuali economie di scala⁴⁰;
- b. mantenimento dell'equilibrio sancito dall'offerta aggiudicataria⁴¹.

3. Nei casi⁴² previsti dall'art. 165 CCP, comma 6, le parti possono concordare la revisione del contratto.

4. Le parti ispirano la rinegoziazione o la revisione a canoni di correttezza (art. 1175 Cod. civ.) e di buona fede (art. 1375 Cod. civ.).



39 È sufficiente che ricorra uno solo dei casi elencati in questo punto a.

40 Ad esempio, costi comuni già contabilizzati nell'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara (offerta aggiudicataria)

41 Ad esempio, il prezzo dei servizi aggiuntivi non può consentire di accrescere il margine che il Concessionario percepisce sui servizi originari

42 Alterazione dell'equilibrio economico-finanziario della concessione per fatti non riconducibili al Concessionario

Parte XIX - Disciplina del subappalto e divieto di cessione del contratto

1. È vietato il subappalto delle attività di preparazione e distribuzione dei pasti, in quanto attività che costituiscono l'essenza del servizio in concessione.
2. Ai sensi dell'art. 105, commi 7 e 18 CCP, l'affidamento in subappalto o in cottimo delle attività indicate in sede di offerta è subordinato alle seguenti condizioni:
 - a. il Concessionario deve depositare il contratto di subappalto presso il Committente, con la dichiarazione relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento ai sensi dell'art. 2359 del Codice civile con il subappaltatore o cottimista;
 - b. il Concessionario insieme al deposito del contratto di subappalto, trasmette al Committente la certificazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore o cottimista, dei requisiti di qualificazione in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore o cottimista attestante il possesso dei requisiti generali previsti dall'art. 80 CCP;
 - c. insussistenza nei confronti del subappaltatore o cottimista dei divieti previsti dall'art. 67 Dlgs 6 settembre 2011, n. 159.
3. In caso di raggruppamento o di consorzi, non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati ai soggetti riuniti o consorziati.
4. Per i sub-contratti di importo⁴³ superiore a € 65.000 al netto dell'IVA⁴⁴ il Concessionario deve anche trasmettere al Committente la dichiarazione con cui il sub-contraente attesta di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 CCP.
5. È vietato cedere, anche parzialmente, il contratto di concessione.
6. Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede.
7. Le cessioni d'azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni societarie hanno efficacia nei confronti del Committente alle condizioni e secondo le modalità stabilite dall'art. 175 CCP, comma 1, lett. d), punto 2).



⁴³ L'importo è determinato cumulando gli eventuali rinnovi o proroghe o rinegoziazioni con lo stesso sub-contraente nel corso dell'intera durata della concessione

⁴⁴ Circa il due per cento del valore complessivo del contratto similmente all'art. 105 CCP, comma 2

Parte XX - Verifiche di conformità, penalità, risoluzione del contratto e controversie

Articolo 34 - Verifiche di conformità

1. Il Committente si riserva la possibilità di effettuare verifiche di conformità al dettato del presente Capitolato, con le modalità che riterrà più opportune, effettuando sopralluoghi, eventuali campionamenti e successive analisi, sia nei centri cottura, sia nei terminali di distribuzione.
2. Particolare attenzione sarà posta al rispetto dei requisiti relativi all'origine degli approvvigionamenti di materie prime, rispetto che verrà valutato anche effettuando bilanci di massa incrociando dati da forniture documentate con i consumi effettivi.
3. Per ogni controllo ufficiale effettuato dalle autorità preposte, il Concessionario è tenuto a fornire al Committente, entro l'inizio del giorno successivo la verifica, copia del verbale ricevuto.

Articolo 35 - Monitoraggio "REVIEW"

1. Nel corso dei primi dieci mesi di servizio viene eseguito uno specifico monitoraggio sulla base dei parametri indicati nella tabella seguente.

PARAMETRI	VALUTAZIONE	
	+	-
adeguatezza del sistema organizzativo applicato (per aspetti igienico sanitari comprese le diete speciali, gestione documentale, efficienza nell'approvvigionamento di materie prime alimentari e non, efficienza nel servizio di distribuzione, gestione dei rapporti con il Committente)		
rispetto dei requisiti di Capitolato d'oneri		
rispetto delle dichiarazioni inserite nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i>		
tempestività del <i>feedback</i> con il Committente		
gradimento del servizio da parte dell'utenza		

2. L'analisi degli stessi parametri è condotta anche valutando i rilievi (non conformità e reclami) emersi nel corso del periodo considerato e dall'efficacia dimostrata dal Concessionario nell'applicazione delle azioni correttive.
3. Il Committente, anche con l'ausilio di professionalità esterne, effettua il monitoraggio in due fasi:
 - a. la prima valutazione a dicembre 2022;
 - b. la valutazione conclusiva ad aprile 2023.
4. Entro sette giorni dal ricevimento delle valutazioni, il Concessionario può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i successivi dieci giorni, controdeduce e assume la propria decisione a chiusura della fase di valutazione.
5. Qualora la valutazione conclusiva avesse esito negativo, il Committente può risolvere⁴⁵ di diritto il contratto ex art. 1456 Cod. civ.
6. Entro i sei mesi successivi alla risoluzione, al Concessionario sono liquidati il valore residuo (valore non ammortizzato) delle dotazioni strumentali nuove fornite in base alla "tabella d'ammortamento" (*Allegato G1*) al netto di eventuali danni o disfunzioni recati al Committente.
7. Il Committente interpella il concorrente secondo classificato il quale, ancorché dovesse accettare il subentro alle condizioni contenute nella propria offerta presentata in gara, è comunque tenuto ad utilizzare le dotazioni strumentali⁴⁶ dell'organizzazione uscente.

⁴⁵ È una causa di risoluzione aggiuntiva e specifica per il monitoraggio "Review", durante il quale valgono anche quelle già stabilite in via generale dal successivo *Articolo 37*

⁴⁶ Il subentro non riguarda le dotazioni strumentali relative alle "migliorie" eventualmente proposte nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* dal concorrente aggiudicatario (primo classificato): infatti le dotazioni da "migliorie" rimangono nella disponibilità del Concessionario uscente



Articolo 36 - Penali

1. Il Committente si riserva di applicare al Concessionario penali in seguito al rilevamento di:
- inadempienze alle prescrizioni del Bando di gara e dei suoi allegati;
 - reclami documentati generati da utenti, Commissione Mensa o generati da verifiche di conformità effettuate dal Committente e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;
 - reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco dell'anno relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni da parte degli utenti.
2. In particolare, per i requisiti del presente Capitolato, il Committente si riserva di applicare le penali raccolte nella tabella seguente.

Aspetto, requisito	Penale (in €)
a. Personale	
1. Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di servizio di ogni dipendente	150
2. Ogni contestazione per figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica nel Progetto Organizzativo del Personale, definito nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i>	500
3. Per mancato rispetto del piano della formazione (ogni rilievo)	250
4. Per ogni caso di inadeguato inquadramento di addetti rispetto alle mansioni svolte ed al CCNL di riferimento	250
5. Per ogni gestione scorretta dell'assunzione di personale svantaggiato	500
6. Ogni omessa pubblicazione di avvisi di ricerca di personale	250
7. Omessa segnalazione dell'eventuale ritardo nel pagamento delle retribuzioni ai dipendenti, propri o dei sub-contraenti (per ogni mese o frazione di ritardo)	500
8. Ingiustificatamente omessa salvaguardia dell'occupazione prevista dalla clausola sociale sulla base dell' <i>Allegato S3</i> (ogni lavoratore)	500
b. Materie prime alimentari	
1. Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei centri cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	250
2. Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	250
c. Beni non alimentari	
1. Indumenti di lavoro non conformi	100
2. DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati dal personale operante nelle UtENZE	250
3. Per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	250
4. Per ogni settimana di ritardo nella fornitura delle attrezzature/dotazioni previste nella <i>Parte V</i> -del presente allegato	500
d. Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	
1. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato	100





2. Ogni caso di tempi diversi a quanto dichiarato nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> nella consegna dei pasti	250
3. Ogni caso di temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard legali	250
4. Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste	250
5. Ogni caso di contenitori e pluriporzione non correttamente identificato	250
6. Ogni caso di sistemi di confezionamento diversi da quelli previsti da Capitolato o Offerta Tecnica	250
7. Per scorretta applicazione della procedura "diete" a prescindere da eventuali problematiche eventualmente derivate agli utenti	250
8. Ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata anche se non ancora servita all'utente destinatario.	500
9. Ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	500
e. Menù	
1. Ogni variazione dei menù non concordata o non tempestivamente comunicata al Committente	250
2. In caso di ricettario incompleto o non congruo rispetto ai documenti di riferimento (Capitolato d'oneri e normativa di riferimento)	500
f. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro	
1. Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250
2. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico-sanitario	500
3. Ogni caso di mancato rispetto o mancata pianificazione di quanto previsto in Offerta Tecnica relativo al Piano di analisi	500
4. Per ingiustificati ritardi nella messa a disposizione dei verbali di campionamento e dei rapporti di prova	250
5. Ogni risultanza da analisi di matrici non conforme per indicatori igienici	500
6. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni	1.500
g. Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti	
1. Ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	100
2. Per il mancato utilizzo di detergenti e disinfettanti conformi alle prescrizioni del presente documento.	250
3. Ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	250
h. Manutenzioni	
1. Per ogni giorno di ritardo rispetto alla conclusione delle attività soggette a cronoprogramma di cui alla <i>Parte XV -Specifiche del servizio – Le manutenzioni</i>	250
2. Ritardo o imprecisione nella rendicontazione dell'intervento manutentivo straordinario di cui alla <i>Parte XV -Specifiche del servizio – Le manutenzioni</i>	500
3. Assenza, incompleta definizione o non rispetto del Piano di Manutenzione di attrezzature, arredi e locali	500

4. Mancata sostituzione di attrezzature/arredi non più riparabili in manutenzione straordinaria	1000
5. Ogni caso di mancata applicazione dei requisiti previsti dal presente Capitolato	250
<i>i. Migliorie</i>	
1. Mancato rispetto, per ogni miglioria proposta, dei termini temporali previsti per la consegna di quanto dichiarato in <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> , nonché per la relativa tipologia	500
<i>j. Generici</i>	
1. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire controlli di conformità	1000
2. Per ogni giorno di ritardo nella presentazione e nell'invio al Committente di documenti relativi all'esecuzione del servizio (ad esempio: fogli firma per corsi di formazione, rapporti di campionamento e di prova delle analisi di laboratorio, verbali di verifica di autorità competenti)	50
3. In caso di mancato raggiungimento della certificazione ambientale entro i termini stabiliti dal Bando e, successivamente alla prima contestazione, alle successive scadenze trimestrali	500
4. Per ogni altro requisito del presente Capitolato e/o nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> non rispettato	250

Articolo 37 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali

1. L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penalità è comunicata al Concessionario tramite posta elettronica certificata o raccomandata A/R.
2. Il Concessionario entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i successivi dieci giorni, controdeduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.
3. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco di dodici mesi, il Committente si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.
4. Il Committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti nonché dell'eventuale arricchimento ingiustificato del Concessionario, rivalendosi, nei confronti di quest'ultimo, con incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla eventuale risoluzione del contratto.

Articolo 38 - Risoluzione del contratto

1. Oltre a quanto genericamente previsto dal Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ex art. 1456 cod. civ., le seguenti ipotesi:
 - a. apertura di procedura concorsuale (fallimento-liquidazione giudiziale, liquidazione coatta, concordato preventivo⁴⁷) a carico del Concessionario;
 - b. cessazione delle attività da parte del Concessionario;
 - c. mancata osservanza del divieto di cessione del contratto e di subappalto;
 - d. casi di intossicazione alimentare imputabili al Concessionario;
 - e. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;

⁴⁷ Il concordato con continuità aziendale previsto all'art. 186 bis del RD n. 207/1942 non è causa di risoluzione se ricorrono le condizioni indicate al comma 3 del medesimo articolo [successivamente: art. 95 Dlgs 12 gennaio 2019, n. 14 "Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza"]



f. reiterata applicazione delle penalità previste nel precedente *Articolo 35* (si ha reiterazione⁴⁸ quando al Concessionario nel corso di dodici mesi, vengono applicate penalità dallo stesso Committente per più di € 1.500,00) oppure applicazione di singola penalità superiore a € 1.500,00.

2. In caso di risoluzione del contratto, il Concessionario subisce l'escussione della garanzia, salvo il diritto del Committente al risarcimento dei danni.

Articolo 39 - Controversie

1. Ove dovessero insorgere controversie tra Committente e Concessionario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, il Concessionario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto al Committente, in attesa che vengano assunte di comune accordo le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento della concessione.

2. Per i ricorsi contro i provvedimenti adottati in relazione alla presente procedura di gara la competenza è del Tribunale Amministrativo Regionale per la Lombardia sezione Brescia cui è possibile presentare ricorso entro 30 gg dalla piena conoscenza del provvedimento.

3. Per quanto riguarda controversie afferenti la sfera del giudice ordinario la competenza è del Tribunale di Mantova.



48 La reiterazione si riferisce alle penali (e relativi importi) disposte dal singolo Committente (Comune e ASPAM)

Parte XXI - Disposizioni generali amministrative

Articolo 40 - Garanzia per l'esecuzione del contratto

1. Prima della stipulazione del contratto, il Concessionario deve prestare garanzia definitiva, in riferimento:
 - a. alle obbligazioni contrattuali;
 - b. al risarcimento degli eventuali danni dipendenti dal mancato adempimento delle obbligazioni contrattuali;
 - c. al rimborso di somme che, eventualmente, il Committente gli abbia corrisposto indebitamente.
2. Il Concessionario a favore del Committente deve prestare cauzione definitiva a sensi art. 103 del CCP, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, co. 2 e 3 del CCP, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale.
3. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Committente.
4. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari deve essere conforme agli schemi di polizza tipo e di scheda tecnica approvati con Decreto del Ministero dello sviluppo economico di concerto con il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o le loro rappresentanze.
5. La cauzione definitiva è progressivamente svincolata nei modi e termini stabiliti dal comma 5 dell'art. 103 del CCP.
6. Tale deposito resta vincolato per l'intera durata del contratto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato.
7. In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto nei modi e nelle forme previste dalla legge.
8. La documentazione relativa alla prestazione della cauzione definitiva deve essere inoltrata al Committente da parte del Concessionario dopo il ricevimento della determina di aggiudicazione e prima della stipula contrattuale.

Articolo 41 - Stipulazione del contratto e spese contrattuali

1. Ai sensi dell'art. 32, comma 8 del CCP, divenuta efficace l'aggiudicazione, la stipula del contratto avviene entro i successivi sessanta giorni.
2. Ai sensi dell'art. 32, comma 9 del CCP, il contratto non può essere stipulato prima di 35 gg dall'invio dell'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione. Il termine dilatorio previsto dall'art. 32, comma 9 del CCP non si applica se è stata presentata od ammessa una sola offerta.
3. Il contratto si perfeziona, dopo esito positivo dell'attività di verifica in ordine al possesso dei requisiti richiesti ai sensi dell'art. 32 comma 7 del CCP dopo aver ricevuto formale comunicazione di affidamento con la trasmissione della determina di aggiudicazione.
4. Ai sensi dell'art 32 comma 12 del CCP il contratto è sottoposto alla condizione sospensiva dell'esito positivo dell'eventuale approvazione e degli altri controlli previsti dalle norme proprie delle stazioni appaltanti.
5. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa con il Comune e mediante scrittura privata non autenticata con ASPAM.
6. Nel caso in cui ricorrano le ipotesi di cui all'art. 32, comma 8, del CCP, la società



aggiudicataria, anche provvisoria, si impegna a dare esecuzione del contratto nelle more della sua conclusione a semplice richiesta del Committente.

7. Tutte le spese dirette ed indirette, inerenti alla stipula del contratto sono a carico del Concessionario.

8. Il Concessionario, nei tempi indicati dall'ufficio competente deve consegnare al Committente i documenti necessari per la stipulazione del contratto di servizio provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti (imposta di bollo, diritti fissi di segreteria, imposte di registro, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata.

9. Lo stesso deve trasmettere:

- a. garanzia di esecuzione del contratto;
- b. tutti i certificati e i documenti, non direttamente acquisibili dal Committente, comprovanti la veridicità della dichiarazione sostitutiva cumulativa presentata a corredo dell'offerta⁴⁹;
- c. copia delle polizze assicurative previste dal presente Capitolato;
- d. scrittura privata autenticata dalla quale risulti che le singole imprese facenti parte del gruppo hanno conferito, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale mandatario, se ricorre il caso;
- e. in caso di carente, irregolare presentazione dei documenti prescritti, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, di mancati adempimenti connessi o conseguenti all'aggiudicazione, la medesima viene annullata, la cauzione è direttamente incamerata dal Committente ed il servizio può essere affidato al concorrente che segue in graduatoria, fatti salvi i diritti del Committente per il risarcimento di tutti i danni che potranno derivare anche in successivo esperimento della gara o, comunque, per il maggior costo del servizio rispetto a quello che sarebbe stato sostenuto senza la decadenza dell'impresa aggiudicataria.

Articolo 42 - Assicurazioni

1. Il Concessionario si assume tutte le responsabilità, sia civili sia penali, derivanti dall'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, nonché ogni responsabilità derivante dal non corretto svolgimento dello stesso, per proprie deficienze, negligenze e leggerezze, comprese quelle del proprio personale.

2. In particolare si assume tutte le responsabilità civili e penali per infortuni e per danni arrecati o procurati agli utenti, a terze persone e cose, tenendo indenne il Committente da ogni responsabilità diretta o indiretta.

3. A tale scopo si impegna a consegnare al Committente in sede di stipula del contratto, i seguenti contratti assicurativi, con effetto dalla data di decorrenza della concessione e in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi o proroghe:

- a. **polizza RCT** per i danni causati a terzi e al Committente per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui il Concessionario si avvalga) stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Altresì la polizza deve prevedere la rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente e dei suoi dipendenti.

La polizza assicurativa deve essere prestata con un massimale per sinistro non inferiore a € 10.000.000,00 deve avere per oggetto la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento del complesso delle attività e servizi oggetto della Concessione, come descritti nel presente Capitolato, comprese le attività accessorie e complementari a quelle principali e prevalenti, senza eccezioni.

⁴⁹ In presenza di imprese raggruppate tali certificati devono essere presentati sia per l'impresa capogruppo sia per le imprese mandanti



Il sopraccitato contratto assicurativo deve prevedere tra l'altro la copertura dei rischi:

- a.1 da errata preparazione, conservazione, fornitura, etichettatura e somministrazione di cibi e bevande in genere, nonché da vizio originario del prodotto,
- a.2 errata somministrazione di cibi ad utenti affetti da intolleranze ed allergie alimentari,
- a.3 per eventuali danni ai beni di proprietà del Committente concessi in comodato al Concessionario per lo svolgimento del servizio con un limite non inferiore a € 50.000,00,
- a.4 per eventuali danni a cose di proprietà del Committente ulteriori a quelle indicate nella precedente lettera o di proprietà di terzi cagionati nel corso dello svolgimento del servizio con un limite non inferiore a € 50.000,00,
- a.5 ai danni a cose derivanti da incendio di cose del Concessionario o detenute dal medesimo o da persone di cui questi debba rispondere a termini di legge,
- a.6 ai danni da mancato inizio o interruzione o sospensione di attività di terzi,
- a.7 alla responsabilità civile personale dei prestatori di lavoro – subordinati e parasubordinati – del Concessionario nonché la responsabilità dello stesso per fatto di qualsiasi persona che presti, a qualsiasi titolo, la propria opera nell'espletamento dell'attività e nella gestione dei servizi oggetto di concessione,
- a.8 ai danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo,
- a.9 ai danni arrecati a terzi (inclusi gli utenti) da dipendenti, soci e collaboratori del Concessionario e/o da altre persone - anche non dipendenti del Concessionario - che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

- b. **polizza RCO** per i danni causati a terzi e al Committente per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui il Concessionario si avvalga) stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Altresì la polizza deve prevedere la rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente e dei suoi dipendenti.

La polizza assicurativa deve essere prestata con un massimale per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 con un sotto limite di € 2.000.000 per ogni singolo addetto. La polizza deve avere per oggetto la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento del complesso delle attività e servizi oggetto della concessione, come descritti nel presente Capitolato, comprese le attività accessorie e complementari a quelle principali e prevalenti, senza eccezioni. Il sopraccitato contratto assicurativo deve prevedere tra l'altro la copertura del "Danno Biologico" e dei danni non rientranti nella disciplina INAIL.

4. Qualora le polizze, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovessero risultare adeguate all'attività oggetto della concessione ed a quanto disposto dal presente articolo, il Concessionario è tenuto a renderle conformi a quanto richiesto dal Committente.

5. La mancata presentazione delle polizze nonché il mancato adeguamento entro i termini stabiliti comporta la decadenza dell'aggiudicazione.

6. Il Concessionario è tenuto a consegnare all'ufficio designato dal Committente copia delle quietanze di avvenuto pagamento del premio annuale e/o di ogni appendice di



variazione delle polizze – entro 5 giorni dal rilascio della quietanza - sino alla naturale scadenza del contratto di concessione.

7. L'operatività o meno delle prescritte coperture assicurative, così come l'eventuale inesistenza o inoperatività della polizza RCT/RCO ed altresì l'eventuale approvazione espressa dal Committente dell'assicuratore prescelto dal Concessionario, non esonerano quest'ultimo dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative.

8. Il Committente è tenuto indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dal Concessionario, il quale è tenuto a dare immediata comunicazione al Committente di tutti gli incidenti verificatisi, quale che sia la loro rilevanza, anche in assenza di danni.

9. Il Concessionario nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi di refezione. Il Concessionario si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi preparati. Il Committente è pertanto esonerato da ogni e qualsivoglia responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti o ai terzi o al personale di cui il Concessionario si avvale nell'esecuzione del servizio. Nulla può essere fatto valere dal Concessionario né nei confronti del Committente, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

10. Il Concessionario è tenuto a informare tempestivamente il Committente in caso di disdetta della polizza assicurativa eventualmente intervenuta nel corso della durata della concessione e a consegnare immediatamente nuova polizza con relative quietanze di pagamento.

Articolo 43 - Elezione di domicilio

1. A tutti gli effetti del contratto, il Concessionario deve eleggere domicilio legale presso il Comune di Castiglione delle Stiviere.

Articolo 44 - Revoca della concessione

1. La revoca della concessione per motivi di pubblico interesse è disciplinata dall'art. 176 CCP, in particolare il comma 4.

Articolo 45 - Trattamento dati personali

1. Il Regolamento UE 27 aprile 2016, n. 679 prevede il diritto alla protezione dei dati personali riguardanti persone fisiche. In ottemperanza a tale normativa, il Committente, titolare del Trattamento, desidera preventivamente informare, ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2016/679, che tale trattamento è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza e responsabilizzazione, nonché tutela della riservatezza e dei diritti dell'Interessato.

2. Ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2016/679, si informa che:

- a. le finalità del trattamento sono inerenti strettamente allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto. Nello specifico riguardano l'acquisizione delle informazioni necessarie alla valutazione dell'idoneità morale e tecnico finanziaria dei partecipanti alla gara oggetto del bando;
- b. il trattamento è effettuato ad opera di soggetti appositamente incaricati in modalità elettronica e cartacea e come segue: i dati trasmessi saranno sottoposti ad esame, ai soli fini di consentire l'accertamento dell'idoneità dei partecipanti alla procedura di cui trattasi. Al termine della procedura, i dati sono conservati in



idoneo archivio e ne è consentito l'accesso secondo le disposizioni vigenti in materia. I dati non saranno in nessun modo diffusi a soggetti indeterminati ovvero comunicati a soggetti non autorizzati e il cui intervento sia necessario per verificare la veridicità di quanto dichiarato;

- c. il conferimento dei dati ha natura obbligatoria ed è onere del concorrente per partecipare alla gara, per le finalità sopra citate, relative all'espletamento della procedura di gara oggetto del presente bando: il rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione. Si invitano i partecipanti ad omettere dati non pertinenti in relazione alle specifiche finalità per cui sono conferiti;
- d. i soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati sono i seguenti:
 - d.1 il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento,
 - d.2 soggetti esterni che eventualmente svolgono per conto dell'Ente adempimenti fiscali, adempimenti contabili, gestione dei sistemi informativi,
 - d.3 gli altri partecipanti alla gara,
 - d.4 istituti di credito per la gestione di pagamenti e incassi derivanti dall'esecuzione dei contratti
 - d.5 soggetti ai quali la facoltà o l'interesse di accedere al procedimento ovvero ai dati stessi sia accordata da disposizioni di legge o regolamenti,
 - d.6 altri soggetti previsti dalla legge;
- e. non è prevista la possibilità di trasferimento dei dati raccolti all'estero;
- f. i dati raccolti saranno debitamente conservati per il periodo necessario all'espletamento della gara, nonché per il periodo richiesto da previsioni di legge e regolamenti, ivi compresi quelli di settore;
- g. titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Castiglione delle Stiviere e che i responsabili del trattamento dei dati personali sono i dipendenti del Settore a ciò autorizzati i cui nominativi sono reperibili presso la segreteria;
- h. il DPO nominato è contattabile ai seguenti recapiti: mail dpo@boxxapps.com, pec boxxapps@legalmail.it, numero verde 800 893984.

Articolo 46 - Privacy

1. L'aggiudicatario del contratto deve impegnarsi, in sede di stipula del contratto, a garantire l'adozione delle misure di tecniche ed organizzative adeguate, perché sia garantito un adeguato trattamento dei dati di cui verrà in possesso in ragione dell'espletamento del servizio affidato in appalto, dichiarando:

- a. di essere consapevole che i dati personali che tratterà nell'espletamento della concessione sono dati personali e, come tali, soggetti all'applicazione del Regolamento generale sulla protezione dei dati personali;
- b. di ottemperare agli obblighi previsti e di adottare le misure tecniche ed organizzative richieste dal Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (Reg. UE 2016/679);
- c. di impegnarsi ad adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere;
- d. di impegnarsi a relazionare sulle misure tecniche ed organizzative adeguate adottate e di allertare immediatamente il Committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;
- e. di riconoscere il diritto del Committente a verificare periodicamente l'applicazione



delle misure tecniche ed organizzative adeguate adottate per garantire la sicurezza dei dati.

Articolo 47 - Codice di comportamento

1. Il Concessionario, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente affidamento, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con ruolo e attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici) ai sensi dell'art. 2, comma 3 dello stesso D.P.R. e gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento interno dei dipendenti del Comune di Castiglione delle Stiviere approvato con deliberazione di Giunta n. 39 del 05/03/2014 ed aggiornato con Delibera di Giunta n. 4 del 25/01/2021.

2. A tal fine il Committente rende disponibili, ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. 62/2013 copia del Decreto stesso e copia del Codice di Comportamento interno dei dipendenti del Comune di Castiglione delle Stiviere ai sensi dell'art. 11 dello stesso, per una loro più completa e piena conoscenza.

3. Il Concessionario si impegna a trasmettere copia del D.P.R. 62/2013 e copia del Codice di Comportamento interno dei dipendenti del Comune di Castiglione delle Stiviere, ai suoi collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione.

4. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 e del Codice di Comportamento interno dei dipendenti del Comune di Castiglione delle Stiviere, sopra richiamato, può costituire causa di risoluzione del contratto.

5. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al Concessionario il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

6. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

Articolo 48 - Norme finali

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento, in particolare:

- a. alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti;
- b. al D. Lgs. 50/2016 e smi;
- c. alle norme (vigenti e future) in materia di ristorazione collettiva, nei servizi oggetto della presente concessione, contenute nelle disposizioni statali, nelle Direttive della Regione Lombardia, nelle declinazioni e specifiche approvate dall'ATS della Provincia di Mantova, che qui si richiamano in toto.

--- FINE DEL DOCUMENTO ---

