



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

DI REFEZIONE SCOLASTICA

PRESSO IL COMUNE DI ASOLA (MN)

PER GLI ANNI SCOLASTICI DAL 2023/2024 AL 2026/2027



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Sommario

ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO	3
ART. 2) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	3
ART. 3) DESTINATARI DEL SERVIZIO.....	3
ART. 4) SEDI DI PRODUZIONE E CONSUMO, PERIODICITA' E ORARI.....	4
ART. 5) PRESA VISIONE DEI LOCALI - SOPRALLUOGO	5
ART. 6) NUMERO DEI PASTI.....	6
ART. 7) SPECIFICHE DEL SERVIZIO E DELLE FORNITURE	7
ART. 8) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - LE MATERIE PRIME ALIMENTARI.....	8
ART. 9) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - I BENI NON ALIMENTARI	9
ART. 9.1) I CENTRI COTTURA	9
ART. 9.2) ATTREZZATURE, MACCHINARI, DOTAZIONI STRUMENTALI, ARREDI, STOVIGLIE E PENTOLAME.....	9
ART. 9.3) MANUTENZIONI E SOSTITUZIONE DOTAZIONI	11
ART. 9.4) AUTOMEZZO TRASPORTO PASTI.....	11
ART. 9.5) MATERIALE PULIZIA	11
ART. 9.6) VESTIARIO E DPI	12
ART. 9.7) LINEA TELEFONICA	12
ART. 10) SPECIFICHE DEL SERVIZIO – CENTRO COTTURA DI EMERGENZA	12
ART. 11) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'	12
ART. 12) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - DIETE SPECIALI	13
ART. 13) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - RILEVAMENTO DEI PASTI.....	13
ART. 14) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - PREPARAZIONE DEI PASTI	13
ART. 15) SPECIFICHE DEL SERVIZIO – TRASPORTO E CONSEGNA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI.....	14
ART. 16) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - PULIZIA LOCALI ADIBITI A CENTRO COTTURA E A REFETTORI	14
ART. 17) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - IL PERSONALE.....	15
ART. 18) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - PERSONALE DI REFERENZA.....	16
ART. 19) LA FORMAZIONE E L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE.....	17
ART. 20) VARIAZIONI E REINTEGRI DI PERSONALE	17
ART. 21) IL PERSONALE E GLI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	18
ART. 22) SCIOPERI.....	18
ART. 23) SPECIFICAZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE DIPENDENTE COMUNALE	19
ART. 24) PROGETTI DI INSERIMENTO LAVORATIVO "PROTETTO"	19
ART. 25) MIGLIORIE	19
ART. 26) AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO	20
ART. 27) VIGILANZA E CONTROLLI	20
ART. 28) CONTROLLI SULL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	21
ART. 29) DIVIETO DI SUBAPPALTO	21
ART. 30) CORRISPETTIVO.....	21
ART. 31) EVENTUALI VARIAZIONI CONTRATTUALI	21
ART. 32) REVISIONE DEI PREZZI.....	21
ART. 33) CAUZIONE DEFINITIVA.....	21
ART. 34) SPESE CONTRATTUALI	22
ART. 35) RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO.....	22
ART. 36) DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO.....	23
ART. 37) PERIODO DI PROVA	23
ART. 38) PENALITA'.....	23
ART. 39) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	24
ART. 40) CONTROVERSIE	25
ART. 41) RISPETTO D. LGS. 81/2008, D.LGS. 196/2003 e L. 68/1999.....	25
ART. 42) TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	26
ART. 43) NORME FINALI	26
ALLEGATI	26



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione completa del servizio di refezione scolastica comprendente la fornitura di derrate, la preparazione e la distribuzione dei pasti, per la durata dell'intero anno scolastico (incluso anche il mese di luglio), agli alunni ed al personale dell'asilo nido, della scuola dell'infanzia, della scuola primaria con sede in Asola e Castelnuovo di Asola, nonché la pulizia dei locali cucina e refettori oltre alla fornitura e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo.

In particolare il servizio di refezione di cui all'oggetto richiede:

- la preparazione, la cottura ed il confezionamento per trasporto dei pasti presso i centri cottura di Asola e Castelnuovo, nonché la distribuzione degli stessi presso le mense delle scuole dell'infanzia e del nido, e il trasporto e distribuzione degli stessi, mediante scodellamento, presso i refettori delle scuole primarie di Asola e Castelnuovo;
- l'allestimento e il disbrigo dei refettori e dei locali dove viene consumato il pasto nei giorni prefissati per la mensa;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione giornaliera dei refettori e dei locali dove viene consumato il pasto e delle attrezzature in esso presenti, nonché il ritiro e il lavaggio dai locali di consumo del pasto dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

ART. 2) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Lo svolgimento del servizio dovrà avvenire secondo le modalità di cui ai successivi articoli.

La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione **attrezzature** e **materiali** idonei all'espletamento del servizio nonché un numero adeguato di **personale** per un monte ore sufficiente a garantire lo svolgimento del servizio stesso.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle Linee di indirizzo in materia di ristorazione scolastica emanate da ATS Val Padana - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione, con specifico riferimento a:

- Linee di indirizzo in materia di ristorazione scolastica (allegato 1) e relativo Ricettario (allegato 2),
- Linee indirizzo ristorazione 0-3 anni - Crescere con gusto (allegato 3)
- Linee di indirizzo per l'allestimento di diete speciali per motivi sanitari nella ristorazione collettiva (allegato 4)
- Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica (allegato 5)

Tali documenti si intendono completi delle relative revisioni che negli anni dovessero intervenire.

La documentazione è reperibile al seguente link <https://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica> nella sezione allegati.

ART. 3) DESTINATARI DEL SERVIZIO

L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è composta da:

- a) bambini/e frequentanti l'asilo nido comunale,
- b) alunni/e frequentanti le scuole dell'infanzia,
- c) alunni/e frequentanti le scuole primarie,
- d) personale scolastico (insegnanti) ed educativo (per l'asilo nido) coinvolto nel servizio di ristorazione,
- e) minori iscritti ai centri estivi (3-5 anni e 6-12 anni) nel mese di luglio.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

ART. 4) SEDI DI PRODUZIONE E CONSUMO, PERIODICITA' E ORARI

Il servizio dovrà essere effettuato presso le sedi di seguito indicate.

Il Comune di Asola (di seguito indicato come Comune o Stazione Appaltante) dispone di n. 2 centri cottura, uno collocato ad Asola e uno nella frazione di Castelnuovo, che si trovano ai seguenti indirizzi:

Centro cottura di Asola:

presso scuola dell'Infanzia - Asilo Nido di Asola
via Montessori 1 - ASOLA (MN)

Centro cottura di Castelnuovo:

presso scuola dell'Infanzia di Castelnuovo
via Solferino 28 - CASTELNUOVO DI ASOLA

I pasti saranno consumati dai differenti destinatari presso le seguenti sedi:

Asilo Nido comunale "Topolino"

via F. Aporti 2 - ASOLA

Scuola dell'Infanzia di Asola

via Montessori 3 - ASOLA

Scuola Primaria di Asola

viale Brescia 4 - ASOLA

Scuola dell'Infanzia di Castelnuovo

via Solferino 28 - CASTELNUOVO DI ASOLA

Scuola Primaria di Castelnuovo

via Solferino 28 - CASTELNUOVO DI ASOLA

Non sono previste interruzioni del servizio, se non nei periodi di chiusura delle istituzioni scolastiche e dei servizi socio assistenziali comunali (per il nido e i centri estivi o CRD).

La ditta appaltatrice dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì, escluse le festività previste dal calendario scolastico. Al momento della stesura del presente capitolato la scuola primaria di Castelnuovo effettua rientri solo due giorni alla settimana.

La fornitura dei pasti nei singoli plessi scolastici, dovrà avvenire tra le ore 11,15 e le ore 13,00 secondo le modalità impartite dall'Ufficio Scuola del Comune di Asola.

A seguire, una tabella che indica, per ogni sede di consumo del pasto, il centro cottura di produzione, la modalità di trasporto dei pasti, la periodicità e gli orari. Tali indicazioni sono relative all'ultimo anno scolastico concluso, ma potrebbero subire variazioni nel corso della durata dell'appalto.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Centro di produzione	Destinazione	Tipo di trasporto	Periodicità	Orari
Centro cottura di ASOLA	Asilo Nido comunale: sezioni	In loco	Dal lunedì al venerdì da settembre a luglio (compresi)	Spuntino: ore 8:45 Orario pranzo: dalle 11:15 Merenda: dalle 15:00
Centro cottura di ASOLA	Scuola Infanzia di Asola: refettorio e sezioni	In loco	Dal lunedì al venerdì da settembre a giugno (compresi) Nel mese di luglio CRD 3-5 anni	Orario pranzo: dalle 11:45
Centro cottura di ASOLA	Scuola Primaria di Asola: refettorio 1: 60 posti refettorio 2: 60 posti refettorio 3: 45 posti	Veicolato con automezzi idonei	Dal lunedì al venerdì Da settembre a giugno, secondo calendario scolastico	Orario pranzo: dalle 13,00
Centro cottura di CASTELNUOVO	Scuola Infanzia di Castelnuovo: refettorio	In loco	Dal lunedì al venerdì da settembre a giugno compresi	Orario pranzo: dalle 11:45
Centro cottura di CASTELNUOVO	Scuola Primaria di Castelnuovo: refettorio da 70 posti, situato sopra la palestra scolastica	In loco (trasporto con carrello passando dalla scuola primaria)	Due giorni la settimana Da settembre a giugno, secondo calendario scolastico	Orario pranzo: dalle 13
Centro cottura di ASOLA	Centro estivo 6-12anni presso scuola Primaria di Asola: refettorio 1: 60 posti	Veicolato con automezzi idonei	3 gg/settimana dal 12/06 al 31/07 (le date sono indicative)	Orario pranzo: dalle 12,30

ART. 5) PRESA VISIONE DEI LOCALI - SOPRALLUOGO

L'impresa che intende partecipare alla gara dovrà procedere alla ricognizione dei locali oggetto dei servizi di refezione scolastica e delle attrezzature e impianti ivi presenti. Dell'effettuato sopralluogo verrà rilasciato dall'Ufficio Scolastico del Comune al rappresentante della ditta specifica attestazione da prodursi in sede di gara insieme alla documentazione amministrativa.

La stazione appaltante si rende disponibile a far visitare alle imprese interessate i locali oggetto dei servizi di refezione scolastica (centri cottura e refettori) nei seguenti giorni e orari:

- lunedì 31 luglio 2023, dalle 9 alle 11
- giovedì 3 agosto 2023, dalle 15 alle 17.

Per l'effettuazione del sopralluogo le ditte interessate sono tenute a **prenotarsi** in una delle due date possibili, inviando una mail all'indirizzo comuneasola@legalmail.it.

Dell'effettuato sopralluogo verrà rilasciato dall'Ufficio al rappresentante della ditta specificata attestazione da prodursi a PENA di ESCLUSIONE in sede di gara nella busta A) - documentazione amministrativa.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Qualora la ditta non effettui il sopralluogo non potrà partecipare alla gara o, se presentante istanza ed offerta, ne sarà esclusa.

ART. 6) NUMERO DEI PASTI

La Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.

Tuttavia, dovendo quantificare il valore dell'appalto e conseguentemente fornire indicazioni ai concorrenti al fine di formulare correttamente la propria offerta, a titolo indicativo, si prevede una produzione giornaliera di circa 360 pasti nel centro cottura di Asola e di circa 110 pasti nel centro cottura di Castelnuovo (nei due giorni in cui vi è il rientro anche della primaria). Il dato è calcolato come valore medio storico registrato negli ultimi anni scolastici (esclusi gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 - anni covid).

		<i>Media giornaliera</i>
<i>Centro cottura di ASOLA</i>	Pasti Asilo Nido (compreso spuntini e merende) - bambini	48
	Pasti Asilo Nido - adulti	10
	Pasti scuola dell'Infanzia Asola (incluso CRD luglio) - bambini	154
	Pasti scuola dell'Infanzia Asola (incluso CRD luglio) - adulti	20
	Pasti scuola Primaria Asola - bambini	120
	Pasti scuola Primaria Asola - adulti	8
	<i>Centro cottura Asola - TOTALE</i>	<i>360</i>
<i>Centro cottura di CASTELNUOVO</i>	Pasti scuola dell'Infanzia Castelnuovo - bambini	30
	Pasti scuola dell'Infanzia Castelnuovo - adulti	4
	Pasti scuola Primaria Castelnuovo – bambini (solo 2gg/sett)	70
	Pasti scuola Primaria Castelnuovo – adulti (solo 2gg/sett)	6
	<i>Centro cottura Castelnuovo - TOTALE</i>	<i>110</i>

Il numero complessivo annuo di pasti, presunto, è di 68.000, così suddivisi:

<i>descrizione pasto</i>	<i>n. pasti presunti all'anno</i>
Pasti Asilo Nido (compreso spuntini e merende) - bambini	7.000
Pasti scuole dell'Infanzia (incluso CRD luglio) - bambini	32.000
Pasti scuole Primarie	22.000
Pasti insegnanti di tutte le scuole	7.000
n. totale pasti all'anno	68.000

Si ribadisce che il numero totale annuo dei pasti presunti è indicativo.

La stazione appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente preparati; pertanto l'aggiudicatario rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'approvazione da parte degli Istituti scolastici di modifiche del



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

“tempo scuola” o, comunque, di variazioni organizzative che dovessero intervenire nel corso della durata dell'appalto.

ART. 7) SPECIFICHE DEL SERVIZIO E DELLE FORNITURE

In linea di massima la ditta appaltatrice dovrà assicurare i seguenti servizi per le diverse tipologie di pasto:

→ **NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI ASOLA E CASTELNUOVO**

- a) preparazione pasti nei rispettivi centri cottura, siti presso la scuola dell'infanzia di Asola e di Castelnuovo;
- b) *per le sezioni che mangiano in refettorio*: apparecchiatura tavoli refettorio, scodellamento pasti;
- c) *per le sezioni che consumano il pasto in sezione (al massimo in numero di 4)*: apparecchiatura tavoli sezione, scodellamento pasti;
- d) sparecchiatura e pulizia tavoli, lavaggio pentolame e delle stoviglie (inclusi eventuali piatti/bicchieri/posate) presso gli attigui centri cottura e pulizia dei centri cottura medesimi (ambienti e attrezzature).

→ **NELLA SCUOLA PRIMARIA DI ASOLA E CASTELNUOVO**

- a) preparazione pasti nei rispettivi centri cottura, siti presso la scuola dell'infanzia di Asola e di Castelnuovo;
- b) apparecchiatura tavoli dei refettori (3 ad Asola e 1 a Castelnuovo);
- c) trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in contenitori termici che garantiscono i requisiti richiesti dal D.P.R. 26.3.1980 n. 327; il trasporto verso la scuola primaria di Asola è “veicolato tramite idoneo automezzo”, verso quella di Castelnuovo è veicolato attraverso carrelli a spinta, con passaggi misti interno-esterno, nel refettorio situato a poca distanza dal centro cottura;
- e) scodellamento;
- f) sparecchiatura tavoli e pulizia tavoli;
- g) ritiro dei contenitori termici e delle vettovaglie, loro trasferimento presso i centri cottura per lavaggio.

→ **NELL'ASILO NIDO DI ASOLA**

- a) preparazione pasti nel centro cottura di Asola;
- b) consegna carrello pasti nelle singole sezioni del nido, attiguo al centro cottura;
- c) ritiro dei contenitori, dei piatti e della posateria per lavaggio presso la zona lavaggio del centro cottura.

Con specifico riferimento ai centri cottura la ditta dovrà provvedere a:

→ **NEI CENTRI COTTURA DI ASOLA E CASTELNUOVO**

- a) Confezionamento di tutti i pasti, incluse le diete speciali, le merende e gli spuntini;
- b) Pulizia di tutte le apparecchiature e i materiali secondo piano di pulizia e sanificazione, ordinario e straordinario, che la ditta dovrà presentare;
- c) Interventi periodici di disinfestazione, derattizzazione e di deblattizzazione;
- d) Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ivi presenti;
- e) Fornitura ex-novo e/o reintegro di attrezzature, macchinari, strumentazioni e arredi;
- f) Apertura/subentro SCIA.

Il servizio di refezione include anche le seguenti forniture e ulteriori attività:



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

→ **FORNITURA MATERIE PRIME ALIMENTARI E BENI NON ALIMENTARI**

- a) Fornitura di tutte le materie prime, alimentari e non, necessarie all'erogazione del servizio;
- b) Fornitura materiale e attrezzature per la pulizia;
- c) Reintegro del materiale in dotazione e aggiunta del materiale necessario al regolare funzionamento del servizio;
- d) Fornitura di automezzo per il trasporto pasti.

Il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto da personale della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedere anche alla sua formazione, a fornire il vestiario e i dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari allo svolgimento dei servizi.

Il Comune di Asola mette a disposizione sul servizio una risorsa umana alle proprie dirette dipendenze, inquadrata come CUOCA, come di seguito specificato (art. 23).

ART. 8) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - LE MATERIE PRIME ALIMENTARI

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici e dell'asilo nido devono avere le caratteristiche previste dalle linee guida emanate da ATS Val Padana:

- Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica - Revisione 2022
 - Linee indirizzo ristorazione 0-3 anni - Crescere con gusto – Revisione 2022
- e dovranno conformarsi ad eventuali successive revisioni o integrazioni.

Tali linee guida sono da intendersi integrate con quelle sulla Ristorazione scolastica e sulle diete speciali.

Le linee guida sono scaricabili al seguente link <https://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica> nella sezione allegati.

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" e dai suoi futuri aggiornamenti.

I contenuti delle linee guida sopra citate hanno valore prevalente in caso di contrasto con quanto specificato nel presente Capitolato.

Inoltre, nella scelta delle materie prime utilizzate, la stazione appaltante esprime le seguenti ulteriori indicazioni, alcune delle quali saranno oggetto di valutazione per l'attribuzione dei punteggi e andranno dettagliate nel *Progetto Tecnico o Organizzativo-Gestionale* che la ditta dovrà allegare:

- prodotti biologici: il pasto dovrà proporre alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
- prodotti locali: la ditta potrà 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").
- prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali in sostituzione di alimenti convenzionali;
- rispetto del principio della stagionalità per i prodotti ortofrutticoli ad eccezione di alcune categorie (legumi secchi, cipolle, patate, carote, mele) 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; per la frutta di origine esotica non è prevista l'applicazione del principio di stagionalità;



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

È vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

La "shelf life minima residua" alla consegna di ciascun prodotto deve rispettare i parametri suggeriti nelle Linee guida di ATS sopra richiamate.

L'aggiudicatario deve predisporre di procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari. Tale procedura dovrà essere indicata all'interno del *progetto tecnico* e sarà oggetto di valutazione da parte della commissione.

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

ART. 9) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - I BENI NON ALIMENTARI

ART. 9.1) I CENTRI COTTURA

Il Comune concede in comodato d'uso gratuito alla ditta aggiudicataria i due centri cottura ubicati rispettivamente ad Asola e Castelnuovo, oltreché gli impianti e le attrezzature di proprietà presenti nei locali stessi e destinati alla preparazione dei pasti, visionabili in loco tramite sopralluogo di cui al precedente art. 5 del presente capitolato.

Le utenze energetiche (luce, acqua e gas) dei centri cottura e dei refettori sono a carico della Stazione appaltante.

ART. 9.2) ATTREZZATURE, MACCHINARI, DOTAZIONI STRUMENTALI, ARREDI, STOVIGLIE E PENTOLAME

La ditta è tenuta a provvedere, per tutta la durata del contratto, alla fornitura ex-novo e/o sostituzione e/o integrazione di tutto quanto necessario per il corretto svolgimento del servizio, con riferimento a titolo esemplificativo e non esaustivo a:

- attrezzature, macchinari, strumentazioni e arredi per centri cottura e refettori
- pentole, utensileria, vasellame, piatti, bicchieri, posate in acciaio...
- materiale monouso (piatti, bicchieri, tovaglioli, tovagliette...)

Con riferimento alle dotazioni/attrezzature dei centri cottura e di cui trattasi si precisa che la ditta aggiudicataria dovrà fornire i due centri cottura delle seguenti attrezzature e beni che al momento risultano non adeguatamente funzionanti o che necessitano di interventi manutentivi troppo onerosi.

A fianco di ogni attrezzatura sono specificati i tempi massimi della fornitura e messa in funzione.

Centro cottura di Asola:

TIPOLOGIA PRODOTTO	Tempi di fornitura
n. 1 frigorifero doppie porte (o in alternativa n. 2 frigoriferi a porta singola)	All'avvio o comunque entro 30gg dall'avvio
n. 1 lavastoviglie	All'avvio o comunque entro 30gg dall'avvio
n. 1 pelapatate elettrico	All'avvio o comunque entro 30gg dall'avvio



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Rubinetteria varia	Entro 30gg dall'avvio
n. 1 bollitore (cuocipasta) 90x90x85	Entro 60gg dall'avvio
n. 1 abbattitore	Entro 60gg dall'avvio
n. 1 forno a convezione a 20 placche (in sostituzione di quello attuale)	Entro 60gg dall'avvio
n. 1 nuovo forno a convezione a 10 placche (ulteriore a quello da 20 placche)	Entro 90gg dall'avvio
n. 1 cucina a gas a 8 fuochi (in sostituzione della attuale)	Entro 90gg dall'avvio

Centro cottura di Castelnuovo

TIPOLOGIA PRODOTTO	Tempi di fornitura
n. 1 freezer a colonna una porta	All'avvio o comunque entro 30gg dall'avvio
n. 1 lavastoviglie	All'avvio o comunque entro 30gg dall'avvio
Rubinetteria varia	Entro 30gg dall'avvio
n. 1 frigorifero a colonna doppie porte	Entro 60gg dall'avvio
n. 1 frigorifero porta singola	Entro 60gg dall'avvio
n. 1 cucina a gas a 4 fuochi (in sostituzione della attuale)	Entro 90gg dall'avvio

Indipendentemente dalla data di consegna e messa in funzione delle dotazioni strumentali, la ditta dovrà garantire la regolare esecuzione del servizio fin dal primo giorno di avvio, informando la stazione appaltante di eventuali modalità di gestione che si discostano in maniera significativa dall'organizzazione generale del servizio di cui al presente capitolato.

Nel *progetto organizzativo-gestionale* la ditta dovrà indicare, in modo schematico e per ciascuna nuova attrezzatura di quelle sopra elencate:

- il modello/tipo
- una sintesi delle principali caratteristiche tecniche
- i tempi di consegna e di messa in funzione

Le attrezzature che saranno fornite dalla ditta dovranno essere dal punto di vista tecnologico e prestazionale almeno equivalenti a quelle presenti e dovranno essere funzionali al servizio nel suo complesso. Sarà valutata in modo premiante dalla commissione giudicatrice la riduzione dei tempi di consegna e messa in funzione delle strumentazioni/attrezzature di cui sopra.

La ditta potrà proporre **ulteriori integrazioni e/o sostituzioni alla dotazione** di attrezzature, strumenti e materiali di cui sopra, purché finalizzate a migliorare e rendere più efficiente l'erogazione del servizio nel suo complesso. Le dotazioni strumentali ulteriori potranno interessare sia i centri cottura che i refettori (terminali di distribuzione).

Tali ulteriori integrazioni dovranno essere inserite nel *progetto organizzativo-gestionale*, in modo schematico e sintetico, indicando tipologia di prodotto/attrezzatura, principali caratteristiche, tempi di consegna e posa in opera; dovrà altresì essere indicato il valore di mercato di ciascun bene proposto. Le ulteriori integrazioni di cui trattasi saranno oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice.

Alla scadenza del contratto le attrezzature, strumentazioni, arredi, e altri beni forniti dalla ditta saranno gratuitamente devolute in proprietà al Comune di Asola (escluso l'automezzo).



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Per quanto riguarda il materiale utilizzato per il consumo del pasto, l'organizzazione del servizio prevede le seguenti specificità:

scuola	tipo	usa e getta	Melamina	acciaio
NIDO ASOLA	piatti		X	
	bicchieri		X	
	posate			X
INFANZIA ASOLA	piatti	X vassoio multiporzione		
	bicchieri		X	
	posate			X
	tovagliette	X		
INFANZIA CASTELNUOVO	piatti		X	
	bicchieri		X	
	posate			X
	tovagliette	X		
PRIMARIE ASOLA E CASTELNUOVO	piatti	X piatti singoli		
	bicchieri	X		
	posate	X		
	tovagliette	X		

La ditta dovrà fornire tutto il materiale necessario e provvedere al reintegro del materiale stesso.

Si specifica che prima dell'avvio del servizio la ditta è tenuta ad effettuare una ricognizione della stoviglieria/pentolame esistente e dovrà provvedere ad integrarla, se carente, senza oneri aggiuntivi da imputare al Comune.

ART. 9.3) MANUTENZIONI E SOSTITUZIONE DOTAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire **la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, dotazioni** presenti nei centri cottura e nei refettori e/o la loro sostituzione e integrazione qualora non fossero più funzionali al servizio.

Nel *progetto tecnico* dovrà anche essere schematizzato il piano delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e impianti in uso presso la cucina e i refettori, con specifico riferimento ai tempi di intervento sia in situazioni ordinarie che in caso di guasti imprevisti.

Qualora la ditta non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria del materiale e delle attrezzature in uso, il Comune di Asola provvederà incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando direttamente al gestore la spesa da sostenere.

ART. 9.4) AUTOMEZZO TRASPORTO PASTI

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire idoneo automezzo per la consegna pasti

L'automezzo resterà intestato alla ditta che dovrà provvedere a tutte le relative spese, nessuna esclusa.

ART. 9.5) MATERIALE PULIZIA

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di tutto il materiale di pulizia e sanificazione, a norma di legge, necessario per la pulizia e sanificazione dei locali cucina e della strumentazione/attrezzatura ubicata sia nei centri cottura che nei vari refettori, secondo il piano di interventi previsto dal manuale di



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

autocontrollo. I prodotti chimici utilizzati dovranno essere accompagnati dalle schede tecniche e di sicurezza, disponibili in loco sia per gli addetti che per gli organismi di controllo.

ART. 9.6) VESTIARIO E DPI

La ditta dovrà altresì fornire idoneo abbigliamento e i dispositivi di protezione individuale (DPI) a tutto il personale impiegato nelle cucine e nei refettori, compreso il personale comunale.

ART. 9.7) LINEA TELEFONICA

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'installazione (o al subentro) di linea telefonica autonoma e fax (se del caso) nei centri cottura di Asola e Castelnuovo.

ART. 10) SPECIFICHE DEL SERVIZIO – CENTRO COTTURA DI EMERGENZA

La ditta rende disponibile un centro cottura di emergenza che risponda ai seguenti requisiti:

- essere di proprietà del Concessionario o di sua esclusiva disponibilità per la durata dell'appalto;
- essere debitamente autorizzato per le attività richieste,
- avere una potenzialità produttiva "residua" in grado di soddisfare le esigenze della stazione appaltante;
- essere a distanza non superiore a Km 50 dalla sede comunale.

Nel *progetto organizzativo-gestionale* la ditta dovrà esplicitare l'ubicazione del centro cottura di emergenza e dichiarare sotto la propria responsabilità i requisiti sopra richiesti.

Per la distanza si fa riferimento alle distanze da Asola (centro) calcolate tramite i più diffusi applicativi presenti sul web (es. google maps)

ART. 11) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'

La composizione del pasto e del menù richiama le Linee guida in materia di ristorazione scolastica, di diete speciali e di ristorazione 0-3 anni di ATS Val Padana.

IL PASTO

Ogni pasto deve prevedere: primo piatto + secondo piatto (in alternativa, piatto unico), contorno crudo e cotto, pane, frutta, acqua.

Per il pasto al Nido Comunale è previsto, oltre a quanto sopra, sia lo spuntino mattutino che la merenda.

IL MENU'

Il menù scolastico è elaborato su una rotazione di 4 settimane in modo da favorire un maggiore equilibrio nutrizionale attraverso la diversificazione delle proposte ed evitando in tal modo la monotonia delle scelte alimentari. I menù devono prevedere almeno due varianti stagionali: autunno/inverno e primavera/estate al fine di adattare le preparazioni in funzione della disponibilità stagionale dei prodotti e al clima.

E' attualmente vigente e validato da ATS, sulla base delle nuove linee guida, il menù primavera/estate (allegato 6) che dovrà essere adottato dalla ditta aggiudicataria. La versione autunno/inverno non è ancora disponibile.

Sarà cura della ditta aggiudicataria collaborare con la stazione appaltante e con la commissione mensa comunale per la redazione del menù autunno/inverno, nonché redigere le eventuali variazioni al menù che saranno richieste o si renderanno necessarie durante il periodo di vigenza del contratto.

Per la composizione del menù dovranno essere rispettati i requisiti minimi, indicati in un'apposita scheda di valutazione che sarà compilata dalla ditta aggiudicataria e trasmessa dal Comune. I requisiti sono esplicitati anche nelle "Indicazioni pratiche per la composizione del menù" presenti nell'allegato A delle Linee guida della ristorazione scolastica.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Le variazioni di menù in corso di vigenza di contratto dovute a modifiche delle linee guida regionali, nazionali o comunitarie dovranno essere applicate dalla ditta aggiudicataria, senza che ciò comporti maggiori oneri per il Comune.

ART. 12) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - DIETE SPECIALI

La ditta è tenuta a fornire altresì "diete in bianco/leggere" e/o **"diete speciali"** (siano esse per motivi sanitari o etico-religiosi), secondo le indicazioni di cui all'allegato 4 *Linee guida per diete speciali*, incluse eventuali variazioni e/o aggiornamenti.

Qualunque "dieta speciale" per motivi sanitari potrà essere predisposta e fornita dall'aggiudicatario solo previa autorizzazione rilasciata a inizio di ciascun anno scolastico dagli organismi competenti. Ogni "dieta speciale" deve essere personalizzata e confezionata/contrassegnata in modo tale da essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori dei vari servizi ed inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Nel locale dispensa dovrà essere prevista zona adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali.

La ditta è tenuta altresì a preparare "diete speciali" per motivi etico-religiosi, destinati a specifiche tipologie di utenza e per le quali si rimanda alle linee guida sopra richiamate, nonché la preparazione di menù o piatti in occasione di ricorrenze particolari.

Le derrate per le diete speciali, anche se non indicate nel capitolato, devono essere fornite dalla ditta senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

Le modalità di organizzazione e gestione delle diete speciali dovranno essere descritte nel *progetto organizzativo-gestionale* e saranno oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice.

ART. 13) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - RILEVAMENTO DEI PASTI

Il Comune di Asola è dotato di un sistema automatizzato di rilevamento delle presenze giornaliere a mensa. Il sistema raccoglie le presenze in modo sistematico per ogni plesso scolastico (sia di infanzia che di primaria), ad esclusione dell'asilo nido.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura al rilevamento delle presenze giornaliere, in una delle due modalità:

- con estrazione diretta dall'applicativo, con credenziali che saranno fornite dal Comune; *oppure*
- mediante contatti con il personale scolastico operante in ogni plesso scolastico; detto personale entro le ore 9,45 avrà provveduto a redigere l'elenco dei presenti aventi diritto al pasto e segnalato le eventuali diete speciali; tale modalità è possibile solo previo accordo con il personale scolastico, accordo che dovrà essere raggiunto dalla ditta aggiudicataria senza maggiori oneri per la stazione appaltante.

Per l'asilo nido il rilevamento delle presenze giornaliero sarà effettuato dal personale ausiliario presente al nido e comunicato all'attiguo centro cottura entro il medesimo orario.

Per utilizzare l'applicativo di rilevazione giornaliera delle presenze la ditta aggiudicataria dovrà dotare i centri cottura di adeguate dotazioni strumentali (PC collegato a internet).

In caso di adozione da parte della stazione appaltante di altro applicativo, la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad uniformarsi alle nuove procedure, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.

ART. 14) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti destinati alla ristorazione degli istituti scolastici del Comune di Asola e al nido comunale dovranno essere preparati e confezionati nei due centri cottura, ubicati presso le scuole dell'infanzia di Asola e di Castelnuovo.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Le preparazioni dovranno osservare le linee guida sulla ristorazione scolastica sopra richiamate nel presente capitolato e dovranno essere allestite nel rispetto delle grammature a crudo degli ingredienti o per porzioni di somministrazione previste nella TABELLA GRAMMATURE (allegato C Linee guida della ristorazione scolastica).

Ferma restando la scrupolosa osservanza delle linee guida sulla ristorazione scolastica di cui sopra, il gestore è tenuto, previa richiesta e preavviso, in caso di gite scolastiche programmate, a fornire alle scuole richiedenti diverso menù, idoneo a consentire la consumazione del pasto "al sacco". In caso di sospensione improvvisa della gita tale pasto verrà consumato all'interno della scuola.

In caso di richiesta di "diete speciali" per allergie, intolleranze alimentari o per motivi etico-religiosi, il gestore è tenuto a fornire un pasto alternativo secondo le indicazioni contenute nelle corrispondenti Linee Guida di ATS Val Padana e di quanto indicato all'art. 12.

ART. 15) SPECIFICHE DEL SERVIZIO – TRASPORTO E CONSEGNA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

Il trasporto e la consegna dei pasti è a carico dell'appaltatore.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire idoneo automezzo per la consegna pasti.

Per le esigenze del servizio così come attualmente è strutturato, si è dimostrato sufficiente l'utilizzo di n.1 automezzo dedicato.

Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla linee guida di ATS Val Padana e delle normative ivi richiamate (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, DPR 327/80 e note ministeriali del 29/10/2009 prot. 31146 e del 23/11/2009 prot. 33586).

I pasti dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei a garantire la conservazione igienica delle sostanze alimentari in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche così come disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26.3.1980 n. 327.

Fra il termine della preparazione di pasti e la loro consegna ai plessi scolastici dovrà intercorrere un periodo di tempo più ristretto possibile comunque non superiore a 30 minuti.

In ogni caso i pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

Successivamente alla consegna, le temperature di conservazione sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

Nel *progetto gestionale-organizzativo* la ditta dovrà indicare i tempi, i tragitti e le modalità di consegna dei pasti "veicolati", oltretutto dichiarare la tipologia di automezzo che verrà utilizzato per il servizio, che sarà oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice. La ditta dovrà dichiarare la quantità di emissione di CO2 del mezzo che dichiarerà di utilizzare per il servizio.

ART. 16) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - PULIZIA LOCALI ADIBITI A CENTRO COTTURA E A REFETTORI

Pulizia degli ambienti: i centri cottura e i relativi locali di pertinenza (pavimenti, mobili, infissi, vetri, porte) dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa Aggiudicataria e si dovranno osservare i protocolli stabiliti dalle vigenti normative e le norme contenute in ogni altra eventuale ulteriore disposizione e secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo della ditta aggiudicataria (purché non in contrasto con le disposizioni antecedenti).

Pulizia delle attrezzature presso il centro cottura: al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo a cura dell'Impresa Aggiudicataria, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo.

Pulizia delle stoviglie ed attrezzature: l'impresa dovrà provvedere quotidianamente al lavaggio dei piatti, bicchieri e posate e dei contenitori per il trasporto dei pasti e provvedere allo sbarazzo dei refettori. Verrà



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

curata particolarmente dall'impresa aggiudicataria la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lasciano tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Norme igieniche: l'Impresa Aggiudicataria provvederà periodicamente (almeno una volta alla settimana) alla disinfezione dei macchinari, maniglie, porte, attrezzature varie, pavimenti. Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori termici per il trasporto degli alimenti è a carico dell'Impresa Aggiudicataria, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo.

I prodotti per la pulizia e la sanificazione e tutto il materiale necessario sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Ulteriormente la ditta aggiudicataria, con riferimento ai centri cottura, dovrà farsi carico degli interventi di disinfestazione, derattizzazione e di deblattizzazione con idonea periodicità.

Il piano di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature dovrà essere sinteticamente descritto nel *progetto tecnico organizzativo* (indicando tipologia degli interventi, periodicità, prodotti eco-sostenibili o a basso impatto ambientale utilizzati) e sarà oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice.

ART. 17) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - IL PERSONALE

Il Comune di Asola mette a disposizione per il servizio di cui al presente capitolato n. 1 dipendente a tempo pieno (36 ore settimanali) e indeterminato, inquadrata come OPERATORE TECNICO ESPERTO – CUOCA, con oltre vent'anni di servizio sulla refezione in ambito scolastico.

Per lo svolgimento delle prestazioni di cui al presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione fin dal primo giorno un numero adeguato di personale, dotato di idonea professionalità, per un monte ore sufficiente a garantire lo svolgimento a regola d'arte del servizio stesso.

Al fine di rendere confrontabili le proposte di ciascun concorrente la ditta dovrà inserire nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* una tabella che riporti, nell'ordine, per tutto il personale "operativo" che verrà impiegato nel servizio: sede di servizio, numero di addetti impiegati, qualifica, livello, mansioni, giorni di servizio, orario di lavoro e monte ore settimanale di servizio; la stessa tabella è completata dal totale delle ore settimanali per ogni sede di servizio e dal totale generale.

Per personale "operativo" si intende il personale impiegato nelle attività e processi presso i centri cottura e i refettori, dal ricevimento derrate/pasti al disbrigo, riordino e pulizia; tipicamente si tratta di personale presente quotidianamente presso le strutture.

Fac-simile tabella:

sede	n.	qualifica	livello	mansioni	Giorni di servizio	Orario di lavoro	Monte ore settimanale
Cucina di ASOLA	1	cuoco	3°	produzione, gestione ordini, autocontrollo	Da lun a ven	7,30 – 14,30	35
	1	Aiuto-cuoco	5°	produzione, allestimento pasti per trasporto	Da lun a ven	7,30 – 14,30	35
Refettorio primaria asola	1	Addetto servizi mensa	6°	Scodellamento, disbrigo, pulizia	Da lun a ven	12,30– 14,30	10



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

In aggiunta a tale organico, in una ulteriore tabella, andranno inserite, valorizzandone il monte ore settimanale sull'appalto, le seguenti ulteriori figure (come descritte nell'art. 18):

- referente di zona e responsabile per la ditta dell'appalto
- dietista/nutrizionista per le attività relative alla formulazione delle diete speciali, e alla stesura e revisione dei menù;
- referente in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Per lo svolgimento dei servizi si richiede personale in possesso dei seguenti requisiti:

- possedere capacità fisiche, professionali ed idoneità sanitaria per il migliore espletamento del servizio;
- essere di assoluta fiducia e di provata riservatezza, attenendosi scrupolosamente al segreto d'ufficio;
- possedere capacità di lavorare in équipe con altri operatori per definire, verificare e aggiornare i propri programmi di intervento.

La stazione appaltante ha facoltà di chiedere, con specifica motivazione, l'allontanamento di quei lavoratori che arrechino disservizio.

In applicazione del D.Lgs. 81/2008 e del D.Lgs. 106/2009 la ditta dovrà garantire il servizio di sorveglianza sanitaria.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso di attestato di formazione effettuato ai sensi della L.R. 12/2003, sostitutiva del libretto di idoneità sanitaria.

ART. 18) SPECIFICHE DEL SERVIZIO - PERSONALE DI RIFERENZA

Il Concessionario rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite della Stazione appaltante e per tutta la durata dell'appalto, le seguenti figure referenti (più funzioni possono essere coperte da una stessa figura):

- referente per i rapporti tra stazione appaltante e ditta aggiudicataria: figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti l'aggiudicatario per l'esecuzione dell'appalto e ne sia responsabile; detta figura dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento dei servizi, da rendersi per via telefonica e, ove necessario, dovrà garantire la presenza presso la sede dei servizi entro un'ora dalla chiamata; tale figura, inoltre, dovrà avere poteri decisionali e di intervento immediati e diretti in caso di eventi imprevisti;
- 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, sia per la redazione dei menù che per ogni altro aspetto inerente ai requisiti nutrizionali;
- 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.

Per le figure di cui alle lett. a) b) c) la ditta, nel *progetto tecnico*, dovrà indicare il nominativo, il titolo di studio e gli anni di servizio per il ruolo ricoperto.

I nominativi indicati dovranno essere confermati e comunicati dalla ditta aggiudicataria al Comune entro 10 gg dall'avvio del servizio.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

ART. 19) LA FORMAZIONE E L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Nell'ottica di promuovere lo sviluppo di abilità, conoscenza e capacità, tenendo conto della tipologia degli utenti, la ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la formazione/aggiornamento del personale impiegato, anche di quello dipendente del Comune di Asola, nei servizi oggetto del presente appalto.

La formazione/aggiornamento sono da espletarsi al di fuori dell'orario di servizio e senza alcun compenso da parte del Comune, su temi principali inerenti le attività da svolgere.

L'attività di formazione e aggiornamento deve ottemperare alle normative vigenti in materia in tema di tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, delle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato. Tra gli argomenti da trattare dovrà essere ricompresa anche la conoscenza del presente capitolato d'oneri.

La ditta dovrà inserire nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* il piano formativo del primo anno di affidamento distinto dal piano per gli anni successivi al primo, specificando le modalità che saranno adottate per valutazione delle necessità formative per la formazione in itinere.

Il piano formativo (del primo anno e per gli anni successivi al primo) dovrà indicare: argomento trattato, a chi è rivolto, n. ore, periodo di svolgimento.

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

Si precisa che la ditta dovrà garantire un monte ore annuo minimo di formazione specifico per ogni mansione come di seguito indicato:

- cuoco/a: minimo 15 ore
- addetto/a servizi mensa: minimo 10 ore
- addetto al trasporto: minimo 5 ore
- referente per i rapporti tra stazione appaltante e ditta aggiudicataria: minimo 10 ore
- referente aspetti nutrizionali: minimo 10 ore.

Entro il primo mese di servizio la ditta aggiudicataria dovrà garantire, per ogni addetto/a, la formazione del personale prevista per legge (igiene e sicurezza alimentare, rischi specifici per i lavoratori nelle attività di cucina e utilizzo dei DPI).

ART. 20) VARIAZIONI E REINTEGRI DI PERSONALE

L'organigramma dichiarato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, (inclusi i nominativi di quello referente) deve essere quello effettivamente operativo almeno per il primo anno di affidamento.

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

Prima dell'avvio dell'appalto la ditta aggiudicataria comunica per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'affidatario è tenuto a sostituirlo entro 24 ore. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati alla stazione appaltante.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

ART. 21) IL PERSONALE E GLI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Il personale impiegato e che a qualsiasi titolo presterà la sua attività nell'ambito dell'organizzazione data al servizio dalla Ditta aggiudicataria non avrà, sotto alcun profilo, rapporti con l'Ente committente.

La Ditta aggiudicataria assicurerà le prestazioni con proprio personale avente i requisiti professionali e tecnici di cui al precedente art. 17) e seguenti, regolarmente assunto, e pertanto solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi, previdenziali, oneri antinfortunistici ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali. Nessun rapporto diretto con la stazione appaltante potrà mai essere configurato, né potrà essere posto a carico della stessa alcun diritto di rivalsa o indennizzo.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al personale della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio. La Ditta sarà unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale od essere provocati a terzi nell'espletamento del servizio e dovrà contrarre idonee polizze assicurative antinfortunistiche e di responsabilità civile, come meglio descritta al successivo articolo 35), in modo da garantire ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dalle attività e dal rapporto di servizio.

La Ditta deve provvedere a proprie spese a dotare il personale di tesserino di riconoscimento.

La ditta dovrà altresì provvedere a fornire a tutto il personale, compreso quello dipendente dal Comune, il vestiario e gli indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei confronti del suddetto personale il contratto collettivo nazionale di lavoro del comparto di appartenenza ed eventuali accordi integrativi territoriali, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale ed assicurativo. In particolare sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata ed il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici così come previsti dal contratto nazionale di lavoro.

La ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle disposizioni in vigore in merito alla salvaguardia del posto di lavoro del personale già operante nella struttura al momento dell'aggiudicazione.

In tal senso si allega *prospetto del personale del gestore uscente* (allegato 7) nei cui confronti la ditta aggiudicataria è tenuta ad applicare la clausola di salvaguardia.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad indicare al suo interno un responsabile del servizio per gli aspetti gestionali organizzativi, quale interlocutore unico, responsabile durante le ore di lavoro per ogni problema organizzativo relativo al servizio.

ART. 22) SCIOPERI

Qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa aggiudicataria è tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione alla stazione appaltante. La ditta aggiudicataria si obbliga comunque a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla normativa di riferimento sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi oggetto del presente appalto.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative "di emergenza" come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione Comunale.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

ART. 23) SPECIFICAZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE DIPENDENTE COMUNALE

Il Comune di Asola mette a disposizione per l'espletamento del servizio e assumendosi i relativi costi n. 1 dipendente a tempo pieno (36 ore settimanali) e indeterminato, inquadrato come OPERATORE TECNICO ESPERTO – CUOCA, con oltre vent'anni di servizio sulla refezione in ambito scolastico.

Fermo restando il mantenimento del rapporto di lavoro con il Comune di Asola, la gestione funzionale dell'operatore compete alla ditta aggiudicataria, la quale dovrà altresì provvedere alla sua formazione e alla fornitura di vestiario e DPI.

Eventuali assenze inferiori ai 15 giorni per una qualsiasi causa da parte del personale comunale nell'arco di tempo di vigenza del contratto, non comporteranno per l'Ente l'obbligo di sostituzione del medesimo, ma competerà alla ditta aggiudicataria il rimpiazzo di altrettante figure professionali, senza alcun costo a carico dell'Ente. In caso di sostituzione per periodi superiori ai 15 giorni, previa verifica con il responsabile del procedimento della effettiva esigenza di sostituzione, sarà riconosciuto alla Ditta aggiudicataria il corrispettivo orario per sostituzioni, che dovrà essere in linea con i prezzi di mercato.

ART. 24) PROGETTI DI INSERIMENTO LAVORATIVO "PROTETTO"

L'impresa aggiudicataria si impegna a svolgere alcuni dei servizi previsti dal presente appalto anche attraverso l'impiego di persone in condizione di disabilità e/o svantaggio segnalate dal Comune.

Per la definizione di *lavoratore con disabilità e/o svantaggio* si fa riferimento al Regolamento CE n. 2204/2002 del 12 dicembre 2002, all'art. 2 commi f) e g) e al Regolamento UE n. 651/2014 del 17 giugno 2014, all'art. 2 commi 3) 4) e 99); in tale categorie sono ricomprese anche persone che si trovino in condizione di difficoltà socio-economica e ad alto rischio di emarginazione segnalate dai servizi sociali.

L'inserimento delle persone anzi dette avverrà previa analisi congiunta (impresa e Comune) della fattibilità dell'inserimento stesso (compatibilità tipologia svantaggio/caratteristiche della lavorazione, disponibilità di posti lavoro) e sulla base di un progetto individualizzato.

Le modalità attuative dell'intervento a favore della persona inserita (inserimento, tutoraggio, incontri periodici, ecc...) competono all'impresa aggiudicataria. Tali modalità dovranno essere sinteticamente descritte nel *progetto tecnico gestionale-organizzativo* e saranno oggetto di valutazione e attribuzione di punteggio.

ART. 25) MIGLIORIE

E' facoltà della ditta presentare "migliorie" riguardo all'erogazione e/o strutturazione e/o gestione del servizio, senza che ciò ne stravolga l'organizzazione complessiva. Le proposte possono riguardare progetti di miglioramento e/o di innovazione del servizio stesso, di educazione alimentare, di sostenibilità ambientale, avere un carattere sociale e di solidarietà.

Tali migliorie non devono prevedere costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

Le proposte, che andranno inserite nel *Progetto tecnico gestionale-organizzativo*, verranno valutate tenendo conto della qualità del progetto/intervento, della praticabilità e concretezza, delle spese di investimento (da valorizzare) che saranno assunte a carico dalla ditta.

Eventuali interventi strutturali dovranno essere compatibili con la situazione di fatto esistente presso le strutture ed i locali interessati ai servizi.

La ditta dovrà indicare un piano di intervento che definisca i tempi e la modalità di realizzazione di ciascuna proposta migliorativa.

Seguono alcuni esempi, a puro titolo indicativo, di migliorie che possono essere presentate:

- azioni per la progressiva riduzione dell'utilizzo della plastica nelle mense



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

- interventi di educazione alimentare gratuiti nelle scuole e verso i genitori, forme di comunicazione verso la cittadinanza, ecc...
- progetti di riduzione dello spreco e di recupero delle eccedenze alimentari;
- donazione di pacchi alimentari, pasti gratuiti per casi sociali, rinfreschi/buffet;
- erogazione liberale annua a favore del committente;
- servizi aggiuntivi o interventi strutturali finalizzati a introdurre varianti potenzialmente migliorative sul servizio;
- interventi di tinteggiatura dei centri cottura e/o refettori, altro...

ART. 26) AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

La ditta aggiudicataria predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relative alle attività svolte per l'esecuzione dell'appalto e rende disponibile al Committente la documentazione relativa, entro il giorno dell'inizio del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare SCIA sia per i centri cottura che per i refettori/locali di consumo dei pasti, subentrando all'attuale gestore.

La ditta dovrà includere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* un estratto delle procedure di autocontrollo, per attività simili a quelle oggetto del presente appalto, riferite alle procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte e procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare

Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* la ditta dovrà esplicitare le attività di verifica e controllo che verranno poste in essere nel corso della durata dell'appalto, comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio e indicandone frequenza e tipologia.

ART. 27) VIGILANZA E CONTROLLI

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria e gli organismi ad essa preposti possono procedere in ogni momento, luogo e fase di lavorazione, a prelievi d'ufficio allo scopo di controllare la salubrità e l'igiene del prodotto, nonché la rispondenza dello stesso a quanto previsto nell'offerta – progetto, attraverso l'analisi eseguita dal laboratorio pubblico.

Onde permettere l'effettuazione di analisi chimiche e batteriologiche, anche aggiuntive rispetto a quelle effettuate ufficialmente dalla ATS (già A.S.L.) nell'esercizio delle proprie funzioni istituzionali, una porzione di ogni pasto quotidianamente preparato dovrà essere confezionato singolarmente in ogni sua componente e conservato in frigorifero presso lo stesso centro di cottura, per 48 ore, a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione dovrà essere apposta etichetta indicante il tipo di cibo contenuto e la data di confezionamento.

Il riscontrare all'analisi la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti nonché al capitolato di appalto e/o fornitura, come il verificarsi di eventi dannosi alla salute degli utenti, il riscontrare deficienze, irregolarità o inconvenienti nonché il verificare lo scorretto comportamento igienico del personale, determinerà la recessione dal contratto o il pagamento delle penalità nello stesso previste.

La ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari, e la documentazione relativa.

La stazione appaltante si riserva di effettuare, anche con la collaborazione della Commissione Mensa, controlli sull'esecuzione del servizio, nelle modalità previste dal Regolamento Comunale per il funzionamento della Commissione Mensa e delle normative vigenti.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

ART. 28) CONTROLLI SULL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'esecuzione regolare del contratto, nonché le attività di controllo e verifica, saranno effettuate ai sensi dell'art. 114 e 115 del D.Lgs. 36/2023.

L'appaltatore sarà tenuto, a richiesta del responsabile, a relazionare in ordine all'organizzazione delle prestazioni e a tenere conto di eventuali suggerimenti che non importino maggiori oneri finanziari.

ART. 29) DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 30) CORRISPETTIVO

Il corrispettivo dovuto è quello risultante dall'offerta "costo-pasto" della Ditta aggiudicataria moltiplicato per il numero di pasti che mensilmente vengono prodotti.

Con tale corrispettivo il prestatore del servizio si intende compensato di qualsiasi suo avere, senza alcun diritto di pretendere dal Comune di Asola nuovi e maggiori compensi per i servizi svolti.

Il pagamento del corrispettivo avverrà mensilmente, previa presentazione di regolare fattura, debitamente vistata dal Responsabile del Servizio, a seguito di valutazione circa la corretta e regolare esecuzione del servizio.

Sarà cura dell'operatore economico aggiudicatario dell'appalto compilare un prospetto riepilogativo dei pasti effettivamente erogati ogni mese e suddivisi per asilo nido, scuola dell'infanzia, primarie, e presentare la fattura possibilmente entro il ventesimo giorno del mese successivo a quello in cui si è svolto il servizio.

Le fatture verranno liquidate entro i termini di legge dalla data di ricevimento delle medesime da parte del Comune.

ART. 31) EVENTUALI VARIAZIONI CONTRATTUALI

L'importo complessivo dell'appalto può variare rispetto alle stime e previsioni, in base alle effettive necessità espresse dalla scuola e al calendario e orario scolastico.

Eventuali modifiche del contratto durante il periodo di sua efficacia sono regolamentate dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 32) REVISIONE DEI PREZZI

La revisione del prezzo potrà essere richiesta dopo il primo anno di svolgimento del servizio sulla base dell'indicatore ISTAT e di quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 33) CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'appalto, salva



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda 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 la sua operatività entro giorni quindici, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui la stazione appaltante avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 34) SPESE CONTRATTUALI

L'impresa aggiudicataria, entro il termine indicato nella lettera di comunicazione di aggiudicazione, dovrà consegnare al Comune di Asola i documenti necessari alla stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti (imposta di bollo, diritti fissi di segreteria, imposte di registro, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere:

- cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto, come da precedente art. 33;
- copia delle polizze assicurative previste dall'art. 35;

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria, fatti salvi i diritti del Comune di Asola per il risarcimento dei danni derivanti.

Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune di Asola.

Il Comune di Asola si avvarrà della facoltà di dare avvio all'esecuzione anticipata del contratto in via d'urgenza al fine di garantire il regolare avvio del servizio, secondo le disposizioni di legge.

ART. 35) RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO

L'impresa aggiudicataria 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.

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.

In fase di stipula del contratto o comunque prima dell'inizio dell'attività, l'impresa aggiudicataria dovrà dotarsi e mantenere in vigore per tutta la durata del contratto di apposita polizza R.C.T. e R.C.O. e consegnarla al Comune esibendo quietanza a comprova del pagamento.

In particolare il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- la copertura di tutti i rischi da responsabilità civile per danni verso terzi (RCT/O) – includendo nei terzi anche il Committente e i prestatori di lavoro - derivanti dall'espletamento delle attività previste dal presente appalto compresa la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni qualsiasi altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto, con un massimale assicurato pari ad € 5.000.000,00;
- la copertura di tutti i rischi da responsabilità civile verso terzi (RCT/O) derivanti dall'uso dei beni di terzi in consegna e custodia all'Assicurato (impresa aggiudicataria) cagionati dal fatto od omissione



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

di persone, dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo dell'appaltatore o di soggetti terzi che abbiano avuto accesso ai locali, con un massimale assicurato pari ad € 5.000.000,00;

- **RISCHIO LOCATIVO** (se non ricompreso nella RCT): la copertura, nei casi di responsabilità, per danni diretti e materiali alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio, furto e atti vandalici;

La polizza dovrà contenere almeno i seguenti massimali per sinistro, per i danni a cose e/o persone, nonché quelli relativi alla responsabilità civile della Ditta appaltatrice verso i terzi e verso i prestatori di lavoro:

R.C.T.	PER SINISTRO	€ 3.000.000,00
R.C.T.	PER PERSONA	€ 3.000.000,00
R.C.T.	PER DANNI A COSE	€ 3.000.000,00

R.C.O.	PER SINISTRO	€ 3.000.000,00
R.C.O.	PER PERSONA	€ 3.000.000,00

In particolare la polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia al diritto di rivalsa a qualsiasi modo, verso il Comune di Asola e/o i suoi dipendenti, collaboratori ed incaricati.

La ditta è tenuta a consegnare al Comune 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 appalto.

L'operatività o meno delle prescritte coperture assicurative, così come l'eventuale inesistenza o inoperatività della polizza RCT/RCO 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.

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

La stipulazione della polizza sopracitata non solleva in ogni caso l'impresa da ulteriori e maggiori responsabilità/danni che dovessero derivare dal servizio.

ART. 36) DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del presente contratto la Ditta dovrà eleggere il proprio domicilio in Asola.

ART. 37) PERIODO DI PROVA

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di quattro mesi.

Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria sempre che l'offerta sia rispondente alle esigenze del servizio.

ART. 38) PENALITA'

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dal Comune.



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

La ditta appaltatrice ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato o a quanto dichiarato in sede di gara nel progetto organizzativo-gestionale, è tenuta al pagamento di sanzioni così quantificate in base alla gravità del disservizio:

- € 250,00 (per ogni ricorrenza) per ogni requisito previsto dal capitolato o dal progetto organizzativo-gestionale non rispettato;
- € 300,00 (per ogni ricorrenza) nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura prevista dalle Linee Guida in materia di nutrizione vigenti e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- € 300,00 (per ogni ricorrenza) nel caso di ritardo nella consegna e/o distribuzione dei pasti superiore ai 15 minuti;
- € 1.000,00 (per ogni ricorrenza) nel caso di non corrispondenza delle temperature previste dalla normativa vigente;
- € 1.000,00 (per ogni ricorrenza) nel caso di fornitura non conforme alle caratteristiche merceologiche previste, con possibilità da parte dell'Ente Locale, al fine di garantire il regolare espletamento del servizio, di approvvigionarsi presso altri fornitori con spese a carico della ditta;
- € 1.000,00 (per ogni ricorrenza) nel caso di mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti, orari che verranno comunicati all'inizio di ogni anno scolastico non appena definiti dai Dirigenti Scolastici competenti;
- € 1.000,00 (per ogni ricorrenza) nel caso di fornitura di pasti diversi da quelli previsti nei menù o concordati con l'apposita Commissione Mensa Comunale e senza che le variazioni siano state preventivamente comunicate;
- € 300,00 (per ogni ricorrenza) nel caso di mancato reintegro delle dotazioni strumentali;
- € 500,00 (per ogni ricorrenza) nel caso di intervento manutentivo "non tempestivo" o comunque non conforme a quanto dichiarato in sede di gara nel progetto organizzativo-gestionale;
- € 1.000,00 nel caso di mancata sostituzione di attrezzature non più riparabili;
- € 3.000,00 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate.

L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penalità è comunicata all'aggiudicatario tramite posta elettronica certificata o raccomandata A/R.

L'aggiudicatario 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.

La ditta aggiudicataria provvederà al versamento della penalità tramite bonifico alla tesoreria comunale; ovvero il Comune di Asola potrà rivalersi in sede di liquidazione della fattura di riferimento.

ART. 39) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà della stazione appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
- c) concessione in subappalto, totale o parziale, dei servizi;
- d) grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato del servizio;
- e) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- f) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- g) non attuazione del progetto presentato;
- h) per motivi di pubblico interesse;



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

i) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre.

Il Comune potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal codice civile.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalla stazione appaltante, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

ART. 40) CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie tra Committente e affidatario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'affidatario 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 dell'affidamento.

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.

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

ART. 41) RISPETTO D. LGS. 81/2008, D.LGS. 196/2003 e L. 68/1999

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- nel rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008, e s.m.i. A tal fine dovrà comunicare, al momento della stipulazione del contratto, il nominativo del responsabile per la sicurezza e del medico competente.
- nel rispetto delle disposizioni previste dal Regolamento UE 2016/679 sulla Protezione dei Dati Personali; in particolare l'aggiudicatario s'impegna a custodire, secondo le regole e modalità ivi previste, i dati personali degli utenti, a non diffondere informazioni inerenti i medesimi di cui possa venire in possesso nel corso del servizio, oltre a quanto più oltre specificato;
- nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/1999 avente ad oggetto il collocamento dei disabili.

In riferimento agli obblighi inerenti la sicurezza sul lavoro, si precisa che la ditta appaltatrice dovrà fornire agli operatori, sia dipendenti della ditta che dipendenti dal Comune, tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto disposto dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81, provvedendo a tutti gli adempimenti previsti in materia dalla suddetta legge, inclusa la periodica sostituzione al bisogno e la verbalizzazione dell'avvenuta consegna. L'appaltatore è tenuto allo svolgimento puntuale degli adempimenti previsti in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008, la cui mancata effettuazione nei termini sotto definiti costituisce grave inadempimento agli obblighi contrattuali.

Il Comune a mezzo dei propri uffici garantirà la redazione e l'aggiornamento del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI – allegato 8), nonché la redazione e l'aggiornamento del Documento di Valutazione Rischi (DVR) inerente esclusivamente la struttura e i suoi impianti fissi.

Con riferimento alla Protezione dei Dati Personali (Reg. UE 2016/679) si precisa che il Comune di Asola, titolare dei dati personali e sensibili relativi agli utenti del servizio mensa, designerà la ditta aggiudicataria Responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto. La ditta aggiudicataria dovrà indicare al Comune di Asola, al momento della stipula del



Città di Asola

Provincia di Mantova

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

contratto, il nominativo del Responsabile per la protezione dei dati (RPD) e degli incaricati del trattamento dei dati personali e sensibili conferiti e/o acquisiti per l'espletamento dei servizi.

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del Regolamento UE 679/2016 "Regolamento generale sulla protezione dei dati" e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato.

La ditta si impegna altresì ad integrare le proprie procedure con quelle contenute nel Documento Programmatico per la Sicurezza (DPS) della stazione appaltante.

I dati conferiti dalla stazione appaltante alla ditta aggiudicataria, classificati come personali e sensibili ai sensi del Regolamento UE 679/2016, riguarderanno unicamente le informazioni necessarie allo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto. I dati comunicati e/o acquisiti dovranno essere restituiti integralmente al Comune di Asola alla scadenza del contratto.

ART. 42) TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformarsi a quanto previsto dall'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della legge n. 136 del 13/08/2010, come modificata dal decreto legge 12/11/2010 n.187, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 17/12/2010 n. 217 e s.m.i., pena la nullità del contratto, al fine di garantire la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.

ART. 43) NORME FINALI

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

- alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti;
- al D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- alle norme (vigenti e future) in materia di ristorazione collettiva, nei servizi oggetto del presente affidamento, 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.

ALLEGATI

Risultano parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1 - Linee di indirizzo in materia di ristorazione scolastica
- Allegato 2 – Ricettario linee indirizzo
- Allegato 3 - Linee indirizzo ristorazione 0-3 anni - Crescere con gusto
- Allegato 4 - Linee di indirizzo per l'allestimento di diete speciali per motivi sanitari nella ristorazione collettiva
- Allegato 5 - Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica
- Allegato 6 – Menù primavera/estate in vigore
- Allegato 7 – Elenco personale uscente
- Allegato 8 - DUVRI