



# CAPITOLATO<sup>1</sup>

allegato al Bando di gara  
per l'affidamento dei servizi di  
ristorazione collettiva

dal 1° settembre 2026 al 31 agosto 2030

<sup>1</sup> Quale disciplina puntuale della modalità con cui la controparte contrattuale deve eseguire il servizio, questo capitolato esprime la progettazione del servizio (art. 41 CCP, comma 12) e contiene le "condizioni contrattuali" [art. 82 CCP, comma 1 lett. d)]  
Questo capitolato è redatto alla luce della norma UNI 11407:2020 relativa ai Servizi di ristorazione collettiva

## Indice

Parte I - Definizioni.....	4
Articolo 1 - Definizioni.....	4
Parte II - Elementi del contratto.....	7
Articolo 2 - Inquadramento generale.....	7
Articolo 3 - Tipologia dell'Utenza.....	7
Articolo 4 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari.....	7
Articolo 5 - Utenze, calendario e numero pasti.....	8
Articolo 6 - Specifiche della fornitura.....	8
Articolo 7 - Specifiche del servizio.....	9
Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale.....	10
Articolo 8 - Aspetti generali.....	10
Articolo 9 - Tutela dei lavoratori.....	11
Articolo 10 - Sicurezza nei luoghi di lavoro.....	11
Articolo 11 - Clausola sociale.....	11
Articolo 12 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	12
Articolo 13 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti.....	13
Articolo 14 - Variazione e reintegri del personale.....	13
Articolo 15 - Personale referente.....	13
Articolo 16 - Formazione, addestramento e aggiornamento.....	14
Parte IV - Specifiche della fornitura – Materie prime e dotazioni.....	15
Articolo 17 - Materie prime alimentari per i servizi scolastici.....	15
Articolo 18 - Materie prime alimentari per il servizio domiciliare.....	17
Articolo 19 - Beni non alimentari.....	18
Parte V - Specifiche della fornitura – Strutture produttive.....	20
Articolo 20 - Il centro cottura dell'Organizzazione.....	20
Parte VI - Specifiche del servizio – Confezionamento e trasporto dei pasti.....	20
Articolo 21 - Servizi scolastici.....	20
Articolo 22 - Servizio di pasti a domicilio.....	20
Articolo 23 - Il trasporto in legame.....	21
Parte VII - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione.....	22
Articolo 24 - Servizi scolastici.....	22
Parte VIII - Specifiche del servizio – Prevenzione dello spreco alimentare.....	22
Articolo 25 - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi.....	22
Articolo 26 - Progetto frutta a merenda.....	23
Parte IX - Specifiche del servizio – Regimi Alimentari.....	23
Articolo 27 - <i>I menù e la composizione dei pasti scolastici</i> .....	23
Articolo 28 - Pasti a domicilio.....	25
Parte X - Specifiche del servizio – Le diete speciali.....	26
Articolo 29 - Servizio scolastico.....	26
Articolo 30 - <i>Altri servizi</i> .....	27



Parte XI - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti.....	27
Articolo 31 - La prenotazione dei pasti scolastici.....	27
Articolo 32 - La prenotazione dei pasti a domicilio.....	27
Parte XII - Specifiche del servizio – Sicurezza Alimentare.....	28
Articolo 33 - L'autocontrollo igienico sanitario.....	28
Articolo 34 - Le attività di sanificazione.....	29
Parte XIII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni.....	29
Articolo 35 - Le manutenzioni.....	29
Parte XIV - Disponibilità dei beni funzionali al servizio affidato.....	30
Articolo 36 - Beni mobili ed immobili.....	30
Articolo 37 - Tabella di ammortamento.....	30
Parte XV - Migliorie.....	30
Articolo 38 - Migliorie.....	30
Parte XVI - Elementi economici.....	32
Articolo 39 - Corrispettivo.....	32
Articolo 40 - Prezzo per interventi a richiesta.....	32
Articolo 41 - Modalità di pagamento.....	32
Articolo 42 - Cessione del credito.....	32
Articolo 43 - Revisione dei prezzi dei pasti.....	33
Articolo 44 - Versamenti al Committente.....	33
Parte XVII - Regolarità dell'esecuzione.....	34
Articolo 45 - Verifiche di conformità.....	34
Articolo 46 - Monitoraggio "REVIEW".....	34
Articolo 47 - Penali.....	35
Articolo 48 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali.....	38
Parte XVIII - Disposizioni amministrative.....	38
Articolo 49 - Dati dell'Organizzazione.....	38
Articolo 50 - Garanzia definitiva.....	38
Articolo 51 - Esonero di responsabilità per il Committente.....	39
Articolo 52 - Assicurazioni.....	39
Articolo 53 - Subappalto.....	39
Articolo 54 - Cessione del contratto.....	40
Articolo 55 - Salvaguardia dell'equilibrio contrattuale se l'inizio di esecuzione del contratto fosse successivo al 1° novembre 2026 (salvaguardia richiesta dall'Organizzazione).....	40
Articolo 56 - Salvaguardia dell'equilibrio contrattuale in corso di esecuzione del contratto (salvaguardia richiesta dal Committente).....	40
Articolo 57 - Modifiche del contratto in corso di esecuzione.....	40
Articolo 58 - Specifiche cause di risoluzione di diritto del contratto.....	41
Articolo 59 - Coordinamento con il bando.....	41
Articolo 60 - Controversie – Tentativo obbligatorio di conciliazione.....	41



## Parte I - Definizioni

### Articolo 1 - Definizioni

1. **anno**: un periodo di dodici mesi;
2. **anno civile**: periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre;
3. **arredi**: dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
4. **attrezzature**: strumenti, arredi e macchinari necessari per l'esecuzione di specifiche attività;
5. **audit**: vedere "verifiche"
6. **campionamento**: prelievo di campioni di matrici alimentari destinato a verifiche di laboratorio;
7. **CCP**: Codice dei contratti pubblici (Dlgs 31 marzo 2023, n. 36);
8. **centro cottura**: cucina per produzione pasti, anche destinati al trasporto in legame, messa a disposizione dell'Organizzazione dal Committente o dall'Organizzazione;
9. **Committente**: Comune di Concesio;
10. **confezionamento dei pasti (confezionamento secondario)**: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronomie alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
11. **consumatore**: utente
12. **contenitori termici**: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
13. **cucina**: vedere "centro cottura"
14. **detergente**: composto chimico che riduce la tensione superficiale dei liquidi in cui è disciolto, rimuove lo sporco dalle superfici a determinate concentrazioni e temperature;
15. **detergenza**: (o detersione) operazione volta all'eliminazione dai substrati di qualsiasi traccia di sporco presente, in modo da renderli otticamente puliti, tramite un'azione chimica, un'adeguata azione meccanica ed un determinato tempo d'azione, senza alterarne le caratteristiche fisiche;
16. **dieta**: regime alimentare adottato, vario ed equilibrato, quindi non restrittivo e monotono;
17. **disinfettante**: composto chimico ad azione non selettiva, che in condizioni definite è capace di distruggere tutti i microrganismi patogeni, ma non necessariamente tutte le forme microbiche (es. endospore batteriche);
18. **disinfezione**: (o disinfettare) procedura che ha lo scopo di eliminare o distruggere i microrganismi patogeni, ma non necessariamente tutte le forme microbiche (es. endospore batteriche), mediante l'applicazione di idonei agenti fisici o chimici (ad es. calore, disinfettanti);
19. **distribuzione**: vedere "somministrazione";
20. **dotazioni**: strumenti, attrezzature, materiali di consumo necessari per l'esecuzione di specifiche attività all'interno della struttura;
21. **eccedenza**: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
22. **fornitore**: soggetto che fornisce un prodotto o eroga un servizio;



23. **gastronorm (GN):** contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
24. **grammatura:** massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
25. **giorno lavorativo:** giorno diverso dal sabato e festivi;
26. **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;
27. **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;
28. **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;
29. **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;
30. **locale ricezione pasti:** zona adibita a ricevimento e gestione dei pasti trasportati;
31. **locali accessori:** nelle Utenze, locali di supporto ai locali di servizio (es. spogliatoi, magazzini, corridoi);
32. **locali di servizio:** nelle Utenze, locali nei quali vengono svolte le attività produttive;
33. **manutenzione:** vedere definizione prevista dalla norma UNI 11063:2017;
34. **materia prima:** prodotti oggetto di fornitura da parte dell'Organizzazione, destinati ad entrare nel ciclo produttivo anche per essere trasformati;
35. **menù:** proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare;
36. **non conformità:** mancato soddisfacimento di un requisito;
37. **Organizzazione:** fornitore (appaltatore o concessionario) di servizi di ristorazione fuori casa;
38. **pasto:** composizione di uno o più piatti destinati al consumo;
39. **piatto:** singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
40. **porzionamento:** attività mediante la quale viene realizzata la porzione direttamente nella stoviglia che sarà utilizzata per la somministrazione al consumatore;
41. **porzione:** quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto da somministrare al consumatore;
42. **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;
43. **prodotto biologico:** prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento UE 848/2018 e successive modifiche e integrazioni;
44. **prodotto di origine locale:** prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata sia avvenuta nella provincia di Brescia, oppure – se assente prodotto bresciano – dalle Province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova;
45. **prodotto OGM:** prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
46. **prodotto primario:** prodotto alimentare realizzato da imprese operanti nel settore primario



(agricoltura, pesca, allevamento);

47. **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;
48. **Progetto Organizzativo-Gestionale**: proposta tecnica di servizio offerta in gara dai concorrenti nel rispetto delle indicazioni del Bando;
49. **pulizia**: attività che riguarda il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere ed asportare rifiuti, polveri e sporco di qualsiasi natura, dalle superfici;
50. **reclamo**: comunicazione scritta o verbale, generata dagli utenti del servizio, che segnala un motivo di insoddisfazione sulla qualità (anche solo percepita) del servizio;
51. **refettori di consumo (o sezione di distribuzione o terminali di distribuzione)**: punti di distribuzione dei pasti;
52. **residuo alimentare**: piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato;
53. **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;
54. **ricettario**: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli ingredienti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
55. **ristorazione collettiva**: ristorazione fuori casa definita da un contratto tra Committente e fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il Committente determina i requisiti del servizio di ristorazione;
56. **sanificazione**: attività che riguarda il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere salubre un determinato ambiente o superficie mediante le attività di pulizia, di detergenza e/o la successiva disinfezione;
57. **somministrazione**: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
58. **stoviglie**: piatti, posate, bicchieri, brocche ed altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
59. **terminale di distribuzione**: Utenza che riceve pasti trasportati in legame;
60. **utente (o consumatore)**: cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione fuori casa predeterminato dal Committente;
61. **Utenza**: qualunque unità funzionale alle attività in appalto o in concessione (esempio: scuola, centro cottura) resa disponibile dal Committente;
62. **verifiche**: valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni e prove.



## Parte II - Elementi del contratto

### Articolo 2 - Inquadramento generale

1. Il Committente affida in appalto la gestione del servizio di ristorazione collettiva per il Comune di Concesio.
2. Il servizio consiste in:
  - a. produzione pasti presso il centro cottura messo a disposizione dall'Organizzazione;
  - b. trasporto e distribuzione di pasti per le sedi indicate nella *Parte II – Articolo 3*.
3. L'affidamento inizia il 1° settembre 2026 e termina il 31 agosto 2030.
4. L'importo stimato<sup>2</sup> a valori costanti (di prezzo e numero dei pasti) del contratto è di 2.588.000,00 EUR<sup>3</sup> al netto dell'IVA.

### Articolo 3 - Tipologia dell'Utenza

1. L'utenza del servizio di ristorazione è composta da:
  - a. alunni frequentanti la scuola dell'infanzia,
  - b. alunni frequentanti la scuola primaria,
  - c. adulti coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica,
  - d. adulti utenti del servizio pasti a domicilio,
2. Per il principio di universalità della ristorazione nonché ai sensi dell'art. 120 CCP, comma 1, lettera a), il contratto è eseguito a favore di tutti gli utenti via via ammessi dal Committente<sup>4</sup>.

### Articolo 4 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari

1. Questo capitolato disciplina un servizio in assenza di emergenze epidemiologiche.
2. L'insorgere di emergenze epidemiologiche ("servizio in emergenza") richiede soluzioni dedicate, con conseguente rinegoziazione del contratto ai sensi dell'art. 120 CCP, comma 1, lettera a).

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Scuola dell'Infanzia "Cà de Bosio"	Via Sabin, 6	Trasporto, consegna e distribuzione de pasti al tavolo, riassetto e pulizia	12.00
Scuola dell'Infanzia "Costorio"	Via Santa Giulia, 9		
Scuola dell'Infanzia "San Vigilio"	Via Galilei, 42		
Scuola dell'Infanzia "Paolo VI"	Via Pascoli, 6		12.00 13.00 <sup>5</sup>
Scuola Primaria "San Vigilio"	Via Mazzini, 55		12.00
Scuola Primaria "Sant'Andrea" (polo)	Via Camerate, 5		
Pasti a domicilio	(forniti dal Comune)	Trasporto e consegna pasti a domicilio	dalle 10.30 alle 12.30

- 2 Ai sensi dell'art. 120 CCP, comma 9, è stabilita la tolleranza (in diminuzione) del "quinto" dell'importo stimato del contratto
- 3 Sono inclusi nell'importo stimato del contratto gli oneri di sicurezza relativi alle interferenze (determinati dal Committente in 300,00 EUR annui al netto dell'IVA, come indicato in *Allegato S4 – DUVRI*)
- 4 Il conseguente aumento dei pasti non sottostà ad alcuna limitazione percentuale rispetto all'importo contrattuale stimato; riguardo alla salvaguardia dell'equilibrio contrattuale si veda l'*Articolo 56 -Salvaguardia dell'equilibrio contrattuale in corso di esecuzione del contratto (salvaguardia richiesta dal Committente)*
- 5 Servizio su due turni



## Articolo 5 - 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 pasti<sup>6</sup>, 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 l'Organizzazione.
3. Il numero totale annuo dei pasti presunti è indicativo, valido per la quantificazione dell'importo stimato del contratto 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 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 all'Organizzazione entro l'orario di normale prenotazione (*Parte XI - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti*);
  - b. rientrano nel rischio di impresa tipico della ristorazione, sicché all'Organizzazione 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; l'Organizzazione ha l'obbligo di uniformare il termine del servizio alle esigenze della Direzione didattica, informandone il Committente.

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Calendario indicativo	Pasti anno
Scuola dell'Infanzia "Cà de Bosio"	72	72	72	72	72	-	-	da settembre a giugno <sup>7</sup>	11.854
Scuola dell'Infanzia "Costorio"	23	23	23	23	23	-	-		3.786
Scuola dell'Infanzia "San Vigilio"	93	93	93	93	93	-	-		15.311
Scuola dell'Infanzia "Paolo VI"	72	72	72	72	72	-	-		12.700
Scuola Primaria "San Vigilio"	207	207	207	207	207	-	-	da settembre a giugno	32.043
Scuola Primaria "Sant'Andrea" (polo)	127	127	127	127	127	-	-		19.659
Pasti a domicilio	35	35	35	35	35	20	20	tutto l'anno	11.210
<b>Totale pasti<sup>8</sup></b>									<b>106.563</b>

## Articolo 6 - Specifiche della fornitura

1. Le forniture che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:
  - a. personale per attività di cucina – presso il centro cottura del Committente, l'Organizzazione deve avvalersi delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi previsti dall'Articolo 4 -Utenze, indirizzi, servizio ed orari e in funzione dei requisiti previsti nella *Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale*;
6. Comprendendo anche l'eventuale azzeramento dei pasti nelle scuole primarie per introduzione del modulo orario scolastico antimerdiano o per soppressione di classi disposta a seguito di provvedimenti per il dimensionamento della rete scolastica
7. Per gli alunni del primo anno è prevista la possibilità di posticipare l'inizio della presenza in mensa
8. Il numero totale dei pasti è utilizzato per la quantificazione dell'importo stimato dell'appalto. Il valore presentato per ogni Utenza non necessariamente coincide con il valore calcolabile dai pasti dettagliati nel calendario settimanale. Quest'ultimo è destinato a favorire le imprese partecipanti nella strutturazione del progetto organizzativo del servizio





- b. personale e mezzi per attività di trasporto e consegna – deve esserne garantita disponibilità tale da assicurare il rispetto dei requisiti indicati nell' *Articolo 13 -Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti* e nell' *Articolo 23 -Il trasporto in legame*;
- c. personale per attività dei terminali di distribuzione – l'Organizzazione deve fornire personale addetto alla distribuzione pasti nelle Utenze scolastiche, in riferimento all' *Articolo 12 -Personale addetto alla somministrazione dei pasti*, all' *Articolo 4 -Utenze, indirizzi, servizio ed orari*;
- d. personale referente – come riportato all' *Articolo 15 -Personale referente*;
- e. materie prime alimentari – comprendendo le materie prime necessarie alla realizzazione delle diete speciali, sia terapeutiche, sia etico-religiose;
- f. beni non alimentari: l'Organizzazione deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari (*Articolo 19 -Beni non alimentari*);
- g. centro cottura - l'Organizzazione deve disporre di un centro cottura rispondente ai requisiti previsti all' *Articolo 20 -Il centro cottura dell'Organizzazione*;
- h. fornitura di quanto necessario al confezionamento dei pasti destinati al trasporto (*Parte VI - Specifiche del servizio – Confezionamento e trasporto dei pasti*);
- i. reintegri 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;
- j. dotazioni per il personale: l'Organizzazione 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;

## Articolo 7 - Specifiche del servizio

1. La ristorazione, quale *servizio pubblico essenziale* ai sensi della L. 12 giugno 1990, n. 146, è eseguita anche in caso di sciopero, seppur mediante soluzioni gestionali ed organizzative *ad hoc* concordate con il Committente, tenuto conto che:
  - a. in caso di sciopero del personale non dell'Organizzazione: il pasto deve essere completo;
  - b. in caso di sciopero del personale dell'Organizzazione: è ammesso il pasto in "legame freddo".
2. L'Organizzazione deve eseguire quanto segue:
  - a. fornitura di materie prime alimentari e non, per la fornitura di pasti - l'Organizzazione 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 – Materie prime e dotazioni*) per tutte le materie prime necessarie ai servizi da erogare;
  - b. produzione di pasti e diete speciali, in base alle prenotazioni;
  - c. consegna di pasti nelle sedi e nei modi indicati alla *Parte VII - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione*;
  - d. trasporto in legame fresco-caldo di pasti e diete speciali per la ristorazione scolastica ed in legame freddo per la ristorazione a domicilio (riferimenti: *Parte VI - Specifiche del servizio – Confezionamento e trasporto dei pasti*) per tutte le Utenze e come precisato nell' *Articolo 4 -Utenze, indirizzi, servizio ed orari* e nell' *Articolo 5 -Utenze, calendario e numero pasti*;
  - e. allestimento dei tavoli, porzionamento e distribuzione dei pasti come precisato nell' *Articolo 4 -Utenze, indirizzi, servizio ed orari* e nella *Parte VII - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione*;
  - f. riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione dei locali nelle sedi indicate nell' *Articolo 4 -Utenze, indirizzi, servizio ed orari*, comprendendo le attrezzature ivi presenti, nonché gli arredi

e le dotazioni necessarie al servizio, comprese le stoviglie (riferimento *Articolo 34 -Le attività di sanificazione*);

- g. raccolta differenziata dei rifiuti in tutti i terminali di distribuzione, con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nel territorio comunale;
- h. monitoraggio infestanti ed eventuali interventi di disinfestazione in tutti i terminali di distribuzione;
- i. manutenzioni di attrezzature, arredi, locali ed impianti di tutte le Utenze come specificato alla *Parte XIII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni*;
- j. redazione di menù in riferimento alla *Parte IX - Specifiche del servizio – Regimi Alimentari*;
- k. campionamenti ed analisi in riferimento all' *Articolo 33 -L'autocontrollo igienico sanitario*;
- l. gestione del sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, messo a disposizione da Committente in riferimento alla *Parte XI - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti*
- m. SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno dell'Organizzazione adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente contratto;
- n. è oggetto di valutazione la presentazione, che l'Organizzazione 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 dell'Organizzazione.

Comune di Concesio



## Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale

### Articolo 8 - Aspetti generali

- Il Committente non dispone di risorse umane dedicate al servizio oggetto del contratto.
- 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 *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 (escluso il personale referente): 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
scuola infanzia	1	cuoco	3°	produzione, gestione ordini, autocontrollo	da lun a ven	8.00-15.00	35
	1	secondo cuoco	5°	produzione, allestimento pasti, trasporto	da lun a ven	9.00-14.00	25
	2	addetto servizi mensa	6°	organizzazione, distribuzione, pulizia	da lun a ven	11.30-14.00	25
	1	personale di pulizia	3°	lavaggio, pulizia, prefettori	da lun a ven	12.30-15.00	12,5
	1	addetto servizi mensa	3°	caricamento, trasporto e consegna pasti	da lun a ven	12.00-14.00	10
<b>totale ore utenza</b>							<b>107,5</b>
scuola primaria	1	addetto servizi mensa	6°	apparecchiatura, distribuzione	lun, mar, giov, ven	12.00-14.00	8
	2	addetto servizi mensa	6°	distribuzione, sanificazione e lavaggio	lun, mar, giov, ven	12.30-15.00	20
<b>totale ore utenza</b>							<b>28</b>
<b>totale ore generale</b>							<b>135,5</b>

- Unitamente alla tabella di cui al comma precedente l'Organizzazione inserisce, nel *Progetto*

Appalto dei servizi di ristorazione collettiva

*Organizzativo-Gestionale*, l'organigramma delle funzioni referenti di cui alla *Articolo 15 - Personale referente*

5. L'Organizzazione 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 livello contrattuale (con evidenza del CCNL applicato), orario giornaliero e settimanale, stato della formazione, valutazione della competenza, anche in tema igienico-sanitario, dei singoli addetti.

## **Articolo 9 - Tutela dei lavoratori**

1. Ai fini dell'art. 11 CCP, comma 6, l'Organizzazione deve prontamente segnalare al Committente eventuali ritardi nel pagamento delle retribuzioni al personale dipendente, proprio o dei sub-contraenti.

2. Il Committente ha facoltà di richiedere all'Organizzazione la documentazione attestante gli adempimenti 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.

3. Il Committente ha facoltà di chiedere l'intervento dell'ente statale di vigilanza sul lavoro affinché proceda ad ispezioni e controlli sulle condizioni in cui opera il personale adibito al servizio.

## **Articolo 10 - Sicurezza nei luoghi di lavoro<sup>9</sup>**

1. L'Allegato S4 - DUVRI 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'aggiudicazione sono previsti sopralluoghi congiunti presso le Utenze tra: Committente, Direzione Didattica e Organizzazione 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 dell'Organizzazione, nonché di cartellino di riconoscimento.

4. L'Organizzazione deve rendere disponibile al Committente il proprio Documento di Valutazione dei Rischi<sup>10</sup>, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

5. Per la gestione delle emergenze, l'Organizzazione si deve coordinare con il Committente e con l'Istituto Comprensivo in quanto Enti gestori delle attività negli immobili di competenza.

## **Articolo 11 - Clausola sociale**

1. Nell'Allegato S3 - *Prospetto del personale del gestore uscente* è indicato il personale<sup>11</sup> nei cui confronti l'Organizzazione è tenuta ad applicare la clausola di salvaguardia dell'occupazione prevista anche dai contratti collettivi di lavoro: a tal fine al *Progetto Organizzativo-Gestionale* è allegato il prospetto<sup>12</sup> di assorbimento di tale personale.

2. Se vi fosse la necessità di assunzioni, ai sensi dell'art. 113 CCP, l'Organizzazione è obbligata ad impiegare (fino a) due persone svantaggiate idonee alla mansione - ancorché prive di esperienza professionale nel settore della ristorazione collettiva – qualora segnalate dal Committente, alle

<sup>9</sup> Pena la revoca dell'aggiudicazione, entro la sottoscrizione del contratto d'appalto l'Organizzazione consegna al Committente il Questionario di verifica dell'idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art. 26, comma 1 lett. a) del D.Lgs n. 81/2008 (redatto secondo l'Allegato G1)

<sup>10</sup> Si rammenta che, in caso di subappalti o di subcontratti, l'Organizzazione è tenuta, a proprie cura e spesa, agli obblighi previsti dall'art. 26 Dlgs n. 81/2008

<sup>11</sup> Tale personale è riferito ad un servizio che risulta comunque diverso da quello previsto per il presente affidamento

<sup>12</sup> Il prospetto non è soggetto a valutazione e non è vincolante in quanto la sua attuazione non dipende esclusivamente dall'Organizzazione, essendo influenzata dalle relazioni sindacali post aggiudicazione (gestore uscente-gestore entrante-sindacati- lavoratori). Tuttavia è un utile parametro per consentire al Committente di presidiare l'applicazione della clausola sociale ai sensi dell'art. 102 CCP, comma 2



seguenti condizioni:

- a. il contratto di lavoro dipendente può essere a tempo parziale, di norma non inferiore al 50%<sup>13</sup>;
- b. anche formazione ed addestramento sono a cura ed onere dell'Organizzazione.

3. Per «persone svantaggiate» si intendono:

- a. le persone indicate nell'art. 4, comma 1 della L. n. 381/91<sup>14</sup>;
- b. il «lavoratore svantaggiato» definito dal Regolamento UE n. 651/2014 del 17 giugno 2014 (art. 2 – punto 4)<sup>15</sup>.

4. In caso di ulteriori assunzioni (rispetto alle due persone svantaggiate), l'Organizzazione 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.

5. Al fine di promuovere la parità di genere è attribuito un maggior punteggio ai concorrenti che adottano politiche tese al raggiungimento della parità di genere, comprovata, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, dal possesso della certificazione di cui all'art.46-bis del Dlgs 198/2006.

6. Al fine di promuovere l'occupazione giovanile è attribuito un maggior punteggio ai concorrenti che si impegnano, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, all'assunzione di almeno una nuova figura di età inferiore ai 36 anni, nell'organico previsto per il servizio oggetto di affidamento.

7. Ai sensi dell'art. 1, commi 4 e 7 dell'allegato II.3 del CCP, non vengono previsti ulteriori requisiti di promozione delle pari opportunità o della inclusione lavorativa, sia perché il personale femminile è normalmente già prevalente, sia per non aggravare la gestione, con possibili incrementi dei costi a carico dell'utenza o del Committente, sia, relativamente all'occupazione giovanile, per la necessità di esperienza nella copertura dei ruoli professionali per i quali sono prevedibili nuove assunzioni.

## Articolo 12 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

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

- a. 1/45 per la scuola d'infanzia;
- b. 1/45 per la scuola primaria San Vigilio;
- c. 1/60 per la scuola primaria Sant'Andrea.

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

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

14 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

15 «lavoratore svantaggiato»: chiunque soddisfi una delle seguenti condizioni:

- a) non avere un impiego regolarmente retribuito da almeno sei mesi
- b) avere un'età compresa tra i 15 e i 24 anni
- c) non possedere un diploma di scuola media superiore o professionale (livello ISCED 3) o aver completato la formazione a tempo pieno da non più di due anni e non avere ancora ottenuto il primo impiego regolarmente retribuito
- d) aver superato i 50 anni di età
- e) essere un adulto che vive solo con una o più persone a carico
- f) essere occupato in professioni o settori caratterizzati da un tasso di disparità uomo-donna che supera almeno del 25 % la disparità media uomo-donna in tutti i settori economici dello Stato membro interessato se il lavoratore interessato appartiene al genere sottorappresentato
- g) appartenere a una minoranza etnica di uno Stato membro e avere la necessità di migliorare la propria formazione linguistica e professionale o la propria esperienza lavorativa per aumentare le prospettive di accesso ad un'occupazione stabile



## Articolo 13 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti

1. L'Organizzazione, 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 nell'Articolo 23 -Il trasporto in legame e nella Parte VII - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione.

## Articolo 14 - Variazione e reintegri del personale

1. L'Organizzazione favorisce la stabilità del personale secondo le politiche di riduzione del *turn-over* indicate nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

2. La struttura operativa presentata nel Progetto organizzativo del personale, deve essere garantita almeno per il primo anno di servizio; le difformità saranno oggetto di valutazione nell'ambito del monitoraggio "Review" (Articolo 46 -Monitoraggio "REVIEW").

3. 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.

4. Entro 10 giorni dall'inizio di ogni servizio (o, in caso di variazione, entro i successivi tre giorni) l'Organizzazione comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche.

5. In caso di assenze del personale, le condizioni di esecuzione del servizio devono rimanere inalterate.

6. L'Organizzazione sostituisce entro 24 ore il personale assente: i nominativi dei sostituti devono essere comunicati al Committente prima della messa in servizio.

## Articolo 15 - Personale referente

1. L'Organizzazione rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le figure referenti più oltre descritte (più figure possono essere coperte da una stessa persona).

2. Prima dell'avvio del servizio, l'Organizzazione presenta al Committente i nominativi e, a richiesta, copia dei curricula relativi alle funzioni referenti.

3. Le figure referenti dichiarate devono essere quelle effettivamente operative almeno per il primo semestre di servizio; le difformità saranno oggetto di valutazione nell'ambito del monitoraggio "Review" (Articolo 46 -Monitoraggio "REVIEW").

4. L'Organizzazione 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 Organizzazione – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Organizzazione;
- 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 X - Specifiche del servizio – Le diete speciali*), sia per la redazione dei menù (riferimento *Parte IX - Specifiche del servizio – Regimi Alimentari*) 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 XII - Specifiche del servizio – Sicurezza Alimentare*) 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 VIII - Specifiche del servizio – Prevenzione dello spreco alimentare*);
- 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 16 - Formazione, addestramento e aggiornamento

1. Tutto il personale coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni Utenza (compreso personale non a carico dell'Organizzazione eventualmente coinvolto) deve essere formato.

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 sarà 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 tecnico\*, 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 (\*) dovrà essere garantita dal personale entro il primo mese di servizio per ogni addetto;

d. la pianificazione dovrà 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, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* è illustrato il sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere.

6. Pianificazione della formazione relativa agli anni successivi al primo deve essere resa in copia al Committente entro il mese di settembre.



7. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica del formatore (evidenza della competenza) deve essere messo a disposizione in sede di verifica.

8. Unitamente alla documentazione di cui sopra, l'Organizzazione deve rendere disponibile copia della verifica di apprendimento dei corsi effettuati. Tali documenti potranno essere utilizzati in sede di audit per la verifica dell'effettiva competenza del personale.

## Parte IV - Specifiche della fornitura – Materie prime e dotazioni

### Articolo 17 - Materie prime alimentari per i servizi scolastici

1. L'Organizzazione 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 devono avere le caratteristiche previste dalle linee di indirizzo per la refezione scolastica di ATS di Brescia (scaricabili alla pagina: <https://www.ats-brescia.it/refezione-scolastica>) e dalle loro future versioni.

4. Tale documento ha contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Bando e nei suoi allegati.

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" e dai suoi futuri aggiornamenti, come precisato all'Articolo 17 -Materie prime alimentari per i servizi scolastici (comma 6, lettere b, e, g, m, u), all'Articolo 19 -Beni non alimentari (comma 2, lettere a, e, i, k, l), all'Articolo 23 -Il trasporto in legame (commi 6 e 7), all'Articolo 25 -Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi e all'Articolo 27 -I menù e la composizione dei pasti scolastici (comma 3, in particolare alle lettere d, u).

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 conformemente a quanto indicato all'Articolo 27 -I menù e la composizione dei pasti scolastici:

- a. \*prodotti biologici – L'Organizzazione deve proporre alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
- b. \*prodotti locali - L'Organizzazione può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della provincia di Brescia o – in assenza di prodotto di origine bresciana - delle province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà 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 - L'Organizzazione 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, pere;
- 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. può essere utilizzato pesce congelato/surgelato;
- k. 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;
- l. non è concesso l'utilizzo di verdure di quarta gamma (confezionate pronte per il consumo);
- m. deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni<sup>16</sup> 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;
- 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 dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- q. l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- r. le carni conservate eventualmente presenti nel solo menù scolastico dovranno risultare esenti da conservanti (ad esclusione del prosciutto cotto) e aromi;
- s. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;
- t. gli agrumi ed i loro imballaggi non devono essere trattati con fungicidi ed altri conservanti;
- 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. L'eventuale proposta di materie prime non usuali per i servizi di ristorazione tradizionali (prodotti etnici o *novel food*<sup>17</sup>) deve necessariamente essere autorizzata dal Committente.
8. Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Committente.
9. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al Committente per riceverne preventiva autorizzazione.

16 L'Organizzazione 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

17 "nuovo alimento": qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997, a prescindere dalla data di adesione all'Unione degli Stati membri... *omissis* (Reg. UE 2015/2283, art. 3)



## Articolo 18 - Materie prime alimentari per il servizio domiciliare

1. L'Organizzazione 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 ed i semilavorati necessari alla realizzazione di tutti i servizi devono avere caratteristiche previste dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "*Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", lettera E. *Criteria ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive* e dai suoi futuri aggiornamenti.

4. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione:

- a. prodotti locali – L'Organizzazione può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della provincia di Brescia o – in assenza di prodotto di origine bresciana - delle province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà 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").
- b. prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali – L'Organizzazione può proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali;
- c. 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;
- d. il pesce somministrato non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- e. 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:
  - e.1 legumi secchi,
  - e.2 cipolle, patate, carote, aglio,
  - e.3 mele, pere;
- f. Per la frutta di origine esotica non è prevista l'applicazione del principio di stagionalità;
- g. 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;
- h. può essere utilizzato pesce congelato/surgelato;
- i. è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma (congelate/surgelate) esclusivamente per le referenze in foglia e per i mix di verdure per minestrone;
- j. non è concesso l'utilizzo di verdure di quarta gamma (confezionate pronte per il consumo);
- k. può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- l. l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- m. 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;



n. 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;

o. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

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

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

## Articolo 19 - Beni non alimentari

1. È a cura e spesa dell'Organizzazione la fornitura di quanto è necessario per la regolare esecuzione del contratto.

2. A titolo esemplificativo, tassativo ma non esaustivo, l'Organizzazione fornisce i seguenti beni 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 tecnica completa di caratteristiche qualitative, costruttive e della durata della garanzia e, quando pertinente, della classe energetica<sup>18</sup>:

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, che 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 - devono risultare dedicati al servizio, in riferimento all' *Articolo 23 -Il trasporto in legame*;

c. \*attrezzature<sup>19</sup> e dotazioni<sup>20</sup>, che allo scadere dell'affidamento resteranno di proprietà al Committente:

c.1 gastronorm 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;

c.4 contenitori termici 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 forni a microonde da distribuire uno per utente dei pasti a domicilio;

c.6 dotazioni per la gestione della frutta a merenda (Articolo 26 -Progetto frutta a merenda);

c.7 lavastoviglie di idonea produttività per ognuna delle seguenti scuole: primaria San Vigilio, infanzia San Vigilio, Paolo VI e Sant' Andrea;

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

19 Tutte le attrezzature fornite, siano esse un vincolo di capitolato, siano proposte in migliorìa dall'Organizzazione, devono essere fornite, installate (compresi i collegamenti idraulici ed elettrici eventualmente necessari) e collaudate a dare l'opera completa e funzionante in tutti gli aspetti

20 L'Organizzazione deve verificare, in sede di sopralluogo, l'eventuale presenza di dotazioni, dello stesso genere, di proprietà del Committente; se presenti, queste dovranno essere integrate/sostituite con dotazioni delle caratteristiche previste dal Capitolato, solo quando effettivamente necessario



- c.8 estrattori di vapore per le scuole primaria San Vigilio e infanzia San Vigilio;
- c.9 carrello termico portavivande per il servizio presso le scuole primaria San Vigilio e infanzia Costorio;
- c.10 carrello a pianale basso per il servizio presso la scuola primaria San Vigilio;
- c.11 tavolo in acciaio inox per la primaria Sant'Andrea;
- c.12 armadio per materiali di pulizia per le scuole primaria San Vigilio e infanzia Paolo VI;
- c.13 armadietti per il personale da fornire presso la primaria San Vigilio;
- c.14 miscelatore "a doccia" per i lavandini in zona lavaggio delle scuole primarie San Vigilio e Sant'Andrea;
- d. \*colonnine per microfiltrazione dell'acqua, da fornire, installare (anche per quanto riguarda gli interventi edili ed impiantistici necessari) e mantenere, a cura dell'Organizzazione, presso i refettori di tutte le utenze scolastiche;
- e. materiale monouso (posate, bicchieri, piatti ed eventualmente pellicole di termosigillatura) – dovrà essere compostabile da fornire in caso di necessità (rottura lavastoviglie, impossibilità di garantire operazioni di lavaggio);
- f. strumentazione – l'Organizzazione provvede a fornire ogni Utente di bilancia digitale (da destinarsi alle verifiche delle grammature in fase di distribuzione), termometro digitale (sottoposto a taratura controllata) e calcolatrice; tali strumenti devono risultare idonei alle attività effettivamente svolte e da rendere disponibili anche al Committente e ad i suoi incaricati durante le ispezioni al servizio;
- g. divise da lavoro e DPI – l'Organizzazione 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 dell'Organizzazione; 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 dell'Organizzazione, i Responsabili del Committente, componenti della Commissione mensa e i fornitori che, per necessità, devono attraversare le zone di lavoro);
- k. materiali per la pulizia - detersivi, 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.



## Parte V - Specifiche della fornitura – Strutture produttive

### Articolo 20 - Il centro cottura dell'Organizzazione

1. L'Organizzazione rende disponibile un centro cottura che risponda ai seguenti requisiti:
  - a. essere di proprietà dell'Organizzazione 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;
  - d. essere soggetto ad un contratto di manutenzione programmata e preventiva che ne mantenga con continuità l'idoneità igienico-sanitaria e funzionale.
2. L'Organizzazione deve allegare al *Progetto Organizzativo-Gestionale*, quale presentazione del centro cottura, la seguente documentazione:
  - a. certificato in corso di validità per lo standard ISO 22000 con evidenza che lo stesso centro cottura risulta compreso fra le unità produttive soggette a verifica periodica;
  - b. planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
  - c. potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili e loro giustificazione tecnologica e organizzativa,
  - d. contratto di manutenzione programmata e preventiva di locali, impianti, attrezzature e arredi;
  - e. indicazione del tempo di percorrenza fino al Comune (utilizzando il municipio come destinazione teorica) risultante dal modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps> valutato nell'orario del primo turno del servizio scolastico <sup>21</sup>.

Comune di Concesio



## Parte VI - Specifiche del servizio – Confezionamento e trasporto dei pasti

### Articolo 21 - Servizi scolastici

1. Per il confezionamento dei pasti l'Organizzazione deve tenere conto delle seguenti indicazioni:
  - a. i pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione (riferimento *Articolo 19 - Beni non alimentari, comma 2, lettere c.1 e c.2*);
  - b. tutte le pietanze destinate ad utenti richiedenti diete speciali, per tutte le Utenze, devono essere confezionate in monoporzione (riferimento *Articolo 19 - Beni non alimentari, comma 2, lettera c.3*) 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, lavata, deve essere confezionata in modo da proteggerla da contaminazioni successive durante il trasporto.

### Articolo 22 - Servizio di pasti a domicilio

1. I pasti a domicilio devono essere confezionati in contenitori monoporzione previsti all' *Articolo 19 - Beni non alimentari, comma 2, lettera c.4*) e correttamente identificati.
2. Per gli stessi servizi, in caso di modalità "in emergenza", potranno essere valutate prassi

<sup>21</sup> La commissione giudicatrice verificherà, nel medesimo orario ed utilizzando lo stesso strumento, le dichiarazioni delle imprese concorrenti

Appalto dei servizi di ristorazione collettiva

alternative di confezionamento volte a minimizzare il contatto fra personale dell'Organizzazione e utenti.

## Articolo 23 - Il trasporto in legame

1. Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- 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;
- i contenitori isotermici utilizzati devono essere identificati per destinazione e specifico contenuto;
- i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non permettere contaminazioni di qualunque natura durante il trasporto.

2. L'Organizzazione deve presentare, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il *Piano Organizzativo dei Trasporti dei pasti scolastici* che dia evidenza:

- del numero di automezzi e di viaggi che si intendono prevedere,
- del rispetto degli orari previsti da questo capitolato,
- 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. L'Organizzazione assicura, per ogni Utenza scolastica, un tempo non superiore a:

- 10 minuti, fra inizio del confezionamento secondario ed inizio trasporto,
- 45 minuti, fra inizio trasporto e consegna,
- 15 minuti, fra consegna ed avvio del consumo da parte degli utenti.

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><sup>22</sup> valutato nell'intervallo orario compreso fra le ore 11.00 e le 12.00.

6. La proposta degli automezzi necessari al trasporto dei pasti deve prevedere, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, evidenza<sup>23</sup> dei limiti di emissione anidride carbonica (CO<sub>2</sub>, espressa in g/km) misurati in omologazione.

7. È oggetto di valutazione premiante la proposta a minor impatto ambientale inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* per i mezzi necessari al trasporto dei pasti<sup>24</sup>.

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

23 Verrà 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

24 In caso di fornitura di mezzi a propulsione elettrica, l'onere per la ricarica delle batterie è a totale carico dell'Organizzazione



## Parte VII - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione

### Articolo 24 - Servizi scolastici

1. Gli orari, gli indirizzi e le modalità di distribuzione nelle diverse Utenze scolastiche sono riportati nella *Articolo 4 -Utenze, indirizzi, servizio ed orari*.
2. Per tutti gli utenti il servizio è previsto al tavolo.
3. Il coperto per il servizio scolastico comprende tovaglietta in carta, tovagliolo a 2 veli, piatti (piano e fondo) in melamina, bicchiere in melamina/polycarbonato, posate in acciaio<sup>25</sup>.
4. Per tutte le Utenze scolastiche l'acqua è da predisporre in brocche, approvvigionandola, tramite impianti di microfiltrazione (vedere *Articolo 19 -Beni non alimentari*), dalla rete idrica pubblica.
5. L'Organizzazione concorda 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 VIII - Specifiche del servizio – Prevenzione dello spreco alimentare*.

Comune di Concesio

## Parte VIII - Specifiche del servizio – Prevenzione dello spreco alimentare

### Articolo 25 - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi

1. L'Organizzazione deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari.
2. Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, l'Organizzazione 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 no profit afferenti al terzo e quarto settore 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. Il progetto di fattibilità illustra:
  - a. azioni potenzialmente in grado di impedire la formazione di eccedenze e residui alimentari;
  - b. 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 l'Organizzazione si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema,
  - c. metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente,
  - d. personale referente e responsabilità (di cui alla *Articolo 15 -Personale referente*).
4. Il Committente e l'Organizzazione concordano, attraverso un comportamento improntato a correttezza (art. 1175 Cod. civ.) e buona fede (art. 1375 Cod. civ.), la modalità della

<sup>25</sup> Potranno essere utilizzate le attuali dotazioni di stoviglie in materiale diverso, da ricondurre, con i periodici reintegri, a quelle sopra indicate



Appalto dei servizi di ristorazione collettiva

compartecipazione al beneficio economico generato dalla riduzione strutturale delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi.

## Articolo 26 - Progetto frutta a merenda

1. L'Organizzazione, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, deve proporre un programma per la consegna della frutta, normalmente prevista a fine pasto, per la merenda di metà mattina (progetto "Frutti-Amo") che dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:

- a. modalità di realizzazione, in accordo con il Committente;
- b. dotazioni strumentali necessarie al servizio (a titolo di esempio, coltelli, tagliamela, cucchiaini, contenitori chiudibili per lo sporco);
- c. sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'avvio del progetto;
- d. un sistema di rilevazione del gradimento dell'iniziativa da parte di insegnanti e utenti;
- e. valutazione periodica dei risultati raggiunti;
- f. figure di responsabilità interessate.

2. Il piano "Frutti-Amo" è attivato<sup>26</sup> solo se richiesto dal Committente, con oneri di esecuzione interamente a carico dell'Organizzazione.

## Parte IX - Specifiche del servizio – Regimi Alimentari

### Articolo 27 - I menù e la composizione dei pasti scolastici

1. L'Organizzazione 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 dell'Organizzazione 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 – Materie prime e dotazioni*;
  - b. \* la composizione del pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane<sup>27</sup>; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo; un dolce potrà occasionalmente/settimanalmente sostituire la frutta;
  - c. \* devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni ed ognuno di questi sviluppato su 6 settimane;
  - d. \* in particolare i menù prevedono prodotti biologici per i quali l'Organizzazione 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 dovrà essere espressa in numero di giornate biologiche/menù e non può essere inferiore a 14 giornate/menù e superiore a 20 giornate/menù;
  - e. \* inoltre, i menù possono prevedere la fornitura di prodotti locali. La proposta, che deve essere inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* può comprendere:
    - e.1 carne bovina e avicola,
    - e.2 uova,
    - e.3 verdura,

<sup>26</sup> L'attivazione dipende anche dalla collaborazione di enti autonomi dal Committente, quali l'Istituto comprensivo

<sup>27</sup> In caso di indisponibilità straordinaria della rete idrica deve essere fornita anche acqua in bottiglia



e.4 prodotti lattiero-caseari.

La valutazione tiene conto della qualità complessiva della proposta effettuata e della correttezza di quanto offerto;

f. \* 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 della commissione giudicatrice tiene conto della qualità complessiva della proposta effettuata e della correttezza di quanto offerto;

g. 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;

h. i menù devono risultare opportunamente differenziati<sup>28</sup> per le diverse Utenze scolastiche;

i. la data di attivazione dei nuovi menù per cambio stagione 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;

j. 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 X - Specifiche del servizio – Le diete speciali*;

k. allo scopo di favorirne la diffusione, l'Organizzazione 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;

l. \* ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, DOP, IGP, STG ed equo-solidale delle materie prime;

m. ogni menù deve essere corredato da ricettario:

m.1 del quale deve essere inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* un'esemplificazione relativa ad una settimana a scelta di uno dei menù proposti,

m.2 che preveda le grammature di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), differenziate per fasce di età<sup>29</sup> e non per grado scolastico;

m.3 del quale sia garantita la presenza in ogni cucina/refettorio,

m.4 che risulti sempre aggiornato all'ultima revisione (con evidenza di data e numero di revisione) e quindi risulti completo di ogni ricetta presente nel menù in vigore,

m.5 di cui siano stati formalmente comunicati i contenuti (con firma di accettazione) al responsabile di cucina;

n. \* in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di formati di pasta e specie ittiche previste;

o. \* nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta;

p. \* per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti il riferimento sono le citate linee di indirizzo per la refezione scolastica di ATS di Brescia;

q. almeno mensilmente l'Organizzazione deve proporre menù per una giornata a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);

r. in occasione delle principali festività, ad integrazione di quanto indicato alla precedente lettera, l'Organizzazione - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Committente dei menù differenziati da quelli standard in

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

29 Preferibilmente di intervallo non superiore ai due anni



vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;

- s. con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi potranno essere richiesti menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco), che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni delle citate "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia;
- t. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente;
- u. l'Organizzazione, 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") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
  - u.1 modalità di progettazione, in collaborazione con il Committente, delle ricette da proporre,
  - u.2 test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
  - u.3 sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
  - u.4 metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
  - u.5 figure di responsabilità interessate.

## Articolo 28 - Pasti a domicilio

1. L'Organizzazione deve garantire che i menù necessari al servizio a domicilio rispettino sempre i seguenti requisiti:

- a. sono costruiti nel rispetto dei contenuti del 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;
- b. sono costruiti nel rispetto dei contenuti della *Parte IV - Specifiche della fornitura – Materie prime e dotazioni*.
- c. devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni: autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane;
- d. la data di attivazione del menù primavera-estate è da concordare con il Committente;
- e. devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- f. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte dei formati di pasta e delle specie ittiche previste;
- g. dovrà essere garantita settimanalmente la variabilità di almeno quattro tipologie di frutta;
- h. la composizione del pasto comprende:
  - h.1 un primo piatto a scelta fra tre (con l'ulteriore possibilità di alternativa in bianco o in brodo),
  - h.2 un secondo piatto a scelta fra tre: un piatto di carne, uno di pesce ed uno di formaggio (con scelta fra tre tipi diversi di cui uno locale), con l'ulteriore possibilità di un'alternativa in bianco,
  - h.3 un contorno con la possibilità di scelta fra tre proposte: un piatto di verdura cruda, uno di verdura cotta e purè di patate,
  - h.4 una bevanda a scelta tra acqua (500 ml), succo di frutta (200 ml) e latte UHT monoporzione (200 ml) per gli utenti di pasti a domicilio,
  - h.5 un frutto a scelta 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;
- i. nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* vengono indicate le grammature a cotto<sup>30</sup> che l'Organizzazione propone di utilizzare per tutta la durata del contratto;
- j. settimanalmente, devono essere inserite almeno due proposte di piatto tradizionale della cucina bresciana, una per il primo ed una per il secondo piatto;
- k. in occasione delle principali festività, l'Organizzazione, 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;
- 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 X - Specifiche del servizio – Le diete speciali

### Articolo 29 - Servizio scolastico

1. L'Organizzazione progetta ed eroga le diete speciali 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-religiose che nel tempo verranno richieste dagli utenti;
- b. nella realizzazione di tali menù, l'Organizzazione, 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 soprattutto in occasione di festività e ricorrenze citate nella *Parte IX - Specifiche del servizio – Regimi Alimentari*;
- 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 per la Pubblica Istruzione per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale dell'Organizzazione (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 ha facoltà di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- e. le funzioni dell'Organizzazione 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 sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
- g. l'Organizzazione 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. l'Organizzazione, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti scolastici entro le ore 09.00 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;

<sup>30</sup> Distinguendo fra: primi piatti di pasta, di riso, ravioli, gnocchi, minestre/zuppe, secondi piatti di pesce, di carne, uova, formaggi, salumi, legumi, verdure crude e cotte, condimenti, pane e frutta.



- i. ogni utente scolastico può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico;
- j. 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 per la refezione scolastica" di ATS Brescia;
- k. diete speciali devono essere confezionate conformemente a quanto indicato nella *Parte VI - Specifiche del servizio – Confezionamento e trasporto dei pasti*;
- l. ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.

### **Articolo 30 - Altri servizi**

2. 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 XI - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti**

### **Articolo 31 - La prenotazione dei pasti scolastici**

1. L'Organizzazione riceve le prenotazioni dei pasti entro le ore 9.00 di ogni giorno utilizzando software di gestione delle prenotazioni di cui all'*Articolo 6 - Specifiche della fornitura*.
2. L'Organizzazione dovrà prevedere, presso il proprio centro cottura, la disponibilità di personale e di dotazioni strumentali dedicati alla gestione delle prenotazioni.
3. Allo scopo di facilitare la comunicazione in caso di necessità, l'Organizzazione rende disponibile un indirizzo di posta elettronica, dedicato al Committente.

### **Articolo 32 - La prenotazione dei pasti a domicilio**

1. La prenotazione dei pasti a domicilio viene raccolta dall'Organizzazione entro il venerdì della settimana precedente a quella di effettivo servizio.
2. L'Organizzazione deve, allo scopo, rendere disponibile un modello di menù completo settimanale e predisposto per raccogliere in modo semplice e chiaro le scelte degli utenti.
3. Prima dell'avvio del servizio, con l'anticipo indicato dal Committente, l'Organizzazione predispose in accordo con l'Ufficio servizi sociali un'informativa sulla nuova gestione del servizio che prevede la fornitura di pasti in legume freddo confezionati in contenitori riutilizzabili e la fornitura di forni a microonde.
4. L'Organizzazione è incaricata, oltre che della consegna dei moduli di prenotazione in tempi consoni, del ritiro degli stessi compilati, dell'elaborazione dei dati raccolti e dell'inserimento delle prenotazioni dei singoli utenti nel software di gestione delle prenotazioni indicato dal Committente.
5. Copia della prenotazione fatta deve essere riconsegnata allo stesso utente almeno con il primo pasto della relativa settimana.
6. L'Organizzazione è tenuta ad attivare ogni nuova richiesta entro 24 ore dal ricevimento della comunicazione relativa da parte del Committente.
7. Eventuali annullamenti del servizio (esempio: per ricoveri o decessi) verranno comunicati per iscritto dal Committente, entro le ore 9.30 del giorno del pasto.
8. L'annullamento del servizio per eventi programmati (vacanze, visite mediche, ecc.) verrà comunicato con almeno 3 giorni di anticipo.



## Parte XII - Specifiche del servizio – Sicurezza Alimentare

### Articolo 33 - L'autocontrollo igienico sanitario

1. L'Organizzazione 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. L'Organizzazione deve includere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* un estratto delle procedure di autocontrollo per attività simili a quelle a quelle di questo contratto. 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. L'Organizzazione 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 le acque, indagini chimiche e microbiologiche annuali presso il centro cottura, ed annuali, ma a campione, in ogni Utenza scolastica servita.

Luogo di campionamento	Matrice	Frequenza di campionamento (n° di matrici/anno scolastico)	n° parametri	Frequenza x n° parametri	Parametri	Metodo analitico	Limite analitico O valore guida	Fonte bibliografica O riferimento normativo
<b>Centro Cottura</b>	Uova	2	1	2	Salmonella	.....	.....	.....
	Prosciutto cotto	2	5	10	Coliformi t. Salmonella spp. St. aureus Cl. solfitorid Cl. botulinum	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Primo a base carne	2	3	6	.....	.....	.....	.....
	Secondo a base pesce	3	2	6	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>Comune XXXXX Scuola dell'infanzia</b>	Tampone superficie	2	2	4	.....	.....	.....	.....
	Primo piatto	2	3	6	.....	.....	.....	.....
	Contorno	3	2	6	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>Scuola ....</b>	Acqua di rete	1	5	5	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Totale parametri previsti 45

6. Il verbale di prelevamento campione è trasmesso 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 giorni 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 dell'Organizzazione, con le medesime modalità viste sopra per le indagini pianificate.



## Articolo 34 - Le attività di sanificazione

1. Nei terminali di distribuzione è prevista, a carico dell'Organizzazione, la completa gestione delle attività di sanificazione (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. L'Organizzazione effettua tutte le attività di sanificazione attraverso:
  - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di sanificazione;
  - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di sanificazione.
3. I programmi di sanificazione comprendono e dettagliano:
  - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
  - b. i mezzi adibiti al trasporto;
  - c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati,
  - d. responsabilità.
4. Qualora non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie, l'Organizzazione deve fornire materiale monouso con caratteristiche riportate alla *Articolo 19 - Beni non alimentari*.
5. È sempre responsabilità e onere dell'Organizzazione 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 all'Organizzazione, rilevati di igiene compromessa.

Comune di Concesio



## Parte XIII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni

### Articolo 35 - Le manutenzioni

1. Sono oggetto di manutenzione i locali di servizio ed accessori, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nelle Utenze adibite al servizio.
2. Nel limite del fondo<sup>31</sup> pluriennale di 20.000,00 EUR al netto dell'IVA, sono a carico dell'Organizzazione tutte le manutenzioni ordinarie (programmate e preventive) e straordinarie.
3. Non possono essere imputate al fondo pluriennale le manutenzioni indotte da negligenza dell'Organizzazione.
4. Al termine del contratto, l'eventuale residuo del fondo pluriennale è riversato al Committente anche tramite una trattenuta sul pagamento del corrispettivo dovuto all'Organizzazione.
5. A parte le situazioni di urgenza, ogni intervento di manutenzione è soggetto ad autorizzazione del Committente.
6. Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* è illustrata la pianificazione delle manutenzioni ordinarie e preventive, con dettaglio, per ogni specifico oggetto di intervento, delle azioni da svolgersi e la loro periodicità<sup>32</sup>.
7. L'Organizzazione deve rendere al Committente report semestrale delle attività manutentive realizzate, esemplificazione del quale deve essere inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Appalto dei servizi di ristorazione collettiva

31 "Fondo manutenzioni" costituito dall'Organizzazione

32 Per le dotazioni presenti nei terminali di distribuzione verificate, dai concorrenti, in sede di sopralluogo

## Parte XIV - Disponibilità dei beni funzionali al servizio affidato

### Articolo 36 - Beni mobili ed immobili

1. Prima della sottoscrizione del contratto (o, se anteriore, prima dell'avvio del servizio) il Committente e l'Organizzazione redigono l'inventario iniziale della consistenza e dello stato di manutenzione di attrezzature, arredi, impianti, locali e pertinenze.
2. L'Organizzazione dispone dei beni raccolti nell'inventario iniziale e, alla scadenza del contratto, li riconsegna, al netto dei beni eventualmente dismessi<sup>33</sup>, in condizioni analoghe a quelle d'inizio dell'affidamento.
3. L'Organizzazione risponde dei difetti e dei malfunzionamenti causati dalla sua incuria.
4. A richiesta del Committente nonché alla scadenza contrattuale, le parti verificano le condizioni dei beni: entro i tempi stabiliti dal verbale di verifica, l'Organizzazione reintegra i beni carenti o difformi.
5. Allo scadere del contratto i beni da consegnare al Committente devono essere in condizioni di pulizia, efficienza e funzionamento compatibili con il loro saggio uso.
6. L'inventario finale illustra la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni, distinguendo i beni già presenti nell'inventario iniziale dai beni via via aggiunti.
7. Entro i sessanta giorni prima della scadenza del contratto, l'Organizzazione trasmette al Committente la proposta di inventario finale.

### Articolo 37 - Tabella di ammortamento

1. In relazione ad una eventuale risoluzione del contratto in esito al monitoraggio "REVIEW" (Articolo 46 -Monitoraggio "REVIEW"), l'Organizzazione ha la facoltà, entro<sup>34</sup> la sottoscrizione del contratto, di indicare in una tabella di ammortamento<sup>35</sup> le dotazioni strumentali<sup>36</sup>, per natura ammortizzabili, che ha illustrato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
2. La tabella di ammortamento è accettata dal Committente soltanto dopo averne verificata la congruità, in contraddittorio con l'Organizzazione<sup>37</sup>.

## Parte XV - Migliorie

### Articolo 38 - Migliorie

1. Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* i concorrenti hanno facoltà di indicare migliorie, distinguendole nelle quattro categorie seguenti per le quali sono proposte alcune esemplificazioni non vincolanti:
  - a. migliorie di natura strutturale e/o strumentale<sup>38</sup>:
    - a.1 interventi migliorativi degli arredi nei terminali di distribuzione/refettori;
    - a.2 altre migliorie strutturali e/o strumentali;
  - b. migliorie relative al servizio:
    - b.1 proposta di ulteriori giornate biologiche;

<sup>33</sup> Ogni dismissione di beni deve essere concordata con il Committente

<sup>34</sup> Termine perentorio ossia una volta sottoscritto il contratto non è ammessa la presentazione della tabella di ammortamento

<sup>35</sup> Conforme all'*Allegato G2 - Tabella di ammortamento*

<sup>36</sup> Sono escluse dalla tabella le dotazioni strumentali relative alle "migliorie" eventualmente proposte dall'Organizzazione

<sup>37</sup> In mancanza di congruità, le Parti concordano un adeguamento della tabella di ammortamento

<sup>38</sup> Al fine di effettuare proposta idonea e congrua, si consigliano le aziende concorrenti di effettuare con cura e particolare attenzione rivolta alle attrezzature, il sopralluogo obbligatorio



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 numero di pasti annui consegnati<sup>39</sup> gratuitamente<sup>40</sup> al Committente;

c.2 proposta di fornitura di "pacchi alimentari" contenenti una serie definita ed esplicitata 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 comunale:

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 8.000,00 EUR al netto dell'IVA per iniziative del Committente finalizzate all'educazione alimentare sul territorio;

d.3 altri interventi non compresi nei punti precedenti.

2. Ogni miglioria proposta<sup>41</sup> 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.

4. Le migliorie sono totalmente eseguite a cura e onere dell'Organizzazione.

5. Prima della sottoscrizione del contratto, il Committente ha facoltà di non accettare le proposte di migliorie diverse<sup>42</sup> da quelle sopra esemplificate: indipendentemente dalla valutazione effettuata dalla Commissione giudicatrice, le parti<sup>43</sup> concordano una compensazione a favore del Committente, in natura oppure in denaro (anche mediante riduzione del prezzo già offerto per i pasti).

6. Durante l'esecuzione del contratto il Committente ha facoltà di rivalutare il proprio interesse alle migliorie considerate reversibili o ripetitive: in tal caso le parti concordano, in modo analogo al comma precedente, la compensazione a favore del Committente.

39 Il valore del pasto è pari al prezzo in vigore per i pasti scolastici; nel caso di fornitura di pasti in misura inferiore, di anno in anno, a quanto offerto in gara, l'Organizzazione versa al Committente la differenza in monetario, entro i due mesi successivi ai dodici mesi presi a riferimento. In alternativa al versamento in monetario, le Parti possono concordare la compensazione nell'ambito del corrispettivo periodicamente dovuto all'Organizzazione

40 Il Committente ha facoltà di versare all'Organizzazione una quota del valore del pasto al fine di ottenere un maggior numero di pasti, equivalente a quelli offerti gratuitamente: ad esempio 500 pasti annui gratuiti (prezzo ridotto del 100%) equivalgono a 1.000 pasti annui se, a richiesta del Committente, il prezzo fosse ridotto del 50%

41 La Commissione giudicatrice ha facoltà di omettere la valutazione di migliorie che siano palesemente non pertinenti, dandone conto nel verbale

42 Ossia: "altre migliorie strutturali e/o strumentali"; "altre proposte non comprese nei punti precedenti"; "altri interventi non compresi nei punti precedenti"

43 Attenendosi a canoni di correttezza (art. 1175 Cod. civ.) e di buona fede (art. 1375 Cod. civ.)



## Parte XVI - Elementi economici

### Articolo 39 - Corrispettivo

1. A base di gara, il prezzo unitario dei pasti, al netto dell'IVA, è pari a **6,07 EUR**.
2. Il prezzo unitario al netto della percentuale di ribasso è calcolato dal Committente con arrotondamento al secondo decimale<sup>44</sup>.
3. Nella ristorazione scolastica il prezzo del pasto per gli adulti afferenti al servizio è equiparato a quello degli alunni.
4. L'appalto è a misura ossia il corrispettivo è correlato ai pasti effettivamente fruiti dall'Utenza.
5. Il prezzo unitario dei pasti, al netto del ribasso offerto, remunera tutte le spese e tutti gli oneri per la regolare esecuzione del contratto.

### Articolo 40 - Prezzo per interventi a richiesta

1. Ai sensi dell'art. 120 CCP, comma 1, lettera a), il Committente ha facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari o pasti completi (anche senza supporto di personale dell'Organizzazione) per iniziative culturali o di altro tipo con corrispettivo concordato ad hoc.

### Articolo 41 - Modalità di pagamento

1. La consegna dei pasti e di ogni altro prodotto deve essere accompagnata da documenti che ne evidenzino quantità e tipologia.
2. L'Organizzazione emette le fatture con cadenza mensile, separate per tipologia di plesso scolastico e di Utenza.
3. Nelle fatture (o in loro allegato) viene indicato il numero di pasti, distinguendo - per i pasti scolastici di ciascun plesso - quelli erogati agli alunni da quelli erogati agli adulti.
4. In fase di esecuzione del contratto, le parti mantengono la facoltà di concordare modalità operative diverse per la fatturazione.
5. Previa verifica della regolarità della prestazione, il pagamento è dovuto entro trenta giorni dal ricevimento delle fatture.
6. Il Committente ha facoltà di chiedere all'Organizzazione la copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti effettuati ai sub-contraenti (fornitori ed eventuali subappaltatori o cottimisti), in relazione alle singole fatture quietanzate.
7. Per uniformità con i termini di pagamento osservati dal Committente, l'Organizzazione ha l'obbligo di pagare i sub-contraenti entro trenta giorni dal ricevimento delle loro fatture.
8. Se l'Organizzazione non osservasse il termine stabilito per il pagamento dei sub-contraenti, il Committente ha facoltà di allungare in modo analogo i termini per i pagamenti dovuti all'Organizzazione.
9. Il Committente ha diritto di rivalersi sull'Organizzazione per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della garanzia definitiva o con ritenuta sui pagamenti dovuti all'Organizzazione.

### Articolo 42 - Cessione del credito

1. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 120 CCP, comma 12 e dall'art. 6 dell'Allegato II.14 del CCP.

<sup>44</sup> Se il terzo decimale è inferiore a 6, l'arrotondamento al secondo decimale è per difetto, altrimenti per eccesso.

Ad esempio:

6,572 EUR è arrotondato a 6,57 EUR;

6,575 EUR è arrotondato a 6,57 EUR;

6,576 EUR è arrotondato a 6,58 EUR;

6,578 EUR è arrotondato a 6,58 EUR.



2. Il Committente non accetta preventivamente (cioè fin dal momento della sottoscrizione del contratto) la cessione del credito che via via maturerà.

### **Articolo 43 - Revisione dei prezzi dei pasti**

1. I prezzi dei pasti sono soggetti a revisione con riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo<sup>45</sup> NIC (Nazionale Intera Collettività) per servizi ricettivi e di ristorazione.

2. La revisione è calcolata d'ufficio dal Committente<sup>46</sup>.

3. Nel mese di luglio di ciascun anno, il Committente verifica l'andamento dell'indice ISTAT rispetto al mese (dell'anno) nel quale era stato aggiudicato il contratto.

4. Ai sensi dell'art. 60 CCP, comma 2, se l'indice è variato di oltre il 5 per cento, il Committente applica all'importo iniziale<sup>47</sup> dei prezzi una revisione pari all'80 per cento di quanto ecceda il 5 per cento.

5. La revisione applicata ha effetto dal successivo 1° settembre.

6. Esempio di applicazione, nella ipotesi di aggiudicazione nel mese di luglio 2026:

a. 1<sup>a</sup> verifica: luglio 2027

a.1 indice NIC giugno '27 (oppure maggio '27, se giugno '27 non è disponibile) su indice NIC luglio '26

a.2 variazione non superiore a 5%

a.3 nessuna revisione

b. 2<sup>a</sup> verifica: luglio 2028

b.1 indice NIC giugno '28 (oppure maggio '28, se giugno '28 non è disponibile) su indice NIC luglio '26

b.2 variazione dell'8%: revisione pari all'80% di 3% (8-5)

b.3 revisione del 2,40% sui prezzi iniziali con effetto dal 1° settembre 2028

c. 3<sup>a</sup> verifica: luglio 2029:

c.1 indice NIC giugno '29 (oppure maggio '29, se giugno '29 non è disponibile) su indice NIC luglio '26

c.2 variazione del 10%: revisione pari all'80% di 5% (10-5)

c.3 revisione del 4,00% sui prezzi iniziali con effetto dal 1° settembre 2029.

### **Articolo 44 - Versamenti al Committente**

1. Con periodicità annuale (quattro volte nel corso del contratto), l'Organizzazione rimborsa a forfait le seguenti spese<sup>48</sup> :

a. 8.000,00 EUR per l'uso del software di prenotazione: entro marzo<sup>49</sup>;

b. 7.950,00 EUR per le attività ispettive condotte dal Committente, anche con l'ausilio di operatori esterni: entro aprile<sup>50</sup>;

c. 12.675,00 EUR per gli incentivi al personale (art. 45 CCP): entro agosto<sup>51</sup>.

2. L'Organizzazione versa l'importo complessivo di 28.900,00 EUR al netto dell'IVA, quale

45 La variazione del prezzo al consumo risente, per sua natura, anche dell'aumento del costo del personale generato dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro

46 In spirito di leale collaborazione, l'Organizzazione ha facoltà di presentare al Committente l'istanza di revisione dei prezzi con il conteggio della variazione intervenuta

47 È l'importo, al netto del ribasso, dei prezzi a base di gara ossia la revisione si applica al netto delle revisioni eventualmente già applicate

48 Gli importi, indicati al netto dell'IVA, sono fissi cioè non sono soggetti alla revisione dei prezzi (indice ISTAT)

49 Il primo versamento entro marzo 2027 e l'ultimo entro marzo 2030

50 Il primo versamento entro aprile 2027 e l'ultimo entro aprile 2030

51 Il primo versamento entro agosto 2027 e l'ultimo entro agosto 2030



rimborso delle spese di procedura di gara, suddiviso nelle seguenti sei rate:

- a. 4.300,00 EUR entro gennaio 2027;
- b. 4.600,00 EUR entro marzo 2027;
- c. 4.800,00 EUR entro maggio 2027;
- d. 4.800,00 EUR entro luglio 2027;
- e. 5.000,00 EUR entro settembre 2027;
- f. 5.400,00 EUR entro novembre 2027.

Comune di Concesio

## Parte XVII - Regolarità dell'esecuzione

### Articolo 45 - Verifiche di conformità

1. Nei luoghi di esecuzione del contratto, il Committente ha facoltà di effettuare verifiche di conformità al Capitolato e al *Progetto Organizzativo-gestionale*, con le modalità che riterrà più opportune fra cui, ad esempio, sopralluoghi, campionamenti e successive analisi, domande al personale.

2. Il Committente ha facoltà di eseguire le verifiche di conformità sia con proprio personale dipendente, sia tramite operatori esterni.

3. Per ogni controllo ufficiale effettuato dalle autorità preposte, l'Organizzazione è tenuta a fornire al Committente, entro l'inizio del giorno successivo la verifica, copia del verbale ricevuto.

### Articolo 46 - Monitoraggio "REVIEW"

1. Il primo anno di servizio è oggetto di 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 tecnico		
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 dall'Organizzazione 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 entro febbraio 2027;
- b. la valutazione conclusiva al termine dell'anno scolastico 2026-2027.

4. Entro quindici giorni dal ricevimento delle valutazioni, l'Organizzazione può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i successivi quindici giorni, controdeduce e assume la propria decisione a chiusura della fase di valutazione.



Appalto dei servizi di ristorazione collettiva

5. Qualora la valutazione conclusiva avesse esito negativo<sup>52</sup>, il Committente può risolvere<sup>53</sup> di diritto il contratto ex art. 1456 Cod. civ.

6. Entro i sei mesi successivi alla risoluzione, all'Organizzazione sono liquidati il valore residuo (valore non ammortizzato) delle dotazioni strumentali nuove fornite<sup>54</sup> al netto di eventuali danni o disfunzioni recati al Committente.

7. A partire dal secondo classificato, il Committente interpella progressivamente i concorrenti in graduatoria per il subentro nel contratto.

8. Il subentro nell'appalto avviene alle condizioni contenute nell'offerta presentata in gara dal concorrente interpellato, il quale è comunque tenuto ad utilizzare le dotazioni strumentali<sup>55</sup> dell'Organizzazione uscente.

## Articolo 47 - Penali

1. Il Committente ha facoltà di applicare all'Organizzazione penali in seguito al rilevamento di:

- a. inadempimenti;
- b. 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;
- c. reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco dell'anno scolastico relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni da parte degli utenti.

2. Le penali sono le seguenti:

Aspetto, requisito	Penale (in €)
<i>a. Personale</i>	
1. Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di servizio di ogni dipendente	<b>150</b>
2. Ogni contestazione per figure professionali diverse da quelle previste in numero, qualifica e orario nel Progetto Organizzativo del Personale, definito nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> e relativo alle figure referenti (al netto di eventuali deroghe)	<b>500</b>
3. Per mancato rispetto del piano della formazione (ogni rilievo)	<b>250</b>
4. Mancata condivisione del piano della formazione entro il mese di settembre per gli anni successivi al primo	<b>250</b>
5. Per ogni caso di inadeguato inquadramento di addetti rispetto alle mansioni svolte ed al CCNL di riferimento	<b>250</b>
6. Applicazione di un CCNL diverso e peggiorativo rispetto a quello indicato dal bando o dichiarato in sede di gara (anche per un solo dipendente)	<b>1000</b>
7. Per ogni gestione scorretta dell'assunzione di personale svantaggiato	<b>500</b>
8. Ogni omessa pubblicazione di avvisi di ricerca di personale	<b>250</b>
9. Omessa segnalazione dell'eventuale ritardo nel pagamento delle retribuzioni ai dipendenti, propri o dei sub-contraenti (per ogni mese o frazione di ritardo)	<b>500</b>

52 Per esito negativo si intende la mancata risoluzione di tutte le valutazioni negative registrate nella prima fase del monitoraggio o nuovi rilievi che abbiano comunque generata l'applicazione di penali per un importo di almeno 5.000 EUR

53 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 58 - Specifiche cause di risoluzione di diritto del contratto*

54 Vedere *Allegato G2 - Tabella d'ammortamento*

55 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 dell'Organizzazione uscente



10. Omessa salvaguardia dell'occupazione prevista dalla clausola sociale sulla base dell'Allegato S3 (ogni lavoratore)	<b>500</b>
11. Ogni caso di mancato rispetto del rapporto personale addetto alla somministrazione rispetto il numero di utenti (tenuto conto della tolleranza del 10%)	<b>100</b>
<b>b. Materie prime alimentari</b>	
1. Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei centri cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	<b>250</b>
2. Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	<b>250</b>
<b>c. Beni non alimentari</b>	
1. Indumenti di lavoro non conformi	<b>100</b>
2. DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati dal personale operante nelle Utenze	<b>250</b>
3. Per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	<b>250</b>
4. Per ogni settimana di ritardo nella fornitura delle attrezzature/dotazioni previste nella <i>Articolo 19 -Beni non alimentari</i> del presente allegato	<b>500</b>
<b>d. Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti</b>	
1. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato	<b>100</b>
2. Per mancata consegna di un' intera portata prevista da menù	<b>250</b>
3. Per mancata fornitura anche parziale di condimenti e bevande	<b>100</b>
4. Ogni caso di tempi diversi a quanto dichiarato nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> nella consegna dei pasti	<b>250</b>
5. Ogni caso di temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard di riferimento	<b>250</b>
6. Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste	<b>250</b>
7. Ogni caso di contenitori e pluriporzione non correttamente identificato	<b>250</b>
8. Ogni caso di sistemi di confezionamento diversi da quelli previsti dal presente Capitolato o dal <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> dell'Organizzazione	<b>250</b>
9. Per scorretta applicazione della procedura "dieta" a prescindere da eventuali problematiche eventualmente derivate agli utenti	<b>250</b>
10. Ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata anche se non ancora servita all'utente destinatario.	<b>500</b>
11. Ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	<b>500</b>
<b>e. Menù</b>	
1. Ogni variazione dei menù non concordata o non tempestivamente comunicata al Committente	<b>250</b>
2. In caso di ricettario incompleto o non congruo rispetto ai documenti di riferimento (Capitolato e normativa di riferimento)	<b>250</b>
3. In caso di ricettario assente presso le Utenze	<b>250</b>

Comune di Concesio



Appalto dei servizi di ristorazione collettiva



<b>f. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	
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	<b>250</b>
2. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico-sanitario	<b>500</b>
3. Ogni caso di mancato rispetto o mancata pianificazione di quanto previsto in <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> relativamente al Piano di analisi	<b>500</b>
4. Per ingiustificati ritardi nella messa a disposizione dei verbali di campionamento e dei rapporti di prova	<b>250</b>
5. Ogni risultanza da analisi di matrici non conforme per indicatori igienici	<b>500</b>
6. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni	<b>1.000</b>
<b>g. Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti</b>	
1. Ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	<b>100</b>
2. Per il mancato utilizzo di detergenti e disinfettanti conformi alle prescrizioni del contratto	<b>250</b>
3. Ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	<b>250</b>
<b>h. Manutenzioni</b>	
1. Ogni mancata richiesta al Committente di autorizzazione per interventi di manutenzione	<b>200</b>
2. Assenza, incompleta definizione o non rispetto del Piano di Manutenzione di attrezzature, arredi e locali	<b>500</b>
3. Mancata sostituzione di attrezzature/arredi non più riparabili in manutenzione straordinaria	<b>1500</b>
4. Ogni caso di mancata applicazione dei requisiti previsti dal presente Capitolato in tema manutenzione	<b>250</b>
<b>i. Migliorie</b>	
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	<b>500</b>
<b>j. Generici</b>	
1. Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire controlli di conformità	<b>1000</b>
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)	<b>250</b>
3. In ogni caso di assenza ingiustificata del referente dell'Organizzazione, in sede di audit, non preventivamente comunicata al Committente	<b>250</b>
4. Per ogni altro requisito del presente Capitolato e/o nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> non rispettato	<b>250</b>

## **Articolo 48 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali**

1. L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penali è comunicata all'Organizzazione tramite posta elettronica certificata.
2. L'Organizzazione entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i successivi quindici giorni, controdiede 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 può raddoppiare la penale prevista.
4. L'applicazione della penale nonché la rivalsa per eventuali arricchimento ingiustificato dell'Organizzazione o danni subiti dal Committente avvengono, innanzitutto, mediante ritenuta diretta sui versamenti dovuti all'Organizzazione.

## **Parte XVIII - Disposizioni amministrative**

### **Articolo 49 - Dati dell'Organizzazione**

1. L'Organizzazione, prima di sottoscrivere il contratto, deve comunicare il domicilio fiscale e il recapito operativo, nonché i dati per la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

### **Articolo 50 - Garanzia definitiva**

1. In sostituzione o ad integrazione della garanzia provvisoria, l'Organizzazione, prima della sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia (soggetta a svincolo proporzionale di anno in anno) pari al 10%<sup>56</sup> dell'importo complessivo stimato del contratto<sup>57</sup> con le modalità e finalità previste dall'art. 117 CCP.
2. La garanzia è ridotta nelle misure previste dai casi indicati dall'art. 106 CCP, comma 8 e dal bando.
3. Sia la fidejussione bancaria che la polizza assicurativa devono contenere espressamente:
  - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
  - b. l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente;
  - c. il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale purché la richiesta del Committente sia presentata entro i sei mesi successivi<sup>58</sup>.
4. La garanzia è inerente all'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, all'eventuale risarcimento di danni, nonché al rimborso delle somme che il Committente dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto dell'Organizzazione a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.
5. Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.
6. L'Organizzazione è obbligata a reintegrare la garanzia di cui il Committente avesse dovuto valersi in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

<sup>56</sup> In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento, la garanzia definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento (art. 117 CCP, comma 2)

<sup>57</sup> Importo contrattuale

<sup>58</sup> Equivalente alla formula prevista dall'art. 106 CCP, comma 4: " la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice civile"



7. In caso di inadempienza la garanzia potrà essere reintegrata d'ufficio a cura del Committente trattenendo il corrispondente importo dal corrispettivo dovuto all'Organizzazione; la garanzia resta vincolata, anche dopo la scadenza del contratto, sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

### **Articolo 51 - Esonero di responsabilità per il Committente**

1. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale in qualsiasi forma impiegato nella esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo del servizio.

2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del contratto, derivassero al Committente, agli utenti, a terzi o a cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Organizzazione.

### **Articolo 52 - Assicurazioni**

1. Pena la revoca della aggiudicazione, l'Organizzazione deve presentare – entro la sottoscrizione del contratto – e mantenere operativa per tutta la durata contrattuale, una assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/RCO), compresi il Committente e, in generale, gli utenti.

2. L'assicurazione deve comprendere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dagli utenti nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'Organizzazione a qualsiasi titolo o destinazione, nonché i danni (anche conseguenti a incendio e furto) ai locali nei quali il servizio è eseguito.

3. L'assicurazione ha massimale unico per sinistro di almeno 5.000.000,00 EUR.

4. L'assicurazione ha la funzione di costituire una ulteriore garanzia patrimoniale: di conseguenza non libera l'Organizzazione dalle proprie responsabilità.

### **Articolo 53 - Subappalto**

1. Ai sensi dell'art. 119 CCP, comma 2 è vietato il subappalto delle attività di preparazione e di somministrazione<sup>59</sup> dei pasti, in quanto attività che costituiscono l'essenza del servizio da affidare.

2. Ai sensi dell'art. 119 CCP, comma 17, è vietato al subappaltatore di subappaltare a sua volta<sup>60</sup>.

3. Ai sensi dell'art. 119 CCP, commi 4, 5 e 16, l'affidamento in subappalto o in cottimo delle attività indicate in sede di offerta è subordinato alle seguenti condizioni:

a. l'Organizzazione 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. l'Organizzazione 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 dagli artt. 94 e 95 CCP;

c. insussistenza nei confronti del subappaltatore o cottimista dei divieti previsti dall'art. 67 Dlgs 6 settembre 2011, n. 159.

4. In caso di raggruppamento o di consorzi, non si considerano subappaltati i servizi che

<sup>59</sup> È subappaltabile il mero trasporto dei pasti ai terminali di distribuzione o al domicilio degli utenti

<sup>60</sup> Il "subappalto a cascata" viene vietato sia per non allungare in modo irragionevole la filiera degli operatori esecutori sia perché l'Organizzazione ha la potestà di sostituire il subappaltatore che non si rivelasse in grado (o non ritenesse) di eseguire in proprio la rispettiva parte di contratto



sono stati imputati ai soggetti riuniti o consorziati.

5. L'Organizzazione comunica al Committente tutti i sub-contratti specificando il nome del sub-contraente, l'importo e l'oggetto del contratto nonché i termini di pagamento che non possono essere superiori a trenta giorni.

### **Articolo 54 - Cessione del contratto**

1. È vietato cedere, anche parzialmente, il contratto.
2. Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede.
3. Le cessioni d'azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni societarie hanno efficacia nei confronti del Committente alle condizioni e secondo le modalità stabilite dall'art.120 CCP [comma 1, lett. d), punto 2)].

### **Articolo 55 - Salvaguardia dell'equilibrio contrattuale se l'inizio di esecuzione del contratto fosse successivo al 1° novembre 2026 (salvaguardia richiesta dall'Organizzazione)**

1. È consentita la posticipazione della scadenza dell'affidamento oltre il 31 agosto 2033 qualora<sup>61</sup> l'Organizzazione non avesse potuto eseguire il contratto fin dal 1° settembre 2026.
2. Il Committente e l'Organizzazione concordano la posticipazione della scadenza attraverso un comportamento improntato a correttezza (art. 1175 Cod. civ.) e buona fede (art. 1375 Cod. civ.), tenuto conto dei seguenti principi:
  - a. non è consentita la posticipazione della scadenza se l'Organizzazione ha titolo ad iniziare l'esecuzione del contratto entro il 1° novembre 2026.
  - b. la posticipazione della scadenza può essere concordata soltanto in sede di (prima) sottoscrizione del contratto<sup>62</sup>;
  - c. per non creare disfunzioni al servizio, la posticipazione della scadenza può comportare una durata del contratto superiore, al massimo, di sei mesi alla durata originaria.

### **Articolo 56 - Salvaguardia dell'equilibrio contrattuale in corso di esecuzione del contratto (salvaguardia richiesta dal Committente)**

1. Qualora la crescita del numero dei pasti somministrati determini un aumento dell'importo contrattuale, stimato per anno di servizio, superiore al quinto, l'Organizzazione è tenuta - se richiesto dal Committente - alla rinegoziazione dei prezzi dei pasti per ripristinare l'equilibrio contrattuale.
2. Il Committente e l'Organizzazione concordano la rinegoziazione attraverso un comportamento improntato a correttezza (art. 1175 Cod. civ.) e buona fede (art. 1375 Cod. civ.).

### **Articolo 57 - Modifiche del contratto in corso di esecuzione**

1. Ai sensi dell'art. 120 CCP, comma 1 lett. a) le parti possono modificare questo contratto alle seguenti contestuali condizioni:
  - a. in caso<sup>63</sup> di:
    - a.1 di adeguamento ad obblighi<sup>64</sup> imposti da pubbliche autorità,
    - a.2 nuove esigenze (ad esempio: nuova organizzazione didattica o variazione del numero delle classi),

61 Ad esempio per la proroga dei termini di presentazione delle offerte in gara oppure per ricorsi contro l'aggiudicazione

62 Alla luce della posticipazione della scadenza, in questa sede, le parti ridefiniscono opportunamente anche le date dei vari adempimenti (ad esempio: i versamenti dell'Organizzazione)

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

64 Ad esempio, misure di prevenzione dai contagi in caso di emergenze epidemiologiche



- a.3 rivalutazione delle opportunità o dell'interesse pubblico;
- a.4 diminuzione di oltre un quinto dell'importo del contratto (art. 120 CCP, comma 9);
- b. secondo il criterio di attinenza oppure secondo il criterio di complementarietà rispetto alle prestazioni già affidate;
- c. sulla base di un'istruttoria che illustri l'effetto sull'equilibrio economico-finanziario del contratto.

2. Il Committente verifica che la rinegoziazione tenga conto:

- a. di eventuali economie di scala<sup>65</sup>;
- b. mantenimento dell'equilibrio<sup>66</sup> sancito dall'offerta aggiudicataria.

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

### **Articolo 58 - Specifiche cause di risoluzione di diritto del contratto**

1. In quanto espressione di grave inadempimento, le seguenti fattispecie costituiscono, ciascuna, specifiche cause di risoluzione di diritto del contratto (art. 1456 Cod. civ.):

- a. violazione del divieto di cessione del contratto e di subappalto;
- b. tossinfezione alimentare imputabile all'Organizzazione;
- c. rilevante superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
- d. applicazione di penali per un ammontare complessivo di almeno 5.000 EUR in dodici mesi.

2. Oltre al diritto di agire per il risarcimento dei danni, il Committente escute la garanzia.

### **Articolo 59 - Coordinamento con il bando**

1. In caso di incoerenze o difformità con il bando o con il disciplinare in ordine alla esecuzione del contratto, prevalgono le disposizioni<sup>67</sup> di questo capitolato.

### **Articolo 60 - Controversie – Tentativo obbligatorio di conciliazione**

1. Tutte le controversie che dovessero insorgere in relazione a questo contratto – comprese quelle inerenti alla sua validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione – saranno sottoposte al tentativo obbligatorio di conciliazione secondo le previsioni del Regolamento della Camera di commercio di Brescia.

2. Qualora non si pervenga ad un accordo in sede di conciliazione, la controversia è devoluta al giudice.

--- FINE DEL DOCUMENTO ---

65 Ad esempio, costi comuni già contabilizzati nell'offerta presentata dall'Organizzazione in sede di gara (offerta aggiudicataria)

66 Ad esempio, il prezzo di prestazioni aggiuntive non può consentire di accrescere il margine che l'Organizzazione percepisce sulle attività già affidate; la comparazione del margine avviene:

- alla luce delle giustificazioni eventualmente già presentate dall'Organizzazione (nel caso fosse stata verificata la congruità dell'offerta),
- in subordine dall'esame dei dati con cui, durante la rinegoziazione, l'Organizzazione illustra (a posteriori) l'equilibrio dell'offerta aggiudicataria

67 Disposizioni prevalenti perché il capitolato esprime la progettazione del servizio per come definito dal Comune

