

CAPITOLATO

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

dal 1° settembre 2024 al 31 agosto 2032
(otto anni)



Indice

Parte I - Definizioni.....	4
Parte II - Elementi dell'appalto.....	7
Articolo 1 - Oggetto.....	7
Articolo 2 - Tipologia dell'utenza.....	7
Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari.....	7
Punto 1 - Servizio scolastico.....	7
Punto 2 - Altri servizi.....	7
Articolo 4 - Utenze, calendario e numero pasti.....	8
Articolo 5 - Specifiche della fornitura.....	8
Articolo 6 - Specifiche del servizio.....	9
Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale.....	10
Articolo 1 - Aspetti generali.....	10
Articolo 2 - Personale addetto alla produzione dei pasti.....	11
Articolo 3 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	11
Articolo 4 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti.....	11
Articolo 5 - Variazione e reintegri del personale.....	11
Articolo 6 - Assunzione di personale.....	12
Articolo 7 - Personale referente.....	12
Articolo 8 - Formazione, addestramento e aggiornamento.....	13
Articolo 9 - Sicurezza.....	14
Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari.....	14
Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari.....	16
Parte VI - Specifiche della fornitura – Il centro cottura.....	18
Parte VII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti.....	18
Articolo 1 - Servizi scolastici e per asilo nido.....	18
Articolo 2 - Servizio di pasti a domicilio.....	19
Parte VIII - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame.....	19
Parte IX - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione.....	20
Parte X - Specifiche del servizio – Assistenza al pasto.....	20
Parte XI - Specifiche del servizio - Prevenzione dello spreco alimentare.....	20
Articolo 1 - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi.....	20
Articolo 2 - Prevenzione dello spreco di frutta.....	21
Parte XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto.....	21
Articolo 1 - <i>Pasti scolastici</i>	21
Articolo 2 - Asilo Nido.....	23
Articolo 3 - Pasti a domicilio.....	24
Parte XIII - Specifiche del servizio – Le diete speciali.....	24
Articolo 1 - Servizio scolastico.....	24
Articolo 2 - <i>Altri servizi</i>	25
Parte XIV - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti.....	25



Articolo 1 - Pasti scolastici.....	25
Articolo 2 - Pasti a domicilio.....	26
Parte XV - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario.....	26
Parte XVI - Specifiche del servizio – Le attività di sanificazione.....	27
Parte XVII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni.....	28
Parte XVIII - Disponibilità dei beni mobili ed immobili.....	28
Parte XIX - Migliorie.....	29
Parte XX - Elementi economici.....	30
Articolo 1 - Corrispettivo.....	30
Articolo 2 - Modalità di pagamento e cessione del credito.....	30
Articolo 3 - Revisione dei prezzi.....	31
Articolo 4 - Versamenti al Committente.....	31
Articolo 5 - Royalty a favore del Committente.....	32
Parte XXI - Regolarità dell'esecuzione.....	32
Articolo 1 - Verifiche di conformità.....	32
Articolo 2 - Monitoraggio "REVIEW".....	32
Articolo 3 - Penali.....	33
Articolo 4 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali.....	36
Parte XXII - Disposizioni amministrative.....	36
Articolo 1 - Dati dell'Organizzazione.....	36
Articolo 2 - Garanzia definitiva.....	36
Articolo 3 - Assicurazioni ed esonero di responsabilità per il Committente.....	37
Articolo 4 - Disciplina del subappalto e divieto di cessione del contratto.....	37
Articolo 5 - Salvaguardia dell'equilibrio contrattuale in caso di contenzioso sulla procedura di gara (salvaguardia richiesta dall'Organizzazione).....	38
Articolo 6 - Salvaguardia dell'equilibrio contrattuale in corso di esecuzione del contratto (salvaguardia richiesta dal Committente).....	38
Articolo 7 - Clausola di rinegoziazione.....	39
Articolo 8 - Risoluzione del contratto.....	39
Articolo 9 - Controversie – Tentativo obbligatorio di conciliazione.....	39



Parte I - Definizioni

1. **Anno:** l'anno solare, cioè un periodo di dodici mesi;
2. **anno civile:** periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre;
3. **arredi:** dotazioni 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:** attività di prelievo di matrici alimentari e di esecuzione di tamponi su superfici destinati all'analisi 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:** (quando non diversamente indicato nel bando) è la controparte contrattuale dell'Organizzazione;
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. **contenitori termici:** contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
12. **contratto:** accordo che vincola il servizio di ristorazione;
13. **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. **gastronomia (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. **giornata alimentare**: l'insieme di tutti i momenti alimentari dell'ospite: colazione, pranzo, merenda e cena;
26. **giorno lavorativo**: giorno diverso dal sabato e festivi;
27. **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;
28. **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;
29. **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;
30. **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;
31. **locale ricezione pasti**: zona adibita a ricevimento e gestione dei pasti trasportati;
32. **locali accessori**: nelle Utenze, locali di supporto ai locali di servizio (es. spogliatoi, magazzini, corridoi);
33. **locali di servizio**: nelle Utenze, locali nei quali vengono svolte le attività produttive;
34. **manutenzione**: complesso delle operazioni necessarie a conservare convenienti funzionalità ed efficienza in un sistema;
35. **manutenzione ordinaria**: vedere definizione prevista dalla norma UNI 11063:2017;
36. **manutenzione straordinaria**: vedere definizione prevista dalla norma UNI 11063:2017;
37. **materia prima**: prodotti oggetto di fornitura da parte dell'Organizzazione, destinati ad entrare nel ciclo produttivo anche per essere trasformati;
38. **menù**: proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare;
39. **mini alloggi protetti**: unità abitative residenziali finalizzate ad offrire ad un soggetto anziano, che presenti ancora un discreto grado di autonomia, un ambiente domestico più consono alle sopravvenute necessità potendosi avvalere di servizi alberghieri, assistenziali e sanitari all'occorrenza ritenuti utili ed erogabili dalla struttura;
40. **non conformità**: mancato soddisfacimento di un requisito;
41. **offerente**: soggetto che presenta un'offerta;
42. **Organizzazione**: fornitore (appaltatore o concessionario) di servizi di ristorazione fuori casa;
43. **pasto**: composizione di uno o più piatti destinati al consumo;
44. **piatto**: singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
45. **porzionamento**: attività mediante la quale viene realizzata la porzione direttamente nella stoviglia che sarà utilizzata per la somministrazione al consumatore;
46. **porzione**: quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto da somministrare al consumatore;
47. **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;



48. **prodotto biologico**: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento UE 848/2018 e successive modifiche e integrazioni;
49. **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;
50. **prodotto OGM**: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
51. **prodotto primario**: prodotto alimentare realizzato da imprese operanti nel settore primario (agricoltura, pesca, allevamento);
52. **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;
53. **pulizia**: attività che riguarda il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere ed asportare rifiuti, polveri e sporco di qualsiasi natura, dalle superfici;
54. **reclamo**: comunicazione scritta o verbale, generata dagli utenti del servizio, che segnala un motivo di insoddisfazione sulla qualità (anche solo percepita) del servizio;
55. **refettori di consumo (o sezione di distribuzione o terminali di distribuzione)**: punti di distribuzione dei pasti;
56. **residuo alimentare**: piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato;
57. **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;
58. **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;
59. **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;
60. **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;
61. **somministrazione**: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
62. **stoviglie**: piatti, posate, bicchieri, brocche ed altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
63. **tariffa "sociale"**: tariffa agevolata, stabilita dal Committente (normalmente in base all'ISEE), non sufficiente a garantire l'equilibrio economico-finanziario del servizio;
64. **terminale di distribuzione**: utenza che riceve pasti trasportati in legame;
65. **utente (o consumatore)**: cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione fuori casa predeterminato dal Committente;
66. **utenza**: qualunque unità (esempio: scuola, centro cottura) resa disponibile dal Committente in comodato d'uso e sede delle attività previste dal servizio oggetto di appalto;
67. **verifiche**: valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni e prove.



Parte II - Elementi dell'appalto

Articolo 1 - Oggetto

1. Oggetto d'appalto è la gestione del servizio di ristorazione collettiva per il Comune di Cellatica; il servizio comprende:
 - a. produzione pasti nella cucina messa a disposizione dal Committente;
 - b. trasporto e distribuzione di pasti per le sedi indicate nella *Parte II – Articolo 3*.
2. L'appalto inizia il 1° settembre 2024 e termina il 31 agosto 2032.
3. L'importo¹ stimato dell'appalto² è di 2.500.000,00 EUR al netto dell'IVA.

Articolo 2 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è composta da:
 - a. alunni frequentanti il nido,
 - b. alunni frequentanti la scuola dell'infanzia,
 - c. alunni frequentanti la scuola primaria di primo grado,
 - d. adulti coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica,
 - e. 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 Committente³.

Articolo 3 - 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, lett.a).

Punto 1 - Servizio scolastico

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Asilo Nido "Il Piccolo principe"	Via Don Giavarini, 18 - Cellatica	Consegna pasti e merende	11.00
Scuola dell'Infanzia "Arcobaleno"	Via A. Pietroboni, 10 - Cellatica	Produzione pasti per trasporto e per distribuzione in loco, allestimento tavoli, porzionamento e distribuzione al tavolo, riassetto e pulizia di stoviglie ⁴ e locali. Consegna di merende	12.00
Scuola Primaria	Viale Risorgimento, 31 - Cellatica	Predisposizione refettori, ricevimento pasti trasportati, porzionamento e distribuzione al tavolo, riassetto e pulizia di stoviglie e locali	12.30

Punto 2 - Altri servizi

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Pasti a domicilio	Vari indirizzi	Produzione e consegna ⁵ pasti a domicilio in legame freddo ⁶	Dalle 10.30

- 1 Al netto di servizi integrativi a domanda quali, ad esempio, l'assistenza al pasto o la consegna dei pasti domiciliari
- 2 È stabilita la tolleranza in diminuzione di 500.000,00 EUR ossia il "quinto" dell'importo stimato del contratto (art. 120 CCP, comma 9)
- 3 Il conseguente aumento dei pasti non sottostà ad alcuna limitazione percentuale rispetto all'importo contrattuale stimato; riguardo alla salvaguardia dell'equilibrio contrattuale si veda la *Parte XXII - Articolo 6 -*
- 4 Il dettaglio di questa attività è descritto alla *Parte XVI - Specifiche del servizio - Le attività di sanificazione*
- 5 La consegna dei pasti, almeno per il primo anno di servizio, viene effettuata da organizzazione di volontariato messa a disposizione dal Committente



Articolo 4 - Utenze, calendario e numero pasti

1. Il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.
2. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti⁷, 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 dell'appalto 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 XIV - 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 per i rispettivi tipi di scuola; l'Organizzazione ha l'obbligo di uniformare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole, informandone il Committente.

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Calendario indicativo	Pasti anno
Nido	36	36	36	36	36	--	--	da settembre a luglio	7.272
Scuola dell'infanzia statale	84	84	84	84	84	--	--	da settembre a giugno	13.828
Scuola Primaria	190	190	190	190	190	--	--	da settembre a giugno	27.456
Pasti a domicilio	33	33	33	33	33	--	--	Tutto l'anno ad esclusione delle festività nazionali	8.250
Totale pasti annui									56.806

Articolo 5 - Specifiche della fornitura

1. Le forniture che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:
 - a. personale per attività di cucina – l'Organizzazione deve avvalersi delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi previsti della *Parte II - Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari* e in funzione dei requisiti previsti nella *Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale*;
 - b. personale e mezzi per attività di trasporto e consegna – deve esserne garantita disponibilità tale da assicurare il rispetto dei requisiti indicati nella *Parte III - Articolo 4 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti* e nella *Parte VIII - Specifiche del servizio - 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 alla *Parte III - Articolo 3 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti*, alla *Parte II - Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari*;

⁶ Per specifici casi richiesti dall'Ufficio Servizi Sociali, alcuni pasti potranno essere realizzati in legame fresco-caldo

⁷ Comprendendo anche l'eventuale azzeramento dei pasti nelle scuole primarie per introduzione del modulo orario scolastico antimeridiano



- d. personale referente – come riportato alla *Parte III - Articolo 7 - Personale referente*;
- e. materie prime alimentari – 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 – Le materie prime alimentari*) per tutte le materie prime necessarie ai servizi da erogare;
- f. beni non alimentari: l'Organizzazione deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari (*Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*);
- g. fornitura di quanto necessario al confezionamento dei pasti destinati al trasporto (*Parte VII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*);
- h. reintegrì per incremento di utenti, usura, perdita o rottura – il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni di servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria, brocche, attrezzature, dotazioni per il trasporto) deve essere regolarmente reintegrato con beni analoghi e nuovi, per ogni servizio;
- i. dotazioni per il personale: 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 6 - 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 del Committente: il pasto deve essere completo;
- b. in caso di sciopero del personale dell'Organizzazione: è ammesso il pasto in "legame freddo".

2. Le attività costituenti il servizio di ristorazione che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:

- a. fornitura di materie prime alimentari⁸ e non, per la fornitura di pasti e merende;
- b. produzione di pasti e diete speciali, in base alle prenotazioni;
- c. consegna di pasti e merende nelle sedi e nei modi indicati alla *Parte II - Articolo 3 - e Articolo 4 -*;
- 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 VIII - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame* e *Parte VII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*) per tutte le Utenze e come precisato nella *Parte II - Articolo 3 - e Articolo 4 -*);
- e. allestimento dei tavoli, porzionamento e distribuzione dei pasti come precisato nella *Parte II - Articolo 3 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari* e nella *Parte IX - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione*;
- f. riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione dei locali nelle sedi indicate nella *Parte II - Articolo 3 -*, comprendendo le attrezzature ivi presenti, nonché gli arredi e le dotazioni necessarie al servizio, comprese le stoviglie (riferimento *Parte XVI - Specifiche del servizio – Le attività di sanificazione*);
- g. raccolta differenziata dei rifiuti della cucina del Committente ed 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 presso tutte le Utenze;
- i. manutenzioni di attrezzature, arredi, locali ed impianti di tutte le Utenze come specificato alla

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



Parte XVII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni;

- j. redazione di menù in riferimento alla Parte XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto;
- k. campionamenti ed analisi in riferimento alla Parte XV - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario;
- l. gestione del sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, messo a disposizione da Committente in riferimento alla Parte XIV - 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.

Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale

Articolo 1 - Aspetti generali

- Il Committente non dispone di risorse umane dedicate al servizio oggetto del contratto.
- Dall'inizio del servizio, l'Organizzazione deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente.
- Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, alle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato.
- 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°s	produzione, distribuzione, preparazione, pulizia, igiene	da lun a ven	11.30-14.00	25
	1	personale di pulizia	6°s	pulizia, lavaggio, disinfezione, refettori	da lun a ven	12.30-15.00	12,5
	1	personale di servizio	6°s	caricamento, trasporto e consegna pasti	da lun a ven	12.00-14.00	10
totale ore utenza							107,5
scuola primaria	1	addetto servizi mensa	6°s	apparecchiatura, distribuzione	lun, mar, giov, ven	12.00-14.00	8
	2	addetto servizi mensa	6°s	distribuzione, sanificazione e lavaggio	lun, mar, giov, ven	12.30-15.00	20
totale ore utenza							28
totale ore generale							135,5



5. Unitamente alla tabella di cui al comma precedente l'organizzazione inserisce, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, l'organigramma delle funzioni referenti di cui alla *Parte III - Articolo 7 - Personale referente*.

6. 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 orario giornaliero e settimanale, stato della formazione, valutazione della competenza, anche in tema igienico-sanitario, dei singoli addetti.

7. 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.

8. Il Committente ha facoltà di chiedere, all'ente statale di vigilanza sul lavoro, ispezioni e controlli sul personale adibito all'appalto.

9. Nell'*Allegato S3 - Prospetto del personale del gestore uscente* è indicato il personale⁹ nei cui confronti l'Organizzazione è tenuta ad applicare la clausola di salvaguardia dell'occupazione prevista anche dai contratti collettivi di lavoro.

Articolo 2 - Personale addetto alla produzione dei pasti

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

Articolo 3 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

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

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

- a. 1/45 per la Scuola d'Infanzia;
- b. 1/50 per la Scuola Primaria.

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

Articolo 4 - 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 nella *Parte VIII - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame* e nella *Parte IX - Specifiche del servizio - Le tipologie di distribuzione*.

2. L'attività di trasporto e consegna dei pasti scolastici può essere oggetto di subappalto, come indicato nella *Parte XXII - Articolo 4 - Disciplina del subappalto e divieto di cessione del contratto*.

Articolo 5 - 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, di cui al precedente *Articolo 1*, deve essere garantita almeno per il primo anno di appalto; le difformità saranno oggetto di valutazione nell'ambito del monitoraggio "Review" (*Parte XXI - Articolo 2 - Monitoraggio "REVIEW"*).

⁹ Tale personale è riferito ad un servizio che risulta comunque diverso da quello previsto per il presente appalto



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. L'organigramma dichiarato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, relativo alle figure referenti, deve essere quello effettivamente operativo almeno per il primo semestre di appalto; le difformità saranno oggetto di valutazione nell'ambito del monitoraggio "Review" (*Parte XXI - Articolo 2 - Monitoraggio "REVIEW"*).

5. 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.

6. Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'Organizzazione è tenuta a sostituirlo entro 24 ore. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Committente prima della messa in servizio.

Articolo 6 - Assunzione di personale

1. Se vi fosse la necessità di assunzioni, ai sensi dell'art. 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 - segnalate dal Committente, alle seguenti condizioni:

a. il contratto di lavoro dipendente può essere a tempo parziale, di norma non inferiore al 50%¹⁰;

b. anche formazione ed addestramento sono a cura ed onere dell'Organizzazione.

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

a. le persone indicate nell'art. 4, comma 1 della L. n. 381/91¹¹;

b. coloro che non hanno un impiego da almeno sei mesi, con priorità per coloro che, in famiglia monoreddito, hanno (almeno) una persona a carico.

3. 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.

Articolo 7 - 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. Il Committente, durante l'appalto, si riserva di richiedere copia de curricula relativi alle funzioni referenti.

3. 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;

¹⁰ È ammesso un tempo parziale inferiore al 50% se giustificato dalle esigenze organizzative del servizio

¹¹ 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

- 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 XIII - Specifiche del servizio – Le diete speciali*), sia per la redazione dei menù (riferimento *Parte XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*) e per ogni altro aspetto inerente ai requisiti nutrizionali;
- d. referente per l'autocontrollo igienico-sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare (riferimento *Parte XV - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario*) anche nei rapporti con il Committente o suoi delegati;
- e. referente per l'applicazione del piano di gestione delle eccedenze alimentari – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e con autonomia decisionale relativamente alla gestione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari (riferimento *Parte XI - Articolo 1 - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi*);
- f. referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale (vedere *Allegato S4 – DUVRI*).

Articolo 8 - Formazione, addestramento e aggiornamento

1. L'Organizzazione deve garantire che tutto il personale coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni Utenza (compreso personale non a carico dell'Organizzazione eventualmente coinvolto) sia opportunamente 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 dovrà 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. Saranno 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, l'Organizzazione deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere. Dettaglio della procedura seguita deve essere riportato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, la cui completezza sarà oggetto di valutazione.

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) è consegnato al Committente entro cinque giorni lavorativi dallo svolgimento del corso.

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

Articolo 9 - Sicurezza

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

2. Dopo l'assegnazione dell'appalto 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 conforme al dettato delle norme di riferimento e correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.

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

5. Per quanto riguarda la gestione delle emergenze, l'Organizzazione si deve coordinare con l'Istituto Comprensivo in quanto Ente gestore delle attività negli immobili di competenza.

Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari

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 e dai suoi allegati (scaricabili alla pagina: <https://www.ats-brescia.it/web/guest/linee-guida-refezione-scolastica>) e dalle 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" (https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2022-05/cam_ristorazione.pdf) e dai suoi futuri aggiornamenti.

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

- a. *prodotti biologici – L'intera fornitura di materie prime alimentari, per il servizio di refezione scolastica, deve rispondere ai requisiti previsti dal Regolamento UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- b. *prodotti locali - L'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nella *Parte XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*, può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della provincia di Brescia o – in assenza di prodotto di origine bresciana - delle province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova); 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, conformemente a quanto indicato nella *Parte XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*, deve proporre alimenti di queste categorie;
- 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 porzioni¹² 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. la pizza eventualmente proposta in menù deve risultare realizzata integralmente in cucina a partire separatamente dalle seguenti materie prime base: basi per pizza, passata di pomodoro, mozzarella prodotta da latte (e non da cagliata), olio extravergine di oliva;
- o. è consentito l'uso di sale iodato per la preparazione dei pasti scolastici;
- p. non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- q. il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- r. l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- s. le carni conservate eventualmente presenti nel solo menù scolastico dovranno risultare esenti da conservanti (ad esclusione del prosciutto cotto) e aromi;
- t. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;
- u. gli agrumi ed i loro imballaggi non devono essere trattati con fungicidi ed altri conservanti;
- v. 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;
- w. 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;
- x. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

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

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

Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari

1. È a carico dell'Organizzazione la fornitura dei seguenti beni non alimentari che, quando preceduti da asterisco (*) dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, essere presentati in dettaglio (precisandone la quantità proposta ed il tipo) e corredati da documentazione tecnica¹³:

- 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 - necessari all'appalto, devono risultare dedicati al servizio, in riferimento alla *Parte VIII - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame*;

¹² L'Organizzazione può proporre, sia nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, sia durante l'appalto, soluzioni alternative a quella indicata, purché rispondenti all'obiettivo di riduzione dello spreco alimentare

¹³ Quanto presentato sarà considerato vincolante per l'effettiva realizzazione del servizio e da rendersi disponibile già dall'avvio dello stesso

c. *attrezzature e dotazioni¹⁴, che allo scadere dell'appalto saranno gratuitamente devolute in 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 isotermici monopasto con pietanziera in acciaio inox a chiusura ermetica in monoporzione per il confezionamento delle diete speciali di tutte le Utenze scolastiche;
- c.4 contenitori isotermici monopasto con pietanziera riutilizzabili, a chiusura ermetica ed idonee all'utilizzo in forno a microonde, per il confezionamento dei pasti a domicilio, idonei a contenere ogni elemento del pasto ed opportunamente dotati di piastre eutettiche;
- c.5 forni a microonde, da distribuire uno per utente per il servizio pasti a domicilio per i quali è previsto il servizio in legame freddo;
- c.6 n° 1 carrello termico, da fornire presso la scuola Primaria;
- c.7 n° 1 lava pavimenti, da fornire presso la scuola Primaria;
- c.8 n° 1 forno 10 teglie a gas, da fornire presso la cucina della scuola d'Infanzia;
- c.9 n° 1 lavastoviglie frontale, da installare presso la cucina della scuola d'Infanzia;
- c.10 n° 1 elettrocalamita per porta tagliafuoco con pulsante di sblocco, da fornire ed installare presso la cucina della scuola d'Infanzia;
- c.11 n° 5 cestini¹⁵, per la raccolta differenziata, da fornire presso la scuola Primaria;

Si precisa che, nel corso dell'appalto, alcune attrezzature e alcuni arredi già presenti nella cucina presso la scuola d'Infanzia, potranno dover essere sostituiti; nel caso in cui si dovesse verificare tale necessità, ogni sostituzione sarà a carico dell'Organizzazione.

- 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, in tutte le Utenze scolastiche nelle quali è previsto il servizio di distribuzione;
- e. materiale monouso (posate, bicchieri, piatti ed eventualmente pellicole di termo-sigillatura) – 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 Utenza 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;

14 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

15 Volume compreso fra 20 e 25 litri

- 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 produzione);
- k. materiali per la pulizia - detergenti, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione devono risultare sempre congrui con la pianificazione delle stesse attività; i prodotti chimici devono essere certificati Ecolabel o simili, ad eventuale eccezione dei prodotti disinfettanti per i quali deve, residualmente, essere dimostrata "biodegradabilità" conforme al test OECD 301; tutti i prodotti chimici devono essere debitamente accompagnati dalla disponibilità di schede tecniche e di sicurezza sempre disponibili, sia agli addetti, sia durante le ispezioni;
- l. materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti - devono risultare dotati di "Dichiarazione di conformità" disponibile alla verifica del Committente;
- m. ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio atteso.

Parte VI - Specifiche della fornitura – Il centro cottura

1. Il Committente mette a disposizione la struttura produttiva sita presso la scuola d'Infanzia "Arcobaleno".
2. La struttura è utilizzata per la produzione dei pasti:
 - a. scolastici per il Comune di Cellatica.
 - b. a domicilio almeno durante il periodo scolastico¹⁶,
3. Il costo delle utenze (acqua, gas metano ed energia elettrica) e della tariffa dei rifiuti sono a carico dell'Organizzazione (riferimento *Parte XX - Articoli 4 - Versamenti al Committente*).
4. Il costo dell'utenza gas è calcolato sull'effettivo consumo¹⁷ attraverso un contatore dedicato; durante l'anno 2022 è risultato pari a 3.324,00 EUR e nel 2023 3.953,00 EUR.
5. L'utenza telefonica e internet è a carico dell'Organizzazione che ne deve risultare intestataria.
6. Entro lo scadere del primo anno di utilizzo del centro cottura, l'Organizzazione porta la struttura in regime di controllo, da parte di Ente accreditato, secondo lo standard UNI EN ISO 22000.

Parte VII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti

Articolo 1 - Servizi scolastici e per asilo nido

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 *Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari, comma 1, 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 *Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari, comma 1, 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

¹⁶ Nel Progetto Organizzativo-Gestionale l'Organizzazione può proporre l'utilizzo di un centro cottura diverso da quello comunale per la produzione dei pasti a domicilio; tale centro cottura deve rispondere ai requisiti di servizio indicati nel presente Capitolato e poter essere oggetto di verifica da parte del Committente o di figure da esso delegate

¹⁷ In base al contratto di fornitura già stipulato dal Committente



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 2 - Servizio di pasti a domicilio

1. I pasti a domicilio devono essere confezionati in contenitori monoporzione previsti alla *Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari, comma 1, lettera c.4.)* e correttamente identificati.

2. Per gli stessi servizi, in caso di modalità "in emergenza", potranno essere valutate prassi alternative di confezionamento volte a minimizzare il contatto fra personale dell'Organizzazione e utenti.

Parte VIII - Specifiche del servizio - 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 oggetto di appalto;
- i contenitori is termici 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 per i servizi oggetto del presente appalto,
- 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,
- 15 minuti, fra inizio trasporto dalla cucina della scuola d'Infanzia 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 1° Utenza - Scuola _____	intervallo di scarico e consegna	Tempo di viaggio per la 2° 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>¹⁸ valutato nell'intervallo orario compreso fra le ore 11.00 e le 12.00.

¹⁸ La commissione giudicatrice verificherà, nel medesimo momento ed utilizzando lo stesso strumento, le dichiarazioni delle imprese concorrenti



6. La proposta degli automezzi necessari al trasporto dei pasti deve prevedere, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, evidenza¹⁹ dei limiti di emissione anidride carbonica (CO₂, espressa in g/km) misurati in omologazione.

7. Per i veicoli a doppia alimentazione, il livello di emissioni di CO₂ considerato è quello correlato all'alimentazione meno inquinante.

Parte IX - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione

1. Gli orari, gli indirizzi e le modalità di distribuzione nelle diverse Utenze scolastiche sono riportati nella *Parte II - Articolo 3 - 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 porcellana, bicchiere in polycarbonato, posate in acciaio²⁰.

4. Per tutte le Utenze scolastiche l'acqua è da predisporre in brocche, approvvigionandola, tramite impianti di microfiltrazione (vedere *Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*), dalla rete idrica pubblica.

5. Per gli utenti della scuola d'Infanzia e per gli utenti dei primi tre gradi della scuola Primaria, la frutta tagliata è da servire a fine pasto.

6. 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 XI - Articolo 1 - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi*.

Parte X - Specifiche del servizio – Assistenza al pasto

1. Il Committente potrà richiedere all'Organizzazione l'attivazione del servizio di assistenza e sorveglianza degli alunni durante il pasto nei refettori.

2. Il personale messo a disposizione dell'Organizzazione deve essere maggiorenne e in possesso di: diploma triennale di educatore o titolo di studio di scuola secondaria di secondo grado specifico nel settore educativo scolastico o diploma di scuola magistrale, maturità magistrale, maturità da liceo pedagogico, o di laurea in pedagogia, psicologia scienze dell'educazione.

3. Annualmente, entro l'inizio dell'anno scolastico, il Committente comunica all'Organizzazione l'esigenza eventuale di attivazione del servizio ed il numero di assistenti ed orari eventualmente necessari.

Parte XI - Specifiche del servizio - Prevenzione dello spreco alimentare

Articolo 1 - 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:

¹⁹ 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

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



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

3. 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 *Parte III - Articolo 7 - 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 compartecipazione al beneficio economico generato dalla riduzione strutturale delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi.

Articolo 2 - Prevenzione dello spreco di frutta

1. Il *Progetto Organizzativo-Gestionale* deve contenere un piano (denominato "Frutti-Amo") per prevenire lo spreco di frutta.

2. A titolo di esempio, il piano "Frutti-Amo" illustra:

- a. modalità di realizzazione, in collaborazione con il Committente;
- b. sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'avvio del progetto;
- c. un sistema di rilevazione del gradimento dell'iniziativa da parte di insegnanti e utenti;
- d. valutazione periodica dei risultati raggiunti;
- e. figure di responsabilità interessate.

3. Il piano "Frutti-Amo" è attivato²¹ solo se richiesto dal Committente, con oneri di esecuzione interamente a carico dell'Organizzazione.

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

Articolo 1 - 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 – Le materie*

²¹ L'attivazione dipende anche dalla collaborazione di enti autonomi dal Committente, quali l'Istituto comprensivo



, delle citate "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS Brescia²² e del D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";

- b. * la composizione del pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane²³; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo; un dolce dovrà settimanalmente sostituire la frutta;
- c. la merenda pomeridiana potrà comprendere biscotti/pane con marmellata, yogurt, budino, verdura porzionata per il consumo senza stoviglie (finocchi/carote), torte semplici realizzate in cucina;
- d. * devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni ed ognuno di questi sviluppato su 6 settimane;
- e. * 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,
 - e.4 prodotti lattiero-caseari.

La valutazione, che è effettuata secondo i criteri riportati nel Disciplinare di gara, 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, che è effettuata secondo i criteri riportati nel Disciplinare di gara, tiene conto della qualità complessiva della proposta effettuata e della correttezza di quanto offerto;

- g. il *Progetto Organizzativo-Gestionale* può contenere proposte di utilizzo di prodotti ittici freschi; la valutazione delle proposte, effettuata secondo i criteri riportati nel Disciplinare di gara, tiene conto del numero di giornate/menù contenenti pesce fresco;
- h. 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;
- i. i menù devono risultare opportunamente differenziati²⁴ per le diverse utenze scolastiche;
- j. 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;
- k. 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 XIII - Specifiche del servizio - Le diete speciali*;
- l. 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;
- m. * ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, DOP, IGP, STG ed equo-solidale delle materie prime;

²² Relativamente al paragrafo <<Costruzione del menù, composizione del menù>>

²³ In caso di indisponibilità straordinaria della rete idrica deve essere fornita anche acqua in bottiglia

²⁴ 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



- n. * ogni menù deve essere corredato da ricettario:
- n.1 del quale deve essere inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* un'esemplificazione relativa ad una settimana a scelta di uno dei menù proposti,
 - n.2 che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza),
 - n.3 del quale sia garantita la presenza in ogni cucina/refettorio,
 - n.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,
 - n.5 i cui contenuti siano stati formalmente comunicati (con firma di accettazione) al responsabile di cucina;
- o. * in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di formati di pasta e specie ittiche previste;
- p. * nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta;
- q. * 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;
- r. almeno mensilmente l'Organizzazione deve proporre menù per una giornata a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);
- s. 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;
- t. 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;
- u. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente;
- v. 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:
- v.1 modalità di progettazione, in collaborazione con il Committente, delle ricette da proporre,
 - v.2 test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - v.3 sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - v.4 metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - v.5 figure di responsabilità interessate.

Articolo 2 - Asilo Nido

1. Oltre a quanto descritto all'articolo precedente ed in eventuale deroga allo stesso, per il servizio all'asilo nido devono essere rispettati i seguenti requisiti:

- a. devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni: autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane;
- b. i menù devono essere distinti per le fasce d'età degli utenti (semi-divezzi, divezzi);
- c. la proposta relativa alle merende deve comprendere preferibilmente frutta fresca di stagione, prodotti di semplice formulazione e senza zuccheri aggiunti, realizzati direttamente dalla cucina.



Articolo 3 - 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. devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni: autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane;
- c. la data di attivazione del menù primavera-estate è da concordare con il Committente;
- d. devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- e. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte dei formati di pasta e delle specie ittiche previste;
- f. dovrà essere garantita settimanalmente la variabilità di almeno quattro tipologie di frutta;
- g. la composizione del pasto comprende:
 - g.1 un primo piatto a scelta fra tre (con l'ulteriore possibilità di alternativa in bianco o in brodo),
 - g.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), con l'ulteriore possibilità di un'alternativa in bianco,
 - g.3 un contorno con la possibilità di scelta fra tre proposte: un piatto di verdura cruda, uno di verdura cotta e purè di patate,
 - g.4 un frutto a scelta tra fresco, cotto o mousse,
 - g.5 pane (con la possibilità di scelta tra comune, integrale o grissini),
 - g.6 dolce una volta a settimana (comunque a richiesta) ed in occasione di festività;
- h. almeno settimanalmente, deve essere inserita una proposta di ricetta tradizionale della cucina bresciana;
- i. 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;
- j. ogni necessità di variazione ai menù approvati, per esigenze straordinarie ed imprevedibili, deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente.

Parte XIII - Specifiche del servizio – Le diete speciali

Articolo 1 - 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 XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*;
- d. devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (attraverso un certificato specialistico per le diete di tipo terapeutico o una semplice richiesta nel caso di diete etico religiose), passi, attraverso l'ufficio competente 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 si riserva 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 10.00 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;
- 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 VII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*;
- l. ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.

Articolo 2 - Altri servizi

1. 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 XIV - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti

Articolo 1 - Pasti scolastici

1. L'Organizzazione riceve quotidianamente²⁵ le prenotazioni dei pasti entro le ore 9.30 utilizzando l'accesso fornito dal Committente al software di gestione delle prenotazioni.
2. Allo scopo di facilitare la comunicazione in caso di necessità, l'Organizzazione rende disponibile

²⁵ Utilizzando terminale di proprietà dell'Organizzazione opportunamente connesso con il software messo a disposizione dal Committente insieme alle relative credenziali di accesso

un indirizzo di posta elettronica, dedicato al Comune di Cellatica.

3. L'Organizzazione deve prevedere, a proprio carico, la disponibilità di personale e di dotazioni strumentali dedicati alla gestione informatizzata delle prenotazioni.

4. L'Organizzazione, a proprio carico, provvede a dotare le tre utenze (asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria) di tablet idoneo alla raccolta quotidiana delle prenotazioni (la fornitura dovrà avvenire tramite rapporto, diretto o mediato dal Committente, con il fornitore del software di prenotazione).

Articolo 2 - Pasti a domicilio

1. La prenotazione dei pasti a domicilio viene raccolta dal Committente e consegnata all'Organizzazione per le successive elaborazioni dei dati rilevati.

2. L'Organizzazione deve, allo scopo, rendere disponibile, su carta copiativa, un modello di menù completo settimanale e predisposto per raccogliere in modo semplice e chiaro le scelte degli utenti.

3. Il Committente garantisce la consegna e il ritiro tempestivo dei moduli di prenotazione agli utenti.

4. L'Organizzazione è tenuta ad attivare ogni nuova richiesta entro 24 ore dal ricevimento della comunicazione relativa da parte del Committente.

5. Rapporto mensile con il conteggio totale dei pasti prenotati per ogni singolo utente, deve essere reso al Committente per le eventuali verifiche.

6. Eventuali annullamenti del servizio (esempio: per ricoveri o decessi) verranno comunicati per iscritto dal Committente, entro le ore 9.30 del giorno del pasto.

7. L'annullamento del servizio per eventi programmati (vacanze, visite mediche, ecc.) verrà comunicato con almeno 3 giorni di anticipo.

Parte XV - Specifiche del servizio – 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 in oggetto di appalto. Tali procedure comprendono anche:

- a. l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, analisi probabilità/gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;
- b. procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte;
- c. 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. Lo stesso piano deve essere formalizzato secondo l'esemplificazione riportata nello schema seguente e necessariamente comprendere, per le acque, indagini chimiche e microbiologiche annuali, sia in ingresso, sia in uscita delle colonnine per microfiltrazione dell'acqua, 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
Centro Cottura	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

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

Scuola	Acqua di rete	1	5	5

Totale parametri previsti **45**

6. Il verbale di prelevamento campione è consegnato via email o via fax 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.

Parte XVI - Specifiche del servizio – 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 attività di sanificazione attraverso:

- predisposizione ed esposizione di specifici programmi di sanificazione;
- la formazione del personale coinvolto nelle attività di sanificazione.

3. I programmi di sanificazione comprendono e dettagliano:

- locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
- i mezzi adibiti al trasporto;
- modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati,
- 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 *Parte V - Specifiche della fornitura – I 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.



Parte XVII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni

1. Sono oggetto di manutenzione i locali di servizio ed accessori, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nelle Utenze adibite all'appalto.
2. La gestione del servizio di manutenzione prevede, a carico dell'Organizzazione e per tutta la durata dell'appalto, manutenzione ordinaria (programmata e preventiva) e straordinaria di attrezzature e arredi e manutenzione ordinaria di locali e impianti.
3. Le manutenzioni straordinarie di locali ed impianti saranno oggetto di specifico accordo fra le parti.
4. Le manutenzioni a carico dell'Organizzazione sono da realizzarsi nei limiti del fondo ottennale (budget) pari a 48.000 EUR (quarantottomila).
5. Al termine del contratto, l'eventuale residuo del fondo è riversato al Committente il quale lo trattiene dal primo pagamento utile del corrispettivo dovuto all'Organizzazione.
6. Per ogni intervento dovranno essere dettagliati aspetti tecnici ed importi che dovranno essere autorizzati dal Committente previa valutazione di congruità rispetto a valori di mercato, salvo diverso accordo fra le parti in casi di urgenza.
7. Pianificazione delle manutenzioni a carico dell'Organizzazione, con dettaglio per singola attrezzatura, degli interventi da svolgersi e la loro periodicità, deve essere consegnata al Committente nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
8. L'Organizzazione deve rendere al Committente report semestrale delle attività manutentive svolte, esemplificazione del quale deve essere inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
9. Le parti congiuntamente effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali; l'inventario contiene anche informazioni sullo stato manutentivo degli stessi beni alla consegna.

Parte XVIII - Disponibilità dei beni mobili ed immobili

1. Beni mobili ed immobili raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono assegnati in comodato dal Committente all'Organizzazione all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'Organizzazione riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
2. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Committente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
3. Durante il periodo di comodato l'Organizzazione risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile alle attività svolte.
4. In qualsiasi momento, a richiesta del Committente ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dal Committente, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'Organizzazione sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.
5. L'Organizzazione dispone dei beni mobili ed immobili, raccolti nell'inventario iniziale di consegna, esclusivamente per lo svolgimento delle attività appaltate²⁶.
6. L'Organizzazione risponde dei difetti e dei malfunzionamenti conseguenti ad incuria d'uso.
7. A richiesta del Committente nonché alla scadenza contrattuale, le parti verificano le condizioni dei beni: entro venti giorni dal verbale di verifica, l'Organizzazione reintegra i beni carenti o difformi.

²⁶ Attività o usi diversi sono ammessi soltanto se autorizzati dal Committente



8. Alla conclusione dell'appalto, le parti redigono l'inventario finale di riconsegna al Committente.

9. I beni in riconsegna devono essere:

- a. uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, al netto dei beni eventualmente alienati;
- b. in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura.

Parte XIX - Migliorie

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

a. migliorie di natura strutturale e/o strumentale²⁷:

- 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 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.2 proposta di giornate a "km zero" con materie prime acquistate direttamente da produttori del territorio comunale;
- b.3 altre proposte non comprese nei punti precedenti;

c. migliorie di natura sociale:

- c.1 pasti annui offerti gratuitamente per i casi sociali individuati dal Committente e con modalità e destinazione che devono essere preventivamente concordate con il Committente;
- c.2 proposta di fornitura di "pacchi alimentari" contenenti una serie definita di beni alimentari non deperibili, offerti gratuitamente e da destinare, durante le festività di fine anno, 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 4.000,00 EUR per iniziative del Committente finalizzate all'educazione alimentare sul territorio;
- d.3 altri interventi non compresi nei punti precedenti.

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

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

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

²⁷ 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

di miglorie diverse²⁸ da quelle sopra esemplificate: indipendentemente dalla valutazione effettuata dalla Commissione giudicatrice, le parti²⁹ concordano una compensazione a favore del Committente, in natura oppure in denaro (anche mediante riduzione del prezzo già offerto per i pasti).

Parte XX - Elementi economici

Articolo 1 - Corrispettivo

1. L'appalto è a misura ossia il corrispettivo è correlato ai pasti effettivamente fruiti dall'utenza.
2. Nella ristorazione scolastica il prezzo del pasto per gli adulti afferenti al servizio è equiparato a quello degli alunni.
3. Il prezzo unitario dei pasti, al netto dell'IVA, è il seguente:

pasto scolastico	5,50 EUR
pasto asilo nido	5,50 EUR
pasto domiciliari (SAD)	5,50 EUR

4. Il prezzo unitario dei pasti remunera tutte le spese e tutti gli oneri per la regolare esecuzione dell'appalto da parte dell'Organizzazione.
5. In caso di attivazione (a domanda del Committente), il prezzo del servizio di assistenza al pasto è di 19,80 EUR all'ora, al netto dell'IVA.
6. Se eseguito dall'Organizzazione (a domanda del Committente)³⁰, il corrispettivo per il servizio di consegna dei pasti domiciliari è di 0,35 EUR a pasto consegnato, al netto dell'IVA.
7. 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 2 - Modalità di pagamento e cessione del credito

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 dell'appalto, 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 si riserva di chiedere all'Organizzazione la copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti effettuati ai sub-contraenti (fornitori ed eventuali subappaltatori o cottimisti) e la copia dei loro DURC, in relazione alle singole fatture quietanzate.
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

²⁸ Ossia: "altre miglorie strutturali e/o strumentali"; "altre proposte non comprese nei punti precedenti"; "altri interventi non compresi nei punti precedenti"

²⁹ Attenendosi a canoni di correttezza (art. 1175 Cod. civ.) e di buona fede (art. 1375 Cod. civ.)

³⁰ Attualmente la consegna dei pasti domiciliari è svolta da organizzazioni di volontariato

Committente si riserva il diritto 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.

10. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 120 CCP, comma 12 e dall'art. 6 dell'Allegato II.14 del CCP; al riguardo il Committente non accetta preventivamente (cioè fin dal momento della sottoscrizione del contratto) la cessione del credito che via via maturerà.

Articolo 3 - Revisione dei prezzi

1. Dal secondo anno di servizio (1° settembre 2025), a domanda i prezzi³¹ sono soggetti a revisione con riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo NIC (Nazionale Intera Collettività) per servizi ricettivi e di ristorazione.

2. Ai sensi dell'art. 60 CCP, comma 2, la revisione può essere domandata soltanto se l'indice sia variato di oltre il 5 per cento (la prima volta, rispetto all'inizio dell'appalto o, in seguito, rispetto all'ultima revisione), ed è concessa nel limite dell'80 per cento di quanto ecceda il 5 per cento³².

3. La domanda di revisione, completa del valore dell'adeguamento ISTAT documentato, deve pervenire alla controparte entro il termine perentorio del 30 giugno³³.

Articolo 4 - Versamenti al Committente

1. L'Organizzazione versa l'importo di 33.000,00 EUR, al netto dell'IVA, a titolo di rimborso delle spese per la procedura di gara, suddiviso nelle seguenti sei rate:

- a. 3.500,00 EUR entro febbraio 2025;
- b. 4.000,00 EUR entro aprile 2025;
- c. 4.500,00 EUR entro giugno 2025;
- d. 5.000,00 EUR entro agosto 2025;
- e. 7.000,00 EUR entro ottobre 2025;
- f. 9.000,00 EUR entro dicembre 2025.

2. Con periodicità annuale (ossia otto volte nel corso dell'appalto), l'Organizzazione rimborsa a forfait le seguenti spese³⁴ al netto dell'IVA:

- a. 2.000,00 EUR per la gestione dei rifiuti (tariffa rifiuti): entro gennaio³⁵;
- b. 2.500,00 EUR per l'uso del software di prenotazione: entro marzo;
- c. 4.300,00 EUR per le attività ispettive condotte dal Committente, anche con l'ausilio di operatori esterni: entro maggio.

3. Entro giugno di ciascun anno³⁶ (ossia otto volte nel corso dell'appalto), l'Organizzazione versa al Committente l'importo di 3.000,00 EUR, al netto dell'IVA, quale rimborso a forfait per il consumo di acqua ed energia elettrica³⁷; a partire dal secondo versamento (luglio

31 Prezzo unitario dei pasti, prezzo orario del servizio di assistenza al pasto e prezzo unitario della consegna dei pasti domiciliari

32 Le parti hanno facoltà di adeguare la modalità di calcolo della revisione ad eventuali modifiche normative che, per espressa volontà del legislatore, non fossero già auto-applicative sui contratti in corso

33 A titolo di esempio, nel caso in cui il più aggiornato e disponibile indice ISTAT (NIC per servizi ricettivi e di ristorazione) avesse subito una variazione superiore al 5 per cento rispetto all'inizio dell'appalto, il primo adeguamento ha effetto dal 1° settembre 2025 soltanto se è stato richiesto entro il 30 giugno 2025, altrimenti la parte deve rinviare l'adeguamento al successivo 1° settembre 2026; in tal caso la parte conserva la facoltà di calcolare, se presenta nuova domanda entro il 30 giugno 2026, la variazione (divenuta quindi pluriennale) dell'indice ISTAT rispetto all'inizio dell'appalto

34 Gli importi sono fissi cioè non sono soggetti alla revisione dei prezzi

35 Il primo versamento entro gennaio 2025, l'ultimo entro gennaio 2032

36 Il primo versamento entro giugno 2025, l'ultimo entro giugno 2032

37 Eventuali diverse modalità di approvvigionamento energetico non modificano l'importo a forfait



2026) il Comune aggiorna l'importo del rimborso secondo l'indice³⁸ ISTAT dei prezzi al consumo NIC (Nazionale Intera Collettività) per "Energia elettrica, gas e altri combustibili" (045)³⁹.

4. Entro luglio di ciascun anno⁴⁰ (ossia otto volte nel corso dell'appalto), l'Organizzazione versa l'importo dichiarato dal Committente per i consumi di gas (vedere *Parte VI - Specifiche della fornitura – Il centro cottura*).

Articolo 5 - Royalty a favore del Committente

1. Per la produzione dei pasti aggiuntivi l'Organizzazione, previa autorizzazione del Committente, può aumentare la potenzialità produttiva del centro cottura con dotazioni che, al termine del contratto, rimarranno all'Organizzazione.

2. L'Organizzazione deve farsi carico, dandone evidenza al Committente, di ottemperare a tutte le prescrizioni normative quali, ad esempio, l'adeguamento dell'analisi del rischio igienico sanitario, le comunicazioni previste all'Autorità preposta (SCIA o future procedure equivalenti), informazioni al Committente sulla necessità di adeguamento delle norme di coordinamento (DUVRI) per la presenza di eventuali addetti in aggiunta a quelli previsti per questo contratto e di provvedere all'individuazione delle necessità di adeguamento conseguenti.

3. L'Organizzazione versa al Committente un importo a pasto, non soggetto a revisione, pari a 0,30 EUR al netto dell'IVA, entro trenta giorni dal ricevimento della fattura emessa dal Committente con cadenza proporzionata all'entità dei pasti aggiuntivi che l'Organizzazione deve rendicontare comunque mensilmente al Committente.

Parte XXI - Regolarità dell'esecuzione

Articolo 1 - Verifiche di conformità

1. Il Committente ha facoltà di effettuare verifiche di conformità al Capitolato e al *Progetto Organizzativo-gestionale*, con le modalità che riterrà più opportune, effettuando sopralluoghi, eventuali campionamenti e successive analisi, sia nei centri cottura, sia nei terminali di distribuzione.

2. 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 2 - 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		

³⁸ Il Comune considera il più recente e disponibile indice tendenziale (variazione in dodici mesi); nel caso di deflazione, l'importo del rimborso rimane invariato

³⁹ Secondo la Classificazione Ecoicop, quale sottovoce del codice 04 ("Abitazione, acqua, elettricità, gas e altri combustibili")

⁴⁰ Il primo versamento entro luglio 2025, l'ultimo entro luglio 2032

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 gennaio 2025;

b. la valutazione conclusiva al termine dell'anno scolastico 2024/2025.

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.

5. Qualora la valutazione conclusiva avesse esito negativo, il Committente può risolvere⁴¹ 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 nuove⁴² fornite al netto di eventuali danni o disfunzioni recati al Committente.

7. Il Committente interpella il concorrente secondo classificato il quale, ancorché dovesse accettare il subentro alle condizioni contenute nella propria offerta presentata in gara, è comunque tenuto ad utilizzare le dotazioni strumentali⁴³ dell'Organizzazione uscente.

Articolo 3 - Penali

1. Il Committente si riserva di applicare all'Organizzazione penali in seguito al rilevamento di:

a. inadempienze alle prescrizioni del Bando di gara e dei suoi allegati;

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 relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni da parte degli utenti.

2. In particolare, per i requisiti del presente Capitolato, il Committente si riserva di applicare le penali raccolte nella tabella seguente.

Aspetto, requisito	Penale (in €)
a. Personale	
1. Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di servizio di ogni dipendente	150
2. Ogni contestazione per figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica nel Progetto Organizzativo del Personale, definito nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i>	500
3. Per mancato rispetto del piano della formazione (ogni rilievo)	250
4. Per ogni caso di inadeguato inquadramento di addetti rispetto alle mansioni svolte ed al CCNL di riferimento	250
5. Per ogni gestione scorretta dell'assunzione di personale svantaggiato	500
6. Ogni omessa pubblicazione di avvisi di ricerca di personale	250

41 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 5*

42 Il valore residuo comprende, se già avviato o concluso, l'ampliamento della zona scodellamento nella Scuola Primaria "Collodi"

43 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





7. Omessa segnalazione dell'eventuale ritardo nel pagamento delle retribuzioni ai dipendenti, propri o dei sub-contraenti (per ogni mese o frazione di ritardo)	500
8. Omessa salvaguardia dell'occupazione prevista dalla clausola sociale sulla base dell'Allegato S3 (ogni lavoratore)	500
9. Ogni caso di mancato rispetto del rapporto personale addetto alla somministrazione rispetto il numero di utenti (tenuto conto della tolleranza del 10%)	100
b. Materie prime alimentari	
1. Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei centri cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	250
2. Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	250
c. Beni non alimentari	
1. Indumenti di lavoro non conformi	100
2. DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati dal personale operante nelle Utenze	250
3. Per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	250
4. Per ogni settimana di ritardo nella fornitura delle attrezzature/dotazioni previste nella Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari del presente allegato	500
d. Centro Cottura	
1. Stato della struttura non conforme alle dichiarazioni del Progetto Organizzativo-Gestionale	500
2. Inefficacia del contratto di manutenzione programmata e preventiva	500
3. Mancato inserimento del centro cottura comunale in regime di controllo, da parte di Ente accreditato, secondo lo standard UNI EN ISO 22000, entro lo scadere del primo anno di utilizzo; la penale è riproposta ogni mese successivo al primo rilievo fino a soluzione della non conformità	500
e. Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	
1. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato	100
2. Per mancata consegna di un'intera portata prevista da menù	250
3. Per mancata fornitura anche parziale di condimenti e bevande	100
4. Ogni caso di tempi diversi a quanto dichiarato nel Progetto Organizzativo-Gestionale nella consegna dei pasti	250
5. Ogni caso di temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard legali	250
6. Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste	250
7. Ogni caso di contenitori e pluriporzione non correttamente identificato	250
8. Ogni caso di sistemi di confezionamento diversi da quelli previsti dal presente Capitolato o dal Progetto Organizzativo-Gestionale dell'Organizzazione	250
9. Per scorretta applicazione della procedura "dieta" a prescindere da eventuali problematiche eventualmente derivate agli utenti	250



10. Ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata anche se non ancora servita all'utente destinatario.	500
11. Ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	500
f. Menù	
1. Ogni variazione dei menù non concordata o non tempestivamente comunica al Committente	250
2. In caso di ricettario incompleto o non congruo rispetto ai documenti di riferimento (Capitolato e normativa di riferimento)	250
3. In caso di ricettario assente presso le Utenze oggetto di appalto	250
g. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro	
1. Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250
2. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico-sanitario	500
3. Ogni caso di mancato rispetto o mancata pianificazione di quanto previsto in <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> relativamente al Piano di analisi	500
4. Per ingiustificati ritardi nella messa a disposizione dei verbali di campionamento e dei rapporti di prova	250
5. Ogni risultanza da analisi di matrici non conforme per indicatori igienici	500
6. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni	1.000
h. Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti	
1. Ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	100
2. Per il mancato utilizzo di detergenti e disinfettanti conformi alle prescrizioni del presente documento.	250
3. Ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	250
i. Manutenzioni	
1. Ritardo o imprecisione nella rendicontazione dell'intervento manutentivo straordinario di cui alla <i>Parte XVII - Specifiche del servizio - Le manutenzioni</i>	500
2. Assenza, incompleta definizione o non rispetto del Piano di Manutenzione di attrezzature, arredi e locali	500
3. Mancata sostituzione di attrezzature/arredi non più riparabili in manutenzione straordinaria	1500
4. Ogni caso di mancata applicazione dei requisiti previsti dal presente Capitolato	250
j. Migliorie	
1. Mancato rispetto, per ogni miglioria proposta, dei termini temporali previsti per la consegna di quanto dichiarato in <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> , nonché per la relativa tipologia	500

k. <i>Generici</i>	
1. Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire controlli di conformità	1000
2. Per ogni giorno di ritardo nella presentazione e nell'invio al Committente di documenti relativi all'esecuzione del servizio (ad esempio: fogli firma per corsi di formazione, rapporti di campionamento e di prova delle analisi di laboratorio, verbali di verifica di autorità competenti)	250
3. In ogni caso di assenza ingiustificata del referente dell'Organizzazione, in sede di audit, non preventivamente comunicata al Committente	250
4. Per ogni altro requisito del presente Capitolato e/o nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> non rispettato	250

Articolo 4 - 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, controdeduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.
3. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco di dodici mesi, il Committente si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.
4. Oltre all'escussione della garanzia e ai rimedi giurisdizionali, il Committente ha diritto di rivalsa in relazione ai danni sofferti nonché all'eventuale arricchimento ingiustificato dell'Organizzazione, tramite ritenuta sui versamenti dovuti all'Organizzazione.

Parte XXII - Disposizioni amministrative

Articolo 1 - 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 2 - 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) di 250.000,00 EUR ossia pari al 10% dell'importo complessivo stimato dell'appalto⁴⁴ 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 fideiussione 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 successivi⁴⁵.

⁴⁴ Importo contrattuale

⁴⁵ Equivalente alla formula prevista dall'art. 106 CCP, comma 4: " la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma



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.

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 3 - Assicurazioni ed 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 dell'appalto.

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.

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

4. 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.

5. L'assicurazione ha massimale unico per sinistro di almeno 10.000.000,00 EUR.

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

Articolo 4 - Disciplina del subappalto e divieto di cessione del contratto

1. Ai sensi dell'art. 119 CCP, comma 2 è vietato il subappalto delle attività di preparazione e distribuzione dei pasti, in quanto attività che costituiscono l'essenza del servizio in appalto.

2. Ai sensi dell'art. 119 CCP, comma 17, è vietato al subappaltatore di subappaltare a sua volta⁴⁶.

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;

2, del Codice civile"

46 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

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 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 pagamento⁴⁷ che non possono essere superiori a trenta giorni.

6. È vietato cedere, anche parzialmente, il contratto d'appalto.

7. Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede.

8. 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 5 - Salvaguardia dell'equilibrio contrattuale in caso di contenzioso sulla procedura di gara (salvaguardia richiesta dall'Organizzazione)

1. È consentita la posticipazione della scadenza dell'appalto oltre il 31 agosto 2032 ("scadenza originaria") al fine di ripristinare la durata complessiva dell'affidamento qualora, per effetto di un eventuale contenzioso relativo alla procedura di gara, l'Organizzazione - quale legittima aggiudicataria - non avesse potuto eseguire il contratto fin dal 1° settembre 2024.

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, quale legittima aggiudicataria, ha titolo ad iniziare l'esecuzione del contratto entro il 1° novembre 2024.

b. la posticipazione della scadenza può essere concordata soltanto in sede di (prima) sottoscrizione del contratto d'appalto⁴⁸;

c. per non creare disfunzioni al servizio, la posticipazione della scadenza può comportare una durata del contratto superiore, al massimo, di dieci mesi alla durata originaria;

Articolo 6 - 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 d'appalto, superiore al quinto, l'Organizzazione è tenuta - se richiesto dal Committente - alla revisione dei prezzi dei pasti per ripristinare l'equilibrio contrattuale.

2. Il Committente e l'Organizzazione concordano la revisione attraverso un comportamento improntato a correttezza (art. 1175 Cod. civ.) e buona fede (art. 1375 Cod. civ.).

⁴⁷ L'Organizzazione è tenuta ad esibire di volta in volta il DURC del sub-contraente, a richiesta del Committente

⁴⁸ 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)



Articolo 7 - Clausola di rinegoziazione

1. Ai sensi dell'art. 120 CCP, comma 1, lett. a) le parti possono modificare questo contratto alle seguenti contestuali condizioni:

- a. in caso⁴⁹ di:
 - a.1 necessità,
 - a.2 di adeguamento ad obblighi⁵⁰ imposti da pubbliche autorità,
 - a.3 nuove esigenze,
 - a.4 rivalutazione delle opportunità o dell'interesse pubblico;
 - a.5 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 dell'appalto.

2. Il Committente verifica che la rinegoziazione tenga conto:

- a. di eventuali economie di scala⁵¹;
- b. mantenimento dell'equilibrio⁵² 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 8 - Risoluzione del contratto

1. Oltre a quanto genericamente previsto dal Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, (art. 1456 Cod. civ.) le seguenti ipotesi:

- a. apertura di procedura concorsuale (Codice della crisi e dell'insolvenza);
- b. cessazione dell'attività;
- c. violazione del divieto di cessione del contratto e di subappalto;
- d. casi di intossicazione alimentare (se imputabili all'Organizzazione);
- e. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
- f. applicazione di penali per complessivi 2.500,00 EUR in dodici mesi.

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

Articolo 9 - 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, è competente il Tribunale di Brescia.

--- FINE DEL DOCUMENTO ---

⁴⁹ È sufficiente che ricorra uno solo dei casi elencati in questo punto a.

⁵⁰ Ad esempio, misure di prevenzione dai contagi in caso di emergenze epidemiologiche

⁵¹ Ad esempio, costi comuni già contabilizzati nell'offerta presentata dall'Organizzazione in sede di gara

⁵² 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 (verifica della congruità dell'offerta),
- in subordine dall'esame dei dati con cui, durante la rinegoziazione, l'Organizzazione illustra (a posteriori) l'equilibrio dell'offerta aggiudicataria

