



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

ALLEGATO "A" alla Determina a contrattare

n. 7 del 24/04/2025

Ufficio Servizi Scolastici

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO A TERZI
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA BIOLOGICA E A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE PRESSO L’ASILO NIDO COMUNALE “LA CICOGNA”, LA
SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA
SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DAL 01/09/2025 AL 31/08/2028**

CPV 55300000-3 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti

approvato con Delibera di Giunta comunale n. 33 del 17/04/2025 di approvazione della
Progettazione in fase unica

approvato con la Determina a contrattare Ufficio Servizi Scolastici n. 7 del 24/04/2025



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Sommario

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI	5
Art. 1 – Definizioni, acronimi/abbreviazioni.....	5
Art. 2 – Finalità e inquadramenti normativi.....	6
Art. 3 - Oggetto dell'appalto.....	7
Art. 4 - Durata del contratto.....	8
Art. 5 – Opzioni e Rinnovi.....	8
Art. 6 - Revisione straordinaria dei prezzi contrattuali.....	9
Art. 7 – Adeguamento ordinario del prezzo.....	10
Art. 8 - Valore dell'appalto.....	10
Art. 9 - Descrizione del servizio.....	13
Art. 10 - Dimensione presumibile dell'utenza.....	18
Art. 11 - Interruzione del servizio.....	20
Art. 12 – Requisiti minimi di qualità del servizio, materie prime e i semilavorati.....	20
Art. 13 - Avvio anticipato ed erogazione del servizio.....	21
Art. 14 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	22
Art. 15 - Laboratori di Educazione Alimentare rivolti alle scuole.....	22
TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	23
Art. 16 - Disposizioni generali relative al personale.....	23
Art. 18 - Organico cucina comunale.....	24
Art. 19 - Personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni.....	24
Art. 20 - Clausola sociale.....	26
Art. 21 - Variazione e reintegro del personale dell'I.A.....	26
Art. 22 - Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti.....	26
Art. 23 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	27
Art. 24 - Responsabile del servizio e Dietista.....	27
Art. 25 - Norme comportamentali del personale.....	27
TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	29
Art. 26 - Prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.....	29
Art. 27 – Disposizioni varie.....	32
Art. 28 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare.....	33
Art. 29 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari.....	33
Art. 30 - Mancata fornitura di prodotti BIOLOGICI/DOP/IGP/STG/KM0/ DELL'AGRICOLTURA SOCIALE/DA AGRICOLTURA INTEGRATA, ecc.....	34
Art. 31 – Carta dei Servizi, progetti di educazione alimentare e iniziative di carattere sociale.....	34
TITOLO IV – MENU', DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E MENU' ETICO-RELIGIOSI	35
Art. 32 - Comunicazione e diffusione del menù.....	35
Art. 33 - Struttura del menù.....	35
Art. 34 - Menù delle “Feste” e cestini da viaggio.....	35
Art. 35 - Variazione del menù.....	36
Art. 36 - Diete speciali per motivi sanitari, menù etico-religiosi e “dieta leggera”.....	36
Art. 37- Dieta leggera.....	37
TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA	38
Art. 38 – Modalità operative.....	38
TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	40
Art. 39 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	40
Art. 40 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....	40
Art. 41 - Norme per una corretta igiene della produzione.....	40
Art. 42 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.....	42
Art. 43 - Indumenti di lavoro.....	43
Art. 44 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	43
Art. 45 - Divieto di riciclo degli alimenti.....	43
TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI	45
Art. 46 - Ordinazione dei pasti.....	45
Art. 47 - Programmazione delle consegne.....	45
Art. 48 – Servizio trasporto pasti.....	45



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 49 - Indicazioni nei documenti di trasporto.....	47
Art. 50 – Mezzi di trasporto.....	47
TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	48
Art. 51 - Norme e modalità per la somministrazione.....	48
Art. 52 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti.....	48
Art. 53 - Quantità in volumi e in pesi.....	48
Art. 54 – Fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica.....	49
TITOLO IX ONERI SPECIFICI INERENTI LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AL SERVIZIO MENSA	50
Art. 55 - Espletamento del servizio.....	50
Art. 56 - Oneri in capo al Comune.....	52
Art. 57 - Gestione del sistema informatizzato.....	52
TITOLO X - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE	53
Art. 58 - Regolamenti.....	53
Art. 59 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	53
Art. 60 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	53
Art. 61 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi.....	54
Art. 62 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti.....	54
Art. 63 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo.....	54
Art. 64 – Rifiuti ed imballaggi.....	54
TITOLO XI - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	56
Art. 65 - Consegna all'I.A. dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e utensili della Cucina comunale.....	56
Art. 66 - Consegna all'I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune.....	57
Art. 67 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi.....	58
Art. 68 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	58
Art. 69 - Licenze e autorizzazioni.....	58
Art. 70 - Spese a carico dell'I.A. e del Comune.....	58
TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	59
Art. 71 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi.....	59
Art. 72 - Impiego di energia, gas, vapore e/o altra forma.....	59
Art. 73 - Costi relativi alla sicurezza.....	59
Art. 74 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI).....	60
Art. 75 - Referenti della sicurezza.....	60
Art. 76 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucina di proprietà comunale gestite dall'I.A.).....	60
Art. 77 - Piano di evacuazione.....	60
TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA'	61
Art. 78 - Disposizioni generali.....	61
Art. 79 – Direttore dell'esecuzione del contratto.....	61
Art. 80 - Organi preposti al controllo.....	61
Art. 81 - Blocco delle derrate.....	62
Art. 82 - Contestazioni all'I.A. a seguito dei controlli da parte del Comune.....	63
TITOLO XIV - PENALITA'	64
Art. 83 - inadempienze e penalità.....	64
TITOLO XV – FATTURAZIONI E PAGAMENTI	67
Art. 84 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica.....	67
Art. 85 - Pagamento dei pasti.....	67
Art. 86 - Fatturazione da parte del Comune del rimborso per il comando della Cuoca dipendente comunale.....	67
TITOLO XVI - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	68
Art. 87 - Risoluzione del contratto.....	68
Art. 88 - Recesso dal contratto.....	69
Art. 89 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	70
Art. 90 - Subappalto e divieto di cessione del contratto - cessione dell'azienda.....	70
TITOLO XVII - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	72
Art. 91 - Cauzione definitiva.....	72
Art. 92 - Esonero Responsabilità per il Comune.....	72
Art. 93 - Responsabilità.....	72
Art. 94 - Assicurazioni.....	72



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XVIII - NORME FINALI	74
Art. 95 - Spese, imposte e tasse	74
Art. 96 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie	74
Art. 97 - Trattamento dei dati personali	74
Art. 98 - Riservatezza	75
Art. 99 - Controversie	75
Art. 100 - Disposizioni finali	75
ALLEGATI AL CAPITOLATO	76
✓ Allegato 1A: planimetria locali refettorio Scuola Primaria e Scuola Secondaria (di Via Aporti n. 5)	76
✓ Allegato 1B: planimetria nuovi locali refettorio Scuola Primaria e Scuola Secondaria (dall'a.s. 2026/2027)	76
✓ Allegato 1C: planimetria Asilo Nido "La Cicogna" e Scuola dell'Infanzia Statale	76
✓ Allegato 2: accordo di comando per la cuoca dipendente comunale, di cui all'art. 18	76
✓ Allegato 3: documentazione redatta a cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – SC Igiene degli Alimenti e Nutrizione di ATS Val Padana:	76
▪ allegato 3A: Linee indirizzo ristorazione 0-3 anni	76
▪ allegato 3B: Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica	76
▪ allegato 3C: Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica	76
▪ allegato 3D: Linee di indirizzo per l'allestimento di diete speciali per motivi sanitari nella ristorazione collettiva 76	
▪ allegato 3E: Requisiti Nutrizionali ristorazione scolastica definiti da ATS Val Padana	76
▪ allegato 3F: Ricettario	76
✓ Allegato 4: DUVRI	76



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Definizioni, acronimi/abbreviazioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

1. Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario dell'appalto.
2. Servizio di ristorazione scolastica: il servizio di mensa rivolto a utenti della fascia 0-14 anni reso mediante la produzione dei pasti presso le strutture dell'I.A. e/o presso la cucina di proprietà comunale. Il servizio comprende la fornitura delle derrate alimentari necessarie per cucinare i menù giornalieri, il trasporto dei pasti presso il refettorio ove gli stessi saranno distribuiti agli utenti, l'allestimento/sbarazzo dei tavoli e la pulizia dei locali mensa.
3. Mensa scolastica biologica: il servizio di refezione collettiva scolastica conforme ai requisiti previsti dal DM 14771 del 18/12/2017 successivamente modificato dal DM 29/04/2024.
4. Prodotto biologico o alimento biologico: il prodotto ottenuto in conformità alle norme stabilite dal regolamento (UE) 2018/848 e pertinenti regolamenti delegati e di esecuzione (definizione modificata dal DM 29/04/2024).
5. Centro cottura: struttura di proprietà/in disponibilità dell'I.A. ove vengono preparati i pasti destinati agli utenti della Scuola Primaria e Secondaria.
6. Cucina comunale: struttura di proprietà del Comune ove vengono preparati i pasti destinati agli utenti dell'Asilo Nido comunale "La Cicogna" e la Scuola dell'Infanzia statale.
7. Pasti pronti da consumare in loco: pasti prodotti nella cucina scolastica di proprietà comunale, gestita con personale del Comune e dell'I.A., mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.
8. Pasti pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati nel centro di cottura di proprietà/in disponibilità aziendale, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettorio di via Aporti 5 destinato agli utenti della Scuola Primaria e Secondaria).
9. Capitolato Prestazionale: il presente documento compresi tutti i suoi allegati.
10. Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti.
11. Alimento: ogni sostanza utile per la nutrizione.
12. Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'I.A. per la preparazione dei pasti.
13. Trasporto: il trasporto dei pasti presso il locale di distribuzione e consumo dei pasti (refettorio).
14. Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'I.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti.
15. Locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettorio): ogni locale idoneo al consumo del pasto, ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione.
16. Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non), brocche con coperchio e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
17. Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
18. Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti.
19. Macchine: strumenti a supporto del servizio utilizzabili mediante trasformazione di energia.
20. Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario).



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Nell'ambito del presente Capitolato si riportano i seguenti acronimi/abbreviazioni:

1. DM: Decreto Ministeriale, nello specifico nel presente Capitolato si intendono il DM 14771 del 18/12/2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” successivamente modificato con DM in data 29/04/2024.
2. Codice: D.Lgs. 36/2023 e smi “Codice dei contratti pubblici”.
3. CAM: Criteri Ambientali Minimi, nello specifico nel presente Capitolato si intendono quelli disciplinati con Decreto Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020.
4. DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.
5. MOCA: Materiali e Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti.
6. PET: plastica specifica, adatta al contatto con gli alimenti
7. Istat: Istituto nazionale di statistica
8. ATS: Agenzie di Tutela della Salute, nello specifico ATS della Val Padana (Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova)
9. CPV: Common Procurement Vocabulary in italiano Vocabolario Comune sugli Appalti.
10. PEC: Posta Elettronica Certificata
11. CCNL: Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro
12. PEO: Progressioni Economiche Orizzontali, oggi denominate progressioni economiche all'interno dell'area (nel vigente CCNL delle Funzioni Locali)
13. Regolamento CE: regolamento dell’Unione Europea
14. IGP: prodotti a Indicazione Geografica Protetta
15. DOP: prodotti a Denominazione di Origine Protetta
16. S.T.G.: prodotti a Specialità Territoriale Garantita:
17. PRODOTTI a KM0: i prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 200 km dal luogo di consumo
18. HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point in italiano Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici
19. NAS: Nucleo Antisofisticazioni e Sanità
20. DPI: Dispositivi di Protezione Individuale
21. ISS: Istituto Superiore di Sanità

Art. 2 – Finalità e inquadramenti normativi

Il pasto, oltre alla primaria funzione di nutrire in modo adeguato, è certamente ricco di altri valori culturali e relazionali, che la ristorazione collettiva deve salvaguardare.

La ristorazione collettiva ha, infatti, anche un importante ruolo in ambito sanitario: rappresenta uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione in ambito socio-sanitario.

Il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

Il servizio di ristorazione disciplinato dal presente Capitolato si ispira alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell’ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile, nel rispetto:

- dei principi contenuti nel Codice dall’art 1 all’art. 11 e art.130;
- della soglia stabilita nel Codice art. 14, comma 1, lett. d);
- dei Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 854/2004, Direttiva 89/2003/CE e s.m.i., D.lgs. n.193/07;
- del Piano d’Azione nazionale per il green public procurement, di cui al decreto interministeriale n. 135 dell’11 aprile 2008, aggiornato con decreto 10 aprile 2013;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- di quanto previsto dall'art. 57, comma 2, del Codice, con riferimento ai CAM per la Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020, al DM 14771 del 18/12/2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" successivamente modificato con DM in data 29/04/2024;
- della lotta allo spreco alimentare (legge n.166 del 19 agosto 2016);
- dell'art.4, comma 3, della Legge 123 del 4/07/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia";
- Decreto del Ministero della Salute n. 28/10/2021 "Definizione e aggiornamento delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"
- delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- Linee guida Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana 2014 (LARN - IV revisione);
- Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo Ministero della Salute 2017;
- delle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;

La Ditta aggiudicataria si attiene a quanto prescritto nelle sopraccitate norme per tutto ciò che concerne la gestione del servizio di ristorazione.

Art. 3 - Oggetto dell'appalto

Il servizio di ristorazione scolastica ispirandosi ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari, al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione ha per oggetto l'affidamento in **APPALTO** del servizio di ristorazione, intesa come gestione del servizio giornaliero di mensa scolastica biologica e a ridotto impatto ambientale del Comune di Canneto sull'Oglio per i bambini, i loro educatori, insegnanti e personale ausiliario, nell'Asilo Nido comunale "La Cicogna", nella Scuola dell'Infanzia Statale, nella Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado.

L'esecuzione del servizio tiene conto delle condizioni stabilite nel presente Capitolato, come integrato dall'offerta presentata in sede di gara.

L'I.A. dovrà conformarsi:

- ✓ alla vigente normativa in materia di riduzione dell'impatto ambientale, uniformandosi ai CAM per il servizio di ristorazione collettiva, ai principi di sostenibilità ambientale previsti dall'art. 57, comma 2, del Codice, nonché dal DM Ministero Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare attenzione a:
 - Requisiti degli alimenti (clausola contrattuale dei CAM a.1)
 - Flussi informativi (Clausola contrattuale CAM a.2)
 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (clausola contrattuale CAM punto a.3)
 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (clausola contrattuale dei CAM a. 4)
 - Prevenzione e gestione dei rifiuti (clausola contrattuale dei CAM punto a.5)
 - Tovaglie, tovaglioli (clausola contrattuale dei CAM a.6)
 - Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (clausola contrattuale dei CAM punto a. 7)
 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio (clausola contrattuale CAM punto 8).
- ✓ alla vigente normativa di cui al DM 14771/2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", successivamente modificato con DM 29/04/2024.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Sono a carico dell'I.A., intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri, i rischi e le spese relative ai servizi, comprensivi di eventuali spese di trasporto, viaggio, trasferta per il personale addetto all'esecuzione contrattuale, nonché ogni attività che si renda necessaria o comunque opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'I.A. deve garantire l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle normative vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica, nell'offerta economica e nel successivo contratto di appalto.

L'I.A. è obbligata a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione dei servizi, disposte dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto nominato dal Comune.

L'I.A. si obbliga, infine, a dare immediata comunicazione al Comune di ogni circostanza influente sull'esecuzione del servizio.

Per l'attività del centro cottura, compresi i magazzini, l'I.A. dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della normativa vigente per tempo per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto.

Art. 4 - Durata del contratto

L'appalto ha durata triennale, con decorrenza 01/09/2025 e scadenza 30/08/2028.

L'importo complessivo soggetto a ribasso, di cui costi della manodopera per € 266.628,84 ammonta ad € 661.002,90.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso, ammontano ad € 0,005 a pasto, pari ad € 484,71 per l'intero periodo.

Pertanto l'importo complessivo dell'appalto ammonta ad € 661.487,61.

Art. 5 – Opzioni e Rinnovi

Il contratto può essere **rinnovato** alle medesime condizioni, per una durata massima di 2 anni e per un importo di € 440.991,74 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. L'opzione di rinnovo è comunicata all'I.A. mediante posta elettronica certificata almeno 6 (sei) mesi prima della scadenza del contratto originario.

Il contratto di appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120 comma 1, lett. a) del Codice, per un importo di € 10.000,00 relativamente alle eventuali sostituzioni della cuoca dipendente comunale, aggiuntive rispetto alle 142,4/H annue a carico dell'I.A.

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere prorogata ai sensi **dell'art.120, comma 10** del Codice, per un periodo massimo di 6 mesi e per un importo di € 110.247,93 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Ai sensi dell'art. 120, comma 9 del Codice, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, pari a € 132.300,58, il Comune può imporre all'I.A. l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'I.A. non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. Al ricorrere delle condizioni di cui al comma 11 dell'art. 120 del Codice, il Comune potrà obbligare l'I.A. a proseguire l'esecuzione del servizio per il periodo di tempo strettamente necessario all'aggiudicazione nel nuovo appalto.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 6 - Revisione straordinaria dei prezzi contrattuali

Quale clausola obbligatoria di revisione dei prezzi (che si attiva al verificarsi di cause oggettive “non ordinarie” ma straordinarie e imprevedibili estranee alla “normale alea, all’ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato”) si disciplina quanto segue: ai sensi di quanto previsto dall’art. 60 del Codice, durante l’esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi, alle condizioni previste dall’Allegato II.2-bis del Codice e secondo le modalità previste all’interno del presente articolo.

Il Comune monitorerà mensilmente le fluttuazioni degli indici di riferimento e applicherà con cadenza annuale la revisione dei prezzi se si sono verificate variazioni, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiori al 5% del valore contrattuale, nel qual caso i prezzi verranno aggiornati nella misura dell’80% del valore eccedente la variazione del 5%.

Ai sensi dell’art. 11 dell’Allegato II.2-bis del Codice, ai fini del calcolo della variazione dei prezzi contrattuali saranno utilizzati i seguenti indici, previsti nella tabella D.3 del predetto Allegato associati al CPV principale dell’appalto (55300000-3), a cui sono assegnati i relativi pesi ponderali:

CPV	tipo di indice	Indice ISTAT	Peso/percentuale
55300000-3	prezzi al consumo	Istat – I1 Prodotti alimentari e bevande alcoliche	40 %
	prezzi al consumo	Istat- I2 Indice generale senza tabacchi	20 %
	Indice delle retribuzioni	Istat-I3 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione	40 %

Il calcolo della variazione degli indici sarà effettuato applicando le seguenti formule.

A. Determinazione della variazione del singolo indice

$$V_I = (I_t - I_0) / I_0 \times 100$$

dove:

V_I = Variazione dell’indice considerato

I_0 = Indice considerato alla data di inizio del primo periodo di rilevazione

I_t = Indice considerato alla data di fine del periodo di rilevazione considerato

B. Determinazione della variazione dell’indice composto

$$V_{IC} = 40 \times V_I^{(i)} + 20 \times V_I^{(ii)}$$

dove:

V_{IC} = Variazione dell’indice composto

$V_I^{(i)}$ = Variazione dell’indice PC (01) calcolato secondo la formula A

$V_I^{(ii)}$ = Variazione dell’indice PC (00ST) calcolato secondo la formula A

In conformità a quanto previsto dall’art. 12, comma 2, dell’Allegato II.2-bis del Codice, in caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all’art. 1, commi 3, 4 e 5, dell’Allegato I.3 del Codice, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l’aggiudicazione, come individuato dall’art. 1, commi 1 e 2, del predetto Allegato.

In seguito alla determinazione di cui al precedente periodo, il Comune comunica all’I.A. i nuovi prezzi a seguito della revisione, da applicare alle prestazioni ancora da eseguire.

Ai sensi dell’art. 2, comma 2, dell’Allegato II.2-bis del Codice, qualora l’applicazione del presente articolo non permetta di raggiungere la conservazione dell’equilibrio contrattuale e tale principio



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

non possa essere garantito mediante rinegoziazione secondo buona fede, è fatta salva la possibilità per il Comune o per l'I.A. di invocare la risoluzione per eccessiva onerosità sopravvenuta del contratto. In tale eventualità si applica l'art. 122, comma 5, del Codice.

In caso di ricorso al subappalto, con riferimento alle prestazioni oggetto dello stesso il contratto di subappalto dovrà necessariamente contenere clausole di revisione prezzi, determinate secondo quanto previsto dall'art. 119, comma 2-bis, del Codice.

Per tutto quanto qui non disposto si rinvia alla disciplina prevista dall'Allegato II.2-bis del Codice.

Art. 7 – Adeguamento ordinario del prezzo

Quale meccanismo ordinario di adeguamento del prezzo parametrato agli indici ISTAT, si disciplina quanto segue: dopo il primo anno i prezzi offerti in sede di gara saranno soggetti ad adeguamento annuale in base all'incremento della percentuale di variazione dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, al 30/08 dell'anno precedente.

L'incremento di prezzo, riconosciuto applicando i meccanismi ordinari di adeguamento, non sarà computato nel calcolo della variazione del costo del servizio ai fini dell'attivazione della clausola obbligatoria di revisione dei prezzi.

Art. 8 - Valore dell'appalto

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 1.355.027,86 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, così suddiviso:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Informazioni utili alla Determinazione del costo complessivo del servizio	Asilo Nido Comunale "La Cicogna" - pasti	Asilo Nido Comunale "La Cicogna" - merende	Scuola dell'Infanzia Statale - pasti	Scuola Primaria - pasti	Scuola Secondaria - pasti	Totali (escluse merende)
Media presenze giornaliere considerate ai fini del base d'asta	17	17	40	118	35	210
n. gg servizio annuo	221	221	188	159	65	
<i>n. gg del servizio, da settembre a dicembre</i>	78	78	75	63	26	
<i>n. gg del servizio, da gennaio a luglio</i>	143	143	113	96	39	
Prezzo unitario del costo del pasto a base d'asta oltre IVA	6,500 €	0,500 €	6,500 €	6,900 €	6,900 €	
Oneri della sicurezza (da DUVRI) non soggetti a ribasso a pasto	0,005 €	- €	0,005 €	0,005 €	0,005 €	
Prezzo unitario del costo del pasto a base d'asta oltre IVA	6,505 €	0,500 €	6,505 €	6,905 €	6,905 €	
Totale Pasti nel triennio (escluse merende)	11.271		22.560	56.286	6.825	96.942
Totale Pasti annui (escluse merende)	3.757		7.520	18.762	2.275	32.314
settembre/dicembre 2025	8.625,63 €	663,00 €	19.515,00 €	51.331,77 €	6.283,55 €	86.418,95 €
anno 2026	24.439,29 €	1.878,50 €	48.917,60 €	129.551,61 €	15.708,88 €	220.495,87 €
anno 2027	24.439,29 €	1.878,50 €	48.917,60 €	129.551,61 €	15.708,88 €	220.495,87 €
gennaio/luglio 2028	15.813,66 €	1.215,50 €	29.402,60 €	78.219,84 €	9.425,33 €	134.076,92 €
TOTALE COSTI DEL SERVIZIO IVA ESCLUSA		78.953,36 €	146.752,80 €	388.654,83 €	47.126,63 €	661.487,61 €



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

IMPORTO E DURATA APPALTO	IMPORTO E DURATA RINNOVO	Modifica ai sensi dell'art. 120 c. 1 lett. a) del Codice per il periodo dell'appalto e per il periodo opzionale	Proroga Contrattuale Art.120 c.10 del Codice	Quinto d'obbligo Art.120 c.9 del Codice	VALORE COMPLESSIVO
€ 661.487,61 Triennale	€ 440.991,74 (€ 661.487,61/3*2) Biennale	€ 10.000,00*	€ 110.247,93 (661.487,61/6) (6 mesi)	€ 132.300,58	€ 1.355.027,86

*trattasi dell'eventuale sostituzione della cuoca dipendente comunale oltre le 142,4/ore annue, corrispondenti a 20 giornate lavorative per € 10.000,00

Gli oneri di sicurezza da interferenza sono stimati in € 0,005 a pasto complessivamente in € 484,71 per tutta la durata contrattuale.

Tutti i valori sopraindicati corrispondono a una stima presunta. Tali importi non sono quantificabili con precisione, né è possibile fissarli a priori, in quanto dipendono dal numero di pasti somministrati. Tali importi non determinano in nessun modo e in nessun caso vincolo per il Comune nei confronti dell'I.A., avendo appunto valore meramente indicativo.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 9 - Descrizione del servizio

Il Servizio comprende i seguenti servizi distinti per plesso scolastico di riferimento:

Servizio	Indirizzo del refettorio	Tipo servizio	Orario di scodellamento
Scuola primaria n. 10 sezioni Funzionamento come da calendario scolastico regionale con rientro pomeridiano dal lunedì al venerdì	Per l'a.s. 2025/2026 presso i locali della Scuola Secondaria di primo grado di via Aporti n. 5 Si veda planimetria allegato 1A	Produzione pasti presso il centro di cottura dell'I.A. Trasporto e distribuzione dei pasti, allestimento/sbarazzo e pulizia del refettorio	12.10 – turno unico il lunedì, mercoledì e venerdì e 1° turno il martedì e giovedì
Scuola secondaria di 1° grado n. 6 sezioni Funzionamento come da calendario scolastico regionale con rientro pomeridiano il martedì e il giovedì (salvo modifica dei giorni di rientro approvata dall'Istituto Comprensivo "Paolo Borsellino")	Dall'a.s. 2026/2027 presso i nuovi locali adiacenti alla Scuola Secondaria di primo grado Si veda planimetria allegato 1B e art. 65	Medesima tipologia di servizio prevista per la Scuola Primaria	13.10 - 2° turno il martedì e giovedì
Scuola dell'Infanzia Statale n. 3 sezioni Funzionamento come da calendario scolastico regionale con rientro pomeridiano dal lunedì al venerdì	Via Leopardi, 1 Si veda planimetria allegato 1C	Produzione pasti e spuntini presso la Cucina comunale Distribuzione dello spuntino di metà mattina a tutti gli alunni della Scuola Distribuzione del pasto agli iscritti al servizio mensa	11.50
Asilo Comunale "La Cicogna" Nido "La Cicogna"	Viale Europa, 54 Si veda planimetria allegato 1C	Produzione pasti, spuntini e merende presso la Cucina comunale Consegna dei pasti nel refettorio	Pranzo 11.30 Merenda 15.00



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

A miglior specificazione si precisa quanto segue:

1. Il servizio sarà gestito presso:
 - a) il Centro di cottura dell'I.A., per la produzione dei pasti da veicolare alle Scuole Primaria e Secondaria, utilizzando personale dell'I.A.;
 - b) la cucina comunale di Viale Europa, 54 per la produzione dei pasti dell'Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia, utilizzando la cuoca dipendente comunale (si rinvia al Contratto di comando, allegato 2, che disciplina modalità e rimborsi a favore del Comune) e personale dell'I.A.;
 - c) i refettori delle diverse scuole (Asilo Nido, Scuola Infanzia, Primaria/Secondaria) utilizzando personale dell'I.A.;
2. L'appalto comprende l'autonoma gestione, il coordinamento e l'organizzazione del servizio, assumendo tutti gli oneri e i rischi derivanti dalla gestione del servizio;
3. L'appalto comprende l'acquisto delle derrate necessarie per la realizzazione dei menù, approvati dalla Commissione Mensa. Il menù deve essere composto, come da indicazione di ATS Val Padana, da: primo, secondo, pane, verdura, frutta e acqua nonché da spuntini (per l'Asilo e la Scuola dell'Infanzia) e merende (per l'Asilo). Per quanto riguarda la fornitura di acqua agli alunni si precisa quanto segue:
 - presso il refettorio di Via Aporti n. 5 è installato un erogatore di acqua microfiltrata. In caso di non funzionamento dell'erogatore, saranno fornite bottiglie da 1,5 litri PET ogni 3 utenti.
 - presso il refettorio dell'Asilo Nido/Scuola Infanzia: bottiglie da 1,5 litri PET ogni 3 utenti.
Solo in casi particolari d'emergenza, saranno fornite bottigliette da 0,5 litri PET;
4. L'appalto comprende la predisposizione e fornitura di Diete speciali (etico religiose, sanitarie e "in bianco"), come da indicazioni di ATS Val Padana;
5. per allestimento/sbarazzo si intende l'approntamento dei locali mensa (o aule in caso di emergenze non necessariamente sanitarie) e l'apparecchiatura dei tavoli e lo sbarazzo al termine del servizio. Nell'offerta tecnica deve essere chiaramente indicato come l'I.A. intende effettuare l'allestimento/sbarazzo indicando in modo inequivocabile il numero di personale da adibire. A tal proposito si precisa quanto segue relativamente al refettorio utilizzato per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado: nei giorni di martedì e giovedì (giorni non vincolanti, in quanto potrebbero essere modificati) il riassetto dei tavoli, dopo il pranzo degli alunni della Scuola Primaria, dovrà iniziare alle ore 12.50 e dovrà terminare entro le ore 13.05 per consentire agli alunni della Scuola Secondaria di consumare il loro pasto. Il riassetto dei tavoli a seguito del pranzo degli alunni della Scuola Secondaria dovrà avvenire entro 60 minuti dallo sgombero del refettorio da parte degli alunni stessi;
6. trasporto dei pasti (per Scuola Primaria e Secondaria di primo grado): nell'offerta tecnica deve essere chiaramente indicato come l'I.A. intende effettuare il trasporto indicando in modo inequivocabile il numero di personale da adibire e il programma di pulizia degli automezzi utilizzati per il trasporto.
7. Per la Primaria e la Secondaria distribuzione con porzionatura e scodellamento dei pasti agli utenti in modalità self-service/al tavolo. Per l'Asilo Nido distribuzione di spuntini e merende e per la Scuola dell'Infanzia distribuzione anche di spuntini: nell'offerta tecnica deve essere chiaramente indicato come l'I.A. intende effettuare la distribuzione, indicando in modo inequivocabile il numero di personale da adibire e precisandone le mansioni;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

8. nel rispetto dei Requisiti Nutrizionali-Ristorazione Scolastica definiti da ATS Val Padana come “REQUISITI MINIMI – OBBLIGATORI”, per la stesura del menu “tempo pieno”, la frutta è proposta in forma anticipata, come spuntino di metà mattina. E’, dunque, prevista la somministrazione della frutta a tutti gli iscritti alla Scuola dell’Infanzia Statale;
9. l’appalto comprende la pulizia/sanificazione dei pavimenti dei locali adibiti a refettorio. Per la Scuola Primaria e Secondaria nei giorni di martedì e giovedì è richiesta la doppia pulizia/sanificazione. Non è prevista la pulizia del refettorio dell’Asilo Nido “La Cicogna”, così come non è prevista la pulizia del refettorio della Scuola dell’Infanzia Statale, in quanto pur avendo a disposizione un refettorio, la Scuola dell’Infanzia Statale utilizza le singole aule (n. 3) per la consumazione del pasto, la cui pulizia è in capo al personale ATA.
10. relativamente al refettorio della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado è previsto il ritiro dai locali di consumo del pasto, delle posate, piatti, bicchieri, contenitori sporchi, carrelli e di tutte le attrezzature (gastronorm, teglie, coperchi ecc.) utilizzate per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio e sanificazione che avverrà presso il centro cottura dell’I.A. Dall’a.s. 2026/2027 saranno a disposizione nuovi locali adibiti sia a zona preparazione-lavaggio che a zona somministrazione servizi. A tal proposito si rimanda all’art. 65 per una migliore comprensione del progetto della nuova sala mensa, grazie al quale il servizio potrà essere organizzato come l’I.A. riterrà necessario, indicandone la proposta nell’offerta tecnica.
11. l’appalto comprende la fornitura dei prodotti di pulizia necessari alla pulizia e sanificazione degli ambienti di competenza (centro cottura e cucina comunale), compresi i refettori delle scuole primaria e secondaria (compresi i pavimenti);
12. l’appalto comprende la gestione dei rifiuti e la fornitura di idonei sacchi per la raccolta di rifiuti secondo le modalità in vigore nel Comune di Canneto (servizio di raccolta differenziata). Al fine rendere i locali del refettorio il più possibile confortevoli, l’I.A. dovrà allestire presso ciascun refettorio una “Piazzola Ecologica” fornendo i relativi contenitori. La fornitura di tali contenitori dovrà essere concordata con l’Ufficio Servizi Scolastici.
13. l’appalto comprende la fornitura del seguente materiale, che dovrà rispettare i requisiti CAM:

per l’Asilo Nido comunale, al bisogno in caso di necessità:

- a) posate in acciaio inox;
- b) piatti e bicchieri riutilizzabili in plastica dura;
- c) tovaglioli di carta;
- d) posate, piatti e bicchieri in materiale a perdere, in caso di necessità/emergenze;

I pasti andranno serviti in piatti separati per primo, secondo e verdura con l’accortezza, laddove ci sia una pietanza particolarmente “molto condita” di inserire un terzo piatto per la verdura.

per la Scuola dell’Infanzia Statale, al bisogno in caso di necessità:

- a) posate in acciaio inox;
- b) piatti in ceramica;
- c) bicchieri riutilizzabili in plastica dura;
- d) tovaglioli di carta;
- e) posate, piatti e bicchieri in materiale a perdere, in caso di necessità/emergenze;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

I pasti andranno serviti in piatti separati per primo, secondo e verdura con l'accortezza, laddove ci sia una pietanza particolarmente "molto condita" di inserire un terzo piatto per la verdura;

per la Scuola Primaria e Secondaria, forniture ex novo:

- a) posate in acciaio inox **imbustate singolarmente**;
- b) caraffe munite di coperchio;
- c) piatti e bicchieri riutilizzabili in plastica dura. I pasti andranno serviti in piatti separati per primo, secondo e verdura con l'accortezza, laddove ci sia una pietanza particolarmente "molto condita" di inserire un terzo piatto per la verdura;
- d) tovaglie (e non tovagliette) e tovaglioli di carta e quant'altro necessario. Le tovaglie dovranno essere di carta sufficientemente resistente alla normale usura, e dovranno essere di dimensioni utili per coprire interamente i tavoli. Al fine rendere il momento della mensa il più possibile confortevole, l'I.A. utilizzerà tovaglie e tovaglioli colorati (o con disegni e colori adatti all'utenza), con l'accortezza di utilizzare nel periodo del S. Natale il colore rosso. La scelta dei colori sarà condivisa con l'Ufficio Servizi Scolastici;
- e) posate, piatti e bicchieri in materiale a perdere, in caso di necessità/emergenze;

Prima dell'inizio del servizio l'I.A. presenterà al Comune almeno una doppia campionatura del materiale al fine di scegliere quello più idoneo. La campionatura, conforme ai CAM, che sarà da presentare è la seguente:

1. n. 1 forchetta, n. 1 cucchiaio, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino il tutto in acciaio inox (solo per primaria e secondaria **imbustate singolarmente**);
 2. n. 1 piatto per il primo in plastica dura (adatto anche per le minestre);
 3. n. 1 piatto per il secondo e verdure in plastica dura;
 4. in alternativa ai precedenti due punti verrà valutato un piatto tris in plastica dura;
 5. n. 1 bicchiere in plastica dura;
 6. n. 1 piatto per il primo, n. 1 piatto per il secondo **in ceramica**;
 7. tovaglia;
 8. tovagliolo;
 9. n. 1 caraffa munita di coperchio in plastica dura;
 10. posate, piatti e bicchieri in materiale a perdere, da utilizzarsi in caso di necessità/emergenze;
 11. bidoni per la raccolta differenziata da utilizzarsi presso il refettorio della Scuola Primaria/Secondaria;
14. la manutenzione ordinaria preventiva come disciplinata dall'art. 70;
15. le pulizie e riassetto dell'attuale refettorio di Via Aporti n. 5, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti (e dall'a.s. 2026/2027 del nuovo).



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Si rimanda alle planimetrie allegate, compresa quella relativa alla nuova sala mensa, come descritta all'art. 65;

16. gestione servizio iscrizione al servizio mensa (Asilo Nido comunale "La Cicogna", servizio mensa rivolto agli alunni delle Scuole dell'Infanzia Statale, Primaria e Secondaria compresa la tenuta dei rapporti con l'Utenza e con l'Istituto Comprensivo "Paolo Borsellino", monitoraggi dei pagamenti, il tutto come meglio descritto TITOLO IX ONERI SPECIFICI INERENTI LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AL SERVIZIO MENSA);

17. per quanto riguarda la cucina comunale, l'appalto comprende:

- la sostituzione del personale dipendente dal Comune di Canneto sull'Oglio fino a un monte ore di 142,4/ore annue, corrispondenti a 20 giornate lavorative. Nel caso di necessità di sostituzioni Oltre le 142,4/ore annue sarà rimborsato il costo sostenuto per la sostituzione, calcolato prendendo a riferimento il costo orario previsto dal CCNL dei Pubblici Esercizi e della Ristorazione collettiva vigente al momento della sostituzione– livello quinto o analogo livello in caso di applicazione di differente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro;
- la fornitura di n. 1 aiuto cuoca per 2,5 ore giornaliere dal 1° settembre al 30 giugno;
- l'onere della manutenzione ordinaria preventiva e correttiva di tutte le attrezzature, macchine e arredi presenti presso la cucina comunale e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezze, nonché l'eventuale integrazione al fine di una più efficace e sostenibile gestione del servizio, anche se le stesse non sono state fornite dall'I.A.. A tal proposito si rimanda all'allegato B) della Progettazione in fase unica avente ad oggetto "Documentazione inventariale delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale e al refettorio di via Aporti n. 5";
- la fornitura, ove necessario, delle attrezzature, e la fornitura obbligatoria di tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio. Alla scadenza contrattuale quanto fornito e/o installato dall'I.A. presso la cucina comunale, a seguito di interventi manutentivi, resterà di proprietà del Comune.
- l'assunzione in carico di tutti gli oneri e gli adempimenti inerenti il rilascio e il mantenimento delle autorizzazioni previste dalle vigenti norme;
- la gestione dell'intero procedimento di iscrizione tramite apposito software "DEDALO.TOP" ai servizi scolastici comunali e monitoraggio delle iscrizioni stesse, anche con riferimento agli incassi/insoluti (si rimanda al TITOLO IX ONERI SPECIFICI INERENTI LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AL SERVIZIO MENSA);

18. quanto altro menzionato nel presente Capitolato.

I pasti devono essere preparati in idoneo centro cottura, gestito direttamente dalla stessa I.A. e **sito alla distanza massima di Km. 20 dal refettorio ubicato presso la Scuola Secondaria di primo grado di Via Aporti n. 5**. Il calcolo della distanza verrà effettuato utilizzando www.viamichelin.it avendo come punti di riferimento il numero civico del centro di cottura proposto e la sede del refettorio di Via Aporti, escludendo le strade sterrate.

L'idoneità della struttura di preparazione pasti dovrà essere documentata con copia della SCIA inviata al portale www.impresainungiorno.it dalla quale dovrà emergere l'indicazione delle potenzialità di produzione massima pasti/die della struttura, **pena la risoluzione del contratto**.

La disponibilità del centro cottura o l'impegno ad aprirne uno entro il 30/11/2025 dovrà essere dichiarata ai fini della partecipazione alla gara e dimostrata, in caso di aggiudicazione, entro 10 giorni dalla notifica di aggiudicazione dimostrabile attraverso:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- la proprietà della struttura (fotocopia dell'atto notarile);
- il contratto di locazione con scadenza non inferiore al 31/08/2028 (fotocopia del contratto di locazione);
- la disponibilità del centro di cottura ottenuto a qualunque altro titolo;

Nel caso di non disponibilità immediata del centro di cottura, l'impresa partecipante dovrà comunque dichiarare la futura disponibilità del centro di cottura, ai fini dell'ottenimento del punteggio tecnico (Criterio G) e allegare all'Offerta Tecnica una relazione dalla quale dovrà emergere come intenderà gestire il servizio durante la fase transitoria e il cronoprogramma. Durante tale periodo i pasti dovranno essere prodotti presso un centro di cottura distante al massimo 50 km, dal refettorio di Via Aporti n. 5. Tale relazione non sarà oggetto di valutazione.

La disponibilità del centro di cottura dovrà permanere per tutta la durata dell'appalto.

In caso di aggiudicazione ad un'I.A. che non ha la disponibilità immediata del centro di cottura, per quanto riguarda l'impegno ad aprirne uno entro il 30/11/2025, l'I.A. mensilmente dovrà relazionare per iscritto lo stato di attuazione relativo alla realizzazione del centro di cottura conforme a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica.

L'organizzazione del servizio come sopra esplicitata, fa riferimento all'assetto ordinario del servizio stesso, con distribuzione dei pasti nei refettori dedicati. In caso di emergenze (non necessariamente sanitarie) la distribuzione dei pasti potrà avvenire nelle aule, oppure in ambienti esterni alle scuole, oppure a mezzo cestini viaggio, in base alle necessità che si presenteranno.

La diversa modalità di distribuzione potrà comportare un adeguamento degli orari e del personale dedicato. Tali modalità straordinarie dovranno essere definite d'intesa con il Comune di Canneto sull'Oglio e l'Istituto Comprensivo "Paolo Borsellino" sulla base delle necessità e delle normative vigenti. L'I.A. si impegna ad adeguarsi al fine di garantire nel migliore dei modi il servizio.

Art. 10 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero indicativo annuo dei pasti, con riferimento all'anno scolastico 2024/2025 e suddiviso per plessi e tipologia di utenza, è il seguente:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Scuola	Totale <u>media</u> pasti giornalieri (compresi insegnanti)	Giorni ipotetici di funzionamento del servizio mensa	Totale <u>pasti</u> annui (escluse merende)
Asilo Nido comunale "La Cicogna"	17 pasti* 17 merende	221	3.757
Scuola dell'Infanzia Statale	40	188	7.520
Totale			11.277

Scuola	Totale <u>media</u> pasti giornalieri (compresi insegnanti)	Giorni ipotetici di funzionamento del servizio mensa	Totale pasti annui
Scuola Primaria	118	159	18.762
Scuola Secondaria di primo grado	35	65	2.275
			21.037

Totale media annua pasti complessivi n. 32.314
Totale media triennale pasti complessivi n. 96.942

*per quanto riguarda i pasti dell'Asilo Nido, si precisa che l'appaltatore del servizio Asilo Nido pagherà direttamente all'I.A. il costo del pasto

Si precisa che il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti ed esso è strettamente correlato alla richiesta dei fruitori. Trattasi infatti di servizio a consumo strettamente correlato alla domanda dell'utenza.

Le quantità presunte sono stimate sulla base dello storico e dei dati di frequenza dei Servizi che si prevedono nei prossimi anni ed hanno valore indicativo.

Verranno remunerati esclusivamente i pasti effettivamente prodotti come risultanti prenotati dal portale "DEDALO.TOP".

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

In casi di forza maggiore, ad esempio per sciopero o epidemia/pandemia, che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, il Comune si impegna a darne comunicazione all'I.A. entro l'orario di normale prenotazione senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 11 - Interruzione del servizio

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

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A.

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'I.A., in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni. Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Comune e con almeno 48 ore di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative, come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, l'I.A. garantirà il servizio secondo le modalità dichiarate in sede di offerta tecnica. Solo in subordine potranno essere concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, epidemie.

d) Interruzione totale del servizio senza preavviso

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica per motivi non dipendenti dalla volontà del Comune, comunicata all'I.A. con un preavviso di 24 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'I.A. al Comune. Nel caso in cui il Comune non abbia provveduto a dare notizia all'I.A. della sospensione dell'attività scolastica con un preavviso di 24 ore, il Comune riconoscerà all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante dovrà relazione in merito al Piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio per cause non imputabili all'I.A. (Sub criterio A.7).

Art. 12 – Requisiti minimi di qualità del servizio, materie prime e i semilavorati

Gli standard soddisfacenti i requisiti minimi di qualità del servizio, materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dai seguenti documenti **o dalle future versioni degli stessi che gli Enti interessati emetteranno:**

- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” dettate con provvedimento del Ministero della Salute del 29/04/2010 [Link http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf)
- DM Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 18/12/2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” successivamente modificato con DM 29/04/2024;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- DM Ambiente 10/03/2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"(CAM) Link <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01905/sg;>
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (DM 28/10/2021) Link <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/11/11/21A06625/sg;>
- la seguente documentazione redatta a cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – SC Igiene degli Alimenti e Nutrizione di ATS Val Padana (allegato 3):
 - ✓ allegato 3A: Linee indirizzo ristorazione 0-3 anni
 - ✓ allegato 3B: Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica
 - ✓ **allegato 3C: Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica, che definiscono le caratteristiche merceologiche delle materie prime da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, partendo dalla considerazione che esse rappresentano una variabile fondamentale nel determinare la qualità del servizio erogato agli utenti.**
 - ✓ allegato 3D: Linee di indirizzo per l'allestimento di diete speciali per motivi sanitari nella ristorazione collettiva
 - ✓ allegato 3E: Requisiti Nutrizionali ristorazione scolastica definiti da ATS Val Padana
 - ✓ allegato 3F: RicettarioTali documenti, pur allegati al presente Capitolato, sono presenti sul sito web dell'ATS Val Padana, nell'Area Tematica Alimentazione \ Ristorazione collettiva e scolastica.
Nella medesima sezione sono pubblicate anche le “Linee di Indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica”, redatte dal Ministero della Salute nel giugno 2017, per completezza di informazione.
- nelle specifiche voci del presente Capitolato.

Per completezza d'informazione, si rimanda alla home page del Comune www.comune.canneto.mn.it (Home /Amministrazione /Documenti e Dati /Documentazione /Documentazione Servizi Scolastici), nella quale sono pubblicati i menù invernale ed estivo adottati nel corrente a.s. 2024/2025.

I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini dell'appalto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Capitolato prestazionale e nei suoi allegati. In caso di discordanza fra i documenti citati, deve essere considerata la prescrizione che prevede la qualità superiore dei prodotti.

Si rimanda al TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Art. 13 - Avvio anticipato ed erogazione del servizio

Ai sensi dell'art.17, comma 8 del Codice, il Comune, nelle more della stipula del contratto, si riserva la possibilità di dare avvio anticipato al servizio per motivate ragioni, le quali saranno riportate nel verbale di avvio delle prestazioni.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Ai sensi dell'art.17, commi 8 e 9 del Codice, l'esecuzione del servizio nelle more della stipula del contratto avrà sempre luogo per le ragioni di urgenza di cui al citato comma 9 del Codice.

A seguito della sottoscrizione del contratto o comunque una volta comunicato l'avvio anticipato delle prestazioni all'I.A., il Responsabile Unico del Progetto autorizza il DEC a dare avvio all'esecuzione delle prestazioni.

Qualora l'I.A. non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare o posticipare il termine del servizio sentite le scuole interessate.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, questo si riserva la possibilità di apportare riduzioni/integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente art. 10.

Art. 14 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'I.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'I.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'I.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida anticipata tramite mail seguita da PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'I.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 15 - Laboratori di Educazione Alimentare rivolti alle scuole

L'I.A. organizzerà incontri/laboratori volti a far conoscere la corretta alimentazione e le principali norme di igiene alimentare. Le modalità di realizzazione ed il contenuto del progetto saranno concordate con l'Ufficio Servizi Scolastici e l'Istituto Comprensivo "Paolo Borsellino". La realizzazione degli incontri/laboratori dovrà avvenire entro 60 giorni dalla richiesta da parte dell'Ufficio Servizi Scolastici. Il numero di ore di formazione è quantificato in 30 laboratori nell'arco del triennio (n. 10 laboratori annui).

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione l'I.A. trasmetterà al Comune le proposte progettuali (contenenti la descrizione del progetto, le classi interessate e la durata) rivolte alle Scuole, prevedendo almeno la proposta di 3 progetti per ciascun ordine e grado di Scuola. Il progetto dovrà prevedere anche un incontro serale dedicato alle Famiglie.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, si rimanda al criterio di valutazione dell'offerta tecnica (criterio H).



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 16 - Disposizioni generali relative al personale

Nell'espletamento dell'appalto, l'I.A. dovrà avvalersi di proprio personale in numero sufficiente a garantire il regolare e ottimale espletamento dei servizi affidati.

Il personale deve essere in possesso dei seguenti requisiti: età non inferiore ai 18 anni, possesso del titolo di studio necessario e dell'idoneità alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, padronanza della lingua italiana, ottemperanza a tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio.

Il personale impiegato deve inoltre possedere un'adeguata professionalità, affidabilità, esperienza e formazione a svolgere le prestazioni richieste e deve essere a conoscenza dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio. Inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione.

Come previsto dalla Legge n.123/2007, il personale dell'I.A. deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, nonché il ruolo svolto.

L'I.A. dovrà applicare nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio condizioni normative, retributive, previdenziali e assicurative conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti e accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

L'I.A. è sottoposto a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali, prevenzione e sicurezza del lavoro e assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. dovrà applicare verso i propri dipendenti, o, se costituito in forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal contratto collettivo nazionale di categoria e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

L'I.A. si impegna a esibire, a semplice richiesta, le ricevute di pagamento di contributi assistenziali, previdenziali e assicurativi relativi al personale impiegato per la realizzazione del servizio.

Su richiesta del Comune, l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste, cui potrebbero seguire segnalazioni di irregolarità/inadempienze oltre a misure ulteriori.

L'I.A. deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi che intende effettuare prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico e conseguentemente far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti. A tali corsi dovrà partecipare anche il personale comunale comandato; a tale scopo l'I.A. deve informare con congruo anticipo gli Uffici preposti del Comune circa la programmazione dei corsi.

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante dovrà relazione in merito alla Formazione del personale e interventi aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla normativa vigente (con esclusione di quelli obbligatori), Sub criterio A.3.

Art. 17 – Personale: figure professionali

In particolare l'I.A. è tenuta a dotarsi delle seguenti figure:

1) RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Si rimanda al successivo art. 24.

2) DIETISTA

Si rimanda al successivo art. 24.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

3) CUOCO

In cucina deve essere presente un Cuoco provvisto di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente), con un'esperienza biennale nella gestione di cucine. Il Cuoco deve realizzare e supervisionare la produzione e il confezionamento dei pasti.

4) ALTRO PERSONALE

- Personale addetto alla preparazione dei pasti (in cucina);
- Personale addetto trasporto e consegna dei pasti;
- Personale addetto ai servizi di refettorio;
- Personale addetto al servizio iscrizioni.

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante dovrà relazione in merito al Piano organizzativo/gestionale del personale (Sub criterio A.2).

Art. 18 - Organico cucina comunale

Si premette che nell'attuale organizzazione del servizio di ristorazione scolastica rivolto all'Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia Statale è impiegata n.1 unità di personale dipendente del Comune di Canneto sull'Oglio, il cui profilo, mansioni e tipologia di rapporto è meglio dettagliato nella tabella che segue:

Numero unità	Categoria giuridica e qualifica professionale	Tipologia di rapporto	Sede di servizio
1	Cuoca – Area Operatori Esperti ex Cat. B – PEO B5	Tempo pieno H 36/sett	presso la cucina comunale ubicata presso l'asilo nido

Si rimanda all'allegato accordo di comando che disciplina i rapporti anche economici fra Comune e I.A. (allegato 2) e al successivo art. 86 "Fatturazione da parte del Comune del rimborso per il Comando della Cuoca dipendente comunale".

Dall'inizio del servizio, l'I.A., in aggiunta alla suddetta unità di personale, 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 Comune. L'Impresa partecipante dichiarerà in sede di offerta tecnica l'unità di personale da impiegare nel servizio, oltre alla Cuoca dipendente comunale, per 2,5 ore al giorno nel periodo dal 01/09 al 30/06 di ogni anno scolastico.

Art. 19 - Personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni.

L' I.A. dovrà mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale in numero e qualifiche tali da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

All'inizio del servizio e ad ogni successiva variazione l'I.A. dovrà comunicare al Direttore dell'esecuzione:

- a. l'elenco nominativo del personale assunto ed impiegato e dei relativi turni di servizio; i curricula vitae del personale impiegato; ogni variazione dovrà essere preventivamente comunicata al Direttore dell'esecuzione;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- b. il CCNL applicato al personale impiegato per lo svolgimento delle prestazioni, il relativo inquadramento e la formazione assicurata;
- c. le mansioni di ciascun addetto in servizio;
- d. l'elenco delle persone incaricate della gestione delle emergenze;
- e. i numeri di telefonia mobile aziendale ai quali poter contattare i referenti preposti (eventuali modifiche apportate nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate immediatamente al Comune).

Sei mesi prima della scadenza del contratto, l'I.A. dovrà inviare al Comune l'elenco del personale impiegato con l'indicazione della categoria di inquadramento, della mansione, della retribuzione oraria e del monte ore settimanale di lavoro.

L'I.A., relativamente al personale impiegato nello svolgimento delle prestazioni, inclusi gli eventuali soci-lavoratori:

- dovrà applicare un trattamento economico e normativo non inferiore a quanto previsto dai contratti collettivi vigenti nel settore di riferimento e nella zona di svolgimento delle prestazioni così come previsto dall'art. 11 del Codice dei Contratti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai CCNL per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.;
- dovrà provvedere altresì a tutti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi previsti dalle vigenti leggi e dai contratti collettivi;
- ove tenuto, dovrà provvedere all'inserimento di lavoratori disabili, secondo le disposizioni della legge 3/12/1999, n. 68;
- dovrà provvedere a formare e informare il personale relativamente ai rischi specifici che possono verificarsi durante l'esecuzione delle prestazioni;
- a partire dal sesto mese precedente alla scadenza del contratto, non potrà effettuare variazioni nell'organico, salvo per cause di forza maggiore.

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora vengano riscontrate irregolarità, il Comune procederà a inoltrare una segnalazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'I.A. dovrà fornire a tutto il personale adibito al servizio indumenti di lavoro, da indossare obbligatoriamente durante le ore di servizio, distinti e specifici per i processi di produzione, distribuzione dei pasti e sanificazione e dispositivi di protezione individuale, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'I.A. si fa carico altresì di fornire al personale, oltre al suddetto abbigliamento adeguato alle mansioni svolte, un cartellino identificativo con fotografia formato tessera, da indossare durante lo svolgimento del servizio.

Il Comune è estraneo a ogni controversia che dovesse insorgere tra l'I.A. e il personale impiegato nelle prestazioni o tra l'I.A. aggiudicataria e il gestore uscente.

Tutto il personale in servizio dovrà mantenere un corretto e riguardoso comportamento verso gli utenti e le autorità. Ove un dipendente dell'I.A. assuma un comportamento ritenuto sconveniente o irrispettoso dal Comune, l'I.A. dovrà attivarsi applicando le opportune sanzioni disciplinari e provvedendo, nei casi più gravi, anche su semplice richiesta del Comune, alla sostituzione del dipendente stesso. Il personale dell'I.A. dovrà prestare la massima attenzione durante l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, per evitare infortuni sul lavoro e danni alle altrui proprietà.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempimento accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

L'I.A. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente.

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Comune.

Art. 20 - Clausola sociale

Nel rispetto dei principi dell'unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'I.A. subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'I.A. è tenuta, come previsto dall'art.57, comma 1 del Codice, ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo agli stessi il trattamento economico e contrattuale goduto fino a tale momento, in applicazione dei contratti collettivi di riferimento. L'elenco e le qualifiche di tale personale sono contenuti nell'Allegato A) "Elenco del personale stabilmente impiegato nell'appalto. Anno Scolastico 2024/2025", allegato alla Progettazione in fase unica approvata con deliberazione della Giunta comunale n. 33 del 17/04/2025.

L'I.A. si impegna ad applicare durante tutta l'esecuzione del servizio il CCNL individuato ai sensi dell'art.11 comma 2 del Codice o il diverso CCNL indicato in sede di offerta, purché quest'ultimo garantisca le medesime tutele di quello individuato dal Comune.

Art. 21 - Variazione e reintegro del personale dell'I.A.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere conforme a quanto offerto in sede di gara, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione necessaria in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere adeguatamente motivate dall'I.A. e preventivamente comunicate per approvazione del Comune. In mancanza di tale approvazione formale l'I.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'I.A. è tenuta a sostituirlo immediatamente e comunque entro il giorno lavorativo successivo, in modo da mantenere costante l'impiego di personale previsto. Nel caso in cui l'I.A. non ottemperi a tale disposizione il Comune provvederà ad applicare la penalità di cui al TITOLO XIV - PENALITA' del presente Capitolato.

E' fatto divieto all'I.A. di effettuare variazioni degli organici impiegati per il servizio di cui al presente Capitolato nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto, fatto salvo quanto indicato nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Art. 22 - Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro vuoti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto previsto in sede di offerta di gara.

Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti previsti dalla normativa vigente.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

L'Impresa partecipante dichiarerà in sede di offerta tecnica gli automezzi e le unità di personale da impiegare.

Art. 23 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

L'Impresa partecipante dichiarerà in sede di offerta tecnica le unità di personale da impiegare.

Art. 24 - Responsabile del servizio e Dietista

L'I.A. deve designare una persona con funzioni di Responsabile del servizio, il cui nominativo e recapito telefonico di servizio dovranno essere notificati, prima della data di avvio dell'appalto, all'Amministrazione.

Il Responsabile del servizio ha i seguenti compiti:

- programmare, coordinare, controllare e fare osservare al personale impiegato nell'appalto le funzioni e i compiti stabiliti con riferimento a ciascun singolo servizio oggetto del presente appalto;
- intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate e all'accertamento di eventuali danni;
- presidiare con assiduità la cucina di proprietà aziendale e comunale;
- garantire la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Comune.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile del servizio, l'I.A. provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Pertanto, tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza effettuate in contraddittorio con detto Responsabile, che dovrà essere munito di delega espressa da parte dell'I.A., dovranno intendersi fatte direttamente all'operatore stesso.

Nella fascia dalle 8.00 alle 19.00 dei giorni lavorativi, il Responsabile del servizio dovrà essere a disposizione dell'Amministrazione o rintracciabile al massimo entro un'ora, mediante telefono cellulare fornito dall'I.A..

Il Responsabile del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato o avere esperienza, almeno triennale, in qualità di Responsabile di servizi analoghi.

Per la consulenza dietistica e l'elaborazione delle diete personalizzate l'I.A. dovrà avvalersi di un Dietista con titolo di studio previsto dal DM 744/1994.

All'I.A. sarà chiesto di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa, dovendo redigere in bozza e definitivamente i menù scelti dalla stessa.

Art. 25 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Comune e delle scuole;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro, durante l'espletamento del servizio;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- rispettare la privacy dell'utenza, soprattutto per quanto concerne dati sensibili della stessa (dati medici, appartenenza religiosa, convincimenti etici e simili).

Il Comune potrà richiedere all'I.A. l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 26 - Prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono possedere gli standard qualitativi **minimi** specificati nei seguenti documenti:

- **allegato 3C** “LG03-PP2.2.7 LINEE GUIDA PER CAPITOLATO D’APPALTO NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA” a cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Dipartimento Prevenzione Veterinaria dell’ATS Val Padana, che definiscono le **caratteristiche merceologiche delle materie prime** da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, partendo dalla considerazione che esse rappresentano una variabile fondamentale nel determinare la qualità del servizio erogato agli utenti. (Link <https://www.ats-valpadana.it/documents/1654672/58859711/Linee+guida+per+capitolato+d%27appalto+nella+ristorazione+scolastica.pdf/5f641d1d-3a0e-e24f-0a24-5122e81b2d1c>);
- DM 10/03/2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari);
- e DM 14771 del 18/12/2017 successivamente modificato dal DM 29/04/2024.

Relativamente ai prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, **ad integrazione e miglior specificazione** rispetto a quanto sopra disciplinato si precisa che:

- GRUPPO 1: CARNI BOVINE

Le carni di bovino utilizzate per il presente appalto dovranno essere FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO e provenire da carcasse appartenenti alla seguente classe secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE: **CONFORMAZIONE U**. Inoltre dall’etichettatura dovrà risultare l’ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell’animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Le carni di bovino, nella percentuale di utilizzo del 50%, dovranno provenire da “filiera corta” o KM0 (I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 200 km dal luogo di consumo), mentre il restante 50% dovrà essere BIOLOGICA (nel rispetto del DM 14771/2017 successivamente modificato con DM 29/04/2024 come di seguito specificato)

- GRUPPO 2: CARNI SUINE

Le carni di suino utilizzate per il presente appalto dovranno essere FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO. Inoltre dall’etichettatura dovrà risultare l’ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell’animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Le carni di suino, nella percentuale di utilizzo del 70%, dovranno provenire da “filiera corta” o KM0 (I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 200 km dal luogo di consumo), mentre il restante 30% dovrà essere BIOLOGICA (nel rispetto del DM 14771/2017 successivamente modificato con DM 29/04/2024 come di seguito specificato)

- GRUPPO 3: CARNI AVICOLE (Pollo e tacchino)



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Le carni di avicole utilizzate per il presente appalto dovranno essere FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO. Inoltre dall'etichettatura dovrà risultare l'ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Le carni di avicole, nella percentuale di utilizzo del 70%, dovranno provenire da "filiera corta" o KM0 (I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 200 km dal luogo di consumo), mentre il restante 30% dovrà essere BIOLOGICA (nel rispetto del DM 14771/2017 successivamente modificato con DM 29/04/2024 come di seguito specificato)

- GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO CASEARI ED UOVA

Al fine di escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici è prevista la somministrazione di **Parmigiano Reggiano** la cui stagionatura deve essere di almeno di 24 mesi, anche per quello grattugiato. Nel caso si volessero utilizzare formaggi grattugiati andranno utilizzati prodotti RISERVA o GRAN RISERVA in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio. Il Parmigiano Reggiano dovrà essere, a scelta dell'I.A, di origine BIOLOGICA/DOP/IGP.

Il **latte** utilizzato per le preparazioni culinarie deve essere intero fresco pastorizzato "alta qualità" e BIOLOGICO. Si può usare il microfiltrato che ha le stesse caratteristiche del fresco ma con durata di 11 giorni.

Le **uova** devono essere esclusivamente pastorizzate e BIOLOGICHE. E' esclusa la possibilità di introdurre uova in guscio, al fine di evitare possibili tossinfezioni alimentari.

- GRUPPO 7: CARNI DI SPECIE ITTICHE

E' preferibile l'utilizzo di pesce surgelato in filetti deliscati e di origine FAO 37 o FAO 27. Il genere di pesce da fornire sarà indicato nel menù redatto dalla Commissione mensa.

- GRUPPO 8: PANE FRESCO

Il pane deve essere fresco di giornata e a basso contenuto di sale (pari al massimo all'1,7% riferito alla farina), anche per il pane grattugiato utilizzato per le impanture.

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante potrà relazionare in merito all'acquisto del pane presso i due laboratori di panificazione (CHERUBINI e UGGERI, garantendo la rotazione tra gli stessi), con sede di produzione nel Comune di Canneto (Sub criterio F.1).

- GRUPPO 9: PASTE ALIMENTARI E FARINE

Come indicato nella tabella seguente relativa alle percentuali di utilizzo previste ai sensi del DM 14771 del 18/12/2017 successivamente modificato dal DM 29/04/2024, la pasta utilizzata dovrà essere biologica al 100%.

Per quanto riguarda gli gnocchi verranno chieste le schede tecniche dei prodotti freschi in confezioni sottovuoto e surgelati e poi verrà scelto da parte del Comune quello confacente alle esigenze.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- GRUPPO 16: SPEZIE, AROMI, CONDIMENTI

Per quanto riguarda l'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, l'I.A. dovrà utilizzare un olio di produzione nazionale di "prima spremitura a freddo" e la fornitura dovrà prevedere confezioni di vetro scuro da 1 litro o contenitori da 5 litri in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge. Non è previsto l'utilizzo di OLIO DI SEMI.

Per quanto riguarda l'utilizzo di sale, si prevede l'esclusivo utilizzo di sale iodato.

Come indicato nella tabella seguente relativa alle percentuali di utilizzo previste ai sensi del DM 14771 del 18/12/2017 successivamente modificato dal DM 29/04/2024, l'olio utilizzato dovrà essere biologico al 100%.

GRUPPO 17: ACQUA MINERALE

L'acqua minerale dovrà essere microbiologicamente pura e possibilmente proveniente da fonti di alta quota. L'acqua richiesta è oligominerale (residuo fisso non superiore a 250mg/l), naturale, commercializzata in contenitori PET da 1,5 litri e con un termine minimo di consumo superiore ai 15 mesi al momento della consegna da parte del fornitore. Il contenuto di nitrati deve essere inferiore a 5 mg/l, che i nitriti (NO₂) siano assenti ed il sodio (Na) non sia superiore a 20 mg/l.

Nell'ottica di una attenzione alla sostenibilità ambientale si consiglia almeno di scegliere la fornitura di acque minerali provenienti dal territorio regionale.

Ai fini di ridurre l'impatto ambientale, è stato installato dall'attuale gestore del servizio, presso il refettorio di Via Aporti n. 5, un sistema di erogazione di acqua di rete microfiltrata alternativo all'utilizzo di prodotti confezionati, che al termine dell'appalto attualmente in corso diventerà di proprietà del Comune. Sono a carico dell'I.A. tutti i costi connessi al suddetto servizio. Solo per specifiche e documentate esigenze tecniche potrà essere previsto in via straordinaria il consumo alternativo di acqua minerale confezionata, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'Ente. Nessun rimborso è dovuto all'Ente da parte dell'I.A. in relazione ai consumi dell'acqua di rete.

L'I.A. si impegna ad adottare un adeguato "Piano dei controlli di potabilità e di sanificazione degli erogatori" che, nell'arco di ciascun anno scolastico, dovrà avvenire secondo le seguenti frequenze e modalità a carico dell'I.A.:

- a) agosto/settembre: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni) e ARSENICO al fine di avere disponibili gli esiti prima dell'inizio dell'anno scolastico;
- b) gennaio/febbraio: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni) e ARSENICO
- c) dopo anomalia analitica e comunque ogniqualvolta si renda necessario procedere ad analisi. L'esito delle analisi dovrà pervenire tempestivamente al Comune di Canneto sull'Oglio.

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante dovrà relazionare in merito alle soluzioni adottate per il controllo dell'acqua servita, che siano integrative rispetto a quanto previsto in Capitolato (**Sub criterio B.4 - Piano dei controlli di potabilità e di sanificazione dell'erogatore di acqua di rete microfiltrata**).

Infine, si precisa quanto segue:

- fornitura di prodotti del Mercato Equo e Solidale: zucchero, banane e cioccolata;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- ai fini del rispetto dell'Allegato 1 al DM 14771/2017 successivamente modificato con DM 29/04/2024, l'I.A. è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti forniture:

Categoria di prodotto	Percentuali di utilizzo Previste dal DM 14771 del 18/12/2017 successivamente modificato dal DM 29/04/2024	PERCENTUALI DI UTILIZZO PREVISTE PER IL PRESENTE CAPITOLATO
frutta, ortaggi, legumi, cereali	70	100
Uova	100	100
prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine	70	100
carne bovina	50	50
carne suina, avicola	30	30
pesce d'acquacoltura	100	100
Latte	100	100
salumi, prodotti lattiero caseari	30	30
yogurt, succhi di frutta	100	100
olio extra vergine di oliva	70	100
pelati, polpa, passata di pomodoro	70	100
marmellate e confetture	100	100

Si rimanda ai sopra citati DM 14771 del 18/12/2017 successivamente modificato dal DM 29/04/2024, per le deroghe alle percentuali di cui sopra e per le norme di preparazione dei piatti.

L'I.A. dovrà dichiarare annualmente di effettuare il servizio nel pieno rispetto dei criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui ai citati DM.

Vengono ritenute a Km0 le derrate biologiche prodotte nell'arco di 150 Km da Canneto sull'Oglio (fatta eccezione per il pesce).

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante dovrà relazionare in merito ai **“CRITERI DI PREMIALITÀ DI CUI AL D.M. 18/12/2017 “CRITERI E REQUISITI DELLE MENSE SCOLASTICHE BIOLOGICHE” E S.M.I” che intende offrire (criterio E).**

Art. 27 – Disposizioni varie

L'I.A. predispone procedure di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente Capitolato.

L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Comune, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.

Entro 10 giorni dalla comunicazione del Menù all'I.A., la stessa dovrà:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- inviare le schede tecniche di tutti i prodotti alimentari costituenti il menù adottato dalla Commissione Mensa;
- redigere e inviare le diete speciali per motivi sanitari e i menù Etico-religiosi che saranno consegnate alle Famiglie.

Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione scolastica del Comune devono essere stoccate separatamente (e adeguatamente segnalate) e devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche. Nel caso in cui l'I.A. intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre al Comune le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'I.A. ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, di cui l'I.A. dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari. Lo schedario tecnico dovrà essere tempestivamente aggiornato anche in caso di variazione dei menù che dovessero essere richieste dal Comune nel corso dell'Appalto (sentita la Commissione Mensa e il Servizio competente dell'ATS Val Padana) e che comportassero l'introduzione di prodotti alimentari diversi da quelli precedentemente in uso.

Art. 28 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni;
- Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni (etichettatura).

L'I.A., ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Per garantirne la tracciabilità, gli alimenti consegnati presso il Centro Cottura devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'I.A. dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

Art. 29 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

Il Comune può a suo esclusivo giudizio chiedere all'I.A. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata. In caso di non conformità del prodotto, qualora l'I.A. non garantisca la sostituzione della merce in tempo per la produzione del menù previsto, il Comune potrà acquistare, presso altro fornitore, la quantità di merce mancante addebitandola all'I.A. o in alternativa, previo accordo, accettare una parziale veicolazione della portata indisponibile.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

In tal caso l'I.A., salvo le penalità previste dal TITOLO XIV - PENALITA' del presente Capitolato, deve rimborsare al Comune la spesa derivante dal provvedimento di ufficio, e ogni altra spesa o danno derivante dalla fornitura non conforme. In entrambi i casi l'I.A. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione della non conformità e quella relativa al blocco della derrata come disciplinato dal successivo art. 81, "Blocco delle derrate".

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, il Comune ne darà nota all'I.A. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Art. 30 - Mancata fornitura di prodotti BIOLOGICI/DOP/IGP/STG/KM0/ DELL'AGRICOLTURA SOCIALE/DA AGRICOLTURA INTEGRATA, ecc.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più di tali prodotti previsti od offerti dall'I.A. non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo mail, al Comune l'elenco di tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

Al fine di evitare la mancata erogazione del pasto, gli stessi dovranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, con l'impegno di provvedere al recupero delle derrate richieste nel più breve tempo possibile.

Ciò posto, qualora le consegne non conformi al presente Capitolato non siano adeguatamente motivate, il Comune potrà, a suo insindacabile giudizio, chiedere un congruo sconto commisurato all'effettivo valore della merce consegnata.

Nel caso in cui l'I.A. non abbia dato la prevista comunicazione, oltre all'applicazione delle disposizioni di cui sopra, il Comune applicherà la penalità di cui al TITOLO XIV - PENALITA' del presente Capitolato.

Art. 31 – Carta dei Servizi, progetti di educazione alimentare e iniziative di carattere sociale

L'I.A. ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una *Carta dei Servizi* che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.

La suddetta *Carta dei servizi* dovrà essere presentata dall'I.A. entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

L'I.A., anche nell'ambito della *Carta dei servizi*, dovrà prevedere azioni di comunicazione agli utenti, in coerenza con quanto previsto dai pertinenti CAM e DM 14771 e s.m.i., relativamente alla qualificazione ambientale dei prodotti offerti e, in particolare, riguardo a:

- 1) alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- 2) provenienza territoriale degli alimenti;
- 3) stagionalità degli alimenti;
- 4) corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Si rimanda al criterio dell'offerta tecnica, L – Piano di comunicazione.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO IV – MENU', DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E MENÙ ETICO-RELIGIOSI

Art. 32 - Comunicazione e diffusione del menù

L'I.A. deve garantire per ciascun anno scolastico, per tempo, la predisposizione dei menù necessari al servizio secondo la formulazione in uso, fatte salve eventuali modifiche che potranno essere introdotte in corso d'anno a seguito di richiesta da parte della Commissione Mensa e approvazione dell'ATS Val Padana.

Indicativamente la Commissione Mensa si riunisce due volte l'anno per la stesura dei nuovi menù.

L'I.A. oltre a provvedere alla stesura in bozza e definitiva, alla stampa e consegna all'utenza del menù, è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù indicante l'elenco degli ingredienti e degli allergeni, il ricettario indicante gli allergeni e il referente a cui l'Utenza potrà fare riferimento. Altresì dovrà dare evidenza documentale dell'utilizzo dei prodotti biologici, DOP, IGP, "FILIERA CORTA", mercato equo e solidale.

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante dovrà dichiarare il piano di comunicazione (criterio L – Piano di comunicazione)

Art. 33 - Struttura del menù

I pasti devono essere preparati seguendo le grammature previste dalle Linee guida per i Menù della refezione scolastica - ATS Val Padana - Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria, igiene degli alimenti e nutrizione e relativi allegati.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto indicato nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e in ogni caso dovranno rispettare quanto previsto dal DM 10/03/2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) e DM 18/12/2017 n. 14771 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" successivamente modificato con DM 29/04/2024. Tali prestazioni sono da intendersi ricomprese nel prezzo del pasto.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza.

Art. 34 - Menù delle "Feste" e cestini da viaggio

Il Comune si riserva, in particolari occasioni, di richiedere menù alternativi preparati con ricette tipiche regionali, o l'allestimento di "buffet" in occasione di ricorrenze varie, nel rispetto delle indicazioni di ATS Val Padana. Per la predisposizione di menù alternativi e l'allestimento di "buffet" nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto all'I.A..

In particolare l'I.A. si impegna a garantire menù alternativi o l'allestimento di "buffet", da concordare con la Commissione Mensa, nelle seguenti occasioni:

- Festa di Halloween
- Festa di Natale/S.Lucia
- Festa di Pasqua
- Festa di Carnevale
- Festa di fine anno scolastico

E' prevista altresì la fornitura mensile della "Torta compleanni" per gli alunni dell'Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia, in conformità alle indicazioni di ATS Val Padana.

Il Comune inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione, senza pretendere oneri aggiuntivi.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

In aggiunta a quanto sopra disciplinato, l'I.A. potrà dichiarare in sede di offerta tecnica l'impegno a realizzare rinfreschi in occasione di eventi organizzati dal Comune per gli alunni delle Scuole di Canneto (massimo 300 alunni).

Il/I rinfresco/i consisteranno, nel rispetto delle Linee Guida ATS Val Padana:

- nel fornire focacce, pizze, biscotti, torte, acqua, succhi, the caldo, cioccolata;
- allestire il banchetto;
- presenziare all'evento/i con proprio personale sino alla conclusione.

Si rimanda all'offerta tecnica, criterio I - Predisposizione rinfreschi in occasione di eventi organizzati dal Comune per gli alunni delle Scuole di Canneto (massimo 300 alunni).

Art. 35 - Variazione del menù

Nessuna variazione ai menù potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Comune.

Variazioni del menù al di fuori di una specifica richiesta sono consentite solo nelle seguenti condizioni, e previa comunicazione al Comune:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del menù previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause specifiche es. scioperi, black – out;
- guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili,
- l'eventuale costante non gradimento di alcuni piatti da parte dell'utenza, documentato attraverso la compilazione di schede di gradibilità del pasto. Tale situazione comporta comunque la modifica del menù adottato, su proposta della Commissione Mensa.

Nei casi di guasti e/o interruzioni, l'I.A. avviserà tempestivamente il Comune per concordare con esso un menù alternativo equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico; inoltre si impegnerà ad avvisare le utenze e motivare la ragione della variazione.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'I.A. deve proporre al Comune i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dello stesso.

Art. 36 - Diete speciali per motivi sanitari, menù etico-religiosi e “dieta leggera”

L'I.A. deve provvedere alla preparazione dei pasti secondo i menù elaborati dalla Commissione Mensa.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o etico-religiosi, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi sulla base delle Linee guida di ATS Val Padana.

L'I.A. pertanto, su presentazione:

- di certificato medico deve approntare diete speciali per motivi sanitari per i diversi utenti che ne hanno fatto richiesta.
- di dichiarazione di richiesta menù per motivi etico-religiosi deve approntare menù etico-religioso per i diversi utenti che ne hanno fatto richiesta.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e confezionata/contrassegnata in modo tale da essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori dei vari servizi ed inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Ciascuna dieta speciale deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata; tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti/crudi da consumarsi caldi/refrigerati, fino al momento del consumo.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Le derrate per le diete speciali anche se non indicate nel presente Capitolato, devono essere fornite dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Per i pasti pronti da consumare in loco e per i pasti pronti veicolati l'elaborazione delle diete personalizzate e la conseguente responsabilità è dell'I.A.. Dovranno essere rispettate le Linee Guida dell'ATS Val Padana che descrivono le modalità di approntamento e gestione delle suddette diete, alle quali l'I.A. è tenuta ad attenersi scrupolosamente. L'I.A. è tenuta altresì ad adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rendere più appetibili i piatti dietetici e a ridurre al minimo le variazioni rispetto al menù standard.

Sarà cura dell'I.A. trasmettere copia dei menù personalizzati ai diversi utenti che ne hanno fatto richiesta.

L'I.A. si impegna a elaborare le Diete speciali anche in caso di richieste di cestini viaggio.

Art. 37- Dieta leggera

L'I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete leggere. Tale dieta non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore; deve essere richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno; è costituita, normalmente, da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da un secondo con contorno (carne di pollo o di manzo o pesce al vapore o lessata o al forno), pane, frutta (mela o banana) secondo indicazioni di ATS Val Padana.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 38 – Modalità operative

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.

Evitare l'accatastamento delle derrate.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 10 minuti dalla consegna, mantenendoli comunque in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, o sottovuoto, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità. In questi casi deve essere stabilita una data limite per il consumo interno (shelf life), riportata direttamente sull'etichetta o su cartelli indicatori annessi alle attrezzature deputate alla conservazione

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, riportante la simbologia MOCA, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione. In questi casi deve essere stabilita una data limite per il consumo interno (shelf life), riportata direttamente sull'etichetta o su cartelli indicatori annessi alle attrezzature deputate alla conservazione

I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.

La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).

Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso, di colore diverso dal bianco, non in lattice per problematiche di allergia.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallet in legno.

Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Tutti i prodotti surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali; per la fornitura Pasti crudi e Pasti pronti da consumare in loco, l'I.A. deve consegnare prodotti surgelati/congelati in fase di scongelamento.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

I prodotti surgelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.

Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili (legumi e cereali in granella) potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo.

L'ammollo deve prevedere due ricambi d'acqua.

Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto, con etichetta riportante i dati previsti dalle normative vigenti.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato. E' vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle 3 ore immediatamente antecedenti al consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle 2 ore immediatamente antecedenti la cottura.

Dopo la panatura, gli alimenti deperibili devono essere protetti da pellicola o carta oleata e conservati in frigorifero

Le frittiture tradizionali per immersioni in olio sono vietate. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.

E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).

La porzionatura dei formaggi deve essere effettuata nelle 2 ore immediatamente antecedenti la distribuzione. Dopo la porzionatura, gli alimenti deperibili devono essere protetti da pellicola o carta oleata e conservati in frigorifero.

I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi devono essere consegnati privi della crosta, ove presente.

La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento; sono vietate le precotture.

Gnocchi di patate, pasta, riso e pizza devono essere veicolati in teglie in acciaio tipo gastronorm 1/1 dell'altezza massima di 15 cm.

L'alloggiamento dei cibi porzionati nelle gastronorm quali pizza, polpettone, sformati, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Acqua di cottura, brodo, sughi devono essere veicolati a parte in gastronorm con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica, tale da evitare qualsiasi tipo di fuoriuscita di prodotto.

Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, riso o pasta per insalate fredde, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione. In questi casi deve essere presente un'etichetta riportante la data di produzione e una data limite per il consumo interno (shelf life), che può essere riportata su cartelli indicatori annessi alle attrezzature deputate alla conservazione

E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 39 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'I.A. deve redigere e applicare presso il Centro Cottura Comunale e presso i locali di distribuzione e consumo (refettori) il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'I.A., a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. L'I.A. all'avvio del servizio deve inviare all'Ufficio Servizi scolastici copia informatizzata del manuale di autocontrollo e successivi eventuali aggiornamenti.

Art. 40 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'I.A. nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche previste dal presente Capitolato.

Art. 41 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'I.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale (HACCP).

Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve aver ricevuto una formazione, addestramento e aggiornamento in materia di prevenzione del rischio sanitario in ambito alimentare;
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare indumenti e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- il nome dell'I.A. deve essere riportato sull'indumento per consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
- in presenza di smalto è sempre obbligatorio l'utilizzo del guanto monouso;
- il personale non deve indossare anelli e monili in genere durante il servizio (in particolare orologi da polso, bracciali, piercing, orecchini), al fine di evitare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- il personale deve riordinare a terra tutte le sedie, senza lasciarne sui tavoli;
- il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati (per le diete speciali), dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- il personale, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- verificare che siano esposti nel refettorio il menù aggiornato, gli ingredienti, gli allergeni e la cartellonistica indicante l'eventuale utilizzo di prodotti del Commercio Equo e Solidale, a produzione biologica e/o ad agricoltura integrata;
- lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e provvedere a darne evidenza mantenendo il test della suddetta taratura per tutta la durata della distribuzione (pasto campione);
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto; maggiorate nelle percentuali indicate nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara (Sub criterio F.2);
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- servire prima gli utenti con regimi dietetici particolari diversi dal menù base;
- le paste asciutte devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva. Il condimento (pomodoro ecc.) posto in contenitore separato deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- distribuire il Parmigiano Reggiano grattugiato secondo le modalità concordate con l'Ufficio Servizi Scolastici, valutando se aggiungere l'intero quantitativo nella gastronomia o consentire l'aggiunta individuale, fatta eccezione per le preparazioni gastronomiche che lo prevedono nella ricetta (es. risotti, pasta al pesto);
- non mettere di norma olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento dei contorni e conseguente assaggio prima della distribuzione del pasto, salvo diverse indicazioni dell'Ufficio Servizi Scolastici;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni e alla taratura effettuata, salvo diversa indicazione e richiesta di porzioni ridotte da parte dell'insegnante o dell'Ufficio Servizi Scolastici, distribuendo successivamente a richiesta e solo dietro approvazione dell'insegnante ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli in acciaio inox, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- durante la somministrazione, il personale deve evitare di parlare, tossire, starnutire in corrispondenza degli alimenti esposti;
- l'utilizzo del carrello termico prevede il mantenimento di idonea temperatura durante la fase distributiva nonché il rispetto di idonee procedure di sanificazione;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, privi di viti o rivetti staccabili differenziati da quelli utilizzati per la distribuzione di diete per celiaci e di diete sanitarie per "allergie gravi";
- la distribuzione della seconda portata deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare la prima e dopo la relativa sparcchiatura, salvo diverse indicazioni suggerite dall'Ufficio Servizi Scolastici o dalle insegnanti;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Ufficio Servizi Scolastici;
- l'acqua deve essere messa in tavola prima dell'inizio del pranzo mentre il pane a fine consumazione del primo piatto;
- l'acqua deve essere posta in tavola entro idonee caraffe perfettamente igienizzate e dotate di chiusura;
- in caso di più turni distributivi del pasto, è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
- eventuali bottiglie di acqua oligominerale in PET devono essere conservate integre e sigillate in luogo protetto e non accessibile a terzi, al riparo da luce, fonti di calore e altri fattori che ne possano provocare l'alterazione. Le confezioni non devono essere riposte direttamente sul pavimento. Dopo la distribuzione ai tavoli eliminare ogni residuo contenuto in bottiglie già aperte.

Art. 42 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'I.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati nei "Limiti di contaminazione microbiologica." di cui al Regolamento CE 2073/2005 e Linee guida.

L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico ed in ogni caso di rettifica/integrazione. Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali. Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati. Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi di ristorazione (cucine e refettori) facenti parte del lotto di competenza. Lo standard definito nel programma dovrà essere opportunamente integrato/modificato per consentire il monitoraggio di eventuali criticità anche in relazione ai parametri, batteriologici e non, ritenuti idonei al controllo specifico dell'alimento in una particolare fase del processo di preparazione del piatto finito.

L'I.A. deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete che devono prevedere anche la ricerca di alcuni metalli pesanti tra cui alluminio, piombo ferro e nichel, pari ad almeno n. 1 prelievo/bimestre presso: a) punto acqua delle cucine, b) il punto di erogazione di acqua microfiltrata sito nei locali di distribuzione e consumo (refettorio Scuola Primaria e Secondaria).

L'I.A. deve avvalersi di un laboratorio, accreditato ACCREDIA (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'I.A. è tenuta ad inviare tempestivamente la documentazione relativa ai controlli analitici effettuati.

Il verbale di prelievamento dei campioni deve essere inviato via e-mail all'Ufficio Servizi Scolastici lo stesso giorno del prelievo. Il risultato delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità devono essere trasmessi all'Ufficio Servizi Scolastici entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

I relativi rapporti di prova devono essere inviati tempestivamente al Comune e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione. L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ATS, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dall'I.A.

Art. 43 - Indumenti di lavoro

L'I.A. fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'I.A. deve fornire inoltre al personale divise per il servizio di pulizia e di smaltimento dei rifiuti.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

In caso di emergenza sanitaria, l'I.A. dovrà dotare il personale dipendente dei necessari DPI.

Art. 44 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondo piatto: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- preparazioni dietetiche particolari;
- pane: campioni sul prodotto tal quale;
- frutta: campioni sul prodotto tal quale;
- merenda: campioni sul prodotto tal quale;
- dessert: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 45 - Divieto di riciclo degli alimenti

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 46 - Ordinazione dei pasti

Ogni giorno, entro le ore 9.00 (orario massimo entro cui l'Utenza può disdire il pasto giornaliero), attraverso il portale "DEDALO.TOP" l'I.A. potrà visionare il numero effettivo dei pasti da preparare.

L'orario stabilito per la refezione deve essere osservato scrupolosamente.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente risultanti dal portale "DEDALO.TOP".

Art. 47 - Programmazione delle consegne

Le consegne delle derrate devono essere effettuate secondo un piano di consegna concordato con il Comune. La consegna delle derrate deve avvenire – normalmente dalle 7.30 alle 15.30 - in presenza di personale aziendale o comunale assegnato alla cucina, per gli opportuni controlli.

La consegna con cadenza non giornaliera dovrà comunque garantire l'idoneità dello stoccaggio e l'I.A. dovrà farsi carico di qualsivoglia criticità derivante da tale modalità di fornitura (es.: deterioramento della merce derivante da eventuali malfunzionamenti degli apparati refrigeranti; sottrazione della merce a seguito di furto etc.) garantendo il rispetto del menù; il Comune è alleviato da eventuali danni economici derivanti da quanto su citato.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche dei prodotti alimentari. La firma apposta sulla bolla, da parte del responsabile di cucina, costituisce "accettazione della merce consegnata con riserva di verifica successiva" e non esonera l'I.A. da eventuale responsabilità e dall'obbligo di adozione di misure correttive in caso di non conformità.

Nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'I.A. deve immediatamente provvedere all'integrazione o sostituzione. In tal caso, la sostituzione deve essere tempestivamente comunicata all'Ufficio Servizi Scolastici.

Si rimanda al criterio di valutazione dell'offerta tecnica - sub criterio B.3 – Frequenza di approvvigionamento di frutta e ortaggi.

Art. 48 – Servizio trasporto pasti

Per il servizio di trasporto dei pasti rivolto agli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, l'I.A. deve provvedere:

- al confezionamento dei cibi in appositi contenitori termici multiporzione (e monoporzione per diete speciali e menù etico-religiosi), nel rispetto delle normative vigenti, con obbligo quindi di corretta pulizia e sanificazione giornaliera;

- al trasporto dei pasti presso il refettorio della Mensa Scolastica, sito presso l'Istituto Comprensivo "Paolo Borsellino" (Via Aporti n° 5 – Canneto sull'Oglio). Dall'a.s. presso i nuovi locali, adiacenti.

In caso di emergenza (non necessariamente sanitaria) a seguito della quale la consumazione del pasto è prevista nelle singole aule, l'I.A. effettuerà il trasporto dei pasti presso ciascun plesso della Scuola Primaria e Secondaria.

I Contenitori termici adottati dovranno garantire la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità, facilità di pulizia e sanificazione. Per le consegne l'I.A. dovrà dotarsi di appositi furgoni rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 allegato II Capitolo IV adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65 °. Analogamente dovrà essere garantito il corretto mantenimento delle temperature per gli alimenti da consumarsi freddi (salumi, formaggi, yogurt, macedonie di frutta, insalate, ecc.).



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Il numero di automezzi in dotazione deve essere sufficiente ad assicurare le consegne dei pasti in asporto entro 30 minuti dal momento della partenza dal centro di cottura con arrivo presso la sede di somministrazione e comunque non prima di 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e per quanto riguarda la cottura della pasta e del riso il tempo che intercorre tra il termine della cottura e la distribuzione non dovrà superare 120 minuti.

Per i cibi da consumarsi freddi è doveroso mantenere una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per iniziare la distribuzione.

Sui contenitori deve figurare la scritta visibile e indelebile "unicamente per derrate alimentari" o qualsiasi altra dizione analoga.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione. Le diete speciali e i menù etico religiosi devono essere confezionate in monoporzione separatamente con scritta esterna che ne evidenzia, nel rispetto della privacy, l'alunno destinatario.

I contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi alle normative vigenti in materia e garantire il mantenimento costante delle temperature previste

Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I contenitori isotermeici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo e del pasto freddo ad una temperatura conforme a quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione. L'I.A. è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isotermeici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti veicolati devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermeici, predisposti per ogni scuola o altro terminale.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante il nome della scuola, la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto dei pasti devono avere altezze diversificate al fine di evitare fenomeni di impaccamento delle portate asciutte e versamenti di liquido per le portate liquide.

I menù speciali devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermeici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario, come indicato al Titolo IV - Menù e Regimi dietetici speciali. I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Per i pasti pronti veicolati la frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 49 - Indicazioni nei documenti di trasporto

Sui documenti di trasporto relativi all'acquisto delle derrate alimentari devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna. **Copia di tali documenti saranno trasmessi al Comune entro il 10 del mese successivo.**

Per i **pasti veicolati** il documento di trasporto deve riportare: denominazione di prodotto, specificità (es.: a filiera, IV gamma, ecc.), dati di tracciabilità, quantitativi (numero dei pasti).

Per i **pasti pronti veicolati**, l'I.A. per ciascuna sede di ristorazione, deve emettere documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'I.A. e rimanere agli atti per ogni eventuale riscontro che si rendesse necessario.

Art. 50 – Mezzi di trasporto

Per i trasporti dei pasti dal centro di cottura al refettorio l'I.A. dovrà dotarsi di appositi mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti.

In particolare nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Ambientali Minimi, i mezzi di trasporto devono essere:

- in possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al Reg. (CE) 15-3-2017 n. 2017/625/UE e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate;
- a Norma Euro 5;
- usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
- conformi al. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.

I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dal Reg. (CE) 15-3-2017 n. 2017/625/UE. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 51 - Norme e modalità per la somministrazione

Per la Scuola Primaria e Secondaria l'I.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti iscritti al servizio e che non hanno comunicato la disdetta entro le ore 9.00. Mentre per l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia sarà il personale scolastico a dare comunicazione delle presenze alla cuoca. L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature e nel rispetto delle modalità e dei parametri indicati nel presente Capitolato. I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

L'I.A. dovrà prevedere una percentuale di incremento delle quantità giornalmente previste pari al 5%. Su quest'ultima condizione, in sede di offerta tecnica l'impresa partecipante potrà dichiarare una percentuale di incremento più elevata, al fine dell'assegnazione del relativo punteggio (Sub criterio F.2).

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Il Comune si riserva di richiedere all'I.A., in accordo con la stessa nel corso della durata dell'appalto, la distribuzione dei pasti attraverso un sistema self-service nei locali refettorio ove ciò sia realizzabile.

Relativamente alla somministrazione rivolta agli alunni della Scuola Primaria e Secondaria, si prescrive altresì quanto segue:

- il pane dovrà essere fornito agli alunni già affettato.
- al fine di promuovere il consumo di verdura e limitare il più possibile lo spreco:
 - la preparazione delle verdure dovrà avvenire quotidianamente a BUFFET e le stesse dovranno essere distribuite dal personale addetto alla distribuzione.
 - quotidianamente dovranno essere proposte **almeno tre verdure tra cotte e crude** fermo restando il rispetto della stagionalità e la variabilità delle proposte.
- la distribuzione dei pasti dovrà avvenire a self-service. Ciascun alunno si reca davanti al punto di distribuzione - ve ne sono complessivamente due - e ritira la propria pietanza. Per i bambini delle classi prime della Scuola Primaria l'I.A. dovrà consegnare, attraverso il proprio personale addetto alla distribuzione, il piatto DIRETTAMENTE AL TAVOLO.

Art. 52 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti

L'I.A. si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo gli orari sotto riportati:

- Asilo Nido comunale "La Cicogna" dalle ore 11.30 alle ore 12.00 – merenda ore 15.00
- Scuola dell'Infanzia Statale dalle ore 11.50 alle ore 12.30 – spuntino ore 9.30
- Scuola Primaria dalle ore 12.10 alle ore 12.50
- Scuola Secondaria dalle ore 13.10 alle ore 13.50 (martedì e giovedì)

Art. 53 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'I.A. preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate prima dell'avvio del servizio e approvate dal Comune, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti per fascia d'età (alunni primaria 1[^]-2[^] / alunni primaria 3[^]-4[^]-5[^]/ alunni



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

secondaria e personale docente) nel rispetto delle tabelle dietetiche come da indicazioni di ATS Val Padana.

Art. 54 – Fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica

Il Comune richiede all'I.A. di utilizzare stoviglie (piatti, bicchieri, brocche e posate) riutilizzabili e solo nei casi di emergenza (non necessariamente sanitaria) di utilizzare materiale monouso biodegradabile, da intendersi ricompresi nel prezzo del pasto. Le stoviglie riutilizzabili dovranno essere conformi alla normativa CAM. La posateria deve essere in acciaio inox con caratteristiche di sicurezza idonee alla tipologia di utenza e imbustata in monoporzione per la Scuola Primaria e Secondaria.

Il Comune non si farà carico di costi aggiuntivi per materiali monouso che siano stati forniti in più, se non richiesti espressamente dal Comune per iscritto. Il trasporto dei contenitori e del materiale monouso deve avvenire a cura e a spese dell'I.A..



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO IX ONERI SPECIFICI INERENTI LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AL SERVIZIO MENSA

Art. 55 - Espletamento del servizio

L'I.A. è tenuta, a propria cura e spese utilizzando il software "DEDALO.TOP" messo a disposizione del Comune, nel rispetto di quanto stabilito dalla normativa legislativa e regolamentare vigente per tempo, ad espletare le seguenti attività:

<p>(A) iscrizioni/rinunce/variazioni al servizio mensa per:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Scuola dell'Infanzia Statale (per quota fissa e servizio mensa)✓ Mensa Scuola Primaria✓ Mensa Scuola Secondaria	<p>Di norma, gli utenti procedono alle iscrizioni in autonomia, attraverso il portale "DEDALO.TOP".</p> <p>L'I.A. dovrà fornire assistenza agli Utenti per l'iscrizione.</p> <p>Compito dell'I.A. consiste nella creazione e/o aggiornamento della base dati delle anagrafiche complete sia dei bambini fruitori del servizio (con precisazione della tipologia della scuola, classe, sezione, dieta speciale) sia dei genitori/tutori paganti, ivi compresi il codice fiscale, l'indirizzo ed il numero di cellulare.</p> <p>Il processo di gestione delle rinunce al servizio e di variazione delle anagrafiche, andrà registrato a seguito di richiesta scritta.</p> <p>Si precisa che l'iscrizione è unica per tutti i servizi scolastici gestiti con DEDALO: pertanto in caso di iscrizione al servizio mensa contestualmente ad altri servizi, l'I.A. dovrà occuparsi dell'iscrizione a tutti i servizi (ad esempio Pre Scuola e Trasporto).</p>
<p>(B) attribuzione delle tariffe</p>	<p>Una volta ricevute le iscrizioni, l'I.A. attribuirà agli iscritti ai servizi (ad esclusione dell'Asilo Nido) le tariffe vigenti come definite dal Comune.</p> <p>Compito dell'I.A. è anche quello di procedere a successivi aggiornamenti e variazioni in corso d'anno scolastico.</p>
<p>(C) tempestiva comunicazione delle iscrizioni</p>	<p>L'I.A. comunicherà prima dell'avvio del servizio l'elenco degli iscritti all'Istituto Comprensivo "Paolo Borsellino" e, per conoscenza, al Comune.</p> <p>Analoga comunicazione dovrà essere fatta per tempo in caso di variazioni.</p>
<p>(D) prenotazioni del pasto degli iscritti al servizio mensa della Scuola Primaria e Secondaria</p>	<p>Visualizzazione giornaliera tramite il sistema informatico "DEDALO.TOP"</p>
<p>(E) inserimento dei pasti della Scuola dell'Infanzia e Asilo Nido</p>	<p>Per quanto riguarda il servizio mensa della Scuola dell'Infanzia, l'I.A. provvederà</p>



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

effettivamente consumati	all'inserimento dei pasti effettivamente consumati, come risultanti dal prospetto compilato dalla Cucina interna. Al momento, il servizio mensa dell'Asilo Nido non è gestito con DEDALO. In caso di modifica dell'attuale sistema di elaborazione rette del servizio Asilo Nido, l'I.A. si impegnerà ad uniformare la gestione delle iscrizioni in base alla nuova organizzazione.
(F) gestione della morosità in corso di anno scolastico	E' compresa la gestione della morosità, ivi comprese tutte le attività volte al contenimento della stessa.
(G) tenuta dei rapporti con l'Istituto Comprensivo	L'.I.A. terrà costanti rapporti con l'I.C. "Paolo Borsellino" al fine di aggiornare le presenze/assenze degli alunni, anche in occasioni di assenze programmate quali le gite/uscite brevi scolastiche.

L'.I.A., per le attività di cui al presente articolo, a propria cura e spese, garantisce per il periodo 01/09-31/07 di ciascun anno scolastico il funzionamento di un servizio di front-office e assistenza (telefonica, email, ecc), gestito da personale competente e appositamente formato in materia (da sostituirsi in caso di assenza), in locali messi a disposizione gratuitamente dal Comune, qualora non avesse l'I.A. disponibilità di locali sul territorio comunale o gli stessi non fossero ritenuti idonei dal Comune.

Il servizio consisterà in:

1. front-office in presenza

L'.I.A. dovrà garantire la presenza di proprio personale con le seguenti modalità:

- per almeno due settimane (dal lunedì al sabato) in corrispondenza con l'apertura delle iscrizioni e l'avvio dei servizi per un minimo di 40 ore annue, da concordarsi con il Comune. Si precisa che il periodo di apertura delle iscrizioni e avvio del servizio potrebbero non coincidere: a titolo esemplificativo, l'apertura delle iscrizioni potrebbe avvenire a maggio, mentre l'avvio del servizio a settembre/ottobre;
- su appuntamento a seguito di richiesta da parte degli utenti, almeno una volta a settimana per almeno 2 ore al giorno.

2. assistenza (telefonica, email, ecc)

L'.I.A. dovrà garantire la presenza di proprio personale, con le seguenti modalità:

- garantire l'assistenza telefonica dalle ore 9.00 alle ore 11.00, dal lunedì al venerdì.

3. nel prestare l'assistenza alle Famiglie degli alunni della Scuola dell'Infanzia direttamente presso i locali della stessa, nel mese di settembre, al fine di completare la raccolta delle iscrizioni.

Entro l'inizio del servizio, l'I.A. comunicherà il referente del servizio, l'email, e il numero telefonico: informazioni che saranno, a cura dell'I.A., comunicate alle Famiglie e all'I.C. "Paolo Borsellino".

Ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, l'impresa partecipante relazionerà nell'offerta tecnica come intenderà organizzare il servizio (Criterio C).



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 56 - Oneri in capo al Comune

Per lo svolgimento del servizio il Comune:

- mette a disposizione dell'I.A. tutta la banca dati comunale esistente necessaria per l'effettuazione del servizio;
- attribuisce le tariffe agevolate in base all'ISEE;
- fornisce all'I.A. l'account per accedere al portale "DEDALO.TOP";
- provvede, con apposito provvedimento, a determinare annualmente le tariffe dei servizi scolastici;
- comunica all'I.A. il numero dei pasti per i quali si accolla il relativo onere, che spettano al personale insegnante, ad altre persone che svolgano mansioni presso il refettorio per conto del Comune e da questo autorizzate;
- assumere il costo dell'assistenza software DEDALO.TOP e per gli invii degli SMS agli utenti;
- predisposizione del materiale informativo inerente l'accesso al servizio e le modalità di svolgimento e di pagamento;
- gestione insoluti anni scolastici precedenti;
- riscossione coattiva;
- rendicontazione mensile dei pagamenti ricevuti e incasso a valere sugli accertamenti;
- assegnazione delle risorse di cui al contributo delle mense BIO;
- rapporti con ATS e commissione mensa;
- rimborso pasti pagati in eccedenza;
- tariffazione del servizio mensa dell'Asilo Nido.

Art. 57 - Gestione del sistema informatizzato

L'I.A. deve farsi carico della gestione informatica dei processi inerenti la comunicazione e l'informazione all'utenza dei servizi scolastici, le iscrizioni, le prenotazioni, il monitoraggio dei pagamenti e quanto più diffusamente indicato nel presente Capitolato per tutta la durata del contratto, attraverso l'utilizzo del Software "DEDALO.TOP" che il Comune mette a disposizione dell'I.A..

Il processo, a titolo esemplificativo, consiste nell'iscrizione utenti, gestione e variazione anagrafica, rilevazione giornaliera delle presenze, sollecito del pagamento.

Compete all'I.A. la spesa per la formazione del proprio personale all'utilizzo del software, quantificata in circa 800,00€ oltre IVA.

Non è consentito sostituire il sistema informatizzato vigente, in quanto finanziato nell'ambito dell'Avviso Pubblico "Misura 1.4.1 ESPERIENZA DEL CITTADINO NEI SERVIZI PUBBLICI - COMUNI (APRILE 2022)" - M1C1 PNRR Investimento 1.4 "SERVIZI E CITTADINANZA DIGITALE" FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA - NextGenerationEU



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO X - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

Art. 58 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l’Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

l’I.A. deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 59 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

l’I.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l’etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici. Tutti i prodotti debbono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti e ai Rapporti aggiornati dell’ISS.

Tutti i prodotti devono essere provvisti di certificazione ECOLABEL. In mancanza, deve essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Elenco e copia delle schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall’I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l’impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

L’I.A. deve provvedere ad effettuare in occasione dell’inizio e della fine dell’anno scolastico accurata pulizia dei locali di ristorazione, della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente Capitolato gli interventi di pulizia straordinaria che dovessero rendersi necessari nel corso dell’anno scolastico.

Art. 60 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso le cucine e i magazzini dell’I.A. e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere lavati e disinfettati con modalità e frequenza stabilite nel Piano di autocontrollo igienico sanitario (HACCP).



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 61 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali-dispensa e spogliatoi;
- scopatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori;
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici riservati al personale dell'I.A.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel Piano di autocontrollo igienico sanitario (HACCP).

Art. 62 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente, in appositi armadi o locali adibiti ad uso esclusivo. Gli armadi debbono essere chiusi a chiave.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 63 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine, ai magazzini e a ciascuna sede di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e, nello specifico, devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

L'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale. L'I.A. deve provvedere altresì alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

Art. 64 – Rifiuti ed imballaggi

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'I.A. e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, all'ingresso delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti entro piazzole e spazi appositamente individuati per consentire il tempestivo ritiro da parte del gestore del servizio gestione integrata rifiuti.

A riguardo degli imballaggi secondari e terziari vige l'obbligo dell'avvio al recupero nel rispetto della vigente normativa e delle relative ordinanze sindacali. In tal senso l'I.A. deve adottare un



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

sistema di avvio al recupero o attraverso il gestore del servizio pubblico nelle forme che lo stesso potrà eventualmente porre in essere o attraverso contratti privatistici rivolti a tale scopo.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore prodotte nelle cucine devono essere trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, le operazioni e i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A., così come i sacchetti adeguati alla tipologia di rifiuto da conferire.

L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto ivi compresi sacchetti in materiale biodegradabile e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nelle scuole, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

L'I.A. si impegna ad effettuare corsi di formazione per informare e sensibilizzare il personale ad una corretta gestione del rifiuto, aventi ad oggetto: l'importanza e la gravità del problema rifiuti, le diverse tipologie di rifiuti con particolare riguardo agli scarti derivanti dalle mense, la raccolta differenziata e lo smaltimento/recupero dei rifiuti (orari, contenitori, ecc.).

Nelle sedi scolastiche, ove sono prodotti grandi quantitativi di rifiuti, al fine di evitare problemi legati al sollevamento dei carichi, alla sicurezza in generale e all'insudiciamento dei percorsi utilizzati per il conferimento degli stessi, l'I.A. deve dotare gli operatori, di attrezzatura idonea all'uso (es: carrelli).

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'I.A. si impegna ad acquistare:

- prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone;
- prodotti e materie prime in grandi pezzature evitando o limitando al massimo l'uso di confezioni monoporzione o monodose.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XI - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 65 - Consegna all'I.A. dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e utensili della Cucina comunale

Il Comune mette a disposizione dell'I.A. i locali della **cucina comunale** come identificati nella planimetria allegata, compresi gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili come da elenco allegato B) della Progettazione in fase unica avente ad oggetto “Documentazione inventariale delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale e al refettorio di via Aporti n. 5”.

Altresì, il Comune mette a disposizione dell'I.A. i locali del **refettorio di Via Aporti n. 5** come identificati nella planimetria allegata, comprese le attrezzature, come da allegato B) della Progettazione in fase unica avente ad oggetto “Documentazione inventariale delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale e al refettorio di via Aporti n. 5”.

L'I.A., in corso di contratto, qualora si verificasse la necessità di sostituzione delle attrezzature e degli utensili esistenti dovrà provvedere, con oneri a proprio carico, alla sostituzione delle stesse con altre aventi caratteristiche idonee al servizio oggetto di appalto. Dette attrezzature al termine dell'appalto resteranno di proprietà del Comune.

Dall'a.s. 2026/2027 saranno operativi – in sostituzione del refettorio di Via Aporti n. 5 - i nuovi locali mensa, adiacenti all'attuale refettorio, di cui al progetto esecutivo avente ad oggetto “RIGENERAZIONE URBANA - INTERVENTO DI RISTRUTTURAZIONE CON DEMOLIZIONE E RICOSTRUZIONE DI EDIFICIO COMUNALE PER LA REALIZZAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA - CUP N° H26F22000010002 - CONTRIBUTO PNRR MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA - INVESTIMENTO 1.2: PIANO DI ESTENSIONE DEL TEMPO PIENO E MENSE”, approvato con Delibera di Giunta comunale n. 134 del 28/11/2022 e recentemente modificato con delibera di Giunta comunale n. 25 del 01/04/2025.

Il progetto prevede una distribuzione interna che si suddivide in **due distinte zone** funzionali all'attività svolta nel rispetto della normativa igienico sanitaria in materia (si rimanda per migliore comprensione all'allegata planimetria, allegato 1B):

1) zona preparazione-lavaggio: la zona, destinata a lavoratori ed interclusa agli avventori (studenti), è dotata di funzionale accesso autonomo dall'esterno a mezzo scala e a mezzo rampa di pendenza 8% al fine di agevolare fornitura al piano degli approvvigionamenti; detta zona si distribuisce:

a- portico esterno di superficie utile pari che garantisce area di sosta coperta per approvvigionamenti e personale

b- locale ingresso di sup. utile mq. 15,30 con funzione di elemento fisico di distribuzione ad altri vani

c- locale ricezione contenitori con alimenti preparati e annesso integrato locale impiattamento; vani di superficie utile complessiva pari a mq. 18,00 e funzionalmente dotati di “punti acqua” (lavabi) e collegati direttamente sia con la zona distribuzione che con il locale lavaggio/deposito stoviglie

d- locale lavaggio e deposito stoviglie - di superficie utile pari a mq. 19,00, è progettato in modo da garantire, anche a mezzo specifici arredi, una razionale distribuzione separata tra le due funzioni operative

e- deposito sostanze non alimentari – con accesso diretto dalla zona ingresso e di superficie utile pari a mq 4,00, svolge funzione di deposito per casse acqua o comunque tutto quanto non deperibile e non alimentare

f- vano servizio – con accesso diretto dalla zona ingresso e di superficie utile pari a mq 4,00



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

g- spogliatoi e servizi igienici del personale – a servizio esclusivo degli addetti, sono presenti n. 2 spogliatoi (rispettivamente mq. 6,80 e mq. 6,60) separati per sesso completi cadauno di bagno e di vano doccia

h- ufficio e controllo – locale di superficie utile pari a mq 30,00, all'interno del quale è ubicato un locale tecnico di superficie pari a mq. 6,50);

2) zona somministrazione e servizi: la zona, ad utilizzo degli avventori della mensa (studenti), è dotata di funzionale accesso autonomo dall'esterno a mezzo scala e a mezzo rampa di pendenza pari all'8% che garantisce il superamento del dislivello per persone con impedite o ridotte capacità motorie; detta zona si distribuisce:

a- vano ingresso - di superficie utile pari a mq. 31,00 con funzione di distribuzione ai vari locali di somministrazione/consumazione pasti e di servizio

b- guardaroba: locale di superficie utile pari a mq. 9,00 a servizio degli studenti per deposito capi abbigliamento

c- area somministrazione – costituita da 3 ampi locali rispettivamente di mq. 40,50, mq. 84,00 e mq. 77,00 per una superficie complessiva a tale scopo destinata pari a mq. 201,50; i locali sono di forma regolare e suddivisi al fine di consentire consumazione di pasti a studenti di età diversa in vani separati;

d- servizi igienici ad uso degli studenti – sono presenti n. 3 servizi igienici separati per sesso e di cui n. 1 conforme ai disposti normativi per l'utilizzo da parte di persone con ridotte o impedite capacità motorie; l'accesso al corpo servizi igienici avviene a mezzo un ampio locale (antibagno) destinato a operazioni di lavaggio mani e per tale ragione dotato di n. 5 lavabi.

Nell'ambito della progettazione, particolare attenzione è stata posta nell'individuazione dei percorsi "pulito e sporco" evitando sovrapposizioni e interferenze per quanto riguarda la zona "lavorazione", mentre, per quanto attiene alla zona destinata alla somministrazione, sono state esperite valutazioni di opportunità distributiva in varie sale al fine di evitare contemporanea consumazione di pasti in medesimo locale da parte di studenti di età diversa.

L'edificio sarà dotato di Impianto fotovoltaico: è prevista produzione di energia elettrica a mezzo impianto fotovoltaico di potenza pari a 12,4 Kw / picco, posto sulla copertura dell'edificio e, vista la natura degli impianti generali, destinato all'autoconsumo. Per quanto relativo a calcoli e verifiche si rimanda alla Relazione Specialistica e ad elaborati grafici di progetto specifico.

Art. 66 - Consegna all'I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato dell'immobile adibito a cucina, locali annessi, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluogo congiunto e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti. Con la firma del verbale di consegna, l'I.A. prende in carico i locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.

Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all'I.A.

Si rimanda all'allegato B) della Progettazione in fase unica avente ad oggetto "Documentazione inventariale delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale e al refettorio di via Aporti n. 5", documento che sarà integrato con le nuove attrezzature dei nuovi locali mensa, prima della consegna degli stessi all'I.A.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 67 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione ed imputabili all'I.A., questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

Art. 68 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 69 - Licenze e autorizzazioni

L'I.A. deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente Capitolato per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati.

Art. 70 - Spese a carico dell'I.A. e del Comune

Sono a carico dell'I.A.:

- l'onere della manutenzione ordinaria preventiva e correttiva delle attrezzature presenti presso il refettorio di Via Aporti n. 5 e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezze, nonché l'eventuale integrazione al fine di una più efficace e sostenibile gestione del servizio, anche se le stesse non sono state fornite dall'I.A.. A tal proposito si rimanda all'allegato B) della Progettazione in fase unica avente ad oggetto "Documentazione inventariale delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale e al refettorio di via Aporti n. 5";
- l'onere della manutenzione ordinaria preventiva e correttiva di tutte le attrezzature, macchine e arredi presenti presso la cucina comunale e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezze, nonché l'eventuale integrazione al fine di una più efficace e sostenibile gestione del servizio, anche se le stesse non sono state fornite dall'I.A.. A tal proposito si rimanda all'allegato B) della Progettazione in fase unica avente ad oggetto "Documentazione inventariale delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale e al refettorio di via Aporti n. 5";
- fornitura e sostituzione di stoviglie e utensileria;
- la tempestiva comunicazione di guasti e anomalie di origine ordinaria e straordinaria dei locali (cucina comunale e refettori);
- gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante potrà dichiarare la frequenza degli interventi di manutenzione programmata preventiva sulle attrezzature di proprietà del Comune che si impegnerà a garantire (Sub criterio A.5 – Manutenzione programmata).

Sono a carico del Comune:

- le spese relative alle utenze degli immobili utilizzati dall'I.A.;
- le operazioni di derattizzazione e monitoraggio insetti striscianti presso i locali della cucina comunale;
- le manutenzioni ordinarie e straordinarie sugli immobili e impianti adibiti a cucina comunale e refettori.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

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

Art. 71 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di rispettare quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" di cui al D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008.

L'I.A. deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha promosso l'elaborazione del DUVRI quale parte integrante del presente Capitolato (Allegato 4) nel quale sono riportate le misure da adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'I.A. con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dall'I.A. o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e non contemplata fra le attività oggetto del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'I.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere conformi al regolamento CLP (CE) n. 1272/2008 e s.m. per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

Art. 72 - Impiego di energia, gas, vapore e/o altra forma

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

Art. 73 - Costi relativi alla sicurezza

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008 l'I.A. deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'I.A. resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione (DVR) e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi sono indicati nel DUVRI (Allegato 4), sono tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 74 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve dotare il proprio personale di dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D.Lgs. n. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Comune.

Art. 75 - Referenti della sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione. L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento ed il nominativo del preposto designato.

Art. 76 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucina di proprietà comunale gestite dall'I.A.)

L'I.A., **prima dell'inizio delle attività**, senza riserva di sorta deve:

- **eseguire**, unitamente al rappresentante del Comune di Canneto sull'Oglio, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- **sottoscrivere** il relativo verbale congiunto di presa d'atto ed avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- **integrare** ove concordemente ritenuto opportuno, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze, elaborato dal Datore di lavoro del Comune, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi sarà allegato al DUVRI e diventerà parte integrante del contratto.

Art. 77 - Piano di evacuazione

L'I.A. dovrà informare il proprio personale sulle modalità di gestione dell'emergenza e dell'evacuazione, nonché sulle misure di tutela da attuare in caso di emergenza in base al piano delle emergenze predisposto.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 78 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio mensa scolastica, le autorità competenti, il Comune e l'I.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'I.A. dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Art. 79 – Direttore dell'esecuzione del contratto

La prestazione oggetto del presente appalto sarà gestita dal Direttore dell'Esecuzione Contratto (di seguito DEC) che sarà nominato dal Comune, ai sensi dell'art.114 del Codice e dell'Allegato II.14 del Codice.

L'I.A. è tenuta a conformarsi a tutte le direttive impartite dal DEC nel corso dell'appalto nei tempi e modi che saranno definiti negli atti adottati dallo stesso.

Il DEC svolge le proprie funzioni secondo quanto disciplinato nell'Allegato II.14 del Codice.

Art. 80 - Organi preposti al controllo

Il Comune si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel nell'offerta tecnica presentata dall'I.A., anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio. Nulla può essere richiesto al Comune per i campioni prelevati.

Il personale incaricato dei controlli non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A..

Gli organi preposti al controllo sono:

- ✓ i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ATS Val Padana e gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- ✓ gli incaricati del Comune, nonché altre strutture specializzate incaricate dalla stessa;
- ✓ il responsabile e i componenti della Commissione mensa comunale;
- ✓ gli insegnanti presenti in mensa, che quotidianamente compilano, al termine del pasto, la "scheda di valutazione del pasto".

L'I.A. provvederà a fornire, a proprie spese, a tutti i componenti degli organi di controllo autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante la visita presso la cucina comunale e la cucina del centro di cottura nonché presso i depositi di derrate alimentari (questi sopralluoghi avverranno solo se accompagnati da personale dell'I.A. e dalle ore 14.00 in poi). A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

È fatto obbligo all'I.A., nella persona del Cuoco o del Direttore del servizio, di partecipare alle riunioni della Commissione mensa comunale per discutere sull'andamento del servizio stesso.

La Commissione mensa svolge le funzioni sottoelencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con il Comune:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della graduabilità dei piatti e della pulizia degli ambienti;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menu scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

È fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A..

I membri della Commissione mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare, senza preavviso, il centro cottura e i locali della refezione.

Nulla è dovuto per gli assaggi della Commissione Mensa e per le quantità dei campioni prelevati.

CONSERVAZIONE DI CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I.A. ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di 0/+4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto "Pasto Test".

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione Lombardia, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno della propria offerta tecnica. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari, crude e cotte, sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte dell'ATS Val Padana - Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune applicherà la penale prevista dal presente Capitolato.

Il Comune farà pervenire all'I.A. per iscritto, tramite PEC (posta elettronica certificata), eventuali **contestazioni** rilevate dagli organi di controllo. L'I.A. è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 81 - Blocco delle derrate

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, l'I.A. è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'ATS Val Padana.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, l'I.A. è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo nonché porzioni di prodotto di analoga matrice quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucine, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto alle cucine di proprietà dell'I.A. o pubblica e riposto in cella frigorifera/gelo.

L'inidonea conservazione del/la reparto/matrice è da ritenersi di diretta responsabilità dell'I.A. e pertanto punibile con la penalità di cui al TITOLO XIV - PENALITÀ' del presente Capitolato.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'I.A. è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti al Comune. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'I.A. potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

Art. 82 - Contestazioni all'I.A. a seguito dei controlli da parte del Comune

Il Comune, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'I.A. chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'I.A. a mezzo di PEC applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'I.A. in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta la motivazione.

L'I.A., in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC le relative controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XIV - PENALITÀ

Art. 83 - inadempienze e penalità

Tenuto conto delle specifiche modalità di erogazione dei servizi oggetto del presente Capitolato, il Comune si riserva la facoltà, ove si verificano inadempienze da parte dell'I.A. nell'esecuzione degli obblighi previsti, fatti salvi i casi di forza maggiore, di applicare a suo insindacabile giudizio una penale pecuniaria.

I controlli sull'andamento del servizio verranno effettuati dal D.E.C. (direttore esecuzione contratto) o dal personale dallo stesso incaricato, il quale potrà eseguirli in qualsiasi momento anche senza preavviso.

Ai sensi dell'art. 126, comma 1 del Codice e s.m.i. le penali dovute per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,5‰ (per mille) e l'1,5‰ (per mille) dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e non possono comunque superare, complessivamente, il 10% di detto ammontare netto contrattuale.

Nell'ipotesi in cui l'importo delle penali applicabili superi l'ammontare del 10% dell'importo contrattuale complessivo, il Comune potrà risolvere il contratto in danno dell'I.A., fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Tutte le penalità e le spese a carico dell'appaltatore saranno trattenute dai corrispettivi dovuti. Nel caso in cui tale procedura non risulti possibile, la penale verrà trattenuta rivalendosi sulla garanzia definitiva. In ogni caso, l'applicazione delle penali non sarà condizionata all'emissione di nota di debito o di altro documento.

L'I.A. non potrà chiedere la non applicazione delle penali, né evitare le altre conseguenze previste dal presente Capitolato e di quello specifico per le inadempienze contrattuali, adducendo che le stesse siano dovute a forza maggiore o ad altra causa indipendente dalla propria volontà ove la stessa I.A. non abbia provveduto a denunciare dette circostanze al RUP del contratto entro 5 (cinque) giorni lavorativi a partire da quello in cui ne ha avuta conoscenza. Oltre a ciò, l'I.A. non potrà invocare la non applicazione delle penali già menzionate, adducendo l'indisponibilità di personale, di mezzi, di attrezzature od altro, anche se dovuta a forza maggiore o ad altra causa indipendente dalla sua volontà, ove non dimostri di non aver potuto evitare l'inadempimento.

Resta inteso, inoltre, che la richiesta e/o il pagamento della penale non esonera, in alcun caso, l'I.A. dall'adempimento dell'obbligazione per cui questi si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

In caso di inadempimento grave e contestuale sospensione dell'esecuzione di un servizio fondamentale per il Comune, già notificato all'appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione del servizio ad altro fornitore addebitando il maggior costo all'appaltatore.

L'I.A. è tenuta al pagamento delle seguenti penalità, variabili a seconda della gravità della violazione, fatti comunque salvi gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire:

ASPETTO REQUISITO	IMPORTO PENALE
Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda	€ 200.00
per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata	€ 350,00
per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con il Comune senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura	



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

contestata	
per ogni mancato rispetto delle percentuali bio delle derrate	
per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio	
per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti	
in caso di ritardo o mancata sostituzione di attrezzature	
in caso di mancata tempestiva comunicazione delle variazioni nominative del personale impiegato nel servizio appaltato	
€ 500,00	
per ogni mancato rispetto delle caratteristiche minime delle derrate	
per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature e/o delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e/o dei pasti e le modalità operative dello svolgimento del servizio	
per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel capitolato e nell'offerta tecnica	
per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata	
per il mancato rispetto dei programmi di formazione ed aggiornamento del personale	€ 500,00
per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata	
per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione	
per ogni caso di mancato rispetto del piano di manutenzione con la frequenza prevista nell'offerta tecnica	
per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal Capitolato	
qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni per il pasto test	
€ 900,00	
per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata	
per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti (insetti, parti vegetali non commestibili, sassolini, parti di involucri e imballaggi, ...) nelle derrate alimentari e nei pasti distribuiti	
per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	€ 900,00
per ogni rilevamento di non conformità relativamente agli interventi di manutenzione ordinaria sulle attrezzature	
per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine	
per inosservanza del progetto, proposto in sede di gara, relativo all'assorbimento del personale per clausola sociale	



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

per utilizzo di personale non professionalmente idoneo	
per il mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti	
per ogni altra violazione degli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato e di quanto indicato dall'appaltatore nell'offerta di qualità, che andrà a costituire obbligo contrattuale	

Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata all'I.A. per la medesima inadempienza, anche se commessa in relazione ad un diverso punto di distribuzione ovvero con riguardo al servizio reso ad una diversa tipologia di utenza, potrà essere di importo doppio, la terza potrà essere di importo triplo e così via.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle suddette penali saranno contestati all'I.A., dal Comune, per iscritto tramite posta elettronica certificata. L'I.A. potrà comunicare per iscritto le proprie deduzioni al Comune nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio del Comune, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato saranno applicate all'appaltatore le penali come sopra indicate, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XV – FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Art. 84 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dal Comune all'I.A., sulla base delle diverse tipologie di pasti forniti, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 85 - Pagamento dei pasti

L'I.A. deve emettere all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti – suddivise per servizio - effettuata nel mese precedente come risultante dal software di gestione “DEDALO.TOP”, che saranno liquidate, sulla base del prezzo unitario offerto in sede di gara.

Le fatture devono riportare il quantitativo dei pasti forniti nel mese di riferimento suddiviso per tipologia di utente (alunni e personale docente) con indicazione del plesso scolastico di riferimento.

Le fatture, saranno pagate entro 30 (trenta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura, con le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Le fatture dovranno essere trasmesse al Codice Univoco Ufficio P08QDX, o ad altro Codice che il Comune si impegna a comunicare in caso di cambiamento dello stesso, ed essere correttamente intestate a Comune di Canneto sull'Oglio-Piazza Matteotti, 1 – 46013 Canneto sull'Oglio (Mn).

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., della mancata fornitura di prodotti offerti quali miglioramento dello standard minimo e del pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

Il Comune non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture. La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. e dell'attestazione EQUITALIA, se dovuta. L'irregolarità del D.U.R.C. e dell'attestazione EQUITALIA comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

Art. 86 - Fatturazione da parte del Comune del rimborso per il comando della Cuoca dipendente comunale

Il Comune fatturerà all'I.A. il rimborso per il comando della Cuoca dipendente comunale, sulla base del teorico “Cedolone” annuale, con conguaglio l'anno successivo osservando queste tempistiche:

- da gennaio a aprile e da settembre a dicembre: fatture mensili
- maggio: fattura anticipata relativa ai mesi di maggio/giugno/luglio

L'importo sarà fatturato con IVA di Legge.

Il pagamento dovrà avvenire entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XVI - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 87 - Risoluzione del contratto

La risoluzione del contratto potrà essere applicata, ad insindacabile giudizio dal Comune ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, mediante comunicazione via PEC nei seguenti casi, fermo il risarcimento di ogni ulteriore danno o spesa:

casi inerenti il servizio

- sospensione unilaterale o ritardo nell'esecuzione del servizio, come disciplinata dall'art. 14;
- interruzione del servizio protratto per oltre n. 5 giorni, salvo che l'I.A. dimostri che sia dipesa da cause di forza maggiore;
- mancato rispetto degli standard di qualità o sicurezza nella preparazione dei pasti;
- mancato rispetto dei termini stabiliti per espletamento del servizio;
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- casi di grave o reiterata intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- casi gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
- mancato avvio anticipato ed erogazione del servizio, ai sensi dell'art. 13;

casi inerenti il personale

- caso di reiterate scorrettezze comportamentali degli operatori dell'I.A. nei riguardi degli utenti nonché del personale dipendente del Comune;
- violazione degli obblighi relativi all'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro;
- impiego di personale non dipendente dell'I.A. per attività non subappaltabili;

casi inerenti l'I.A.

- perdita dei requisiti minimi previsti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara;
- cessione del contratto o subappalto dei servizi, senza preventiva autorizzazione del Comune;
- mancato reintegro della garanzia nei casi di incameramento della stessa nei tempi indicati del presente Capitolato;
- violazione degli obblighi di cui al Patto d'Integrità e del codice di comportamento dei dipendenti del Comune;
- in caso mancato rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. 136/2010;

casi inerenti l'applicazione delle penali

- avvenuta applicazione di almeno tre penali nell'arco di un semestre;
- applicazione di penali annue in misura superiore al 10% dell'importo contrattuale

casi inerenti i locali e le attrezzature

- mancata disponibilità del centro di cottura come prevista dall'art. 9;
- destinazione dei locali e delle attrezzature comunali ad uso diverso da quello stabilito nel contratto;
- inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e/o della cucina comunale e/o refettori;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Il Comune, inoltre, potrà risolvere il contratto:

- 1) nelle ipotesi previste dall'art. 122, commi 1 e 2, del Codice;
- 2) per grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'I.A., ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 122, comma 3, Codice e secondo le modalità individuate dall'art. 10 dell'Allegato II.14 al Codice.

Il Comune procede a mezzo PEC a notificare all'I.A., l'intenzione di risolvere il contratto dando con tale comunicazione la possibilità all'I.A. di controdedurre entro 15 giorni.

Il Comune, su proposta del RUP, adotta il provvedimento di risoluzione del contratto. Resta ferma l'applicabilità delle disposizioni del Codice civile, ove compatibili, in materia di risoluzione per inadempimento, per impossibilità sopravvenuta o per eccessiva onerosità sopravvenuta del contratto.

In caso di risoluzione del contratto, tutte le attrezzature acquistate, installate e già completamente ammortizzate diverranno di proprietà del Comune.

L'I.A. è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti e dell'operato dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della garanzia definitiva, che viene incamerata dal Comune. All'I.A. spetterà unicamente il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o dei danni e/o maggiori oneri che il Comune dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

In seguito alla risoluzione del contratto, il Comune potrà procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive, seguendo l'ordine della graduatoria.

Per quanto non previsto da questo articolo e dal precedente, si applicheranno le disposizioni di cui agli articoli dal 1453 al 1462 del Codice civile.

TERMINE ESSENZIALE

Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per grave inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga concesso al contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo scadere di detto termine, il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 88 - Recesso dal contratto

RECESSO AI SENSI DELL'ART. 1, COMMA 13, DEL D.L. 95/2012

Qualora in vigenza di contratto venga avviata una convenzione stipulata da Consip S.p.A., ai sensi dell'art. 26, comma 1, della Legge 23 dicembre 1999, n. 488, avente parametri migliorativi – tenuto conto nella valutazione del decimo delle prestazioni ancora da eseguire – e l'I.A. non aderisca alla proposta di modifica delle condizioni economiche previste dal presente contratto per ricondurlo nel limite di cui all'art. 26, comma 3, della Legge 23 dicembre 1999, n. 488, il Comune recederà dal contratto previa comunicazione formale, con preavviso non inferiore a quindici giorni e pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, convertito in legge 7 agosto 2012, n.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

135.

RECESSO UNILATERALE

Il Comune ha il diritto di recedere in qualunque momento dal contratto, previo il pagamento all'esecutore del contratto delle prestazioni relative ai servizi eseguiti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti (art 123, comma 1 del Codice). Il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta, e l'ammontare netto dei servizi e forniture eseguite (art. 11, comma 1, Allegato II 14 del Codice).

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione (tramite posta elettronica certificata) all'I.A. da parte del Responsabile Unico del Progetto, con un preavviso non inferiore a venti (20) giorni, decorsi i quali il Comune prende in consegna le forniture e ne verifica la regolarità. Il preavviso di recesso indica le sopravvenute ragioni di pubblico interesse poste alla base del medesimo e prevede la facoltà, da parte dell'I.A., di far pervenire memorie e documenti entro e non oltre i cinque (5) giorni dalla data di ricezione della comunicazione.

Il recesso è esercitato mediante apposita comunicazione, tramite PEC o raccomandata con avviso di ricevimento.

Art. 89 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.A. rinunci a stipulare il contratto, lo stesso non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti dal Comune.

Art. 90 - Subappalto e divieto di cessione del contratto - cessione dell'azienda

L'eventuale subappalto sarà disciplinato ai sensi dell'art. 119 del Codice.

I contratti di subappalto dovranno essere stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese come definite all'art.1, comma 1 lettera o) dell'Allegato I.1 al Codice dei Contratti.

Al personale del subappaltatore si applicano le medesime norme da osservare per il personale dell'I.A. relativamente ai rapporti di lavoro e agli obblighi di riservatezza e non divulgazione. L'I.A. e il Subappaltatore sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

È fatto assoluto divieto all'I.A. di cedere a terzi, in qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto, a pena di nullità. Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del Codice civile e dell'articolo 120, comma 1, lett. d) del Codice, a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione.

Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto venga espressamente indicato come subentrante nel contratto in essere con il Comune.

In caso di inadempienza si procederà all'immediata risoluzione del contratto e alla perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Data la particolare natura delle prestazioni (fornitura di pasti) ed i relativi destinatari (bambini) nonché a tutela del personale impiegato è espressamente stabilito che, ai sensi del comma 17 del medesimo art. 119 del Codice, sono da eseguire a cura dell'I.A. tutte quelle attività dirette alla materiale produzione dei pasti; pertanto, a mero titolo di esempio, sono subappaltabili:

- a. manutenzione ordinaria preventiva e correttiva di tutte le attrezzature, macchine e arredi;
- b. Servizi di pulizia;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- c. Trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura al refettorio;
- d. Scodellamento;
- e. Analisi chimico-fisiche e microbiologiche;

In mancata delle indicazioni richieste dalla normativa, il subappalto è vietato. Si segnala sin d'ora che l'affidatario del subappalto non dovrà risultare tra i partecipanti alla presente procedura di gara.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XVII - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 91 - Cauzione definitiva

Al momento della stipula del contratto l'I.A. deve costituire una garanzia definitiva, con le modalità di cui all'art. 117 a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, dei crediti derivanti dall'applicazione di penali, nonché a garanzia del rimborso delle spese pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La fideiussione sarà ritenuta efficace solo se conterrà la clausola di validità fino alla comunicazione di svincolo e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile e la previsione di operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune.

Gli importi addebitati a titolo di penale, di risarcimento danni nonché di rimborso per spese eventualmente sostenute dal Comune durante l'esecuzione del contratto, per fatto imputabile all'I.A., per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, potranno essere recuperati mediante ritenuta diretta sul deposito cauzionale. Il deposito cauzionale resterà vincolato fino all'ultimazione del servizio e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia.

L'I.A. è obbligato, entro 30 giorni dalla richiesta, a reintegrare la cauzione sino al valore originario qualora vengano operati prelievi per fatti connessi all'esecuzione del contratto.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente o incompleta.

Art. 92 - Esonero Responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'I.A. risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 93 - Responsabilità

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune od a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni

Art. 94 - Assicurazioni

Si intende, senza riserve o eccezioni, a carico esclusivo dell'I.A. ogni responsabilità, sia civile sia penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, siano arrecati al Comune, a terzi o a cose di proprietà altrui.

L'I.A. si impegna ad adottare, nell'esecuzione dei servizi, tutte le cautele atte a garantire la sicurezza e l'incolumità degli utenti, del proprio personale, di quello comunale, scolastico e di terzi, nonché gli accorgimenti necessari a evitare danni a beni pubblici e privati, nel pieno rispetto delle



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

vigenti norme in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i.

Responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro

L'I.A. è tenuta a stipulare, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, idonea polizza assicurativa R.C.T./R.C.O. (Responsabilità civile verso terzi/Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti alla gestione affidata, con le seguenti caratteristiche minime:

1. la polizza dovrà essere espressamente stipulata (o estesa) con riferimento all'appalto del servizio di ristorazione scolastica e degli altri servizi ristorativi comunali; in caso di estensione di polizza già in essere, l'I.A. dovrà produrre un'appendice alla polizza da estendere, nella quale si espliciti che essa copre anche il servizio di ristorazione svolto per il Comune, precisando che il massimale previsto è per sinistro ed è rispondente a quanto richiesto;
2. la polizza dovrà avere una durata almeno pari a quella dell'appalto affidato;
3. la polizza dovrà prevedere per la RCT e per la R.C.O. un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00, con sotto limite per persona non inferiore a € 2.000.000,00.
4. la polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti del Comune e i suoi dipendenti – fatti salvi i casi di dolo.

L'esistenza, validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo costituiscono condizione essenziale di efficacia del contratto stesso e, pertanto, qualora l'I.A. non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, l'esistenza delle coperture assicurative di cui trattasi, il contratto si intenderà risolto di diritto, con conseguente incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno eventualmente subito.

L'I.A. è tenuta a segnalare al Comune tutti gli eventi dannosi a persone e/o cose verificatisi in dipendenza o in occasione dell'esecuzione del contratto.

Eventuali scoperti e franchigie rimarranno a carico dell'I.A.. Le citate polizze, che dovranno coprire l'intero periodo del servizio, dovranno essere presentate debitamente quietanzate al Comune prima della stipula del contratto.

Il contratto assicurativo dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché di qualsiasi altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.A. (es. ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici).

La polizza dovrà prevedere, infine, la copertura per danni alle cose in consegna e custodia all'I.A., a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa I.A.. L'I.A., in ogni caso, manterrà indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto od indiretto, che possa comunque e a chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto del presente appalto, sollevando con ciò il Comune da ogni responsabilità, sia civile che penale, a riguardo.

Le eventuali spese sostenute dal Comune per porre rimedio ai danni di cui sopra saranno dedotte dai crediti o comunque rimborsate dalla stessa I.A.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XVIII - NORME FINALI

Art. 95 - Spese, imposte e tasse

Tutte le spese relative al servizio non espressamente previste nel presente Capitolato si intendono interamente a carico dell'I.A..

Sono inoltre a carico dell'I.A. tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto, come bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto.

Art. 96 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

Per tutto quanto non espressamente previsto e citato dal presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice Civile, nelle leggi vigenti in materia di appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale e nei regolamenti comunali.

Art. 97 - Trattamento dei dati personali

Per quanto concerne il trattamento dei dati personali effettuato dall'affidatario nello svolgimento del servizio, questi assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs.196/2003, così come aggiornato da ultimo, con le modifiche apportate dal D.L. 8 ottobre 2021, n. 139, convertito, con modificazioni, dalla L. 3 dicembre 2021, n. 205 e dal D.L. 30 settembre 2021, n. 132, convertito, con modificazioni, dalla L. 23 novembre 2021, n. 178, oltre che dai provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali, dai codici deontologici e dal Regolamento dell'Unione Europea n. 679 del 27/04/2016 GDPR (*General Data Protection Regulation*). Dovrà, inoltre, osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti. In caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata dall'affidatario al Comune. I dati potranno essere trattati dall'affidatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato e da quello specifico, ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali con particolare riferimento al Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati). In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'I.A. sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa è il COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO (con sede in Piazza Matteotti 1, 46013 Canneto sull'Oglio; PEO: protocollo@comune.canneto.mn.it; PEC: cannetosulloglio.mn@legalmail.it; Centralino: 0376/717000).

E' stato designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali il Responsabile di Servizio dell'Area Amministrativa, dott.ssa Sabrina Braghini.

Il Responsabile per la Protezione dei Dati per il Comune di Canneto sull'Oglio è l'avv. Guido Paratico del Foro di Mantova, con ufficio in Volta Mantovana, Via San Martino 8, PEC: guido.paratico@mantova.pecavvocati.it.

Con la partecipazione alla procedura d'appalto, l'interessato esprime pertanto il proprio consenso al predetto trattamento.

Ai sensi dell'articolo 13 del Reg. UE n. 679/2016, si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi. Il conferimento dei dati è obbligatorio e si configura come onere del concorrente per



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

partecipare alla gara. La conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione. I dati forniti verranno trattati esclusivamente da parte del Comune appaltante ai fini dell'espletamento della presente procedura di gara e conservati sino al termine del periodo di affidamento del servizio. I soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale del Comune coinvolto nel procedimento; le Amministrazioni pubbliche direttamente interessate alla gestione del contratto o presso le quali devono essere effettuati i necessari controlli; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/90 e del D.Lgs. n. 33/2013. In qualsiasi momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del Reg. UE n. 679/2016.

Art. 98 - Riservatezza

L'I.A. ha l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza su tutti i documenti forniti dal Comune per lo svolgimento delle prestazioni e su tutti i dati relativi alle prestazioni che sono di proprietà esclusiva del Comune. L'I.A. è inoltre tenuta a non pubblicare articoli e/o fotografie relativi ai luoghi in cui dovrà svolgersi la prestazione, salvo esplicito benestare del Comune. Tale impegno si estende anche agli eventuali subappaltatori.

Art. 99 - Controversie

Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e l'I.A. in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'I.A. non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto al Comune, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del servizio.

In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il Tribunale competente per materia e territorio. Fino alla soluzione della controversia, l'I.A. non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

È esclusa ogni forma di arbitrato.

Il Foro competente è quello di Mantova.

Art. 100 - Disposizioni finali

L'I.A. si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà effettuare i servizi specificati nel presente Capitolato e in quello specifico e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Comune notificherà all'I.A. tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazione alla situazione iniziale.

L'I.A. è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene e disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

ALLEGATI AL CAPITOLATO

- ✓ Allegato 1A: planimetria locali refettorio Scuola Primaria e Scuola Secondaria (di Via Aporti n. 5)
- ✓ Allegato 1B: planimetria nuovi locali refettorio Scuola Primaria e Scuola Secondaria (dall'a.s. 2026/2027)
- ✓ Allegato 1C: planimetria Asilo Nido “La Cicogna” e Scuola dell’Infanzia Statale
- ✓ Allegato 2: accordo di comando per la cuoca dipendente comunale, di cui all’art. 18
- ✓ Allegato 3: documentazione redatta a cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – SC Igiene degli Alimenti e Nutrizione di ATS Val Padana:
 - allegato 3A: Linee indirizzo ristorazione 0-3 anni
 - allegato 3B: Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica
 - allegato 3C: Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica
 - allegato 3D: Linee di indirizzo per l’allestimento di diete speciali per motivi sanitari nella ristorazione collettiva
 - allegato 3E: Requisiti Nutrizionali ristorazione scolastica definiti da ATS Val Padana
 - allegato 3F: Ricettario
- ✓ Allegato 4: DUVRI

Il Responsabile dell’Area Amministrativa
Braghini dott.ssa Sabrina

(documento firmato digitalmente)