



STAZIONE UNICA APPALTANTE



Busalla



Ceranesi



Ronco Scrivia



Sant'Olcese



Serra Riccò



Valbrevenna



Campomorone



Rezzoaglio

RELAZIONE PROGETTUALE

OGGETTO

ID.4555 Accordo Quadro per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e collettiva – Appalto verde

SOMMARIO

| | <i><u>pagina</u></i> |
|----------------------------------|----------------------|
| ANALISI DI CONTESTO_____ | 2 |
| TIPOLOGIA DEL CONTRATTO_____ | 7 |
| IMPORTO A BASE DI GARA_____ | 8 |
| CONDIZIONI PARTICOLARI_____ | 11 |
| REQUISITI DI PARTECIPAZIONE_____ | 11 |
| CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE_____ | 13 |
| DOCUMENTAZIONE CONTRATTUALE_____ | 13 |

ANALISI DI CONTESTO

I Comuni di *Busalla, Ceranesi, Ronco Scrivia, Sant'Olcese, Serra Riccò, Valbrenna, Campomorone e Rezzoaglio* si propongono di uniformare la qualità del servizio di ristorazione scolastica nel pieno rispetto delle esigenze sociali, della tutela della salute e dell'ambiente e promozione dello sviluppo sostenibile (art. 30 del Decreto Legislativo 50/2016), anche diversificando il servizio in base alle esigenze organizzative delle varie strutture ed in base all'età degli utenti, che variano dall'asilo nido alla scuola secondaria di primo grado.

L'analisi di contesto e i dati relativi all'utenza e al fabbisogno sono stati elaborati dagli uffici delle amministrazioni competenti all'erogazione dei servizi.

Servizi e prestazioni oggetto dell'affidamento

La concessione prevede l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, ai sensi dell'art. 34 "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del Decreto Legislativo 50/2016 e dei Criteri Ambientali Minimi previsti per gli affidamenti della Pubblica Amministrazione secondo il DM n.65 del 10 marzo 2020 rivolto a bambini, alunni e insegnanti delle strutture interessate in funzione della composizione e dell'orario di somministrazione, l'affidamento prevede il servizio di "pasto", come meglio dettagliato nel Capitolato speciale d'oneri.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende le seguenti prestazioni:

- 1) Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari;
- 2) Produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- 3) Preparazione dei pasti presso i Centri cottura dei rispettivi Comuni, in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche;
- 4) Confezionamento e trasporto di pasti dai centri di cottura ai vari plessi scolastici interessati;
- 5) Scodellamento e somministrazione dei pasti per singole porzioni e consegna delle mono porzioni, salvo quanto meglio specificato;
- 6) Assistenza agli alunni durante la consumazione (sbucciatura – se non già lavata - e taglio della frutta, taglio della carne e taglio del pane quando necessario), limitatamente alle scuole dell'infanzia e alle classi 1° e 2° della scuola primaria;
- 7) Lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- 8) Gestione dei rifiuti da preparazione e post-consumo, con le modalità previste all'articolo "Rifiuti e materiali di risulta";
- 9) Gestione dei locali comprensivo di servizi di pulizia, sgombero, riordino, disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- 10) Fornitura di articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli di carta biodegradabile;
- 11) Fornitura di stoviglie e posate in materiale biodegradabile da utilizzarsi esclusivamente in caso si rendesse necessario temporanea indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori e centri cottura: l'eventuale fornitura di stoviglie e posate a perdere quindi dovrà essere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, le posate non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa.

Il servizio deve essere erogato nel corso dell'anno in periodi differenziati a seconda della struttura di riferimento, sulla base del calendario scolastico regionale e dei regolamenti dei singoli asili nido comunali.

Il Concessionario deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, in considerazione della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

La prestazione richiesta al Concessionario prevede inoltre:

- la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e degli arredi presenti presso i locali di cottura e presso i locali di consumo dei pasti;
- l'integrazione, ove necessario, delle attrezzature, tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio, presso tutte le strutture scolastiche e dell'infanzia, compresi gli asili nido;
- la fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione di ambienti, attrezzature e stoviglie complessive;
- l'acquisizione, la realizzazione e la gestione, per tutta la durata del contratto e con oneri interamente a proprio carico, di un sistema informatico per la raccolta e la registrazione delle presenze, la definizione e la prenotazione dei pasti necessari, la comunicazione del numero di pasti ordinati ai centri cottura per la preparazione e il caricamento dei dati sul portale web dedicato.

Per ciò che riguarda l'organizzazione del servizio si rimanda al Capitolato speciale d'onori.

Il progetto del servizio di ristorazione

Il progetto prende spunto dalla consapevolezza di quanto il pranzo a scuola sia un evento importante, ricco di valori e responsabilità per alunni e genitori, per le amministrazioni comunali e le istituzioni scolastiche.

Si deve quindi tener presente che il servizio di ristorazione è un'opportunità per promuovere la conoscenza dei cibi e per sostenere la consapevolezza degli studenti riguardo alle loro esigenze ed abitudini alimentari.

È importante quindi promuovere a scuola un'alimentazione sana, con qualità nutrizionali elevate, che sia sicura, perché più controllata, ed eticamente corretta, gustosa e piacevole tanto da portare i bambini e ragazzi a pranzare in mensa volentieri.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere alle vigenti disposizioni legislative relative ai Criteri Ambientali Minimi sopra citati, rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali.

Nel progetto del servizio da realizzare si vogliono mantenere le peculiarità dell'utilizzo di alimenti biologici, a lotta integrata e di qualità elevata, contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile, nella convinzione che rientri tra i compiti della Pubblica Amministrazione promuovere e garantire, oltre agli aspetti legati alla sicurezza, anche la sostenibilità ambientale e sociale dei prodotti e servizi forniti alla comunità, come prevede tutta la normativa legata al GPP (Green Public Procurement).

Il Concessionario dovrà garantire un servizio di alta qualità, che promuova e sperimenti ogni soluzione innovativa e migliorativa per:

- ridurre l'impatto ambientale in ogni fase del servizio;
- accorciare la filiera per migliorare la freschezza degli alimenti e sostenere le produzioni agricole locali;
- valorizzare la stagionalità;
- incentivare la varietà dei cibi;
- favorire l'educazione di tutti gli attori (alunni, insegnanti, famiglie ecc.) ad una alimentazione più consapevole, più attenta alla natura e agli altri esseri viventi, rivolta al benessere ed alla salute;
- educare i bambini a scoprire il sapore autentico e genuino degli alimenti;
- prevenire l'avanzo di cibo e la produzione dei rifiuti;
- gestire eventuali avanzi ed eccedenze di cibo secondo quanto previsto dall'art. 26 del Capitolato.

È una sfida che riguarda tutti i soggetti a vario titolo coinvolti (i Comuni, le scuole, le commissioni mensa, le famiglie, gli utenti, il Concessionario) e che rappresenta un'importante esperienza di condivisione di progetti e obiettivi.

Centri di cottura ed elenco delle strutture

I centri di cottura ove il concessionario deve svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, sono quelli indicati nella tabella sottostante:

| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|
| Asilo Nido "Albero Blu" | Via Maria Bonninger - 41 (Sarissola) | Busalla |
| Scuola "Fabrizio De Andrè" | Via Badelli 10 (Loc. Gaiazza) | Ceranesi |
| Scuola Infanzia "La Matita Magica" e "Il Girotondo", Scuola Primaria "E. De Amicis" e Sorelle Sorasio, Scuola Secondaria di Primo Grado "G.Pascoli" | Loc. Isolabuona n.35 | Ronco Scrivia |
| Asilo Nido "La carica dei 101" | Corso Italia 131 | Ronco Scrivia |
| Asilo Nido "L'Orsacchiotto" | Via Fratelli Cervi 2 (Loc. Manesseno) | Sant'Olcese |
| Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" | Via F.lli Canepa 112 (Loc. Mainetto) | Serra Riccò |
| Scuola Primaria di "Molino Vecchio" | Via Molino Vecchio 13/C (Loc. Valbrevenna) | Valbrevenna |
| Centro Cottura CAI | Via Valverde 24 Località Campora | Campomorone |
| Centro Cottura Dellepiane | Via Martiri della Libertà, 60 r | |
| Plesso di Rezzoaglio | Via alle Scuole 1 | Rezzoaglio |

Le strutture ove il concessionario deve svolgere il servizio di ristorazione scolastica sono quelle indicate nella tabella sottostante, con l'indicazione del relativo Centro di Cottura:

| COMUNE DI BUSALLA | | | |
|------------------------------|-----------------------------------------|---------|-----------------------------|
| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE | CENTRO DI COTTURA COLLEGATO |
| Asilo Nido "Albero Blu" | Via Maria Bonninger 41 (Loc. Sarissola) | Busalla | All'interno del plesso |
| Scuola Primaria di Busalla | Via Martiri di Voltaggio 1 | Busalla | Asilo Nido "Albero Blu" |
| Scuola Primaria di Sarissola | Via Viazze 1 | Busalla | Asilo Nido "Albero Blu" |

| COMUNE DI CERANESI | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------------------------|
| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE | CENTRO DI COTTURA COLLEGATO |
| Scuola Infanzia "Fabrizio De Andrè" | Via Badelli 10 (Loc. Gaiazza) | Ceranesi | All'interno del plesso |
| Scuola Primaria "Fabrizio De Andrè" | Via Badelli 10 (Loc. Gaiazza) | Ceranesi | All'interno del plesso |

| COMUNE DI RONCO SCRIVIA | | | |
|--------------------------------|------------------|---------------|-----------------------------|
| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE | CENTRO DI COTTURA COLLEGATO |
| Asilo Nido "La carica dei 101" | Corso Italia 131 | Ronco Scrivia | All'interno del plesso |

| | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|----------------------|
| Scuola Infanzia "La Matita Magica" | Via V. Veneto 1 o locali da destinarsi in ambito locale | Ronco Scrivia | Loc. Isolabuona n.35 |
| Scuola Infanzia "Girotondo" | Corso Italia 253 | Ronco Scrivia | Loc. Isolabuona n.35 |
| Scuola Primaria "E. De Amicis" | Corso C. Battisti 63 | Ronco Scrivia | Loc. Isolabuona n.35 |
| Scuola Primaria "S.Ile Sorasio" | Piazza Carpaneto 31 | Ronco Scrivia | Loc. Isolabuona n.35 |
| Scuola secondaria G.Pascoli | Corso Italia | Ronco Scrivia | Loc. Isolabuona n.35 |

COMUNE DI SANT'OLCESE

| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE | CENTRO DI COTTURA COLLEGATO |
|----------------------------------------------|------------------------------------------|---------------|------------------------------------|
| Asilo Nido "L'Orsacchiotto" | Via Fratelli Cervi 2 (Loc. Manesseno) | S.Olcese | All'interno del plesso |
| Scuola Materna "Luzzati" | Via Arvigo 71 (Loc. Arvigo) | S.Olcese | Asilo Nido "L'Orsacchiotto" |
| Scuola Primaria "Di Vittorio" | Via XXV Aprile 18 (Loc. Piccarello) | S.Olcese | Asilo Nido "L'Orsacchiotto" |
| Scuola Primaria "Matteotti" | Piazza Matteotti 9 (Loc. Manesseno) | S.Olcese | Asilo Nido "L'Orsacchiotto" |
| Scuola Secondaria di 1° grado "Ada Negri" | Via Cassissa 4 (Loc. Manesseno) | S.Olcese | Asilo Nido "L'Orsacchiotto" |

COMUNE DI SERRA RICCO'

| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE | CENTRO DI COTTURA COLLEGATO |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|------------------------------------|
| Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" | Via F.Ili Canepa 112 (Loc. Mainetto) | Serra Riccò | All'interno del plesso |
| Scuola Primaria "A. Frank" | Via F.Ili Canepa 90 (Loc.Castagna) | Serra Riccò | Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" |
| Scuola Primaria "E. Montale" | Piazza S. Poggi 1 (Loc.Pedemonte) | Serra Riccò | Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" |
| Scuola Primaria "Caffaro" | Via Caminata 43 (Loc. San Cipriano) | Serra Riccò | Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" |
| Scuola Secondaria di 1° grado "G. Ungaretti" | Via A. Medicina 20 (Loc. Pedemonte) | Serra Riccò | Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" |

| COMUNE DI VALBREVENNA | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------------|-------------|-----------------------------|
| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE | CENTRO DI COTTURA COLLEGATO |
| Scuola Primaria "Molino Vecchio" | Via Molino Vecchio 13/C (Loc. Valbrevenna) | Valbrevenna | All'interno del plesso |

| COMUNE DI CAMPOMORONE | | | |
|--------------------------------------------|---------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE | CENTRO DI COTTURA COLLEGATO |
| Asilo Nido "La Mela Verde" | Via Martiri Libertà 58 | Campomorone | Centro Cottura Dellepiane Via Martiri della Libertà, 60 R Campomorone |
| Scuola Infanzia "Campora" | Via Valverde 24 (Loc. Campora) | Campomorone | CAI - Via Valverde, 24 (Loc. Campora) |
| Scuola Infanzia "Dellepiane" | Via Martiri Libertà 103r | Campomorone | Centro Cottura Dellepiane Via Martiri della Libertà, 60 R Campomorone |
| Scuola Primaria "S.G.Bosco" | Via A. de Gasperi 61r | Campomorone | CAI - Via Valverde, 24 (Loc. Campora) |
| Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII" | Via Bianchini 1r (Loc. Campora) | Campomorone | CAI - Via Valverde, 24 (Loc. Campora) |
| Scuola Primaria "E De Amicis" | Via Reborà, 21r (Loc. Isoverde) | Campomorone | CAI - Via Valverde, 24 (Loc. Campora) |
| Scuola Secondaria di 1° grado "Alice Noli" | Via Martiri Libertà 103r | Campomorone | CAI - Via Valverde, 24 (Loc. Campora) |

| COMUNE DI REZZOAGLIO | | | |
|------------------------------------------|-------------------|------------|----------------------------------------|
| STRUTTURA | INDIRIZZO | COMUNE | CENTRO DI COTTURA COLLEGATO |
| Plesso Di Rezzoaglio – I.C Valli Carasco | Via Alle Scuole 1 | Rezzoaglio | Plesso Di Rezzoaglio- Ic.Valli Carasco |

Descrizione strutture del Comune di Busalla

Presso l'Asilo Nido "Albero Blu" è presente il centro cottura che è situato al piano terra dell'Asilo Nido "Albero Blu", facilmente accessibile grazie anche ad un ampio parcheggio cintato, dedicato al mezzo utilizzato per la consegna delle merci. L'accesso alla cucina è esterno e indipendente (utilizzato per la consegna delle merci), ma è possibile accedere anche dall'interno dell'Asilo Nido, tramite scala interna. Area mensa (sita al primo piano) e cucina sono collegati da un montacarichi. Il personale in forza al servizio del nido, nell'area mensa, preleva i cibi dal montacarichi e provvede alla porzionatura.

E', inoltre, a disposizione del personale addetto alla mensa un vano adibito alla conservazione delle derrate (il cui arredo prevede armadi per lo stoccaggio di alimenti, stoviglie e utensili, frigoriferi e un congelatore); un ulteriore vano riservato è adibito ad ufficio e posizionamento dei contenitori isotermitici.

Il servizio, inoltre, prevede che nel giorno con tempo pieno dei due plessi della Scuola Primaria (attualmente il martedì) vengano preparati i pasti presso il centro cottura dell'Asilo Nido, e poi consegnati ai due refettori, della Scuola Primaria di Busalla e di Sarissola.

Il plesso della Scuola Primaria di Busalla è sito in Via M. di Voltaggio n. 1 e dista km 2,7 dal centro cottura. Il refettorio è posto al piano terra dell'edificio, ed è presente un parcheggio (riservato alla scuola) utilizzato per lo scarico delle merci. Sono presenti tavoli e sedie per alunni ed insegnanti e tutto il necessario per la conservazione e il lavaggio delle stoviglie. Il servizio si svolge in due turni successivi.

Il plesso della Scuola Primaria di Sarissola è sito in Via Viazze n. 1 e dista mt 600 dal centro cottura. Il refettorio è, attualmente, posto al piano strada dell'edificio; l'accesso è esterno e indipendente, ma si può accedere anche dall'interno dell'edificio scolastico. E' presente un parcheggio (in corrispondenza dell'ingresso esterno) utilizzato per lo scarico delle merci. L'arredo del refettorio comprende tavoli e sedie per alunni ed insegnanti e tutto il necessario per contenere e lavare le stoviglie. Il servizio si svolge in due turni successivi -

In entrambi i plessi della scuola primaria è presente un bagno/spogliatoio dedicato agli addetti al servizio di ristorazione.

Descrizione strutture del Comune di Campomorone

Il centro di cottura principale si trova nell'edificio denominato CAI sito in Via Valverde, 24 in località Campora. E' accessibile da mezzi di trasporto di dimensioni ridotte (tipo furgoni).

Serve i seguenti plessi:

- la scuola dell'infanzia di Campora che si trova nello stesso edificio del centro cottura, al piano superiore con possibilità di utilizzare l'ascensore interno. I pasti vengono consumati nel refettorio
- la scuola primaria "S.G.Bosco" a Campomorone sita nel capoluogo a circa 2,5 Km di distanza dal centro cottura CAI. La scuola è sulla strada principale con posteggio riservato. Accesso dal retro della scuola con possibilità, in caso servisse, di utilizzare l'ascensore. I pasti vengono consumati nel refettorio (doppi turni).
- la scuola primaria "Giovanni XXIII" in località Campora a circa 500 metri dal centro cottura CAI. La strada di accesso è stretta con possibilità di sosta. Transito (a piedi, con carrello) attraverso una proprietà privata per raggiungere il piano scuola senza dover utilizzare le scale. I pasti vengono consumati nel refettorio.
- la scuola primaria "E. De Amicis" nella frazione di Isoverde a circa 2 km dal centro cottura CAI. La scuola è sulla strada principale con possibilità di sosta. Il refettorio è al piano stradale. I pasti vengono consumati nel refettorio.
- la scuola secondaria di primo grado "Alice Noli" a Campomorone. Cortile dell'edificio carrabile. Scuola secondaria ai piani superiori ma possibilità di utilizzare l'ascensore. I pasti vengono consumati, al momento, nelle aule.

Il secondo centro cottura (più piccolo) si trova a Campomorone in Via Martiri della Libertà, 60r e serve l'asilo nido e la scuola dell'infanzia "Dellepiane" che si trovano nello stesso edificio. Facilmente accessibile dai mezzi di trasporto. La struttura non ha piani rialzati. I pasti vengono consumati nei refettori.

Descrizione strutture del Comune di Ceranesi

Il centro cottura si trova nel plesso "Fabrizio De André" via Badelli, 10 loc. Gaiazza e serve il refettorio della scuola primaria sito al piano terreno e il refettorio della scuola dell'infanzia sito al primo piano. E' presente un parcheggio a servizio del centro cottura utile ai mezzi di trasporto per la consegna delle merci. Alla cucina si accede sia dall'interno della scuola, sia da un ingresso indipendente esterno raggiungibile dal parcheggio.

I refettori e la cucina sono forniti degli arredi e delle attrezzature indispensabili allo svolgimento delle funzioni a cui sono preposti. E' presente il montavivande.

La scuola primaria (da settembre a giugno) consuma i pasti:

- su due turni il martedì e il giovedì (rientri pomeridiani) 1° turno alle ore 11.45 - 2° turno alle ore 12.15
- un turno il lunedì, mercoledì e venerdì (pomeriggi facoltativi) alle ore 12.15

Nelle giornate di martedì e giovedì sono presenti a mensa tutti gli alunni iscritti al servizio.

Nelle giornate di lunedì, mercoledì e venerdì sono presenti a mensa soltanto gli alunni iscritti ai pomeriggi facoltativi.

La scuola dell'infanzia (da ottobre a giugno) consuma i pasti in un unico turno alle ore 12.00

Descrizione strutture del Comune di Rezzoaglio

Presso il plesso di Rezzoaglio sono presenti sia il centro cottura che il refettorio pertanto il servizio non prevede il trasporto e la consegna dei pasti. La struttura si trova nelle vicinanze del capoluogo a circa a 300 mt: dalla strada comunale si accede al plesso scolastico tramite una discesa con un tornante che non consente l'utilizzo di mezzi con passo ampio.

In prossimità dell'edificio scolastico, in cui è sito refettorio e centro cottura, vi è un ampio parcheggio comodo e agevole per le attività di carico e scarico merci.

Alla cucina si accede sia dall'interno della scuola, sia con un ingresso indipendente esterno, utilizzato per la consegna delle derrate alimentari.

Il refettorio è attiguo alla cucina e, ormai da qualche anno, si svolgono 3 turni di pasto successivi (prima l'infanzia, poi la primaria e per ultima la secondaria). L'arredo è completo di tavoli sedie e di tutto il necessario alla preparazione dei pasti.

La Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria sono ubicate nello stesso edificio che ha sede in Via alle Scuole; allo stato attuale nella struttura sono presenti il centro cottura e n. 2 refettori: uno con capienza massima di 30 posti circa e uno più piccolo di n. 9 posti.

Il complesso scolastico è articolato su due piani; la cucina e refettorio si trovano al 1 piano ed è quindi necessario percorrere una scala interna per accedere al piano.

Descrizione strutture del Comune di Ronco Scrivia

Presso l'Asilo "La Carica dei 101" è presente il Centro Cottura che serve il refettorio dell'asilo stesso, la struttura ha diversi parcheggi nelle vicinanze.

A partire dall'A.S.2022/2023 il Centro Cottura per tutte le altre scuole è situato in località Isolabuona, che dista 2 km dal Capoluogo ove hanno sede:

- la Scuola Infanzia Il Girotondo,
- la Scuola Infanzia La Matita Magica,
- la Scuola Primaria E. De Amicis,
- la Scuola Secondaria di primo Grado G.Pascoli.

Il Centro Cottura dista 4 km da Borgo Fornari sede della Scuola Primaria Sorelle Sorasio.

La sede del Centro Cottura completamente rinnovato è dotato dell'attrezzatura necessaria precedentemente utilizzata nel vecchio Centro Cottura.

Il Centro dispone di posteggio utilizzabile per i mezzi adibiti al trasporto dei pasti veicolati, inoltre lo stesso è raccordato all'edificio con una rampa per un agevole passaggio dei carrelli.

Presso le succitate scuole, ad esclusione dell'Infanzia il Girotondo e la Secondaria Pascoli, sono presenti i locali utilizzabili come refettorio anche se attualmente tutti gli alunni mangiano in classe.

I pasti vengono forniti su più turni.

Descrizione strutture del Comune di Sant'Olcese

Presso l'Asilo Nido "L'Orsacchiotto" è presente il centro cottura che serve non solo il refettorio di pertinenza della struttura, ma anche i refettori della Scuola dell'Infanzia, delle Primarie e della Secondaria di primo grado. La struttura dell'asilo presenta un parcheggio antistante utile anche ai mezzi di trasporto per la consegna delle merci. Alla cucina si accede sia dall'interno della scuola, sia con un ingresso indipendente esterno raggiungibile attraverso una strada adiacente il plesso scolastico, utilizzato anche per la consegna delle derrate alimentari.

Il refettorio è direttamente collegato alla cucina ed entrambi i locali sono forniti degli arredi e delle attrezzature indispensabili allo svolgimento delle funzioni a cui è preposto.

Il pasto all'asilo è consumato durante un unico turno.

Il servizio prevede inoltre il trasporto e la consegna dei pasti presso:

- la Scuola Materna "Luzzati" in località Arvigo distante dal centro cottura circa 1 km;
- la Scuola Primaria "Di Vittorio" in località Piccarello distante dal centro cottura circa 4 km;
- la Scuola Primaria "Matteotti" in località Manesseno distante dal centro cottura circa 500 metri;
- la Scuola Secondaria di 1° grado "Ada Negri" distante dal centro cottura circa 600 metri.

Il pasto presso la scuola materna è consumato durante un unico turno, mentre nelle altre realtà sono previsti fino a due turni secondo le modalità dettagliate all'interno del Capitolato Speciale d'Oneri.

Descrizione strutture del Comune di Serra Riccò

Presso la scuola dell'infanzia G. Rodari, in loc. Mainetto Via F.lli Canepa 112 è presente il centro cottura che serve non solo il refettorio di pertinenza della struttura, ma anche i refettori delle Primarie e della Secondaria di primo grado.

Nei pressi della struttura della scuola G.Rodari si trova un'area verde e un parcheggio antistante utile anche ai mezzi di trasporto per la consegna delle merci. Alla cucina si accede sia dall'interno della scuola, sia con un ingresso indipendente esterno raggiungibile attraverso una strada adiacente il plesso scolastico, utilizzato anche per la consegna delle derrate alimentari.

Il refettorio è direttamente collegato alla cucina ed entrambi i locali sono forniti degli arredi e delle attrezzature indispensabili allo svolgimento delle funzioni a cui è preposto.

Il pasto all'asilo è consumato durante un unico turno.

Il servizio prevede inoltre il trasporto e la consegna dei pasti presso:

| STRUTTURA | INDIRIZZO |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Scuola Primaria "A. Frank" | Via F.lli Canepa 90 (Loc.Castagna) Tempo pieno Il refettorio si trova a pian terreno, con accesso diretto |
| Scuola Primaria "E. Montale" | Piazza S. Poggi 1 (Loc.Pedemonte) Moduli Il refettorio si trova a pian terreno, è composto da n°2 aule, si accede dalla porta d'ingresso della scuola |
| Scuola Primaria "Caffaro" | Via Caminata 43 (Loc. San Cipriano) Moduli Il refettorio si trova a pian terreno, è composto da n°1 aula spaziosa, si accede dalla porta d'ingresso della scuola |
| Scuola Secondaria di 1° grado "G. Ungaretti" | Via A. Medicina 20 b (Loc. Pedemonte) Una sezione a 36 ore Il refettorio si trova al secondo piano con ascensore, è composto da n°1 aula spaziosa |
| Alloggio Anziani comunale | Via F.lli Canepa 112 b (loc. Mainetto, di fronte al centro cottura) Circa 10/12 ospiti – solo pranzo Il refettorio si trova a pian terreno, è composto da n°1 aula spaziosa, si accede dalla porta d'ingresso |

Il pasto presso la scuola materna è consumato durante un unico turno, mentre nelle altre realtà sono previsti fino a due turni secondo le modalità dettagliate all'interno del Capitolato Speciale d'Oneri.

Il pasto presso la scuola primaria A.Frank, attualmente è servito in classe, in quanto a causa del distanziamento che si era reso necessario in emergenza Covid 19 si era reso necessario trasformare il refettorio in una classe effettuando lavori di edilizia interna (pareti divisorie fisse).

Descrizione strutture del Comune di Valbrenna

Presso la scuola primaria sita in Loc. Molino Vecchio 13 C è presente il centro cottura che serve solo il refettorio di pertinenza della struttura ed è posizionato al secondo piano dell'immobile.

Nei pressi della struttura della scuola si trova un parcheggio utile anche ai mezzi di trasporto per la consegna delle merci. Alla cucina si accede sia da una scala esterna all'edificio sia con un ascensore, utilizzato anche per la consegna delle derrate alimentari.

Il refettorio è direttamente collegato alla cucina ed entrambi i locali sono forniti degli arredi e delle attrezzature indispensabili allo svolgimento delle funzioni a cui è preposto.

Il pasto è consumato durante un unico turno.

Dati storici del servizio

I dati storici del servizio relativo ai Comuni aderenti, riferiti al periodo 2018-2022, sono dettagliati nella tabella di cui all'ALLEGATO 1 "Dati Storici ristorazione scolastica" del Capitolato Speciale d'Oneri.

TIPOLOGIA DEL CONTRATTO

Per raggiungere lo scopo dell'iniziativa di acquisto le Amministrazioni coinvolte hanno ritenuto che la formula dell'Accordo Quadro, previsto dall'articolo 54 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fosse la più idonea ad assicurare la qualità, l'efficienza, l'omogeneità e l'economicità del servizio.

In presenza di un quadro economico costantemente in evoluzione, l'Accordo Quadro assicura una maggiore flessibilità di ordinazione e gestione delle prestazioni, consentendo di individuare un unico soggetto aggiudicatario cui i Comuni possono successivamente commissionare l'esecuzione del servizio attivando i singoli contratti (cosiddetti contratti derivati), risultando maggiormente idoneo al contemporaneo soddisfacimento delle esigenze di economia procedimentale e di omogeneizzazione del servizio, da un lato, e di salvaguardia dell'autonomia gestionale dall'altro lato. Garantisce altresì economie di scala anche grazie all'unificazione dei servizi gestionali.

L'Accordo Quadro è infatti sostanzialmente un contratto normativo, dal quale discendono per le amministrazioni committenti non tanto obblighi esecutivi, ma un vincolo di esclusività nei confronti del fornitore per tutto il periodo di validità del contratto alle condizioni predefinite nell'Accordo Quadro medesimo.

Nella definizione di un Accordo Quadro risultano rilevanti il valore economico e il periodo di validità.

Non è stata prevista la suddivisione in lotti per le seguenti motivazioni:

- a) Necessità di fornire un servizio omogeneo per contenuti e qualità delle prestazioni;
- b) Esigenza di gestione omogenea e coordinata delle strutture dei Comuni aderenti;
- c) Contenimento dei costi: la gara a lotto unico permette la razionalizzazione dei costi di erogazione del servizio.

Natura del contratto

Attualmente il servizio è gestito nei territori comunali aderenti all'Accordo Quadro, per effetto dei contratti di appalto affidati ad altrettanti operatori economici, da un unico affidatario, **Dussmann Service s.r.l.**, per i Comuni di Busalla, Ceranesi, Ronco Scrivia, Sant'Olcese, Serra Riccò e Valbrevenna,

Per quanto riguarda il Comune di Campomorone l'attuale operatore economico fornitore del servizio è **CAMST Soc. Coop. a r.l.**

Per quanto riguarda il Comune di Rezzoaglio, invece, l'attuale operatore economico fornitore del servizio è **G.L.E RISTORAZIONE di Giulia Barbero S.a.s.**

Il contratto oggetto del presente affidamento avrà natura concessoria, coerentemente con la prevista assunzione da parte dell'Operatore Economico che risulterà affidatario tutti i rischi relativi alla gestione del servizio e alla riscossione del corrispettivo presso l'utenza.

I Committenti assumeranno a proprio carico e corrisponderanno al concessionario soltanto la differenza di valore tra il corrispettivo risultante dall'offerta aggiudicataria e la "tariffa" annualmente stabilita dai singoli Comuni a favore degli utenti, se eventualmente inferiore, anche per effetto del riconoscimento di agevolazioni/esenzioni. Pertanto, la remunerazione deriva prevalentemente dalla gestione del servizio.

Validità ed efficacia dell'Accordo Quadro

L'Accordo Quadro ha durata di 4 (quattro) anni decorrenti dalla data di sottoscrizione e comprende gli anni scolastici 2023-2024, 2024-2025, 2025-2026 e 2026-2027.

Il valore stimato dell'Accordo Quadro rappresenta l'importo massimo raggiungibile per effetto dei contratti derivati con i quali i Committenti attivano il servizio nel periodo di validità dello stesso Accordo, salvo quanto disposto dall'art. 106, comma 12 del Decreto Legislativo 50/2016.

Il periodo di efficacia dell'Accordo Quadro è il risultato della combinazione dei due elementi. Le condizioni contrattuali hanno cercato di garantire la massima utilizzazione del valore previsto sui contratti derivati attraverso i seguenti meccanismi:

- a) Esaurimento del valore contrattuale complessivo (comprensivo dell'eventuale quinto d'obbligo) dell'Accordo Quadro anticipatamente alla scadenza del suo periodo di validità: in tale caso potrà essere indetta la stipula di un nuovo Accordo Quadro;
- b) Scadenza dell'Accordo Quadro senza esaurimento del valore: è prevista la possibilità di ultrattività dei contratti derivati fino ad un massimo di 24 mesi, a condizione che vi sia la relativa disponibilità e che il contratto derivato sia affidato prima della scadenza dell'accordo stesso.

Per quanto riguarda i contratti derivati è stata fatta la scelta di massima flessibilità degli stessi, con possibilità di prevedere periodi di durata fino a un massimo di 72 (settantadue) mesi (comprensivi dell'opzione di rinnovo pari a 24 mesi).

Il termine iniziale di durata non può essere antecedente al 1° settembre 2023, mentre il termine finale è allineato alla scadenza contrattuale concordata tra i Comuni aderenti al fine di assicurare uniformità nella durata dei rapporti negoziali.

Il contratto derivato è formalizzato con scrittura privata successivamente all'avvenuta sottoscrizione

dell'Accordo Quadro.

È prevista, inoltre, la proroga tecnica dei contratti derivati, fino a un massimo di 12 (dodici) mesi, nel caso sia necessario dare continuità ai servizi nelle more del perfezionamento della procedura per la stipula di un nuovo Accordo Quadro o affidamento.

IMPORTO A BASE DI GARA

Il servizio di ristorazione scolastica è remunerato a misura.

In relazione all'analisi di contesto condotta e alle prevedibili esigenze in ragione dell'andamento demografico, la stima dell'importo a base di gara è determinata sul numero totale annuo presunto dei pasti quale valore medio rispetto a quelli effettivamente somministrati negli ultimi quattro anni all'utenza scolastica, come di seguito riepilogato:

| TOTALE ANNUO | Busalla | Ceranesi | Ronco Scrivia | Sant'Olcese | Serra Riccò | Valbrevenna | Campomorone | Rezzoaglio | totale |
|--------------|---------|----------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|---------|
| N. PASTI | 8.500 | 15.000 | 25.000 | 30.000 | 43.000 | 2.000 | 33.500 | 6.300 | 163.300 |

Il numero di pasti stimati ha carattere indicativo e non vincolante per i committenti, i quantitativi richiesti sono determinati in ragione del fabbisogno effettivo.

Parametri utilizzati per la stima del costo dei servizi

Nella determinazione degli importi a base di gara si è tenuto conto dei seguenti fattori, di cui si riportano i pesi percentuali rispetto ai prezzi unitari a base di gara:

- COSTO DELLA MANODOPERA pari al 55%
- COSTO DELLE MATERIE PRIME pari al 34 %
- COSTO TRASPORTO (comprensivo degli automezzi utilizzati, costo del carburante, stimato sulla base dei chilometraggi corrispondenti agli spostamenti necessari ad effettuare le prestazioni stimate) pari al 1,50%
- COSTO SICUREZZA E FORMAZIONE DI LEGGE pari all'1,00%
- COSTO SISTEMA INFORMATIZZATO DI PAGAMENTO (per la gestione delle presenze e la riscossione dei pagamenti) pari al 1,50%
- MANUTENZIONI E SPESE GENERALI (comprensivo del costo di eventuali implementazioni delle dotazioni) pari al 2,00%
- UTILE D'IMPRESA pari al 5,00%

Costo della manodopera

Questa voce di costo fa riferimento alla dotazione di personale utile all'erogazione del servizio come descritto e articolato nella documentazione contrattuale.

I costi della manodopera sono stati calcolati prendendo a riferimento il costo orario derivante dall'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo – comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva”, avuto riguardo alle seguenti professionalità:

- ASM addetto servizi mensa;
- CUOCO;
- CUOCO CAPOPARTITA E CUCINA
- SECONDO CUOCO
- AIUTO CUOCO.

I costi della manodopera riferiti a tutte le prestazioni contrattuali previste per il servizio di ristorazione scolastica, sono stati stimati su base annua in € 545.956,00.

Sulla base delle componenti di costo sopra indicate, l'importo del prezzo unitario a base di gara risulta stabilito in:

- servizio di ristorazione scolastica "pasto": € 6.00 (oneri fiscali esclusi)

Pertanto il valore stimato della concessione su base annua (oneri fiscali esclusi) risulta pari a:

| Comune di | Busalla | Ceranesi | Ronco Scrivia | Sant'Olcese | Serra Riccò | Valbrevenna | Campomorone | Rezzoaglio | totale |
|-------------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| Importo soggetto a ribasso | 51.000,00 | 90.000,00 | 150.000,00 | 180.000,00 | 258.000,00 | 12.000,00 | 201.000,00 | 37.800,00 | 979.800,00 |
| Oneri per sicurezza non ribassabili | 1.000,00 | 900,00 | 1.200,00 | 1.000,00 | 1.200,00 | 500,00 | 1.100,00 | 700,00 | 7.600,00 |
| IMPORTO A BASE DI GARA | 52.000,00 | 90.900,00 | 151.200,00 | 181.000,00 | 259.200,00 | 12.500,00 | 202.100,00 | 38.500,00 | 987.400,00 |

Il valore complessivo della concessione a base di gara esprime il valore massimo di "pasti" che possono essere richiesti al Concessionario per effetto dell'attivazione dei contratti derivati nel periodo di durata dell'Accordo Quadro, fatte salve le modifiche contrattuali e le variazioni in aumento o in diminuzione di cui all'articolo 106, comma 12 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

L'importo a base di gara si riferisce alla durata dell'Accordo Quadro (quattro anni) e rileva ai fini della definizione dei requisiti speciali (capacità economica e finanziaria e capacità tecnica e professionale) richiesti ai concorrenti ai fini della partecipazione:

IMPORTO DELL'ACCORDO QUADRO A BASE DI GARA € 3.949.600,00#

ed è così ripartito tra i Comuni aderenti:

| | Busalla | Ceranesi | Ronco Scrivia | Sant'Olcese | Serra Riccò | Valbrevenna | Campomorone | Rezzoaglio | totale |
|----------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------|------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| Importo stimato soggetto a ribasso | 204.000,00 | 360.000,00 | 600.000,00 | 720.000,00 | 1.032.000,00 | 48.000,00 | 804.000,00 | 151.200,00 | 3.919.200,00 |
| Oneri per la sicurezza non ribassabili | 4.000,00 | 3.600,00 | 4.800,00 | 4.000,00 | 4.800,00 | 2.000,00 | 4.400,00 | 2.800,00 | 30.400,00 |
| IMPORTO STIMATO A BASE DI GARA | 208.000,00 | 363.600,00 | 604.800,00 | 724.000,00 | 1.036.800,00 | 50.000,00 | 808.400,00 | 154.000,00 | 3.949.600,00 |

Il valore complessivo dell'Accordo Quadro si riferisce alla durata dello stesso, tenuto conto delle opzioni di rinnovo e di proroga dei contratti derivati, rilevante ai fini della determinazione del superamento delle soglie europee e della conseguente disciplina applicabile al contratto, nonché della quantificazione del contributo unico di gara (CIG).

| Importo complessivo a base di gara Accordo Quadro (anni 4) | Importo per rinnovo contratti derivati (anni 2) | Importo per proroga tecnica (anni 1) | Valore globale a base di gara (anni 7) |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|
| 3.949.600,00 | 1.974.800,00 | 987.400,00 | 6.911.800,00 |

VALORE COMPLESSIVO DELL'ACCORDO QUADRO € 6.911.800,00#

Gli importi si intendono oneri fiscali esclusi.

Nei provvedimenti di attivazione dei contratti derivati dovranno essere considerati gli oneri fiscali da calcolarsi sull'importo relativo a ciascuno di essi.

CONDIZIONI PARTICOLARI

Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore (CCNL Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo – comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva”), di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, il cui elenco numerico costituisce allegato alla documentazione di gara.

In applicazione delle Linee Guida N. 13, “*La disciplina delle clausole sociali*”, approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 114 del 13 febbraio 2019 e fermo restando il rispetto dei principi dell'Unione Europea, in tema di necessaria armonizzazione dell'organizzazione dell'operatore economico subentrante con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'operatore economico risultato aggiudicatario si impegna a dare attuazione, in sede di esecuzione, al piano di riassorbimento presentato in sede di offerta che individua il numero e le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, per l'assunzione delle unità di personale impiegate presso il gestore uscente.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I requisiti di selezione degli operatori economici, in conformità a quanto previsto dall'articolo 83 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, sono stati individuati come di seguito indicato.

Requisiti di idoneità professionale

Coerentemente con le indicazioni contenute nel bando tipo predisposto da ANAC si prevede:

- a) **iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara**

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

In caso di partecipazione alla gara in RTI, il requisito dovrà essere dimostrato da tutti i componenti dell'RTI.

- b) **Essere in possesso di certificazione di qualità ambientale ISO 14001 o EMAS. In caso di partecipazione alla gara in RTI, il requisito dovrà essere dimostrato da tutti i partecipanti al**

RTI.

- c) *Essere in possesso di certificazione di qualità EN ISO 9001 per il settore EA 30 con la specifica dell'oggetto di cui alla presente procedura di gara. In caso di partecipazione alla gara in RTI, il requisito dovrà essere dimostrato da tutti i partecipanti al RTI.*

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Al fine di valutare la solidità finanziaria degli operatori economici, il requisito di partecipazione è stato calcolato in relazione all'importo posto a base di gara ed espresso nel modo seguente:

Fatturato globale medio annuo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 1.500.000,00 IVA esclusa

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio, il requisito deve essere soddisfatto nel suo complesso

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Tale requisito è richiesto a comprova della stabilità finanziaria dei concorrenti, a garanzia della continuità del servizio richiesto.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Il requisito è stato definito in relazione alla capacità dell'operatore economico di gestire un numero minimo di utenti nell'ambito di un determinato periodo temporale (anno scolastico), e precisamente:

1. *Il concorrente deve aver eseguito per un periodo non inferiore a due anni scolastici consecutivi nel triennio antecedente alla scadenza per la presentazione delle offerte contratti relativi a servizi di ristorazione scolastica per complessivi € 1.000.000,00;*

Nel caso in cui i tre anni di attività dei contratti dichiarati ai fini del requisito, ricada in parte, nel periodo di emergenza sanitaria il requisito sarà soddisfatto da un numero pasti rapportato percentualmente ai mesi di effettiva attività;

Il requisito può essere dimostrato cumulando contratti affidati da committenti diversi, purché sequenziali oppure contratti di durata inferiore purché affidati in sequenza dallo stesso committente.

2. *Il concorrente deve aver eseguito per un periodo non inferiore a due anni scolastici consecutivi nel triennio antecedente alla scadenza per la presentazione delle offerte un unico contratto relativo a servizi di ristorazione scolastica per complessivi € 500.000,00.*

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio, deve essere posseduto nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale sia dalla mandataria sia dalle mandanti, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dall'impresa che esegue la prestazione principale.

Il triennio di riferimento al fine della dimostrazione dei requisiti di cui ai punti 1. e 2. dovrà corrispondere ai tre anni scolastici antecedenti la scadenza per la presentazione delle offerte oppure, nel caso di contratti decorrenti con l'inizio dell'anno solare, in riferimento ai tre anni solari antecedenti la scadenza per la presentazione delle offerte.

Tale requisito è richiesto a comprova di esperienza ed affidabilità professionale nella gestione del servizio richiesto, in ragione delle specifiche criticità tecniche.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il sistema di aggiudicazione della gara è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'articolo 95 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

La ripartizione dei punti massimi a disposizione della commissione giudicatrice (100) è 70 per l'offerta tecnica e 30 per l'offerta matematica ed economica.

La valutazione delle offerte è determinata dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione sulla base dei coefficienti di giudizio espressi dalla commissione giudicatrice moltiplicati per i fattori ponderali

indicati nel Disciplinare di Gara.

| |
|------------------------------------|
| DOCUMENTAZIONE CONTRATTUALE |
|------------------------------------|

La documentazione contrattuale, predisposta in conformità alla presente relazione progettuale, comprende:

| | |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCORDO QUADRO | che regola i rapporti tra la Stazione Appaltante, i Committenti e il Concessionario rispetto all'attivazione e alla gestione dei contratti derivati. |
| CONDIZIONI GENERALI | che contengono clausole applicabili sia al rapporto Stazione Appaltante - Concessionario, sia ai contratti derivati. |
| CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI | che definisce le prestazioni oggetto dei contratti derivati. |